

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2023/C 287/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

**„Huitres Marennes Oléron”**

**Nr UE: PGI-FR-0591-AM02 — 26.4.2022**

**ChNP ( ) ChOG (X)**

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Grupa ochrony jakości „Huitres Marennes Oléron”  
13, rue Sergent Lecêtre  
ZAC Les Grossines CS 60 002 – 17320 Marennes  
FRANCE

Tel. +33 546850669

Faks +33 546853652

E-mail: [info@huitresmarennesoleron.com](mailto:info@huitresmarennesoleron.com)

**Skład grupy i uzasadniony interes:** grupa jest stowarzyszeniem, którego członkami są podmioty faktycznie zaangażowane w działalność związaną z produkcją lub pakowaniem, o której mowa w specyfikacji.

W związku z tym ma ona uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zmianę specyfikacji.

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne: usunięcie prezentacji i uzasadnienia grupy, dodanie danych kontaktowych właściwych służb państwa członkowskiego i organów kontrolnych oraz wymogów krajowych.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

#### 5. Zmiany

##### 5.1. Zmiany mające wpływ na istotne elementy

- Punkt „Opis produktu”

Dodaje się okres wprowadzania do obrotu trwający od 1 września do 31 maja.

Zarejestrowana specyfikacja nie zawiera żadnych przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu ostryg objętych ChOG. W związku z tym dodaje się daty wprowadzenia do obrotu.

Niniejsza zmiana jest spójna z praktyką zawodową: latem uszlachetnianie w specjalnych zbiornikach wodnych, tzw. *claires*, jest niezwykle trudne ze względu na wysoką temperaturę wody w zbiorniku, co prowadzi do wzrostu ryzyka śmiertelności. Na rynku nie ma również w tym okresie wprowadzania do obrotu ostryg „Pousse en claires”, które są ostrygami hodowanymi w zbiornikach *claires*.

W jednolitym dokumencie (pkt 3.2) wprowadza się stosowne zmiany.

- Punkt „Metoda produkcji”

Podpunkt „Uszlachetnianie i hodowla w zbiornikach *claires*”

Zmieniono warunki uszlachetniania.

Dodaje się czas trwania względem gęstości obsady wynoszący 21 dni/2 kg/m<sup>2</sup> i skreśla się rozróżnienie między okresem zimowym a letnim powiązane z odpowiadającymi im parami wielkości – gęstości obsady względem czasu trwania. W nowej specyfikacji produktu te same zasady uszlachetniania mają zastosowanie niezależnie od pory roku. Celem tej zmiany jest umożliwienie podmiotom gospodarczym wyboru zasad uszlachetniania niezależnie od okresów letnich i zimowych i tym samym dostosowanie się do zmieniających się warunków pogodowych, a zatem umożliwienie ciepłą jesienią uszlachetniania w krótszych okresach i w mniejszym zagęszczeniu w celu uniknięcia śmiertelności.

Dodano również, że w przypadku gdy kilka partii jest uszlachetnianych w tym samym zbiorniku *claire* w różnych terminach, obowiązkowy czas trwania uszlachetniania dla każdej partii zmienia się w zależności od całkowitego zagęszczenia w danym zbiorniku. Czas trwania oblicza się zatem od daty umieszczenia w wodzie każdej partii.

Przeprowadzono analizy sensoryczne, aby ocenić brak wpływu skrócenia minimalnego okresu uszlachetniania w dowolnej porze roku na jakość produktu. Wyniki wykazały, że nie miało to wpływu na właściwości produktu przy gęstościach obsady określonych w specyfikacji produktu.

Dodaje się również maksymalne zagęszczenie w zbiorniku *claire* wynoszące 45 kg/m<sup>2</sup>.

Jest to uzupełnienie przepisu, ponieważ w parze czas trwania względem gęstości obsady czas trwania oznacza minimalny czas trwania, a gęstość obsady jest średnią gęstością maksymalną. W praktyce podczas uszlachetniania w zbiornikach *claires* ostrygi znajdują się w pojemnikach (workach, koszach itp.), które nie są układane jedne na drugich, ale okazało się, że istotne jest określenie maksymalnego zagęszczenia ostryg w workach lub koszach pozwalające uniknąć odstępstw pod względem wielkości pojemników.

