

## V

(Oznamy)

## INÉ AKTY

## KOMISIA

**Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín**

(2008/C 118/15)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

## „HUITRES MARENNES OLÉRON“

ES č.: FR/PGI/005/0591/16.02.2007

## CHZO ( X ) CHOP ( )

1. **Názov**

„Huitres Marennes Oléron“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.7 – Čerstvé ryby, mäkkýše, kôrovce a výrobky z nich

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Huitres Marennes Oléron“ sú zušľachtené alebo v nádržiach („claires“) chované ustrice. Nie sú to ustrice pochádzajúce zo šíreho mora.

Podľa stupňa spracovania výrobku po umiestnení do nádrže, ktorý sa hodnotí najmä indexom výplne (pomer hmotnosti odkvapkaného mäsa k celkovej hmotnosti × 100), je ustrica „Marennes Oléron“:

— index 7 až 10,5 ustrica „fine de claire“,

— index vyšší alebo rovný 10,5 ustrica „spéciale de claire“,

— index vyšší alebo rovný 12 ustrica „spéciale pousse en claire“.

(<sup>1</sup>) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Z organoleptického hľadiska:

- ustrica „Fine de Claire“ je bohatá na vodu a má jemné mäso vyváženej chuti,
- ustrica „Fine de Claire Verte“ má charakteristické vlastnosti ustrice „fine de claire“ a zelené sfarbenie žiabier svedčiace o prirodzenom zozelenaní v „zelenej“ nádrži,
- ustrica „Spéciale de Claire“ má okrúhly tvar a plnú, výrazne jemnejšiu chuť v ústach,
- ustrica „Spéciale de Claire Verte“ má charakteristické vlastnosti ustrice „spéciale de claire“ a zelené sfarbenie žiabier svedčiace o prirodzenom zozelenaní v „zelenej“ nádrži,
- ustrica „Spéciale Pousse en Claire“ je mäsitá, mäso je pevné a chrumkavé, slonovinovej farby, výraznej a v ústach pretrvávajúcej chuti.

„Huîtres Marennes Oléron“ sa na trh dodávajú živé a nespracované.

### 3.3. Suroviny

Bezpredmetné

### 3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

Bezpredmetné

### 3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Zušľachtovanie alebo chov „Huîtres Marennes Oléron“ sa musí uskutočniť v nádržiach nachádzajúcich sa v danej zemepisnej oblasti.

### 3.6. Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.

Balenie a expedovanie „Huîtres Marennes Oléron“ sa musia uskutočňovať v danej zemepisnej oblasti v záujme zachovania kvality a zabezpečenia hygienických podmienok vďaka rýchlejšej realizácii, ako aj s cieľom zaručiť ich pôvod.

V snahe zachovať kvalitu a zdravotnú neškodnosť výrobku je nevyhnutné baliť ustrice do 24 hodín od výlovu. Chovateľ ustríc vykoná zdravotnú kontrolu ustríc a uskutočňuje tiež hygienické sledovanie expedovaných ustríc. Každý odosielateľ je povinný dodržiavať viacročný kolektívny plán vlastných hygienických kontrol, v rámci ktorého sa vykonávajú odbery a bakteriologické rozbor. Kvalita je tak zaručená poslednou kontrolou pred balením, vykonanou spôsobilými pracovníkmi alebo pod odborným dozorom, ktorej cieľom je vyradiť prázdne, deformované alebo znečistené ustrice. Ustrice sa musia baliť horizontálne, vypuklou časťou lastúry nadol, aby sa tak zaistili čo najpriaznivejšie skladovacie podmienky. Balenia sú dôkladne zabezpečené páskami a koše sú primerané kvalite balených ustríc, aby sa zabránilo akémukoľvek pohybu ustríc.

S cieľom zaručiť pôvod výrobku odosielateľ vedie kontrolný register výrobkov (po chovných dávkach), ktorý umožňuje vysledovateľnosť pôvodu smerom k chovateľovi aj smerom k spotrebiteľovi. Podľa platných predpisov (výnos 94-340) musí mať každá odosielajúca prevádzka povolenie veterinárnych orgánov (č. ES) na odosielanie živých mäkkýšov.

Výrobok sa nesmie v žiadnom prípade prevážať voľne alebo predávať bez pôvodného obalu.

### 3.7. Osobitné pravidlá označovania

Okrem údajov, ktoré sa vyžadujú platnými právnymi predpismi, štítok obsahuje tieto označenia špecifické pre „Huîtres Marennes Oléron“:

- zemepisný názov: „Huîtres Marennes Oléron“,
- logo „Huîtres Marennes Oléron“,
- logo chráneného zemepisného označenia,
- obchodný názov podľa výrobku:
  - „Huîtres Fines de Claires“, s označením: „affinées en claires à Marennes Oléron“,
  - „Huîtres Fines de Claires Vertes“, s označením: „affinées en claires à Marennes Oléron“,

- „Huîtres Spéciales de Claires“, s označením: „affinées en claires à Marennes Oléron“,
- „Huîtres Spéciales de Claires Vertes“, s označením: „affinées en claires à Marennes Oléron“,
- „Huîtres Spéciales Pousse en Claire“.

#### 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť pre zušľachtovanie v nádržiach, chov v nádržiach, balenie a expedovanie „Huîtres Marennes Oléron“ je oblasť Bassin de Marennes Oléron.

