

V

(Ilmoitukset)

MUUT ILMOITUKSET

KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröinti-hakemuksen julkaiseminen

(2008/C 118/15)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 (1) 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"HUÎTRES MARENNES OLÉRON"

EY nro: FR/PGI/005/0591/16.02.2007

SMM (X) SAN ()

1. Nimi

"Huîtres Marennes Oléron"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.7 — Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Huîtres Marennes Oléron -osterit loppukasvatetaan tai viljellään altaissa ("claires"). Ne eivät ole avomeren ostereita.

Altaisiin siirrettyjen Huître Marennes Oléron -ostereiden jalostusastetta mitataan erityisesti osterinlihan suhdeluvulla ("indice de remplissage") (valutettu osterinliha suhteessa kokonaisuuteen × 100), ja osterit luokitellaan seuraavasti:

- 7–10,5 "huître fine de claire" (hieno allasosteri),
- vähintään 10,5 "huître spéciale de claire" (erityinen allasosteri),
- vähintään 12 "huître spéciale pousse en claire" (erityinen iso allasosteri).

(1) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

- Huître Fine de Claire -ostereiden vesipitoisuus on suuri, ja ostereiden maku on tasapainoinen ja liha hienojakoista.
- Huître Fine de Claire Verte on ominaisuuksiltaan kuin Huître Fine de Claire, mutta sen kiduksissa on vihreä sävy, mikä johtuu luontaisesta vihertymisestä altaissa.
- Huître Spéciale de Claire on pyöreä, täyteläinen ja maultaan miedompi.
- Huître Spéciale de Claire Verte on ominaisuuksiltaan kuin Huître Spéciale de Claire, mutta sen kiduksissa on vihreä sävy, mikä johtuu luontaisesta vihertymisestä altaissa.
- Huître Spéciale Pousse en Claire on runsaslihainen, kiinteä, rapea, norsunluunvalkoinen ja sen maku säilyy pitkään ja selkeänä suussa.

Huîtres Marennes Oléron -osterit pidetään kaupan elävinä ja teollisesti jalostamattomina.

3.3 Raaka-aineet

Ei sovelleta

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

Ei sovelleta

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella

Huîtres Marennes Oléron -ostereiden jatkokasvatuksen tai viljelyn on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella sijaitsevilla altaissa.

3.6 Viipalointia, raastamista, käärimistä jne. koskevat erityiset säännöt

Huîtres Marennes Oléron -osterit on käärittävä rajatulla maantieteellisellä alueella, josta ne sitten toimitetaan muualle. Näin varmistetaan ostereiden laatu ja terveys nopean käsittelyn ansiosta sekä taataan niiden alkuperä.

Tuotteen laadun ja terveyden varmistamiseksi osterit on käärittävä 24 tunnin kuluessa keruusta. Osterinviljelijä varmistuu ostereiden terveydestä ja valvoo lähetettävien ostereiden terveystilaa. Jokaisen osterin-toimittajan on noudatettava yhteistä ostereiden terveyden monivuotista omavalvontasuunnitelmaa, johon sisältyy näytteenotto ja bakteriologiset testit. Jottei lähetykseen pääse mukaan tyhjiä, epämuodostuneita tai likaisia ostereita, laadun varmistamiseksi tehdään vielä kerran ennen käärimistä tarkastus, jonka suorittaa tai jota valvoo ammattihenkilökunta. Osterit on käärittävä vaakatason kovera puoli alaspäin, jotta säilytysolosuhteet pysyvät mahdollisimman suotuisina. Laatikkojen ympärille pannaan tiukka panta, ja säilytyskori valitaan osterimäärän mukaan, jotta osterit eivät pääse liikkumaan.

Tuotteen alkuperän varmistamiseksi osterin-toimittaja pitää (eräkohtaista) kirjanpitoa, jonka avulla voidaan taata sukupolvien jäljitettävyys. Voimassa olevan lainsäädännön mukaan (asetus 94–340) eläinlääkintäviranomaisten on hyväksyttävä kaikki ostereiden toimituslaitokset (EY N:o) eläviä simpukoita toimittavina laitoksina.

Tuotteita ei saa kuljettaa irtotavarana, ja niitä voidaan pitää kaupan vain alkuperäisessä kääreessä.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Voimassa olevassa lainsäädännössä edellytettyjen merkintöjen lisäksi edellytetään seuraavia Huîtres Marennes Oléron -ostereita koskevia erityismainintoja:

- Maantieteellinen nimitys: "Huîtres Marennes Oléron".
- "Huîtres Marennes Oléron" -tunnus.
- Suojatun maantieteellisen merkinnän tunnus.
- Kauppanimitys tuotteen mukaan:
 - "Huîtres Fines de Claires" ja maininta: "affinées en claires à Marennes Oléron" (loppukasvatettu altaissa Marennes Oléronissa).
 - "Huîtres Fines de Claires Vertes" ja maininta: "affinées en claires à Marennes Oléron".

- "Huîtres Spéciales de Claires" ja maininta: "affinées en claires à Marennes Oléron".
- "Huîtres Spéciales de Claires Vertes" ja maininta: "affinées en claires à Marennes Oléron".
- "Huîtres Spéciales Pousse en Claire".

4. Määritetty maantieteellinen alue

Maantieteellinen alue, jolla Huîtres Marennes Oléron -osterit jatkokasvatetaan tai viljellään altaissa sekä kääritään ja jolta ne lähetetään, on Bassin de Marennes Oléron.