Warunki zielenienia uzupełniono i wprowadzono rozróżnienie w zależności od tego, czy ma ono miejsce w trakcie uszlachetniania, czy po nim.

Wszystkie te zmiany nie podważają specyfiki produktu i związku przyczynowego między uszlachetnianiem a „Huîtres Marennes Oléron”.

W odniesieniu do hodowli w zbiornikach *claires* dodano, że połowy prowadzone są ręcznie. Jest to kodyfikacja praktyki zawodowej.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

- Podpunkt „Klasyfikacja, przechowywanie i kondycjonowanie”

W związku ze zniesieniem podziału na zimowy i letni okres uszlachetniania, warunki przechowywania i kondycjonowania (czas trwania i gęstość obsady), które określa się również na podstawie tych okresów, uzupełnia się i opatruje odrębnymi wartościami docelowymi dla ostryg uszlachetnionych lub hodowanych w zbiornikach *claires*.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

## 5.2. Zmiany niemające wpływu na istotne elementy

- Punkt „Opis produktu”

Niniejszą część zreorganizowano, tak aby prezentowała cechy charakterystyczne „Huitres Marennes Oléron”, a następnie cechy poszczególnych nazw handlowych ostryg objętych ChOG. Deskryptory organoleptyczne czasami przeformułowano zgodnie ze słownictwem niezbędnym do przeprowadzenia badań organoleptycznych. Na przykład w przypadku ostrygi „Fine de Claire”: „słodka” i „mniej słona” zamiast „o wyważonym smaku wody, soli i jodu”; w przypadku ostrygi „Spéciale de Claire”: konsystencja bardziej „zwardła” zamiast „intensywna”.

Właściwości produktu nie ulegają jednak zmianie.

Skreśla się niektóre ustępy, ponieważ nie zawierają elementów dodatkowych ani niezbędnych do opisu produktu. Usuwa się fotograficzny system odniesienia w celu uproszczenia cyfrowej wersji specyfikacji.

W jednolitym dokumencie (pkt 3.2) wprowadza się stosowne zmiany.

- Punkt „Elementy świadczące o pochodzeniu produktu z obszaru geograficznego”

Dodaje się dwie części: jedną dotyczącą obowiązków sprawozdawczych, a drugą dotyczącą przechowywania dokumentacji. Uzupełnienia te mogą ułatwić czynności kontrolne.

Podmioty gospodarcze są zobowiązane do złożenia grupie następujących oświadczeń:

- oświadczenie identyfikacyjne w celu wydania pozwolenia przedsiębiorcom przed rozpoczęciem danej działalności;
- uprzednia deklaracja dotycząca przeznaczenia zbiorników *claires*;

Celem tej deklaracji jest lepsze monitorowanie wykorzystywania zbiorników *claires* oraz kontrola powstałej w nich produkcji. Deklaracja dotyczy przeprowadzania czynności uszlachetniania, hodowli i składowania, które odbywają się w zbiornikach *claires*;

- deklaracja sprzedaży.

Celem tej deklaracji jest ustalenie na przestrzeni czasu wielkości sprzedaży w ramach ChOG i średniej ceny dla każdej kategorii handlowej, co pozwala oszacować obroty w ramach ChOG. Dane te są opracowywane i przedstawiane corocznie przez grupę w jej sprawozdaniu rocznym i dają ogólny obraz sytuacji gospodarczej sektora objętego ChOG.

W odniesieniu do prowadzenia dokumentacji zawartość rejestru wysyłek została rozszerzona, aby umożliwić monitorowanie warunków przechowywania i kondycjonowania przed wysyłką.

Dodaje się, że rejestry oraz wszystkie dokumenty dotyczące rejestracji i monitorowania są przechowywane na miejscu i są do dyspozycji inspektorów prowadzących kontrole.

