

V

(Udtalelser)

ØVRIGE RETSAKTER

KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2008/C 118/15)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006**»HUITRES MARENNES OLÉRON«****EF-Nr.: FR/PGI/005/0591/16.02.2007****BGB (X) BOB ()****1. Betegnelse**

»Huitres Marennes Oléron«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrig

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**3.1. Produkttype**

Kategori 1.7 — Fisk, bløddyr, skaldyr, ferske, og produkter på basis heraf

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

»Huitres Marennes Oléron« er østers, der er kultiveret eller opdrættet i damme med klart vand, de såkaldte »claires«. Disse østers er ikke opdrættet i havet.

Alt efter, hvor længe østerserne har været i dammene, klassificeres »Huitres Marennes Oléron« f.eks. ved deres fyldningsgrad (forholdet mellem drænet vægt af østerskød og samlet vægt × 100), således:

- fra 7 til 10,5: »fine de claire«
- 10,5 og derover: »spéciale de claire«
- 12 og derover: »spéciale pousse en claire«.

(¹) EUTL 93 af 31.3.2006, s. 12.

Huîtres Marennes Oléron har følgende organoleptiske egenskaber:

- »fine de claire«: højt vandindhold, afbalanceret smag og fint kød
- »fine de claire verte«: samme egenskaber som »fine de claire«, men derudover et grønt skær på gællerne, der skyldes en naturlig grønfarvning i en »claire verte«
- »spéciale de claire«: rund, fyldig i munden og udtalt mild
- »spéciale de claire verte«: samme egenskaber som »spéciale de claire«, men derudover et grønt skær på gællerne, der skyldes en naturlig grønfarvning i en »claire verte«
- »spéciale pousse en claire«: meget kødfuld, fast og med »bid«, elfenbenshvid og med kraftig smag og lang eftersmag.

»Huîtres Marennes Oléron« afsættes levende i uforarbejdet form.

3.3. Råvarer

Ikke relevant

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

Ikke relevant

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

»Huîtres Marennes Oléron« skal være kultiveret eller opdrættet i dammene i det geografiske område.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.

»Huîtres Marennes Oléron« skal pakkes i og afsendes fra det geografiske område. Derved garanteres oprindelsen, og i kraft af den hurtige ekspedition kan kvaliteten bevares og sundhedskontrollen sikres.

For at bevare produktets kvalitet og sikre dets sundhedskontrol skal østerserne pakkes inden et døgn efter høsten. Østersproducenten sikrer østersernes sundhedstilstand og fører sundhedskontrol med de østers, der afsendes. Alle pakkerier er omfattet af en kollektiv flerårig plan for egenkontrol af sundheden, som indebærer prøveudtagning og bakteriologisk kontrol. Endelig sikres kvaliteten ved en sidste kontrol inden pakningen. Den består i, at tomme, misdannede og tilsmudsede østers fjernes af uddannet personale eller personale under tilsyn. Østerserne pakkes i kurve liggende fladt på den skålformede skal, hvilket giver de gunstigste opbevaringsforhold. Kurvenes størrelse vælges efter, hvor mange østers de skal rumme, så østerserne ligger helt fast, og de lukkes stramt til med emballagebånd.

Produktets oprindelse garanteres ved, at afsenderen fører et register, hvor hvert parti indføres, således at sporbarheden sikres i begge retninger. Ifølge gældende bestemmelser (décret 94-340) skal alle afsender-virksomheder være godkendt af veterinærmyndighederne (EF-Nr.) som en virksomhed, der afsender levende skaldyr.

Produktet må under ingen omstændigheder transporteres uemballeret eller frembydes til salg uden den originale emballage.

3.7. Specifikke mærkningsregler

Mærkningen består i de angivelser, der kræves ifølge gældende regler, suppleret med følgende angivelser, der er specifikke for Huîtres Marennes Oléron:

- den geografiske betegnelse: »Huîtres Marennes Oléron«
- »Huîtres Marennes Oléron«-logoet
- »beskyttet geografisk betegnelse«-logoet
- den relevante handelsbetegnelse:
 - »Huîtres Fines de Claires« med tilføjelsen: »affinées en claires à Marennes Oléron«
 - »Huîtres Fines de Claires Vertes« med tilføjelsen: »affinées en claires à Marennes Oléron«

- »Huîtres Spéciales de Claires« med tilføjelsen: »affinées en claires à Marennes Oléron«
- »Huîtres Spéciales de Claires Vertes« med tilføjelsen: »affinées en claires à Marennes Oléron«
- »Huîtres Spéciales Pousse en Claire«.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det geografiske område for kultivering i damme, opdræt i damme, pakning og afsendelse af »Huîtres Marennes Oléron« er området »Bassin de Marennes Oléron«.

