

V

(Atzinumi)

CITI AKTI

KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2008/C 118/15)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

Vienots dokuments

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**“HUITRES MARENNES OLÉRON”****EK Nr.: FR/PGI/005/0591/16.02.2007****AĢIN (X) ACVN ()****1. Nosaukums**

“Huîtres Marennes Oléron”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. Produkta veids**

1.7. grupa. Svaigas zivis, gliemji un vēžveidīgie un to izstrādājumi

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums “Huîtres Marennes Oléron”

“Huîtres Marennes Oléron” ir augstas kvalitātes nogatavinātas austeres vai audzētas ūdenscaurlaidīga māla zemē izgredtos baseinos. Tās nav austeres, kas audzētas atklātā jūrā.

Atkarībā no produkta pārveidošanās pakāpes pēc tā ievietošanas baseinā, šo pakāpi nosakot pēc nobrieduma rādītāja (no ūdens atbrīvotas austeres miesas svara attiecība pret kopējo svaru × 100), “Huîtres Marennes Oléron” iedala šādi:

- no 7 līdz 10,5 — baseinā audzēta maznobriedusi austere,
- vienāda ar 10,5 vai lielāka par to — baseinā audzēta vidēji nobriedusi īpašā austere,
- vienāda ar 12 vai lielāka par to — baseinā audzēta labi nobriedusi īpašā austere.

(¹) OVL 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Organoleptiskās īpašības.

- “Fine de Claire” baseinā audzēta maznobriedusi] austere ir bagāta ar ūdeni, un tās gaļai ir līdzsvarota garša.
- “Fine de Claire Verte” baseinā audzēta maznobriedusi zaļā] austere ir ar tādām pašām īpašībām kā maznobriedusi austere, bet ar zaļganām žaunām, kas liecina, ka “zaļajā” baseinā tās ieguvušas dabiski zaļu nokrāsu.
- “Spéciale de Claire” baseinā audzēta vidēji nobriedusi īpašā] austere ir apaļīga, apjomīga, ar izteiktāku gaļas maigumu.
- “Spéciale de Claire Verte” baseinā audzēta vidēji nobriedusi īpašā zaļā] austere ir ar tādām pašām īpašībām kā maznobriedusi austere, bet ar zaļganām žaunām, kas liecina, ka “zaļajā” baseinā tās ieguvušas dabiski zaļu nokrāsu.
- “Spéciale Pousse en Claire” baseinā audzētai labi nobriedušai īpašai] austerei ir daudz gaļas, tā ir ziloņkaula krāsā, stingra un kraukšķīga, ar izteiktu garšu un ilgu pēcgaršu.

“Huîtres Marennes Oléron” pārdod dzīvas un nepārstrādātas.

3.3. Izejvielas

n.p.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

n.p.

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

“Huîtres Marennes Oléron” nogatavināšana vai audzēšana jāveic baseinos noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.

Lai nezustu austeru kvalitātes īpašības un, ātri veicot attiecīgās darbības, nodrošinātu tām laba veselības stāvokļa saglabāšanu, kā arī lai varētu garantēt to izcelsmi, “Huîtres Marennes Oléron” iepakojšana un nosūtīšana jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Lai saglabātu austeru kvalitāti un labo veselības stāvokli, austeres jāiesaiņo 24 stundas pēc to izzvejošanas. Austeru audzētājs novērtē austeru veselības stāvokli un uzrauga, lai tas saglabātos, austeres nosūtot patērētājiem. Katrs nosūtītājs pilda kolektīvo daudzgadu sanitārās pašuzraudzības plānu, saskaņā ar kuru tiek ņemti paraugi un veiktas bakterioloģiskās analīzes. Kvalitāti nodrošina arī ar pēdējo pārbaudi pirms iesaiņošanas, ko veic kvalificēti vai vadoši darbinieki, lai izņemtu tukšos gliemežvākus, slikti attīstījušās vai netirās austeres. Lai nodrošinātu vislabvēlīgākos uzglabāšanas apstākļus, austeres jāiesaiņo, tās novietojot guļus ar gliemežvāka iedobto pusi uz leju. Lai novērstu austeru izkustēšanos, saiņus stingri aņņem ar stīpām un austeru grozu lielumu pielāgo iesaiņojamo austeru daudzumam.

