

V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2008/C 118/15)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGALMENTO (CE) nº 510/2006 DEL CONSEJO

«HUÎTRES MARENNES OLÉRON»

Nº CE: FR/PGI/005/0591/16.02.2007

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Huîtres Marennes Oléron»

2. Estado miembro o tercer país

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.7 — Peces, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

Las «Huîtres Marennes Oléron» son ostras afinadas o cultivadas en criaderos de ostras (*claires*). No son ostras de mar abierto.

Según el grado de transformación del producto después de la puesta en criadero, que se mide principalmente por el índice de contenido (proporción de carne escurrida respecto al peso total × 100), la ostra Marennes Oléron es:

- de 7 a 10,5, *huître fine de claire* (ostra fina de criadero),
- superior o igual a 10,5, *huître spéciale de claire* (ostra especial de criadero),
- superior o igual a 12, *huître spéciale pousse en claire* (ostra especial vástago de criadero).

(¹) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Desde el punto de vista organoléptico:

- la ostra *Fine de Claire* es rica en agua, con un sabor equilibrado y carne fina,
- la ostra *Fine de Claire Verte* presenta las características de la ostra *Fine de Claire* y branquias de color verde, lo que certifica su verdeo natural en criadero «verde»,
- la ostra *Spéciale de Claire* es redonda, voluminosa en la boca y acentuadamente más suave,
- la ostra *Spéciale de Claire Verte* presenta las características de la *Spéciale de Claire* y branquias de color verde, lo que certifica su verdeo natural en criadero «verde»,
- la ostra *Spéciale Pousse en Claire* es muy carnosa, de carne firme y crujiente, de color marfileño, con un sabor pronunciado y persistente.

Las ostras Marennes Oléron se comercializan vivas y sin transformar.

3.3. Materias primas

No procede

3.4. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)

No procede

3.5. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

El afinado o el cultivo de ostras Marennes Oléron deben hacerse en criaderos situados en la zona geográfica.

3.6. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.

El envasado y el despacho de las ostras Marennes Oléron deben hacerse en la zona geográfica para preservar la calidad y garantizar un control sanitario gracias a la rapidez de la ejecución, además de para garantizar el origen.

Para salvaguardar la calidad y garantizar el control sanitario del producto, es necesario envasar las ostras en un plazo de 24 horas desde su pesca. El ostricultor se cerciora del estado sanitario de las ostras y realiza un seguimiento sanitario de las ostras que despacha. Cada expedidor se somete a un plan colectivo plurianual de autocontroles sanitarios, durante el cual se toman muestras y se realizan análisis bacteriológicos. La calidad también está garantizada por una última comprobación antes del envasado realizada por personal cualificado o responsable para eliminar las ostras vacías, sucias o con malformaciones. Las ostras deben envasarse en horizontal, concha cóncava hacia abajo, para garantizar las mejores condiciones de conservación posibles. Los envases se protegen sólidamente y las cajas de madera están adaptadas a la cantidad de ostras envasadas para evitar que estas oscilen.

Para garantizar el origen del producto, el expedidor lleva un registro de seguimiento de los productos (por lotes) que permite garantizar la rastreabilidad ascendente y descendente. Según la normativa en vigor (Decreto 94-340), todos los establecimientos de expedición deben estar aprobados por los servicios veterinarios (Nº CE) como establecimientos expedidores de bivalvos vivos.

El producto no se puede transportar a granel o ponerse a la venta fuera del envase de origen en ningún caso.

3.7. Normas especiales de etiquetado

Además de las indicaciones exigidas por la normativa vigente, las indicaciones siguientes propias a las ostras Marennes Oléron figuran en el etiquetado:

- la denominación geográfica: «Huîtres Marennes Oléron»,
- el logotipo de «Huîtres Marennes Oléron»,
- el logotipo de la indicación geográfica protegida,
- la denominación comercial según el producto:
 - «Huîtres Fines de Claires», con la indicación: «affinées en claires à Marennes Oléron» (afinadas en criaderos de ostras en Marennes Oléron),
 - «Huîtres Fines de Claires Vertes», con la indicación: «affinées en claires à Marennes Oléron»,

- «Huîtres Spéciales de Claires», con la indicación: «affinées en claires à Marennes Oléron»,
- «Huîtres Spéciales de Claires Vertes», con la indicación: «affinées en claires à Marennes Oléron»,
- «Huîtres Spéciales Pousse en Claire».

4. Delimitación sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica para el afinado en criaderos, el cultivo en criaderos, el envasado y el despacho de las Ostras Marennes Oléron, es la zona de la Cuenca de Marennes Oléron.

