

## V

(Anunțuri)

## ALTE ACTE

## COMISIE

**Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare**

(2008/C 118/15)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare, în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului<sup>(1)</sup>. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

## DOCUMENT UNIC

## REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

## „HUÎTRES MARENNES OLÉRON”

NR. CE: FR/PGI/005/0591/16.02.2007

IGP ( X ) DOP ( )

## 1. Denumire

„Huîtres Marennes Oléron”

## 2. Stat membru sau țară terță

Franța

## 3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

## 3.1. Tipul produsului

Clasa 1.7: Pești, moluște, crustacee proaspete și produse derivate

## 3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

*Huîtres Marennes Oléron* sunt stridii maturate sau crescute în bazine pentru creșterea stridiilor. Nu sunt stridii din largul mării.

În funcție de gradul de transformare a produsului după așezarea în bazinele pentru creșterea stridiilor, care se măsoară, în special, prin indicele de umplere (raportul dintre carnea scursă și greutatea totală × 100), stridia *Marennes Oléron* este:

- între 7 și 10,5, *huître fine de claire* (stridie fină de cultură),
- mai mare sau egală cu 10,5, *huître spéciale de claire* (stridie specială de cultură),
- mai mare sau egală cu 12, *huître spéciale pousse en claire* (stridie specială crescută în mediu de cultură).

(<sup>1</sup>) JOL 93, 31.3.2006, p. 12.

Din punct de vedere organoleptic:

- O stridie *Fine de Claire* are un conținut bogat de apă, un gust echilibrat și textură fină.
- Stridia *Fine de Claire Verte* prezintă caracteristicile stridiei *fine de claire* și o tentă verde a branhiilor, ceea ce demonstrează înverzirea sa naturală într-un mediu de cultură „verde”.
- O stridie *Spéciale de Claire* este rotundă, plină de savoare, și are o textură mai consistentă.
- Stridia *Spéciale de Claire Verte* prezintă caracteristicile stridiei *Spéciale de Claire* și o tentă verde a branhiilor, ceea ce demonstrează înverzirea sa naturală într-un mediu de cultură „verde”.
- O stridie *Spéciale Pousse en Claire*, cu o consistență apreciabilă, are o textură solidă și crocantă, culoare ivorie și un gust pronunțat și persistent.

Stridiile *Marennes Oléron* se comercializează vii și neprelucrate.

### 3.3. Materii prime

Nu se aplică

### 3.4. Furaje (numai pentru produsele de origine animală)

Nu se aplică

### 3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Maturarea sau creșterea stridiilor *Marennes Oléron* trebuie să aibă loc în bazine pentru creșterea stridiilor situate în aria geografică.

### 3.6. Norme specifice privind felierea, raderea, ambalarea etc.

Ambalarea și expedierea stridiilor *Marennes Oléron* trebuie să se efectueze în aria geografică respectivă, pentru a se păstra calitatea și pentru a asigura controlul sanitar, grație rapidității de execuție, precum și pentru a garanta originea.

În vederea garantării calității și a controlului sanitar al produsului, este necesară ambalarea stridiilor în primele 24 de ore după ce au fost pescuite. Ostreicultorul se asigură că stridiile îndeplinesc normele sanitare și realizează o monitorizare sanitară a stridiilor pe care le expediază. Fiecare expeditor se supune unui plan colectiv multianual de autocontroale sanitare, în cadrul căruia se prelevează probe și se efectuează analize bacteriologice. Calitatea este, de asemenea, garantată printr-o ultimă verificare înainte de ambalare, efectuată de personal calificat sau responsabil, pentru eliminarea stridiilor goale, diforme sau pătate. Stridiile trebuie să se ambaleze culcate, cu valva concavă în jos, pentru a asigura cele mai bune condiții de păstrare. Pachetele se ambalează bine de jur împrejur, iar dimensiunea coșurilor se adaptează în funcție de cantitatea de stridii ambalate, pentru a evita deplasarea stridiilor.

Pentru a garanta originea produsului, expeditorul păstrează un registru de evidență a produselor (pe loturi), care permite asigurarea trasabilității ascendente și descendente. Conform normelor în vigoare (Decretul nr. 94-340), fiecare unitate de expediție trebuie să fie autorizată de serviciile veterinare (NR. CE) drept unitate de expediție a scoicilor vii.

Produsul nu poate fi transportat în niciun caz în vrac sau expus spre vânzare fără ambalajul original.

### 3.7. Norme specifice privind etichetarea

În afara indicațiilor cerute de normele în vigoare, pe etichetă figurează următoarele mențiuni specifice *Huîtres Marennes Oléron*:

- denumirea geografică: „Huîtres Marennes Oléron”,
- marca „Huîtres Marennes Oléron”,
- marca indicației geografice protejate,
- denumirea comercială, în funcție de produs:
  - „Huîtres Fines de Claires”, cu mențiunea: „affinées en claires à Marennes Oléron”,
  - „Huîtres Fines de Claires Vertes”, cu mențiunea: „affinées en claires à Marennes Oléron”,

- „Huîtres Spéciales de Claires”, cu mențiunea: „affinées en claires à Marennes Oléron”,
- „Huîtres Spéciales de Claires Vertes”, cu mențiunea: „affinées en claires à Marennes Oléron”,
- „Huîtres Spéciales Pousse en Claire”.

