

## V

(Γνωστοποιήσεις)

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2008/C 118/15)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

## ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«HUÎTRES MARENNES OLÉRON»

Αριθ. ΕΚ: FR/PGI/005/0591/16.02.2007

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ( )

## 1. Ονομασία

«Huîtres Marennes Oléron»

## 2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

## 3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

## 3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.7 — Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών

## 3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Τα «Huîtres Marennes Oléron» είναι στρείδια που έχουν ωριμάσει ή εκτραφεί σε εγκαταστάσεις στρειδοκαλλιέργειας («claires»). Δεν είναι στρείδια ανοικτής θαλάσσης.

Ανάλογα με το βαθμό μεταποίησης του προϊόντος μετά την τοποθέτηση στις εγκαταστάσεις εκτροφής, που μετράται ιδίως με τον δείκτη πλήρωσης (αναλογία στραγγισμένης σάρκας προς συνολικό βάρος × 100), τα «Huîtres Marennes Oléron» κατατάσσονται στις ακόλουθες κατηγορίες:

- από 7 έως 10,5, «huître fine de claire»,
- 10,5 και άνω, «huître spéciale de claire»,
- 12 και άνω, «huître spéciale pousse en claire».

(<sup>1</sup>) EEL 93 της 31.3.2006, σ. 12.

Από οργανοληπτική άποψη:

- το στρείδι της κατηγορίας «Fine de Claire» είναι πλούσιο σε νερό και ισορροπημένο σε γεύση, με λεπτή σάρκα,
- το στρείδι της κατηγορίας «Fine de Claire Verte» παρουσιάζει τα χαρακτηριστικά του «fine de claire» και πράσινο χρωματισμό των βραγχίων, μάρτυρα του φυσικού του «πρασινίσματος» σε «πράσινη» εγκατάσταση στρειδοκαλλιέργειας,
- το στρείδι της κατηγορίας «Spéciale de Claire» είναι στρογγυλό, ογκώδες στο στόμα, με πιο γλυκίζουσα γεύση,
- το στρείδι της κατηγορίας «Spéciale de Claire Verte» παρουσιάζει τα χαρακτηριστικά του στρειδιού «Spéciale de Claire» και πράσινο χρωματισμό των βραγχίων, μάρτυρα του φυσικού του «πρασινίσματος» σε «πράσινη» εγκατάσταση στρειδοκαλλιέργειας,
- το στρείδι της κατηγορίας «Spéciale Pousse en Claire» έχει σάρκα πλούσια, σφιχτή και τραγανή, χρώμα υπόλευκο και γεύση έντονη με μακρά επίγευση.

Τα «Huîtres Marennes Oléron» διατίθενται στο εμπόριο ζωντανά και όχι μεταποιημένα.

### 3.3. Πρώτες ύλες

Άνευ αντικειμένου

### 3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Άνευ αντικειμένου

### 3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η ωρίμαση ή η εκτροφή των «Huîtres Marennes Oléron» πρέπει να εκτελείται σε εγκαταστάσεις στρειδοκαλλιέργειας που βρίσκονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

### 3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Η συσκευασία και η αποστολή των «Huîtres Marennes Oléron» πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής, ώστε να διασφαλίζονται η ποιότητα και ο υγειονομικός έλεγχος, χάρη στην ταχύτητα εκτέλεσης των εργασιών, αλλά και η προέλευση των προϊόντων.

Για να διατηρηθεί η ποιότητα και να διασφαλιστεί ο υγειονομικός έλεγχος του προϊόντος, είναι αναγκαίο να συσκευάζονται τα στρείδια εντός 24 ωρών από την αλίευσή τους. Ο στρειδοκαλλιεργητής εξακριβώνει την κατάσταση της υγείας των στρειδιών και διενεργεί υγειονομική παρακολούθηση των στρειδιών που αποστέλλει. Κάθε αποστολέας υπόκειται σε συλλογικό πολυετές πρόγραμμα υγειονομικών αυτο-ελέγχων, στο πλαίσιο του οποίου εκτελούνται δειγματοληψίες και βακτηριολογικές αναλύσεις. Η ποιότητα εξασφαλίζεται με έναν τελευταίο έλεγχο πριν τη συσκευασία, εκτελούμενο από εκπαιδευμένο ή εποπτευόμενο προσωπικό για την απομάκρυνση των κενών, ανώμαλων ή βρώμικων στρειδιών. Τα στρείδια πρέπει να συσκευάζονται οριζοντίως, με το κοίλο προς τα κάτω, ώστε να εξασφαλίζονται οι βέλτιστες συνθήκες διατήρησης. Τα φορτία περιδένονται σφικτά και τα πανέρια είναι προσαρμοσμένα στην ποσότητα των συσκευαζόμενων στρειδιών, ώστε να μην μετακινούνται καθόλου τα στρείδια.