La zona abarca veintisiete municipios: Le Gua, Nieulle-sur-Seudre, Saint Just-Luzac, Marennes, Bourcefranc-le-Chapus, Hiers-Brouage, Moëze, Saint Froult, Port des Barques, Beaugeay, Soubise, Saint Nazaire (margen derecho del Seudre: 12 municipios), La Tremblade, Etaules, Chaillevette, L'Eguille, Arvert, Breuillet, Mornac (maargen izquierdo del Seudre: 7 municipios), Saint Trojan, Grand Village, Le Château d'Oléron, Saint Pierre d'Oléron, Dolus, Saint Georges d'Oléron, La Brèe les Bains, Saint Denis d'Oléron (isla de Oléron: 8 municipios).

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La actividad principal en la Cuenca de Marennes Oléron es la conculicultura. La ostricultura se practica en costas arenosas bajas (cultivo) y en marismas saladas (afinado y cultivo).

Los criaderos de ostras suelen ser antiguas salinas; se trata de estanques poco profundos situados a orillas del Seudre o en la costa entre la isla de Oléron y el continente. Reciben aguas salobres (mezcla de agua de mar y agua dulce) por gravedad en función de las mareas, a través de canales.

El criadero de ostras tiene un medio muy rico en minerales y nutrientes, que facilita el desarrollo del alimento de la ostra, el fitoplancton. Las ostras filtran el agua gracias a sus branquias desarrolladas y aprovechan así eficazmente los recursos nutritivos específicos del criadero. Al asimilar este alimento específico del criadero en unas cuantas horas, la ostra se transforma mediante una renovación considerable de sus tejidos celulares y adquiere a su vez las características de ese medio particular.

5.2. *Carácter específico del producto*

Las ostras Marennes Oléron son ostras afinadas o cultivadas en criaderos, lo que les confiere un sabor más delicado (menos áspero y yodado) que las ostras de mar abierto, una mayor resistencia a la exondación y por ende una mejor conservación, una concha de calidad (superficie externa sin parásitos y superficie interna nacarada), branquias de color verde (en el caso de las «fines de claires vertes» o de las «spéciales de claires vertes») y una depuración natural. El cultivo en criaderos facilita, además de las características del afinado en criaderos, un importante crecimiento de la ostra (carne y concha), una textura y un sabor muy específicos.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP), o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP)*

Las ostras Marennes Oléron son el producto:

- de un medio particular, el criadero, que se caracteriza por una configuración geomorfológica y un sistema hídrico únicos y específicos,
- de los conocimientos técnicos del ostricultor, acumulados a lo largo de los siglos, sobre el medio y el producto, lo que ha dado lugar al cultivo y afinado en criaderos,
- de un molusco, la ostra, perfectamente adaptado a este medio.

Las principales características organolépticas transformadas tras el afinado o el cultivo en criaderos son las siguientes:

- mejor presentación: algunos organismos colonizadores de la superficie externa de las valvas en mar abierto, como los bálanos y las algas macrófitas, disminuyen mucho o desaparecen. Además, el cultivo en criaderos permite a la ostra reforzar la solidez de la superficie interna de sus valvas por efecto de la nacarización,

- mayor resistencia fuera de agua: la resistencia de las ostras envasadas en paquetes es muy superior cuando proceden de criaderos, porque el refuerzo de la concha, debido al criadero, permite limitar la pérdida del agua intervalvar durante la exondación,
- obtención de un sabor delicado: el carácter arcilloso y mineral del suelo y las paredes es propio de los criaderos de ostras y contribuye a aportar un importante sustrato nutritivo para el desarrollo del alimento de la ostra. Las ostras cultivadas en criaderos disponen de este alimento específico en el criadero. Es este alimento el que da a la ostra su «sabor de criadero». Además, el sabor salado suele atenuarse gracias al cultivo en criadero,
- coloración verde de las branquias (no siempre): la pared de los criaderos puede recubrirse de forma natural de una diatomea llamada «navícula azul», que produce un pigmento azul. La ostra, al filtrar el agua del criadero, pigmenta sus branquias. El pigmento azul de la diatomea, sumado al color natural de las branquias, las vuelve verdes,
- mayor crecimiento de la ostra (solo en el caso del cultivo en criaderos): en condiciones de cultivo en criaderos, las ostras crecen considerablemente y duplican en general su masa inicial. Gracias al medio extremadamente rico del criadero en estas condiciones, la cantidad de carne es considerable y la ostra adquiere un pronunciado sabor de criadero.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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