Skreśla się ogólne cele identyfikowalności oraz przepisy dotyczące znakowania jakości zdrowotnej, które są częścią wymogów regulacyjnych.

Zachowuje się tabele identyfikowalności w obie strony łańcucha produkcji oraz odpowiadające im schematy. Skreśla się jednak przepisy dotyczące punktów sprzedaży, ponieważ nie odnoszą się one do identyfikowalności, lecz do zalet i wymogów regulacyjnych dotyczących wprowadzania do obrotu, które nie mają wpływu na swoiste cechy produktu.

Zmiany te nie mają wpływu na jednolity dokument.

- Punkt „Metoda produkcji”
- Podpunkt „Selekcja przed umieszczeniem w zbiornikach *claires*”

Zarejestrowana specyfikacja stanowi, że tylko ostrygi hodowane na francuskim wybrzeżu (od granicy hiszpańskiej do belgijskiej) mogą być umieszczane w zbiornikach *claires*. Nie ma żadnych zmian w tej kwestii.

Zarejestrowana specyfikacja uzasadnia pochodzenie ostryg w kategoriach historii i tradycji, a projekt specyfikacji uzupełnia te elementy, wskazując, że „zagłębia hodowlane na francuskim wybrzeżu (od granicy hiszpańskiej do belgijskiej) rozwinęły się w latach 70., w szczególności z inicjatywy profesjonalnych producentów ostryg w basenie Marennes Oléron, którzy organizują swoją produkcję wokół ostryg umieszczanych w zbiornikach *claires*. Niektórzy producenci decydują się wówczas na hodowlę lub pozyskiwanie ostryg z innych zagłębi, wykazujących potencjał większego i szybszego wzrostu. To zaopatrzenie w ostrygi handlowe wyhodowane na francuskim wybrzeżu (od granicy hiszpańskiej do belgijskiej) umożliwiło rozwój branży i rozpoznanie cech ostryg, jakich nabierają po umieszczeniu w zbiornikach *claires* na okres uszlachetniania lub hodowli – w przypadku ostryg »Pousse en Claire«.

Definicja etapu chowu (ostrygi hodowane na francuskim wybrzeżu Atlantyku) opiera się na rozporządzeniu europejskim (UE) nr 1379/2013 (art. 38 ust. 1 lit. c)).

Kryteria selekcji ostryg przed umieszczeniem ich w zbiornikach *claires* są określone: zdanie: „Ostryga jest wybierana w stadium dorosłym, zazwyczaj w trzecim roku życia” zastępuje się zdaniem: „Ostryga jest wybierana w stadium ostrygi handlowej o wadze jednostkowej wynoszącej co najmniej 30 g”. Jest to raczej przeredagowanie niż zmiana, ponieważ kryterium masy zawarto już w zarejestrowanej specyfikacji produktu.

W jednolitym dokumencie (pkt 3.4) wprowadza się stosowne zmiany.

Skreśla się elementy odnoszące się do jakości muszli i organoleptycznego aspektu ostryg przed umieszczeniem ich w zbiornikach *claires*, ponieważ elementy te są raczej kwestią dobrej praktyki zawodowej niż obowiązkiem.

- Punkt „Związek”

Obecna specyfikacja zawiera szczegółowe informacje na temat związku między produktem a jego pochodzeniem geograficznym w wielu częściach. Zgrupowano je i podsumowano w punkcie „Elementy uzasadniające związek ze środowiskiem geograficznym”.

Elementy te podzielono na trzy części, pozwalające na rozróżnienie specyfiki obszaru geograficznego, specyfiki produktu i związku przyczynowego. Dodano akapit wprowadzający, aby wyjaśnić podstawę związku z pochodzeniem geograficznym.

Związek z obszarem geograficznym opiera się na renomie i cechach „Huitres Marennes Oléron” wynikających z czynników naturalnych i ludzkich występujących na obszarze geograficznym. Środowisko naturalne, ze względu na warunki klimatyczne i glebowe, sprzyja rozwojowi ostryg w tym basenie. Działalność człowieka, dzięki zagospodarowaniu tego obszaru, umożliwiła rozwój specyficznego rodzaju hodowli ostryg, których produkcja opiera się na wykorzystaniu zbiorników *claires* i wyróżnia się z organoleptycznego punktu widzenia.