#### 4. Delimitarea concisă a zonei geografice

Aria geografică pentru maturarea și creșterea în bazine pentru cultura stridiilor, pentru ambalarea și expedierea stridiilor *Marennes Oléron* este zona Bazinului Marennes Oléron.

Zona include douăzeci și șapte de comune: Le Gua, Nieulle-sur-Seudre, St. Just-Luzac, Marennes, Bourcefranc-le-Chapus, Hiers-Brouage, Moëze, Saint Froult, Port des Barques, Beaugeay, Soubise, Saint Nazaire (malul drept al râului Seudre: 12 comune), La Tremblade, Etaules, Chaillevette, L'Eguille, Arvert, Breuillet, Mornac (malul stâng al râului Seudre: 7 comune), 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 comune).

#### 5. Legătura cu aria geografică

##### 5.1. Specificitatea ariei geografice

Activitatea principală din Bazinul Marennes Oléron este conchiliocultura. Ostreicultura se practică pe terenuri tidale (pentru creștere) și mlaștini sărate (pentru maturare și creștere).

Bazinele pentru creșterea stridiilor, adeseori foste saline maritime, sunt bazine de mică adâncime situate pe malurile râului Seudre sau pe coastă, între Ile d'Oléron și continent. Aceste bazine sunt alimentate gravitațional cu apă salmastră (amestec de apă de mare și apă dulce) atunci când marea inundă canalele.

Bazinul pentru creșterea stridiilor oferă un mediu bogat în minerale și nutrimente, care permite creșterea fitoplanctonului cu care se hrănește stridia. Stridiile filtrează apa cu ajutorul branhiilor lor dezvoltate și profită în mod eficient de resursa nutritivă specifică bazinului. Asimilând acest nutrient specific bazinului pe parcursul a câteva ore, stridia se transformă grație regenerării semnificative a țesuturilor sale celulare și capătă, la rândul său, caracteristicile acestui mediu special.

##### 5.2. Specificitatea produsului

*Huîtres Marennes Oléron* sunt stridii maturate sau crescute în bazine pentru creșterea stridiilor, ceea ce le conferă un gust mai rafinat (mai puțin aspru și iodat) decât al stridiilor din largul mării, o rezistență mai bună la exondare, conservându-se, prin urmare, mai bine, o cochilie de calitate (partea exterioară fără paraziți, iar partea interioară sidefată), o culoare verde a branhiilor (în cazul stridiilor *finés de claires vertes* sau *spéciales de claires vertes*) și o purificare naturală. În plus față de caracteristicile maturării în bazine, creșterea în aceste bazine favorizează o dezvoltare semnificativă a stridiei (carne și cochilie), precum și obținerea unei texturi și a unei savori foarte specifice.

##### 5.3. Legătura causală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate specifică, reputație sau altă caracteristică a produsului (pentru IGP)

Stridiile *Marennes Oléron* sunt produsul:

- unui mediu special, bazinul pentru creșterea stridiilor, caracterizat printr-o configurare geomorfologică și un sistem hidraulic unic și specific,
- cunoștințelor de specialitate despre mediu și despre produs ale ostreicultorului, acumulate de-a lungul secolelor, care au determinat apariția activității de creștere și maturare în bazine pentru creșterea stridiilor,
- unei scoici, stridia, adaptată perfect acestui mediu.

Principalele caracteristici organoleptice modificate în urma maturării sau creșterii în bazine pentru creșterea stridiilor sunt următoarele:

- un aspect mai atractiv: anumite organisme care colonizează partea exterioară a cochiliei stridiei în largul mării, precum balanii și algele macrofite, scad în număr sau dispar. În plus, așezarea în bazine permite stridiei să își întărească fețele interne ale cochiliei prin secretarea de nacru,

- rezistență mai mare în afara apei: rezistența stridiilor ambalate este semnificativ superioară atunci când acestea provin din bazinele pentru creșterea stridiilor, deoarece întărirea cochiliei prin așezarea în bazine limitează pierderea inter-valvară a apei în timpul exondării,
- gustul rafinat: caracterul argilos și mineral al solului și al pereților este specific bazinului pentru creșterea stridiilor. Această compoziție contribuie la obținerea unui substrat nutritiv important pentru dezvoltarea nutrimentului stridiei. Stridiile așezate în bazine pentru creșterea stridiilor au la dispoziție acest nutriment specific bazinului. Acest nutriment specific îi conferă stridiei „gustul de cultură”. În plus, gustul sărat este, în general, atenuat, prin așezarea în bazine pentru creșterea stridiilor,
- culoarea verde a branhiilor (nesistematică): pereții bazinelor pentru creșterea stridiilor se pot acoperi în mod natural cu o diatomee denumită *Navicula ostrea*, care produce un pigment albastru. Filtrând apa din bazin, stridia își pigmentează branhiile. Pigmentul albastru al diatomeei, adăugat la culoarea naturală a branhiilor, face ca acestea din urmă să devină verzi,
- creșterea în mărime a stridiei (exclusiv în cazul creșterii în bazine pentru creșterea stridiilor): în condițiile creșterii în mediu de cultură, stridiile se dezvoltă semnificativ și își dublează, în general, masa inițială. În aceste condiții, grație mediului extrem de bogat al bazinului, cantitatea de carne este apreciabilă, iar stridia capătă un pronunțat gust de cultură.

**Trimitere la publicarea caietului de sarcini**

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

---