Táto oblasť zahŕňa dvadsaťsedem obcí: Le Gua, Nieulle-sur-Seudre, St. Just-Luzac, Marennes, Bourcefranc-le-Chapus, Hiers-Brouage, Moëze, Saint Froult, Port des Barques, Beaugeay, Soubise, Saint Nazaire (pravý breh rieky Seudre: 12 obcí), La Tremblade, Etaules, Chaillevette, L'Eguille, Arvert, Breuillet, Mornac (ľavý breh rieky Seudre: 7 obcí), 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 (Ile d'Oléron: 8 obcí).

#### 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

##### 5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Hlavnou činnosťou v oblasti Bassin de Marennes Oléron je chov mäkkýšov. Chov ustríc sa realizuje v prílivovej zóne (chov) a soľných panvách (zušľachtovanie a chov).

Nádrže sú často bývalé saliny. Ide o plytké nádrže, ktoré sa nachádzajú pri brehoch rieky Seudre alebo na pobreží medzi ostrovom Oléron a pevninou. Počas prílivov a odlivov sú napájané spádovými kanálmi brakickou vodou (zmes morskej a sladkej vody).

Nádrž má prostredie veľmi bohaté na minerály a výživné látky, ktoré umožňujú rast potravy ustríc, fytoplanktónu. Ustrice filtrujú vodu vďaka vyvinutým žiabram a efektívne využívajú charakteristický zdroj výživy v nádrži. Prijímaním tejto potravy charakteristickej pre nádrž sa ustrica vďaka masívnemu obnoveniu bunkových tkanív za niekoľko hodín zmení a sama nadobudne vlastnosti tohto osobitného prostredia.

##### 5.2. Špecifickosť výrobku

„Huîtres Marennes Oléron“ sú zušľachtené alebo v nádržiach chované ustrice, čo im dáva jemnejšiu chuť (menej trpkú a jódovú) v porovnaní s ustricami pochádzajúcimi zo širšieho mora, dlhšiu trvanlivosť po výlove, a teda lepšie skladovanie, kvalitnú lastúru (vonkajšia strana bez parazitov a vnútorná strana pokrytá novou vrstvou perlete), zelené sfarbenie žiabier (v prípade „fines de claires vertes“ alebo „spéciales de claires vertes“) a prirodzenú schopnosť čistenia. Okrem charakteristických vlastností získaných zušľachtovaním v nádržiach umožňuje chov v nádržiach dosiahnuť výrazný rast ustrice (mäsa a lastúry), a veľmi osobitnú štruktúru a chuť.

##### 5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

Ustrice „Marennes Oléron“ sú výsledkom:

- špecifického prostredia nádrže, vyznačujúceho sa jedinečným a osobitným geomorfologickým usporiadaním a hydraulickým systémom,
- skúseností a znalostí chovateľa ustríc, nadobudnutých za stáročia, o prostredí a výrobku, ktorými dospel k chovu v nádržiach a zušľachtovaniu v nádržiach,
- lastúry, vďaka ktorej je ustrica dokonale prispôbená tomuto prostrediu.

Hlavné organoleptické špecifické vlastnosti nadobudnuté zušľachtovaním v nádržiach alebo chovom v nádržiach sú:

- zlepšenie prezentácie: výskyt niektorých organizmov kolonizujúcich vonkajšiu stranu lastúry ustrice na širom mori, ako fúzonôžky *Balanus* a makrofyty, výrazne ustupuje alebo sa stráca. Umiestnenie do nádrží okrem toho umožňuje ustrici posilniť pevnosť vnútorných strán lastúry novou vrstvou perlete,

- zlepšenie trvanlivosti mimo vody: trvanlivosť ustríc balených do balíkov je omnoho vyššia, keď pochádzajú z nádrží, pretože posilnenie lastúry umiestnením do nádrží umožňuje obmedziť stratu tekutiny v lastúre po výlove,
- nadobudnutie jemnejšej chuti: nádrž sa vyznačuje ílovitým a minerálnym charakterom dna a stien. Prispieva k získaniu výživného substrátu dôležitého pre rast potravy pre ustricu. Ustrice umiestnené do nádrží majú k dispozícii túto potravu charakteristickú pre nádrž. Táto špecifická potrava dodáva ustrici jej charakteristickú chuť, „goût de claire“. Slaná chuť je po umiestnení do nádrže okrem toho obvyčajne slabšia,
- nadobudnutie zeleného sfarbenia žiabier (nie je pravidlom): steny nádrží sa môžu prirodzene pokryť morskou riasou z oddelenia rozsievok zvanou *Navicula ostrea*, ktorá produkuje modrý pigment. Ustrica filtrovaním vody z nádrže sfarbuje svoje žiabre. Modrý pigment rozsievky v spojení s prirodzenou farbou žiabier ich sfarbuje na zeleno,
- nadpriemerný rast ustrice (iba pri chove v nádržiach): v podmienkach chovu v nádržiach ustrice dosahujú výrazný rast a zdvojnásobujú svoju pôvodnú veľkosť. Za týchto podmienok v spojení s mimoriadne bohatým prostredím nádrže je ustrica zvlášť mäsitá a nadobúda výraznú chuť, „goût de claire“.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie**

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

---