

## V

(Vélemények)

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2008/C 118/15)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

## A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

## „HUÎTRES MARENNESES OLÉRON”

EK-szám: FR/PGI/005/0591/16.02.2007

OFJ ( X ) OEM ( )

1. **Elnevezés**

„Huîtres Marennes Oléron”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. *A termék típusa*

1.7. osztály: Friss hal, rákfélék és puhatestűek, valamint ezekből készült termékek

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik*

Az „Huîtres Marennes Oléron” osztrigatelepeken hizlalt illetve tenyésztett osztriga. Nem nyílt tengeri osztriga-fajta.

Az egyedek osztrigatelepekre helyezését követő átalakulásának foka szerint, amelyet a tömörségi mutató (lecsöpögtetett hús/teljes súly × 100) jelez, az „Huîtres Marennes Oléron” lehet:

- 7–10,5 közötti érték esetén „fine de claire” minőségű,
- minimum 10,5-ös mutató esetén „spéciale de claire” minőségű,
- minimum 12-es mutató esetén „spéciale pousse en claire” minőségű.

(<sup>1</sup>) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

Az érzékszervi észlelési szempontok alapján:

- a „Fine de Claire” osztriga gazdag víztartalmú, kiegyensúlyozott ízű, vékony húsu,
- a „Fine de Claire Verte” a „Fine de Claire” osztriga tulajdonságaival rendelkezik, kopolyúja azonban a „zöldfalú” telepeken átvett természetes elszíneződés miatt zöldes színezetű,
- a „Spéciale de Claire” osztriga kövér, a szájban bőségebb érzetet keltő, lágyabb húsu,
- a „Spéciale de Claire Verte” a „Spéciale de Claire” osztriga tulajdonságaival rendelkezik, kopolyúja azonban a „zöldfalú” telepeken átvett természetes elszíneződés miatt zöldes színezetű,
- a „Spéciale Pousse en Claire” osztriga bőségebb, keményebb és ropogós húsu, elefántcsont színű, markáns és a szájban hosszan tartó ízű.

Az „Huîtres Marennes Oléron” osztriga élve, feldolgozatlanul forgalmazható.

### 3.3. Nyersanyagok

Tárgytalan

### 3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén)

Tárgytalan

### 3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani

Az „Huîtres Marennes Oléron” hizlalása illetve tenyésztése kizárólag a földrajzi területen belül található osztrigatelepeken történhet.

### 3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

Az „Huîtres Marennes Oléron” csomagolása és szállításra előkészítése kizárólag a földrajzi területen belül végezhető el; ez garantálja a minőség megóvását, a gyorsaság révén az egészségügyi szabályok betartását, valamint az osztrigák eredetét.

A minőség megóvása, illetve az egészségügyi szabályok betartása érdekében az osztrigákat a kihalászt követő 24 órán belül kell csomagolni. Az osztrigatenyésztő köteles ellenőrizni az osztrigák egészségi állapotát, és egészségügyi szempontból nyomon követni az osztriga-szállítványokat. Minden termelő köteles részt venni egy többéves egészségügyi önellenőrzési tervben, amelynek keretében bakteriológiai mintavételeket és elemzéseket végeznek. A minőség garantálásának másik eleme a csomagolás előtti végső ellenőrzés, amikor a szakképzett vagy szakirányítás alatt álló személyzet eltávolítja az üres, rosszul kifejlődött illetve szennyeződött osztrigákat. Az osztrigákat csomagoláskor a lehető legkedvezőbb tárolási körülmények biztosítása érdekében vízszintesen, domború héjukkal lefelé kell elhelyezni. A csomagokat erősen rögzíteni kell, és az osztriga mennyiségének megfelelő kosarakat kell használni, az osztrigák mozgásának elkerülésére.

A termék eredetének garantálása érdekében a szállítvány feladója (tételenként) nyilvántartást vezet a szállítványokról, amely oda- és visszafelé is lehetővé teszi ezek nyomonkövethetőségét. A hatályos nemzeti szabályozás szerint (94-340. számú rendelet) minden szállítványküldőnek rendelkeznie kell az állategészségügyi szolgálat általi jóváhagyással (EK-szám), amely szerint élő kagylófélék szállítására jogosult.

A termék semmilyen esetben nem szállítható ömlesztett formában, és nem forgalmazható az eredeti csomagolástól eltérő kiserelésben.

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

A hatályos szabályozásban előírt jelzéseken túl az „Huîtres Marennes Oléron” címkéjén a következő egyedi jelzéseket kell feltüntetni:

- A földrajzi jelzést: „Huîtres Marennes Oléron”.
- Az „Huîtres Marennes Oléron” OFJ logóját.
- Az oltalom alatt álló földrajzi jelzések logóját.
- Az osztriga minőségének megfelelő kereskedelmi megnevezést:
  - „Huîtres Fines de Claires”, a következő megjegyzéssel: „affinées en claires à Marennes Oléron” (a Marennes-Oléron-i telepeken hizlalt).
  - „Huîtres Fines de Claires Vertes”, a következő megjegyzéssel: „affinées en claires à Marennes Oléron” (a Marennes-Oléron-i telepeken hizlalt).

- „Huîtres Spéciales de Claires”, a következő megjegyzéssel: „affinées en claires à Marennes Oléron” (a Marennes-Oléron-i telepeken hizlalt).
- „Huîtres Spéciales de Claires Vertes”, a következő megjegyzéssel: „affinées en claires à Marennes Oléron” (a Marennes-Oléron-i telepeken hizlalt).
- „Huîtres Spéciales Pousse en Claire”.