Για την εγγύηση της προέλευσης του προϊόντος, ο αποστολέας τηρεί αρχείο παρακολούθησης των προϊόντων (ανά παρτίδα), ώστε να εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα προηγούμενου και επόμενου σταδίου. Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία (διάταγμα 94-340), κάθε επιχείρηση αποστολής πρέπει να έχει λάβει άδεια από τις κτηνιατρικές υπηρεσίες (αριθ. ΕΚ) ως επιχείρηση αποστολής ζώντων οστρακοειδών.

Σε καμία περίπτωση, το προϊόν δεν μπορεί να μεταφερθεί χύδη ή να παρουσιαστεί για πώληση εκτός της αρχικής του συσκευασίας.

### 3.7. Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση

Επιπλέον των απαιτούμενων από την ισχύουσα νομοθεσία ενδείξεων, στην ετικέτα αναγράφονται οι ακόλουθες, ειδικές για τα «Huîtres Marennes Oléron», μνείες:

- η γεωγραφική ένδειξη: «Huîtres Marennes Oléron»,
- ο λογότυπος «Huîtres Marennes Oléron»,
- ο λογότυπος της Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης,
- η εμπορική ονομασία αναλόγως του προϊόντος:
  - «Huîtres Fines de Claires», με την ένδειξη: «affinées en claires à Marennes Oléron»,
  - «Huîtres Fines de Claires Vertes», με την ένδειξη: «affinées en claires à Marennes Oléron»,

- «Huîtres Spéciales de Claires», με την ένδειξη: «affinées en claires à Marennes Oléron»,
- «Huîtres Spéciales de Claires Vertes», με την ένδειξη: «affinées en claires à Marennes Oléron»,
- «Huîtres Spéciales Pousse en Claire».

#### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή για την ωρίμαση σε εγκαταστάσεις στρειδοκαλλιέργειας, την εκτροφή σε εγκαταστάσεις στρειδοκαλλιέργειας, την συσκευασία και την αποστολή των «Huîtres Marennes Oléron», είναι η περιοχή του Bassin de Marennes Oléron.

Περιλαμβάνει 27 κοινότητες: Le Gua, Nieulle-sur-Seudre, St. Just-Luzac, Marennes, Bourcefranc-le-Chapus, Hiers-Brouage, Moëze, Saint Froult, Port des Barques, Beaugeay, Soubise, Saint Nazaire (δεξιά όχθη του Seudre: 12 κοινότητες), La Tremblade, Etaules, Chaillevette, L'Eguille, Arvert, Breuillet, Mornac (αριστερή όχθη του Seudre: 7 κοινότητες), 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 κοινότητες).

#### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

##### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Το Bassin de Marennes Oléron έχει ως κύρια δραστηριότητα την οστρακοκαλλιέργεια. Η στρειδοκαλλιέργεια εκτελείται σε παλιρροϊκό έλος (για εκτροφή) και σε αλατούχα έλη (για ωρίμαση και εκτροφή).

Οι εγκαταστάσεις στρειδοκαλλιέργειας είναι συχνά παλιά υφάλμυρα έλη, αβαθείς λεκάνες που βρίσκονται στις όχθες του Seudre ή στην ακτή μεταξύ της νήσου του Oléron και της ηπειρωτικής χώρας. Χάρη στην καθίζηση λόγω βαρύτητας, τροφοδοτούνται με υφάλμυρα νερά (μίγμα θαλάσσιου και γλυκού ύδατος), αναλόγως των παλιρροιών μέσω διωρύγων.

Το περιβάλλον της εγκατάστασης στρειδοκαλλιέργειας είναι πλούσιο σε ανόργανα άλατα και θρεπτικά στοιχεία, που επιτρέπουν την ανάπτυξη της τροφής των στρειδιών, του φυτοπλαγκτόν. Τα στρείδια διηθούν το νερό χάρη στα αναπτυγμένα βράγχια που διαθέτουν και αξιοποιούν τους τροφικούς πόρους που χαρακτηρίζουν την εγκατάσταση στρειδοκαλλιέργειας. Αφομοιώνοντας εντός λίγων ωρών την ειδική αυτή τροφή της εγκατάστασης, το στρείδι μεταμορφώνεται χάρη στη σημαντική ανανέωση των κυτταρικών του ιστών και αποκτά με τη σειρά του τα χαρακτηριστικά αυτού του ιδιαίτερου περιβάλλοντος.

##### 5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Τα «Huîtres Marennes Oléron» είναι στρείδια που έχουν ωριμάσει ή εκτραφεί σε εγκαταστάσεις στρειδοκαλλιέργειας, γεγονός που τους προσδίδει μια πιο λεπτή γεύση (λιγότερο έντονη και ιωδιούχος) από αυτή των στρειδιών ανοικτής θάλασσας, μεγαλύτερη σταθερότητα στο στράγγισμα, επομένως καλύτερη διατήρηση, όστρακο καλής ποιότητας (εξωτερική πλευρά χωρίς παράσιτα και εσωτερική πλευρά με ανανεωμένο μαργαρώδες στρώμα), πράσινο χρώμα των βραγχίων (στα «fines de claires vertes» και τα «spéciales de claires vertes») και φυσικό καθαρισμό. Η εκτροφή σε εγκαταστάσεις στρειδοκαλλιέργειας, επιπλέον των χαρακτηριστικών που οφείλονται στην ωρίμαση στις εγκαταστάσεις αυτές, επιτρέπει τη σημαντική αύξηση του στρειδιού (της σάρκας και του οστράκου) και του προσδίδει πολύ ιδιαίτερη υφή και γεύση.