W porównaniu z otwartym morzem zbiornik *claire* jest bardzo specyficznym środowiskiem ze względu na właściwości geochemiczne: bardzo mineralne środowisko bogate w składniki odżywcze, o niewielkiej wysokości wody, niskiej mętności, cyklicznie odnawiane. Ostrygi, które są zwierzętami filtrującymi o dużej zdolności retencji, skutecznie wykorzystują zasoby składników odżywczych występujące w zbiorniku *claire*.

Jednolity dokument (pkt 5) również zmieniono, tak by odzwierciedlał brzmienie tej części specyfikacji produktu. Przeredagowano go w szczególności z myślą o podkreśleniu elementu „renomy”, który widnieje także w specyfikacji zarejestrowanej w 2009 r. (rozporządzenie Komisji (WE) nr 98/2009 z dnia 2 lutego 2009 r.).

- Punkt „Etykietowanie”

Skreśla się obowiązek wprowadzania do obrotu ostryg ze specjalnym logo „Huitres Marennes Oléron” i usuwa się odpowiednie elementy typograficzne.



W jednolitym dokumencie (pkt 3.6) wprowadza się stosowne zmiany.

### 5.3. Poprawki redakcyjne

W punkcie „Właściwy organ państwa członkowskiego” dodaje się dane kontaktowe Institut national de la qualité et de l'origine (INAO, Krajowy Instytut ds. Jakości i Pochodzenia) jako właściwego organu państwa członkowskiego zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

W punkcie „Grupa składająca wniosek” skreśla się część opisową dotyczącą grupy składającej wniosek, a także część dotyczącą odnośnych rynków i zakresu stosowania ChOG.

W punkcie „Obszar geograficzny” skreśla się mapę obszaru geograficznego. Dodano zdanie informujące, że dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne na stronie internetowej Institut national de l'origine et de la qualité (Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości).

Skreślono argumentację i opis obszaru (ogólne informacje geograficzne i definicję zbiornika *claire*). Elementy związane z produktem zostały jednak zachowane i umieszczone w części dotyczącej związku z pochodzeniem.

Prezentację zmieniono, tak aby zawierała wykaz gmin w departamencie Charente-Maritime zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym (fr. Code officiel géographique) z 2021 r. Należy zwrócić uwagę na połączenie gmin Hiers-Brouage i Marennes, które zmniejsza liczbę gmin z 27 do 26.

W jednolitym dokumencie (pkt 4) wprowadza się stosowne zmiany.

— W punkcie „Metoda produkcji”:

— Podpunkt „Uszlachetnianie i hodowla w zbiornikach *claires*”

Elementy dotyczące identyfikacji zbiorników *claires* przeniesiono do części dotyczącej obowiązku składania deklaracji (uprzednia deklaracja dotycząca przeznaczenia) i prowadzenia dokumentacji (rejestr wysyłek produktów ze skorupiaków).

Warunki utrzymania zezwoleń przeformulowano, aby podkreślić ich obowiązkowy charakter i umożliwić ich kontrolę.

Elementy opisowe zastosowań przeniesiono do części „Związek”, a informacje ogólne skreślono.

— Podpunkt „Selekcja ostryg po okresie uszlachetniania i hodowli”

Wprowadzone zmiany mają charakter redakcyjny, polegający na usunięciu zdań, które są zbędne, ponieważ odnoszą się do przepisów sanitarnych lub wyjaśnień dotyczących praktyk zawodowych, które nie stanowią podstawy do kontroli.

— Podpunkt „Klasyfikacja, przechowywanie i kondycjonowanie”

Skreśla się powtórzenia dotyczące szkoleń personelu.

— Podpunkt „Pakowanie”

Skreśla się części czysto opisowe, podobnie jak elementy odnoszące się w szczególności do przepisów zdrowotnych.