Produkta izcelsmes garantēšanai nosūtītājs izdara ierakstus produkcijas uzraudzības reģistrā (pa partijām), kas ļauj nodrošināt produkta izsekojamību visos tā ražošanas procesa posmos. Saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem (Dekrēts 94-340) visiem nosūtītāju uzņēmumiem jāsaņem veterināro dienestu (EK Nr.) apstiprinājums, ka tie ir uzņēmumi, kas drīkst nodarboties ar dzīvu čaulgliemju nosūtīšanu.

Nekādā gadījumā nedrīkst transportēt šo produktu neiesaiņotu vai pārdot to iesaiņojumā, kas nav oriģināliesaiņojums.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Līdztekus norādēm, kas jālieto saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem, uz marķējuma jābūt šādām īpašām “Huîtres Marennes Oléron” norādēm.

- Ģeogrāfiskais nosaukums: “Huîtres Marennes Oléron”.
- “Huîtres Marennes Oléron” logotips.
- Aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes logotips.
- Tirdzniecības nosaukums atkarībā no produkta nogatavināšanas veida un pakāpes:
 - “Huîtres Fines de Claires” ar norādi “affinées en claires à Marennes Oléron” (“nogatavinātas Marennes Oléron austeru audzēšanas baseinos”),
 - “Huîtres Fines de Claires Vertes” ar norādi “affinées en claires à Marennes Oléron” (“nogatavinātas Marennes Oléron austeru audzēšanas baseinos”),

- “Huîtres Spéciales de Claires” ar norādi “affinées en claires à Marennes Oléron” (“nogatavinātas Marennes Oléron austeru audzēšanas baseinos”),
- “Huîtres Spéciales de Claires Vertes” ar norādi “affinées en claires à Marennes Oléron” (“nogatavinātas Marennes Oléron austeru audzēšanas baseinos”),
- “Huîtres Spéciales Pousse en Claires”.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Ģeogrāfiskais apgabals “Huîtres Marennes Oléron” nogatavināšanai, audzēšanai baseinos, iesaiņošanai un nosūtīšanai ir Marennes Oléron baseina apgabals.

Tajā ietilpst divdesmit septiņas komūnas: *Le Gua, Nieulle-sur-Seudre, St. Just-Luzac, Marennes, Bourcefranc-le-Chapus, Hiers-Brouage, Moëze, Saint Froult, Port des Barques, Beaugéay, Soubise un Saint Nazaire* (12 *Seudre* upes labā krasta komūnas); *La Tremblade, Etaules, Chaillevette, L'Eguille, Arvert, Breuillet un Mornac* (7 *Seudre* upes kreisā krasta komūnas); *Saint Trojan, Grand Village, Le Château d'Oléron, Saint Pierre d'Oléron, Dolus, Saint Georges d'Oléron, La Brèe les Bains un Saint Denis d'Oléron* (8 *Ile d'Oléron* komūnas).

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Marennes Oléron baseina ekonomiskās darbības galvenā joma ir gliemeņu audzēšana. Austeres audzē plūdmaiņu joslās (audzēšanai) un solončakos (nogatavināšanai un audzēšanai).

Audzēšanas baseini bieži vien ir seni sāļie purvi, tie ir sekli baseini *Seudre* upes krastos vai krastā starp *Oléron* salu un kontinentu. Gravitācija nodrošina šiem baseiniem iesāļa ūdens (jūras ūdens sajaukums ar saldūdeni) pieteci pa kanāliem atkarībā no paisuma viļņa kustības.