Maantieteellinen alue koostuu seuraavista 27 kunnasta: Le Gua, Nieulle-sur-Seudre, St. Just-Luzac, Marennes, Bourcefranc-le-Chapus, Hiers-Brouage, Moëze, Saint Froult, Port des Barques, Beaugeay, Soubise, Saint Nazaire (Seudrejoen oikea puoli: 12 kuntaa), La Tremblade, Etaules, Chaillevette, L'Eguille, Arvert, Breuillet, Mornac (Seudrejoen vasen puoli: 7 kuntaa), 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 (Ile d'Oléron: 8 kuntaa).

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Bassin de Marennes Oléronissa pääasiallinen elinkeino on nilviäistenviljely. Osterinviljelyä harjoitetaan rantavyöhykkeellä (viljely) ja marskimailla (jatkokasvatus ja viljely).

Altaat ovat yleensä entisiä suolalampia, matalia altaita, jotka sijaitsevat Seudrejoen rannoilla tai Oléronin saaren ja mantereen välillä. Painovoima tuo altaisiin murtovettä (meriveden ja makean veden sekoitusta), kun vuorovesi pääsee niihin kanavia pitkin.

Altaissa on runsaasti mineraaleja ja ravintoaineita, mikä suosii osterin ravinnokseen käyttämän kasviplanktonin muodostumista. Osterit suodattavat vettä hyvin kehittyneillä kiduksillaan ja käyttävät tehokkaasti hyödykseen altaiden erityisiä ravintolähteitä. Kun osteri sulattaa tämän altaiden erityisravinnon muutamassa tunnissa, siinä tapahtuu muutoksia solukudoksen uudistuessa. Näin osterissa näkyvät sen erityisen asuinympäristön ominaispiirteet.

5.2 Tuotteen erityisyys

Huîtres Marennes Oléron -osterit loppukasvatetaan tai viljellään altaissa, minkä ansiosta niiden maku on hienostuneempi (ei niin kitkerä eikä jodipitoinen) kuin avomerien ostereiden, ne kestävät paremmin vedestä poissaoloa eli säilyvät paremmin, kuori on hyvälaatuinen (kuoren ulkopinnalla ei ole loisia ja sisäpinta on helmiäishoitoinen), kidukset ovat vihreät ("fines de claires vertes" — tai "spéciales de claires vertes" -osterit) ja puhdistuminen tapahtuu luontaisesti. Kun osterit viljellään altaissa, ne kasvavat huomattavan suuriksi (liha ja kuori) ja ne saavat aivan erityisen ominaiskoostumuksen ja -maun altaissa loppukasvatettujen ostereiden saamien ominaisuuksien lisäksi.

5.3 Maantieteellisen alueen ja tuotteen laadun tai ominaispiirteiden (SAN) taikka tuotteen laadun, maineen tai muiden erityispiirteiden (SMM) välinen syy-yhteys

Huîtres Marennes Oléron -osterit

- tuotetaan erityisessä ympäristössä eli altaissa, joille on ominaista erityinen ja ainutlaatuinen geomorfologinen pinnanmuodostus ja vesijärjestelmä,
- ovat tulosta taitotiedosta, joka on kertynyt osterinviljelijöille vuosisatojen kuluessa tuotantoympäristöstä ja tuotteesta ja joka on antanut sysäyksen altaissa tapahtuvaan viljelyyn ja loppukasvatukseen,
- ovat sopeutuneet täydellisesti ympäristöönsä.

Altaissa tapahtuva loppukasvatus tai viljely tuottaa seuraavat keskeiset aistinvaraiset ominaisuudet:

- ulkomuodon paraneminen: tietyt osterin kuoren ulkopintaan avomerellä kiinnittyvät organismit, kuten merirokot ja makrofytytiletävät, vähenevät huomattavasti tai katoavat kokonaan. Lisäksi osteri pystyy altaissa lisäämään kuorensa sisäpinnan kovuutta helmiäishohdon lisääntyessä,

- parempi vedestä poissaolon sietokyky: laatikkoihin käärittyjen ostereiden kestävyys on erittäin hyvä, sillä altaaseen siirtämisen ansiosta ostereiden kuori vahvistuu; tämän seurauksena kuorenpuoliskojen välistä poistuu vain vähän vettä, kun osteri on poissa vedestä,
- hienostunut maku: altaiden pohjalle ja seinämille ominainen savi- ja mineraalipitoisuus tarjoaa merkittävän ravintoalustan ostereiden ravinnon kehitykselle. Altaisiin siirretyt osterit hyödyntävät tätä altaalle erityistä ravintoa. Näin osterit saavat erityisen ”altaan maun”. Lisäksi altaaseen siirto yleensä vähentää suolaisuutta,
- kidusten muuttuminen vihreäksi (ei järjestelmällistä): altaiden seinämissä voi luontaisesti kasvaa piilevää (*Haslea ostrearia*), joka tuottaa sinistä väriä. Osteri suodattaa altaan vettä, jolloin sen kidukset värjäytyvät. Piilevän sininen väri yhdistyy kidusten luontaiseen väriin, jolloin kidukset muuttuvat vihreiksi,
- osterin suurempi koko (ainoastaan allasviljelyssä): allasviljelyssä osterit kasvavat huomattavasti ja yleensä kaksinkertaistavat alkuperäisen painonsa. Näissä olosuhteissa altaiden rikkaassa kasvuympäristössä ostereista tulee pulskia ja ne saavat altaiden selkeän erityismaun.

Eritelmän julkaisutiedot

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