

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2023/C 34/11)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Grebbeadostron»

N° UE: PDO-SE-02819 – le 30.11.2021

AOP (X)IGP ()

1. Dénomination(s)

«Grebbeadostron»

2. État membre ou pays tiers

Suède

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

L'appellation protégée «Grebbeadostron» s'applique à l'huître plate européenne (*Ostrea edulis*) vivante capturée à l'état sauvage.

L'huître «Grebbeadostron» présente les caractéristiques suivantes:

Caractéristiques physiques

Forme:

Forme arrondie d'une goutte irrégulière rappelant la face supérieure d'un poing fermé mais non serré. Le côté opposé est plat. Marquages circulaires en forme d'éventail autour de la partie légèrement plus pointue de l'huître.

Taille:

Diamètre: 7 à 15 cm

Poids: 100–150 grammes

Caractéristiques organoleptiques

Couleur de la coquille:

Côté extérieur : varie en fonction de la profondeur à laquelle vit l'huître. Dans les eaux peu profondes où la luminosité est importante, l'huître est blanche avec des reflets verdâtres. Dans les eaux plus profondes, la couleur acquiert un ton plus profond qui tend vers le pourpre.

Intérieur: blanc nacré tirant sur le violet. Le bord de la coquille présente des nuances de vert émeraude profond.

Couleur de la chair:

Notes beige clair (NCS[1] S2010-Y10R). Notes plus foncées de brun de Sienna (NCS S6005-Y80R). Le grain de la chair est ocre doré (NCS S3030-Y20R). La chair présente une brillance similaire à celle d'une méduse non transparente.

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Goût:

Eau salée, minéraux, algues marines et umami à légère saveur de noix. Arrière-goût long en bouche d'umami et salinité minérale.

arôme:

Une sensation de mer, minérale, qui s'accompagne d'algues marines et de poisson frais.

Texture:

Ferme et charnue. La texture varie selon les parties de l'huître, de ferme à relativement moelleuse.

Sensation en bouche:

L'expérience est particulière car on consomme généralement l'huître entière à l'état frais d'un coup. Les saveurs de l'huître sont très riches et évoquent fortement la mer.

Caractéristiques chimiques (pour 100 g de chair d'huître):

Eau: 80 - 83 g

Protéines: 9,3 - 9,9 g

Glucides: 2 - 4 g

Sel: 0,25 - 0,35 g

Matière grasse: 2,0 - 2,4 g

dont:

— Graisses saturées: 0,5 - 0,6 g

— Graisses monoinsaturées: 0,2 - 0,3 g

— Graisses polyinsaturées: 0,5 - 0,7 g

dont:

— Oméga-6: 0,05 - 0,09 g

— Oméga-3: 0,50 - 0,65 g

Vitamines

Thiamine 0,10 - 0,15 mg

Riboflavine: 0,15 - 0,20 mg

Niacine: 2,0 - 3,9 mg

B6: 0,1 - 0,2 mg/100 g

Vitamine E: 0,9 - 1,1 mg

Minéraux

Calcium: 80 - 90 mg

Phosphore: 140 - 160 mg

Fer: 5,5 - 6,5 mg

Magnésium: 25 - 30 mg

Potassium 110 - 130 mg

Zinc: 45 - 50 mg

^[1] Natural Color System

3.3. **Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

L'huître «Grebbebadostron» se nourrit principalement de microalgues d'une taille comprise entre 20 et 30 µm, mais peut également consommer des particules plus importantes, telles que le zooplancton et les œufs de poisson.

3.4. **Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

La totalité de la production doit avoir lieu dans l'aire géographique visée au point 4.

3.5. **Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

—

3.6. **Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production de l'huître «Grebbestadostron» comprend les archipels au nord et au sud de Grebbestad, c'est-à-dire les parties de l'archipel du Bohuslän situées dans les districts de Lurs, Tanums, Fjällbacka et Kville. En mer, la ligne de base constitue la limite extérieure de l'aire. L'aire de production comprend la partie de la côte située à moins de 5 km du littoral.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Les caractéristiques de l'huître «Grebbestadostron» dépendent de l'interaction entre des facteurs naturels et humains.

Spécificité du produit

L'huître «Grebbestadostron» est une huître de l'Atlantique qui se développe sur des bancs d'huîtres naturels de l'archipel septentrional et méridional de Grebbestad. Étant donné que, dans l'aire de production, l'eau est froide, relativement pauvre en substances nutritives et qu'elle présente une faible teneur en sel, l'huître «Grebbestadostron» se développe lentement. Il faut trois à cinq ans avant que l'huître atteigne la taille réglementaire minimale de récolte. La croissance lente influence les caractéristiques organoleptiques.

Par rapport à l'huître du Pacifique (*Magallana gigas*), invasive et à croissance rapide, présente dans l'aire de production, l'huître «Grebbestadostron», à croissance lente, présente une saveur nettement plus intense et plus ronde en bouche, de même que des notes plus perceptibles et plus marquées de minéraux et d'umami. L'huître «Grebbestadostron» présente également un arrière-goût plus long et plus intense. La chair est plus ferme que celle de *M. gigas* et l'huître «Grebbestadostron» présente de ce fait une fermeté sous la dent plus prononcée.