Det udgøres af følgende 27 kommuner: Le Gua, Nieulle-sur-Seudre, St. Just-Luzac, Marennes, Bourcefranc-le-Chapus, Hiers-Brouage, Moëze, Saint Froult, Port des Barques, Beaugeay, Soubise, Saint Nazaire (Seudres højre bred: 12 kommuner); La Tremblade, Etaules, Chaillevette, L'Eguille, Arvert, Breuillet, Mornac (Seudres venstre bred: 7 kommuner); Saint Trojan, Grand Village, Le Château d'Oléron, Saint Pierre d'Oléron, Dolus, Saint Georges d'Oléron, La Brée les Bains, Saint Denis d'Oléron (Ile d'Oléron: 8 kommuner).

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Hovedaktiviteten i Bassin de Marennes Oléron er produktion af skaldyr. Østersproduktionen finder sted på forstranden i tidevandszonen (opdræt) og i saltengene (kultivering og opdræt).

Dammene, der ofte er gamle saltenge, er lavvandede bassiner, der ligger langs Seudres bred og hen ad kysten mellem Ile d'Oléron og fastlandet. De får tilført brakvand (havvand blandet med ferskvand) med tidevandet ved naturlig tilstrømning gennem kanaler.

Dammene har et meget mineral- og næringsrigt miljø, hvor østersernes vigtigste fødekilde, planktonalger, kan trives. Østerserne filtrerer vandet i de veludviklede gæller, hvorved de effektivt udnytter den specifikke næringskilde i dammene. Østerserne optager denne helt specifikke føde i løbet af nogle timer og fornyer derved en stor del af deres cellevæv, hvilket giver den de egenskaber, der er knyttet til dette særlige miljø.

5.2. Produktets egenart

»Huîtres Marennes Oléron« er østers, der er kultiveret eller opdrættet i damme, hvorved de får en finere smag (mindre besk smag og mindre jodsmag) end østers, der opdrættes til havs, bedre holdbarhed efter at være taget op af vandet, god skal (fri for parasitter udvendig og helt dækket af perlemor indvendig), grønfarvning af gællerne (kun »fines de claires vertes« og »spéciales de claires vertes«) og naturlig renhed. Ved opdræt i damme får østerserne ud over de egenskaber, kultivering i damme giver dem, en kraftig vækst (kød og skal) og en meget specifik tekstur og smag.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

»Huîtres Marennes Oléron« er resultatet af:

- et særligt miljø, dammene, som har en karakteristisk geomorfologisk konfiguration og et helt særegent vandsystem
- østersproducentens knowhow om miljø og produkt, som er akkumuleret gennem århundreder og grundlaget for opdræt og kultivering i damme
- et skaldyr, østerserne, som er fuldt tilpasset til dette miljø.

Efter kultivering eller opdræt i dam får østers følgende vigtige organoleptiske kendetegn:

- bedre udseende: de kolonidannende organismer, der findes på ydersiden af skallen på østers, der opdrættes til havs, f.eks. rurer og tang, forsvinder næsten eller helt. Desuden får østersen ved sit ophold i dammen mulighed for at forbedre skallens indvendige overflade ved at forstærke perlemorlaget

- bedre holdbarhed: østers, der er emballeret i pakker, holder sig langt bedre, når de kommer fra damme, fordi den styrkelse af skallen, som opholdet i dammen har medført, begrænser tabet af vand fra rummet mellem skallerne, efter at østerserne er taget op af vandet
- fremkomst af den kultiverede smag: bundens og sidernes ler- og mineralkarakter er helt specifik for damme. Den er med til, at østersernes fødekilde får god næring til væksten. Østers i damme har adgang til denne fødekilde, der er specifik for dammen. Den giver østersen dens »goût de claire«. Samtidig dæmpes i regelen den salte smag ved opholdet i dammen
- grønfarvning af gællerne (ikke systematisk): dammenes sider kan naturligt blive dækket af en diatomé (*Navicula ostrearia*), der producerer et blå pigment. Når østersen filtrerer vandet, farves gællerne af dette pigment. Ved kombinationen af det blå pigment og gællernes naturlige farve bliver gællerne grønne at se på
- vækstforøgelse (kun ved opdræt i damme): ved opdræt i damme får østerserne et kraftigt skub fremad og fordobler normalt deres oprindelige vægt. Som følge af det usædvanlig gunstige miljø i dammene kommer kødet til at udgøre en særlig stor andel, og de får den særprægede smag (»goût de claire«).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

http://agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/cdc_igp_huitres_maren.pdf