Baseinā ir minerālelementiem un barības vielām ļoti bagāta vide, kas ļauj attīstīties fitoplanktonam — austeru barībai. Austeres filtrē ūdeni ar savām attīstītajām žaunām un efektīvi izmanto baseina īpašos barības resursus. Dažās stundās uzsūcot šīs īpašās barības vielas, austere baseinā pārveidojas, strauji atjaunojot savu audu šūnas, un iegūst šīs īpašās vides raksturīgās īpašības.

5.2. Produkta specifika

“Huîtres Marennes Oléron” ir baseinos nogatavinātas vai audzētas austeres; šī vide piešķir tām smalkāku garšu (mazāk rūgtenu un jodētu) nekā atklātās jūras austerēm, labāku izturību pret ūdenslīmeņa krišanos, tātad labāku saglabāšanos, kvalitatīvu gliemežvāku (ārpuse bez parazitāriem un iekšpuse ar ataudzētu perlamutra kārtiņu), tām ir zaļganās žaunas (“Fine de Claire Verte” un “Spéciale de Claire Verte” austerēm) un tās ir dabīgi attīrījušās. Audzēšana baseinos līdztekus nogatavināšanā iegūtajām raksturīgajām īpašībām ļauj panākt ievērojamu austeres pieaugumu (miesa un gliemežvāks), tās iegūst ļoti specifisku konsistenci un garšu.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN)

“Huîtres Marennes Oléron” ir

- produkts, kas iegūts īpašā vidē — ūdenscaurlaidīga māla zemes baseinā, ko raksturo ģeomorfoloģiskais novietojums un unikāla un specifiska apūdeņošanas sistēma,
- austeru audzētāja produkts, kas radies, pateicoties gadsimtu gaitā uzkrātajām zināšanām par vidi un produktu, un, šīm zināšanām padziļinoties, sākusies austeru audzēšana un nogatavināšana baseinos,
- čaulgliemju produkts — austere, kas pilnīgi pielāgojusies šai videi.

Galvenās organoleptiskās īpašības, kas mainījušās pēc nogatavināšanas vai audzēšanas baseinos, ir šādas:

- ārējā izskata uzlabošanās — stipri samazinās tādu organismu daudzums kā jūraszīles un makrofitiskās aļģes, kas veido kolonijas uz austeres gliemežvāka ārpuses, vai tās pat izzūd pavisam. Turklāt, baseinā atjaunojot perlamutra kārtiņu, nostiprinās austeres gliemežvāku iekšpuse;

- kvalitātes paaugstināšanās ārpusūdens apstākļos — pēc iesaiņošanas saiņos labāk kvalitāti saglabā austeres, kas audzētas baseinos, jo baseinā audzēto austeru nostiprinātie gliemežvāki ļauj tām samazināt gliemežvākā uzkrājušās ūdens zudumus paisuma ūdeņu aizplūdes laikā;
- smalkas garšas iegūšana — grunts un starpsienu mālainums un mineralizācijas pakāpe ir raksturīga šā māla baseina iezīme. Tā veicina svarīga barības substrāta radīšanu austeres barības materiāla nodrošināšanai. Baseinos austerēm šī specifiskā barība tādējādi pieejama turpat uz vietas. Šī specifiskā barība piešķir austerei tās "baseina mālainuma garšu". Turklāt, austeres audzējot baseinā, to garša parasti nav tik sāļa;
- žaunu iekrāsošanās zaļganā krāsā (neregulāra) — baseinu starpsienas var dabīgi pārklāties ar diatomeju, aļģi *Navicula ostrea*, kas izdala zilu pigmentu. Austeres žaunām filtrējot baseina ūdeni, tās iekrāsojas. Zilais diatomejas pigments apvienojumā ar austeru žaunām dabīgi piemītošo krāsojumu dara tās zaļganas;
- austeres svara pieaugums (tikai audzējot baseinos) — nonākot baseina audzēšanas apstākļos, austeres ātri pieņemas augumā un savu sākotnējo masu parasti divkāršo. Šādos apstākļos saistībā ar baseina ļoti bagātīgo vidi austerēm izveidojas īpaši kupla miesa, un gaļa iegūst izteiktu baseina vides garšu.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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