Facteurs naturels:

Les caractéristiques de l'huître «Grebbestadostron» sont liées aux conditions naturelles de l'aire de production.

L'huître «Grebbestadostron» fait partie de la population suédoise d'huîtres de l'Atlantique (*O. edulis*). La population est estimée à quelque 40 millions d'individus. En raison de la séparation par la distance et de l'adaptation évolutive, entre autres à la température et à la teneur en sel de l'eau, la population suédoise d'*O. edulis* est génétiquement séparée des populations d'huîtres de l'Atlantique vivant dans des parties plus méridionales de l'Atlantique. Toutefois, la variation génétique au sein de la population est moindre que dans les populations plus méridionales.

L'état relativement bon de la population suédoise d'*O. edulis* est principalement dû à la propriété privée des droits de pêche, à la pêche artisanale et au fait que l'eau est exempte de parasites (*M. mackini*).

L'eau de l'aire de production est relativement froide (la température moyenne annuelle de l'eau de surface est d'environ 8 à 10 °C) et présente une faible teneur en sel (2,7 % en moyenne), de sorte que les huîtres pêchées pour la production de l'huître «Grebbestadostron» vivent à la limite de l'aire de répartition de l'espèce.

Les conditions nutritives des eaux de l'aire de production sont largement influencées par le courant de surface de la Baltique. Les concentrations des sels nutritifs (phosphore et azote) sont faibles (en moyenne respectivement 0,8 µM et 20 µM), ce qui limite la croissance de l'aliment de base de l'huître que constituent les microalgues.

Les conditions naturelles de l'aire de production de l'huître «Grebbestadostron» (sites abrités, profondeur, fonds marins du type adéquat, déclivité et orientation appropriées) offrent de bonnes conditions de production de l'huître.

L'huître qui est pêchée pour la production de l'huître «Grebbejadostron» se développe sur des plateaux sédimentaires semi-durs présentant une pente maximale de 45° jusqu'à une profondeur d'environ 10 mètres. À des profondeurs plus importantes, les fonds deviennent plus vaseux. Les huîtres ne se développent pas sur de tels fonds. Elles ne se développent pas non plus sur des fonds orientés vers l'est.

Les bancs d'huîtres sont protégés des vagues et des vents de la mer ouverte par le cercle extérieur des îles des archipels situés au nord et au sud de Grebbestad.

Facteurs humains:

Les connaissances que possèdent les pêcheurs d'huîtres sur la biologie et le cycle de vie de l'huître de l'Atlantique, sur les conditions hydrologiques et les fonds marins dans l'aire de production et la gestion de la population d'huîtres dans les huîtrières naturelles sont essentiels tant pour la disponibilité que pour la qualité de l'huître «Grebbejadostron».

La manière dont l'huître «Grebbejadostron» est pêchée est unique, à faible incidence et contribue à la qualité qui caractérise l'huître «Grebbejadostron». L'huître ne peut être pêchée qu'avec une époussette par des pêcheurs à pied ou récoltée à la main par des plongeurs expérimentés. La plupart des huîtres sont récoltées à la main par des plongeurs. Étant donné que le plongeur ne brasse pas de débris sur le fond marin, la pêche du «Grebbejadostron» est respectueuse à l'égard des huîtres laissées en place sur les bancs d'huîtres pour filtrer l'eau claire et propre de l'aire de production.

La pêche est limitée à 70 000 huîtres «Grebbejadostron» par an et tient largement compte de la survie de l'huître de l'Atlantique et donc du maintien de l'accès à l'huître «Grebbejadostron». Dans le cadre de la pêche de l'huître «Grebbejadostron», les pêcheurs mettent en œuvre différentes mesures pour préserver les bancs d'huîtres de l'aire de production.

Les huîtres qui se développent les unes sur les autres en grappes plus importantes sont séparées et réparties sur une surface plus importante, de manière à ce qu'elles aient toutes un bon accès à la nourriture et par conséquent de meilleures chances de survie. Les petites huîtres qui croissent à la surface de l'huître «Grebbejadostron» pêchée sont raclées à la main, préservées et redéposées sur les bancs d'huîtres. Afin de ne pas contribuer à la propagation de l'huître invasive du Pacifique (*Magallana gigas*), les petites huîtres de cette espèce sont retirées avant d'être redéposées sur les bancs d'huîtres.

Afin de garantir la reproduction d'*O. edulis*, l'huître «Grebbejadostron» n'est pas pêchée pendant la période de reproduction de l'huître de l'Atlantique, aux mois de juillet et d'août.

Grâce aux mesures prises par les pêcheurs d'huîtres et aux soins apportés en relation avec la pêche de l'huître «Grebbejadostron», la population d'huîtres de l'Atlantique augmente constamment dans l'aire de production.

Référence à la publication du cahier des charges

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning_grebbejadostron_2022_03_31.pdf