#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az „Huîtres Marennes Oléron” telepeken történő hizlalásának illetve tenyésztésének, csomagolásának és kiszállításra való előkészítésének földrajzi területe a Marennes-Oléron-medence régiója.

A földrajzi terület által érintett huszonzét község: Le Gua, Nieulle-sur-Seudre, St. Just-Luzac, Marennes, Bourcefranc-le-Chapus, Hiers-Brouage, Moëze, Saint Froult, Port des Barques, Beaugeay, Soubise, Saint Nazaire (a Seudre folyó jobb partja: 12 község), La Tremblade, Etaules, Chaillevette, L'Eguille, Arvert, Breuillet, Mornac (a Seudre folyó bal partja: 7 község), 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 (Oléron szigete: 8 község).

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel

##### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai

A Marennes-Oléron-i medencében végzett fő tevékenysége az osztrigatenyésztés. Az osztrigatenyésztés szinterei az árapály járta partsáv (tenyésztés), valamint a sós mocsarak (hizlalás illetve tenyésztés).

A gyakran régi sópárló mocsarokból átalakított osztrigatelepek a Seudre folyó partján, vagy az Oléron-sziget és a kontinens közötti partszakaszon elhelyezkedő sekély medencék. A medencék az árapály változásainak megfelelően a gravitáció elve alapján töltődnek fel – csatornákon keresztül – sós-édes kevert vízzel (a tengervíz és az édesvíz keverékével).

Az osztrigatelep magas ásványtartalmú, tápanyagokban gazdag környezetet biztosít, amely lehetővé teszi az osztrigák táplálékaul szolgáló növényi planktonok kifejlődését. Az osztrigák fejlett kopolyúik segítségével szűrnek meg a vizet, és hatékonyan kihasználják a telepekre egyedien jellemző táplálékforrást. Miután néhány óra alatt feldolgozzák a telepekre jellemző egyedi táplálékot, az osztrigák – sejt-szövetek jelentős mértékű megújulása révén – átalakulnak, és maguk is felveszik e sajátos milió jellegzetességeit.

##### 5.2. A termék sajátosságai

Az „Huîtres Marennes Oléron” osztrigatelepeken hizlalt illetve tenyésztett osztriga, aminek köszönhetően íze finomabb (kevésbé fanyar és jódos) a nyílt tengeri osztrigákénál, a szárazra kerüléssel szemben ellenállóbb, tehát jobban eltartható, héja jó minőségű (a külső felület parazitáktól mentes, a belső felület gyöngy bevonatú), kopolyúja zöldes színű („fines de claires vertes” illetve „spéciales de claires vertes” változat), és természetes tisztuláson megy keresztül. A telepeken történő tenyésztés – a telepeken hizlalt kagylók jellegzetességein túl – számottevő mértékben megnöveli az osztriga tömegét (hús és kagyló), és rendkívül sajátos állagot és ízt biztosít.

##### 5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat

Az „Huîtres Marennes Oléron” minőségében szerepet játszó tényezők:

- az osztrigatelepek által nyújtott különleges környezet, egyedi és sajátos geomorfológiai adottságaival és hidraulikai rendszerével,
- az osztrigatenyésztők által az évszázadok során a környezetről és a termékről felhalmozott tudás, amelynek köszönhetően megszületett az osztrigatelepes tenyésztési illetve hizlalási mód,
- az adott környezethez tökéletesen alkalmazkodó kagylóféle – az osztriga.

A telepeken történő hizlalást illetve tenyésztést követően az osztrigákban a következő organoleptikus tulajdonságok alakulnak ki:

- szebb külső megjelenés: a nyílt tengeri osztrigák külső héján megtelepedő élősködő szervezetek – például tengeri makk illetve makrofita algák – erőteljesen visszahúzódnak vagy eltűnnek. A telepekre helyezésnek köszönhetően az osztriga héjának belső felületei megerősödnek, a gyöngyházbevonat megszilárdul,

- nagyobb ellenálló képesség a vízen kívül: a csomagolt osztrigák tartóssága jelentősen javul, ha osztrigatelepekről származnak, mivel a telepeken megerősödő héjnak köszönhetően csökken a héjak közötti vízvesztés a vízen kívülre kerüléskor,
- finomabb íz kialakulása: az agyagos és ásványi talaj illetve falak sajátosan jellemzőek az osztrigatelepekre. Ezek hozzájárulnak az osztrigák fejlődése szempontjából igen fontos táplálék szubsztrátum kialakulásához. A telepekre kihelyezett osztrigák magukhoz veszik a telepek sajátos táplálékát. Ez a táplálék biztosítja a jellegzetes „tenyésztett osztriga ízt”. Az osztrigafarmra telepítés emellett általában enyhíti az állatok sós ízét,
- a kopoltyúk zöld színének kialakulása (nem szisztematikus): az osztrigatelepek falán természetes úton megtelepedhet a „kékalgá” elnevezésű kovamoszat-féle, amely kékes pigmentanyagot termel. A telep vizét megszűrő osztriga kopoltyúja elszíneződik. Az alga kék pigmentje a kopoltyú természetes színével keveredve zöld színűre festi a kopoltyúkat,
- a testtömeg növekedésének fokozása (kizárólag a telepeken tenyésztett állatok esetében): a telepek tenyésztési körülményei az osztrigák számottevő növekedését eredményezik, ami általában az eredeti tömegük megduplázását jelenti. A telepek rendkívül gazdag környezetével kölcsönhatásban a hús különösen kövér lesz, és az osztriga határozott „tenyésztett osztriga ízt” nyer.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére**

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

---