

V

(Bekendmakingen)

ANDERE BESLUITEN

COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2008/C 118/15)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„HUÎTRES MARENNES OLÉRON”

EG-nummer: FR/PGI/005/0591/16.02.2007

BGA (X) BOB ()

1. Naam

„Huîtres Marennes Oléron”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.7 — Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Huîtres Marennes Oléron” zijn oesters die in zuiveringsbassins worden verwaterd of gekweekt. Het gaat hier niet om oesters uit de open zee.

Afhankelijk van de graad van bewerking van het product nadat het in het zuiveringsbassin is geweest, die met name wordt gemeten aan de hand van de vulcapaciteitsindex (verhouding netto-uitleggewicht tot het totale gewicht × 100), zijn de volgende kwaliteitsklassen mogelijk:

- van 7-10,5: „huître fine de claire” (fijne oester uit zuiveringsbassin);
- 10,5 of hoger: „huître spéciale de claire” (bijzondere oester uit zuiveringsbassin);
- 12 of hoger: „huître spéciale pousse en claire” (bijzondere in zuiveringsbassin gekweekte oester).

⁽¹⁾ PBL 93 van 31.3.2006, blz. 12.

Wat de smaak betreft:

- heeft een „hûitre Fine de Claire” een hoog watergehalte, een evenwichtige smaak en fijn vlees;
- de „hûitre Fine de Claire Verte” heeft de kenmerken van een „hûitre fine de claire” en heeft groengekleurde kieuwen omdat ze op natuurlijke wijze is verwaterd in een met groene algen verrijkt zuiveringsbassin („claire verte”);
- een „hûitre Spéciale de Claire” is rond en vol van smaak, en zeer mals;
- de „hûitre Spéciale de Claire Verte” heeft de kenmerken van de „hûitre spéciale de claire”, en heeft groengekleurde kieuwen omdat ze op natuurlijke wijze is verwaterd in een met groene algen verrijkt zuiveringsbassin („claire verte”);
- een „hûitre Spéciale Pousse en Claire” is zeer vlezig, vast en krokant, ivoor van kleur met een uitgesproken smaak en een lange nasmaak.

De hûîtres Marennes Oléron worden levend en onbewerkt in de handel gebracht.

3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Niet van toepassing

3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

Niet van toepassing

3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De verwatering of het kweken van hûîtres Marennes Oléron moet plaatsvinden in zuiveringsbassins in het geografische gebied.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.

Met het oog op de kwaliteitsborging moeten hûîtres Marennes Oléron in het geografische gebied worden verpakt en verzonden zodat dankzij snelle uitvoering kan worden voldaan aan de normen inzake hygiëne; op deze wijze kan ook de oorsprong worden gegarandeerd.

Om de kwaliteit te kunnen waarborgen en te kunnen voldoen aan de normen inzake hygiëne van het product moeten de oesters worden verpakt binnen 24 uur na het opvissen. De oesterkweker controleert of de oesters gezond zijn en houdt toezicht op de gezondheid van de oesters die hij verzendt. Elke verzendbedrijf is onderworpen aan een collectief meerjarenplan voor interne gezondheidscontroles, in het kader waarvan monsters worden genomen en bacteriologische analyses worden uitgevoerd. Voordat de oesters worden verpakt vindt nog een laatste controle plaats door of onder toezicht van gekwalificeerd personeel om misvormde of vuile oesters te verwijderen. De oesters moeten altijd met de bolle kant naar beneden worden verpakt, om te zorgen voor optimale houdbaarheid. De mandjes worden stevig met lint dichtgebonden en zijn aangepast aan de hoeveelheid oesters zodat deze niet kunnen verschuiven.

Om de oorsprong van het product te waarborgen houdt het verzendbedrijf een register bij (per partij) om het product te kunnen traceren. Volgens de bestaande regelgeving (decreet 94-340) moet elk verzendbedrijf zijn goedgekeurd door de veterinaire diensten (EG-nummer) als verzendbedrijf voor levende schaaldieren.

Het product mag in geen geval onverpakt (in bulk) worden vervoerd of te koop worden aangeboden zonder de oorspronkelijke verpakking.

3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Afgezien van de op grond van de geldende voorschriften vereiste vermeldingen moeten de volgende specifieke aanduidingen voor „Hûîtres Marennes Oléron” op de etiketten worden vermeld:

- de geografische aanduiding: „Hûîtres Marennes Oléron”;
- het logo van „Hûîtres Marennes Oléron”;
- het BGA-logo;
- de handelsbenaming van het desbetreffende product:
 - „Hûîtres Fines de Claires” met de vermelding: „affinées en claires à Marennes Oléron” (veredeld in zuiveringsbassins in Marennes Oléron);
 - „Hûîtres Fines de Claires Vertes” met de vermelding: „affinées en claires à Marennes Oléron” (veredeld in zuiveringsbassins in Marennes Oléron);

- „Huîtres Spéciales de Claires”, met de vermelding: „affinées en claires à Marennes Oléron” (veredeld in zuiveringsbassins in Marennes Oléron);
- „Huîtres Spéciales de Claires Vertes”, met de vermelding: „affinées en claires à Marennes Oléron” (veredeld in zuiveringsbassins in Marennes Oléron);
- „Huîtres Spéciales Pousse en Claire”.

4. Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied

Het geografische gebied voor de verwatering in zuiveringsbassins, het kweken van oesters in zuiveringsbassins, het verpakken en verzenden van Huîtres Marennes Oléron is het gebied van het „Bassin de Marennes Oléron”.

Dit gebied bestrijkt 27 gemeenten: Le Gua, Nieulle-sur-Seudre, St. Just-Luzac, Marennes, Bourcefranc-le-Chapus, Hiers-Brouage, Moëze, Saint Froult, Port des Barques, Beaugeay, Soubise, Saint Nazaire (rechteroever van de Seudre: 12 gemeenten), La Tremblade, Etaules, Chaillevette, L'Eguille, Arvert, Breuillet, Mornac (linkeroever van de Seudre: 7 gemeenten), Saint Trojan, Grand Village, Le Château d'Oléron, Saint Pierre d'Oléron, Dolus, Saint Georges d'Oléron, La Brée les Bains, Saint Denis d'Oléron (Ile d'Oléron: 8 gemeenten).

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

In het gebied van het Bassin de Marennes Oléron is de schelpdiercultuur de voornaamste activiteit. De oesterteelt vindt plaats op getijdegebied (kweek) en in de zoutmoerassen (kweek en verwatering).

De zuiveringsbassins zijn in veel gevallen voormalige zoutmoerassen, ondiepe bassins aan de oevers van de Seudre of aan de kust tussen het île d'Oléron en het vasteland. Ze worden met behulp van de getijden via kanalen met brak water gevoed (mengsel van zee- en zoetwater).

Het bassin biedt een omgeving die zeer rijk is aan mineralen en voedingsstoffen waarin het voornaamste voedsel van de oester, het fytoplankton, goed gedijt. Oesters filteren het water met behulp van hun sterk ontwikkelde kieuwen en kunnen de voor zuiveringsbassins kenmerkende voedingsbronnen goed benutten. Door deze voedingsstoffen uit het zuiveringsbassin in enkele uren te absorberen verandert de oester dankzij een sterke vernieuwing van het celweefsel en verkrijgt hij de eigenschappen van deze specifieke omgeving.

5.2. Specificiteit van het product

Huîtres Marennes Oléron zijn oesters die in zuiveringsbassins zijn verwaterd of gekweekt waardoor ze een fijnere smaak krijgen (minder wrang en minder naar jodium smakend) dan oesters uit zee, ze zijn beter bestand tegen het leeglopen van de schelp en daardoor langer houdbaar, ze hebben een schelp van goede kwaliteit (de buitenkant is vrij van parasieten en de binnenkant is met een parelmoerlaag bedekt), ze hebben groene kieuwen (de „fines de claires vertes” of de „spéciales de claires vertes”) en hebben een natuurlijke zuivering ondergaan. Wanneer oesters in zuiveringsbassins worden gekweekt, krijgen ze naast eigenschappen die voortvloeien uit de verwatering in zuiveringsbassins ook nog een sterkere groeiimpuls (vlees en schelp) en een zeer specifieke textuur en smaak

5.3. Casueel verband tussen het geografisch gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

„Huîtres Marennes Oléron” zijn het product van:

- een bijzondere omgeving, het zuiveringsbassin, dat gekenmerkt wordt door een geomorfologische samenstelling en een uniek en specifiek hydraulisch systeem;
- de know-how over de omgeving en het product die de oesterkwekers in de loop der eeuwen hebben opgedaan en die heeft geleid tot de teelt en verwatering in zuiveringsbassins;
- een schaalvorming, (de oester) die perfect is aangepast aan deze omgeving.

De voornaamste smaakkenmerken na de verwatering in het zuiveringsbassin of de kweek in het zuiveringsbassin zijn:

- een betere presentatie: bepaalde organismen die zich vasthechten aan de buitenkant van de schelp bij oesters uit de volle zee, zoals zeepokken en macrofyte algen, komen minder vaak of in het geheel niet meer voor. Bovendien krijgt de oester dankzij het zuiveringsbassin een stevigere binnenkant van de schelp door de parelmoerlaag;

- een betere houdbaarheid buiten het water: de houdbaarheid van in mandjes verpakte oesters is veel beter wanneer zij uit zuiveringbassins afkomstig zijn omdat de stevigere schelp, als gevolg van het verblijf in zuiveringsbassins, op het droge minder vocht verliest;
- een verfijnde smaak: de klei- en mineraalrijke bodem en wanden zijn kenmerkend voor zuiveringsbassins. Deze dragen bij tot een voedingssubstraat dat belangrijk is voor oesters om te kunnen gedijen. Deze specifieke voeding geeft aan de oester zijn „goût de claire” (de smaak van het zuiveringsbassin). De zilte smaak van de oester wordt door een verblijf in een zuiveringsbassin bovendien milder;
- groene verkleuring van de kieuwen (niet altijd): op de wand van zuiveringsbassins kan zich soms een natuurlijke laag van kiezelwier vormen ook wel „navicula” genaamd, die een blauw pigment aanmaakt. Door het blauwe pigment van het kiezelwier en de natuurlijke kleur van de kieuwen worden deze groen;
- sterkere groei van de oester (alleen voor kweek in zuiveringsbassins): wanneer oesters in zuiveringsbassins worden gekweekt, krijgen zij een sterkere groeiimpuls en worden zij over het algemeen dubbel zo groot. Door de uiterst rijke omgeving in het bassin krijgen de oesters bijzonder veel vlees en een zeer „goût de claire”.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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