##### 5.3. Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας ή των χαρακτηριστικών του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή μιας συγκεκριμένης ποιότητας, της φήμης ή άλλων χαρακτηριστικών του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Τα «Huîtres Marennes Oléron» αποτελούν το προϊόν:

- ενός ιδιαίτερου περιβάλλοντος, της εγκατάστασης στρειδοκαλλιέργειας, η οποία χαρακτηρίζεται από μια γεωμορφολογική διάταξη και ένα υδραυλικό σύστημα που είναι ιδιαίτερα και μοναδικά,
- της τεχνογνωσίας του στρειδοκαλλιεργητή για το περιβάλλον και το προϊόν, η οποία έχει συσσωρευτεί με την πάροδο των αιώνων και έχει οδηγήσει στην εκτροφή ή/και ωρίμαση σε εγκαταστάσεις στρειδοκαλλιέργειας,
- ενός οστρακοειδούς, του στρειδιού, απολύτως προσαρμοσμένου στο περιβάλλον αυτό.

Τα κύρια οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που μεταβάλλονται μετά την ωρίμαση ή/και την εκτροφή στις εγκαταστάσεις στρειδοκαλλιέργειας είναι:

- βελτίωση της εμφάνισης: ορισμένοι οργανισμοί εποίκησης των εξωτερικών πλευρών του οστράκου του στρειδιού ανοικτής θάλασσας, όπως οι βάλανοι και τα μακρόφυτα άλγη, μειώνονται σημαντικά ή εξαφανίζονται. Επιπλέον, η διαβίωση σε εγκαταστάσεις στρειδοκαλλιέργειας επιτρέπει στο στρείδι να ενισχύσει τη σταθερότητα των εσωτερικών πλευρών του οστράκου του, χάρη στη διαδικασία ανανέωσης του μαργαριτώδους στρώματός του,

- βελτίωση της σταθερότητας εκτός ύδατος: η σταθερότητα των στρειδιών που συσκευάζονται σε δέματα είναι πολύ ανώτερη όταν προέρχονται από εγκαταστάσεις στρειδοκαλλιέργειας, γιατί η ενίσχυση του οστράκου, αποτέλεσμα της εκτροφής στις εγκαταστάσεις στρειδοκαλλιέργειας, επιτρέπει τον περιορισμό της απώλειας ύδατος μεταξύ των θυρών του στρειδιού κατά τη στράγγιση,
- απόκτηση λεπτότερης γεύσης: η αργιλώδης και μεταλλική φύση του εδάφους και των τοιχωμάτων είναι ιδιαίτερο στοιχείο της εγκατάστασης στρειδοκαλλιέργειας. Συμβάλλει στη δημιουργία σημαντικού διατροφικού υποστρώματος για την ανάπτυξη της τροφής του στρειδιού. Τα στρείδια που εκτρέφονται στις εγκαταστάσεις στρειδοκαλλιέργειας διαθέτουν αυτή την τροφή που χαρακτηρίζει τις εγκαταστάσεις αυτές. Η ειδική αυτή τροφή δίνει στο στρείδι τη γεύση του που χαρακτηρίζεται ως «goût de claire». Επιπλέον, η αλμυρή γεύση γενικά εξασθενίζει από την παραμονή στην εγκατάσταση στρειδοκαλλιέργειας,
- το πρασίνισμα των βραγχίων (όχι συστηματικό): το τοίχωμα των εγκαταστάσεων στρειδοκαλλιέργειας μπορεί να καλυφθεί με φυσικές διαδικασίες από ένα διάτομο καλούμενο «navicule bleue», που παράγει ένα κυανό πιγμέντο. Το στρείδι, διηθώντας το νερό της εγκατάστασης στρειδοκαλλιέργειας, χρωματίζει τα βράγχια του. Το κυανό πιγμέντο του διατόμου, προστιθέμενο στο φυσικό χρώμα των βραγχίων, τα πρασινίζει,
- η αύξηση του στρειδιού (μόνο για την εκτροφή σε εγκαταστάσεις καλλιέργειας): σε συνθήκες εκτροφής σε εγκαταστάσεις καλλιέργειας, τα στρείδια μεγαλώνουν σημαντικά, διπλασιάζοντας συνήθως την αρχική τους μάζα. Σε συνδυασμό με το εξαιρετικά πλούσιο περιβάλλον της εγκατάστασης καλλιέργειας υπό αυτές τις συνθήκες, η σάρκα είναι ιδιαίτερα ογκώδης και το στρείδι αποκτά έντονη γεύση «goût de claire».

#### Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

[http://agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/cdc\\_igp\\_huitres\\_maren.pdf](http://agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/cdc_igp_huitres_maren.pdf)

---