

V

(Avisos)

OUTROS ACTOS

COMISSÃO

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2008/C 118/15)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«HUÎTRES MARENNES OLÉRON»

N.º CE: FR/PGI/005/0591/16.02.2007

IGP (X) DOP ()

1. Nome

«Huîtres Marennes Oléron»

2. Estado-Membro ou país terceiro

França

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.7 — Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

As Huîtres Marennes Oléron são ostras depuradas ou criadas em tanque. Não se trata de ostras de alto mar.

Consoante o grau de transformação do produto após a colocação em tanques, medido, nomeadamente, pelo índice de miolo (relação miolo escorrido sobre peso total × 100), a ostra *Marennes Oléron* caracteriza-se do modo seguinte:

- de 7 a 10,5, ostra «fine de claire»,
- superior ou igual a 10,5, ostra «spéciale de claire»,
- superior ou igual a 12, ostra «spéciale pousse en claire».

(¹) JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

Do ponto de vista organoléptico:

- a ostra «Fine de Claire» é rica em água, de sabor equilibrado e miolo delicado,
- a ostra «Fine de Claire Verte» apresenta as características da ostra «fine de claire», de brânquias verdes, o que atesta o esverdeamento natural em tanque «verde»,
- a ostra «Spéciale de Claire» é redonda, encorpada na boca, acentuadamente mais suave,
- a ostra «Spéciale de Claire Verte» apresenta as características da ostra «spéciale de claire», de brânquias verdes, o que atesta o esverdeamento natural em tanque «verde»,
- a ostra «Spéciale Pousse en Claire» é muito carnuda, de miolo firme e estaladiço, cor de marfim, de sabor acentuado e persistente na boca.

As ostras *Marennes Oléron* são comercializadas vivas e não transformadas.

3.3. *Matérias-primas*

Não aplicável

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

Não aplicável

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

A depuração ou a criação das *Huîtres Marennes Oléron* deve efectuar-se em viveiros situados na área geográfica.

3.6. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc.*

O acondicionamento e expedição das *Huîtres Marennes Oléron* devem ocorrer na área geográfica, de modo a preservar a qualidade e garantir não só o controlo sanitário, graças à rapidez de execução, mas também a origem.

Para salvaguardar a qualidade e manter o controlo sanitário do produto, as ostras devem ser acondicionadas no período de 24 horas após a apanha. O ostreicultor controla não só o estado de salubridade das ostras, mas procede também ao respectivo acompanhamento das ostras que expede. Cada expedidor é submetido a um plano colectivo plurianual de auto-controlos sanitários, os quais implicam a colheita de amostras para análise bacteriológica. A qualidade é igualmente garantida por um último controlo antes do acondicionamento, efectuado por pessoal qualificado ou enquadrado, para eliminação de ostras vazias, malformadas ou sujas. As ostras devem ser acondicionadas na horizontal, com a concha côncava para baixo, para garantir as melhores condições de conservação possíveis. As embalagens são solidamente protegidas a toda a volta e as caixas são adaptadas à quantidade de ostras acondicionadas, para evitar que oscilem.

A origem do produto é garantida por um registo (por lotes) do expedidor, que permite garantir a rastreabilidade ascendente e descendente. Nos termos da legislação em vigor (decreto 94-340), todos os estabelecimentos de expedição têm de ser aprovados pelos serviços veterinários (n.º CE), na qualidade de estabelecimentos de expedição de bivalves vivos.

Exclui-se expressamente o transporte a granel ou a apresentação à venda fora da embalagem de origem.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

Para além das indicações exigidas pela regulamentação em vigor, os rótulos das *Huîtres Marennes Oléron* incluem as menções específicas seguintes:

- a denominação geográfica: «Huîtres Marennes Oléron»,
- o logotipo das «Huîtres Marennes Oléron»,
- o logotipo da Indicação Geográfica Protegida,
- a denominação comercial em função do produto:
 - «Huîtres Fines de Claires», com a menção: «affinées en claires à Marennes Oléron» (depuradas em tanque, em Marennes Oléron),
 - «Huîtres Fines de Claires Vertes», com a menção: «affinées en claires à Marennes Oléron» (depuradas em tanque, em Marennes Oléron),

- «Huîtres Spéciales de Claires», com a menção: «affinées en claires à Marennes Oléron» (depuradas em tanque, em Marennes Oléron),
- «Huîtres Spéciales de Claires Vertes», com a menção: «affinées en claires à Marennes Oléron» (depuradas em tanque, em Marennes Oléron),
- «Huîtres Spéciales Pousse en Claire».