Uzasadnienie pakowania na obszarze przeredagowano, aby rozwinąć część dotyczącą umiejętności.

— Podpunkt „Dostarczenie do sprzedaży konsumentom”

Część ta została usunięta dlatego, że – z jednej strony – ma charakter czysto opisowy i – z drugiej strony – zawiera wymogi regulacyjne.

W punkcie „Organ kontrolny” skreśla się nazwę i dane kontaktowe jednostki certyfikującej w związku z zaleceniami obowiązującymi na szczeblu krajowym, mającymi na celu ujednoczenie sposobu redagowania specyfikacji. Punkt ten zawiera obecnie dane kontaktowe właściwych organów kontroli na szczeblu krajowym we Francji: Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité [INAO]) oraz Dyrekcji Generalnej ds. Konkurencji, Konsumpcji i Walki z Nadużyciami (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes [DGCCRF]). Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO oraz w bazie danych Komisji Europejskiej.

W punkcie „Wymogi krajowe”, w świetle zmian w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych, punkt „Wymogi krajowe” ma formę tabeli przedstawiającej główne punkty podlegające kontroli oraz metody ich oceny.

Z wyjątkiem aktualizacji punktu „Obszar geograficzny”, wyżej wymienione zmiany redakcyjne nie mają wpływu na jednolity dokument (pkt 4).

#### JEDNOLITY DOKUMENT

#### „Huîtres Marennes Oléron”

Nr UE: PGI-FR-0591-AM02 — 26.4.2022

#### ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Huîtres Marennes Oléron”

2. **Państwo członkowskie lub kraj trzeciej**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.7 – Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Huîtres Marennes Oléron” są to ostrygi uszlachetniane lub hodowane w specjalnych zbiornikach wodnych, tzw. *claires*. Nie są to ostrygi pełnomorskie.

„Huîtres Marennes Oléron” charakteryzują się jakością muszli (masa perłowa i twardość) oraz ich wyglądem (niska obecność epibiontów).

„Huîtres Marennes Oléron” są sprzedawane od 1 września do 31 maja.

„Huîtres Marennes Oléron” są sprzedawane żywe i w postaci nieprzetworzonej.

„Huîtres Marennes Oléron” wprowadza się do obrotu z następującymi dodatkowymi oznaczeniami dotyczącymi metod produkcji:

— „Fines de Claires” i „Fines de Claires Vertes”.

W procesie uszlachetniania ich smak „szlachetnieje”, staje się łagodniejszy i mniej słony. Wskaźnik wypełnienia (W. W.) ostryg wynosi 7–10,5.

Ostrygi „Fines de Claires Vertes” mają te same cechy co ostryga „Fine de Claires” i charakterystyczne zielone zabarwienie skrzeli, wyznacznik ich uszlachetniania i naturalnego zielenienia w „zielonym” zbiorniku *claire*.

— „Spéciales de Claires” i „Spéciales de Claires Vertes”.

Ostrygi selekcjonuje się ze względu na okrągłość, grubość i mięso. Mają dużą ilość mięsa (wskaźnik wypełnienia (W. W.)  $\geq 10,5$ ). W procesie uszlachetniania w zbiornikach *claires* uzyskują one bardziej zwartą konsystencję niż ostrygi „Fines de Claires”. Podczas degustacji wyróżniają się objętością na podniebieniu i wyraźniejszą słodyczą.

Ostrygi „Spéciales de Claires Vertes” mają te same cechy co ostryga „Spéciale de Claires” i wyróżniają się zielonym zabarwieniem skrzelii, charakterystycznym elementem ich uszlachetniania i naturalnym zazielenieniem w „zielonym” zbiorniku *claire*.