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica de depuração em tanque, criação em tanque, acondicionamento e expedição das *Huîtres Marennes Oléron*, é a do *Bassin de Marennes Oléron*.

Estão implicadas vinte e sete freguesias: Le Gua, Nieulle-sur-Seudre, St. Just-Luzac, Marennes, Bourcefranc-le-Chapus, Hiers-Brouage, Moëze, Saint Froult, Port des Barques, Beaugeay, Soubise, Saint Nazaire (margem direita do Seudre: 12 freguesias), La Tremblade, Etaules, Chaillevette, L'Eguille, Arvert, Breuillet, Mornac (margem esquerda do Seudre: 7 freguesias), 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 (Ilha de Oléron: 8 freguesias).

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

A principal actividade do *Bassin de Marennes Oléron* é a conculicultura. A ostreicultura é praticada na zona de maré (para a criação) e em antigas salinas (para a depuração e a criação).

Os tanques são frequentemente antigas salinas; trata-se de bacias pouco profundas situadas nas margens do Seudre ou na costa, entre a Ilha de Oléron e o continente. São alimentadas por gravidade, com águas salobras (mistura de água doce e de água do mar), através de canais, em função das marés.

O tanque possui um ambiente muito mineralizado, rico em nutrientes, que permite o desenvolvimento da alimentação da ostra, o fitoplâncton. As ostras filtram a água graças às suas brânquias desenvolvidas, tirando eficazmente partido dos recursos nutritivos específicos do tanque. Ao assimilar o alimento específico do tanque em algumas horas, a ostra transforma-se graças à renovação importante destes tecidos celulares, adquirindo, por seu turno, as características deste meio especial.

5.2. Especificidade do produto

As *Huîtres Marennes Oléron* são ostras depuradas ou criadas em tanques, adquirindo assim um sabor mais delicado (menos áspero e iodado) do que as ostras de alto mar, um melhor comportamento à emersão (e, por conseguinte, melhor conservação), uma concha de qualidade (face exterior isenta de parasitas e face interior nacarada), brânquias de cor verde (tratando-se de «fines de claires vertes» ou de «spéciales de claires vertes») e uma purificação natural. A criação em tanque permite, para além das características de depuração que lhe são próprias, obter um crescimento significativo da ostra (miolo e concha), textura e sabor muito específicos.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

As ostras *Marennes Oléron* são o produto:

- de um ambiente especial, o tanque, caracterizado por uma configuração geomorfológica e um sistema hidráulico único e específico,
- do saber do ostreicultor, acumulado ao longo dos séculos, sobre o ambiente e sobre o produto, que deu origem à criação em tanque e à depuração em tanque,
- de um molusco, a ostra, perfeitamente adaptado a este ambiente.

As principais características organolépticas transformadas após a depuração em tanque ou a criação em tanque são:

- melhor apresentação: alguns organismos colonizadores das faces externas da concha da ostra de alto mar, como os bálanos e as algas macrófitas, diminuem significativamente ou desaparecem. Além disso, a criação em tanque permite que a ostra reforce a solidez das faces internas da concha, por efeito de nacaração,

- melhor comportamento fora de água: o comportamento das ostras acondicionadas em embalagens é muito superior quando provêm de tanques, porque o reforço da concha, devido ao tanque, permite limitar a perda de água intervalvar, quando estão emersas,
- obtenção do sabor delicado: o tanque é caracterizado por um solo e paredes de natureza argilosa e mineral específica, que contribui para a obtenção de um substrato nutritivo importante para o desenvolvimento do alimento da ostra. As ostras colocadas em tanques dispõem deste alimento específico no tanque. O alimento específico dá à ostra o seu sabor «de claire». Acresce ainda que o sabor salgado é geralmente atenuado pela colocação em tanque,
- aquisição do esverdeamento das brânquias (não sistemático): a parede dos tanques pode cobrir-se naturalmente de uma diatomácea chamada «navícola», que produz um pigmento azul. Ao filtrar a água do tanque, a ostra pigmenta as brânquias. O pigmento azul da diatomácea, aliado à cor natural das brânquias, torna-as verdes,
- crescimento da ostra (unicamente na criação em tanque): nas condições de criação em tanque, as ostras adquirem um crescimento significativo, duplicando, em geral, a sua massa inicial. Aliado ao meio extremamente rico do tanque nestas condições, o volume do miolo é particularmente importante e a ostra adquire um acentuado sabor «de claire».

Referência à publicação do caderno de especificações

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