— „Pousse en Claire”

Ostrygi są hodowane w zbiornikach *claires* przez co najmniej cztery miesiące w bardzo niskim zagęszczeniu; w tym okresie ostrygi „rosną”, a na muszli tworzą się bardzo charakterystyczne koronkowe linie znane jako *lignes de pousse* [linie wzrostu]. Charakteryzują się wysokim wskaźnikiem mięszu (wskaźnik wypełnienia (W.W.)  $\geq 12$ ), chrupką jędrnością i połyskliwym mięsem barwy kości słoniowej. Hodowla w zbiorniku *claire* nadaje im wyraźny długo utrzymujący się smak *claire*, który długo utrzymuje się w ustach.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Uszlachetnianie „Huîtres Marennes Oléron” lub hodowla w przypadku „Pousse en claires” musi odbywać się w zbiornikach *claires* znajdujących się na obszarze geograficznym.

Zgodnie ze standardową praktyką tylko ostrygi pełnomorskie hodowane na wybrzeżu francuskim (od granicy belgijskiej do granicy hiszpańskiej) mogą być umieszczane w zbiornikach *claires*.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie „Huîtres Marennes Oléron” na obszarze geograficznym umożliwia zachowanie jakości, zapewnienie kontroli zdrowotnej dzięki szybkiemu przetwarzaniu i zagwarantowanie pochodzenia produktu.

Pakowanie przeprowadza się tuż po wyjęciu z wody (po kondycjonowaniu), aby skuteczniej zachować świeżość ostryg: data pakowania musi odpowiadać dacie wyjęcia z wody.

Pakowanie prowadzą podmioty specjalnie przeszkolone w zakresie sortowania i pakowania ostryg, by zapobiec ryzyku wprowadzenia do obrotu produktu końcowego niezgodnego z wymogami.

Ostrygi są pakowane płasko, wkleśłą połówką muszli ku dołowi, aby zapewnić jak najlepsze warunki przechowywania. Opakowania są solidnie związane, a koszyki dostosowane do ilości pakowanych ostryg, aby zapobiec jakiegokolwiek przemieszczaniu się ostryg.

Przeprowadzenie tych czynności na obszarze geograficznym, przy wykorzystaniu systemu kontroli wprowadzonego w celu sprawdzenia, czy zostały one dopełnione, pozwala ograniczyć ryzyko zakłócenia identyfikowalności, a tym samym ryzyko nadużyć finansowych.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Oprócz obowiązkowych danych przewidzianych w przepisach dotyczących etykietowania i prezentacji środków spożywczych etykietowanie zawiera:

— zarejestrowaną nazwę produktu: „Huîtres Marennes Oléron”;

— logo ChOG Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia;

— określenie: „affinées en claires” (w przypadku ostryg „Fines de Claires” i „Spéciales de Claires”)

— Dodatkowe oznaczenie produktu:

— „Huîtres Fines de Claires”,

— „Huîtres Fines de Claires Vertes”,

— „Huîtres Spéciales de Claires”,

— „Huîtres Spéciales de Claires Vertes”,

— „Huîtres Pousse en Claire”,

— adres działu obsługi klienta.

#### 4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny uszlachetniania w zbiornikach *claires*, hodowli „Pousse en claires” i pakowania „Huîtres Marennes Oléron” objętych ChOG tworzą następujące gminy w departamencie Charente-Maritime na podstawie oficjalnego kodu geograficznego (COG) 2021:

Charente-Maritime (17): Arvert, Beaugeay, Bourcefranc-le-Chapus, (La) Brée-les-Bains, Breuillet, Chaillevette, (Le) Château-d'Oléron, Dolus-d'Oléron, (L') Éguille, Étaule, (Le) Grand-Village-Plage, (Le) Gua, Marennes-Hiers-Brouage, Moëze, Mornac-sur-Seudre, Nieulle-sur-Seudre, Port-des-Barques, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Froult, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Just-Luzac, Saint-Nazaire-sur-Charente, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Trojan-les-Bains, Soubise, (La) Tremblade.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Związek z obszarem geograficznym opiera się na renomie i cechach „Huîtres Marennes Oléron” wynikających z czynników naturalnych i ludzkich występujących na obszarze geograficznym. Środowisko naturalne, ze względu na warunki klimatyczne i glebowe, sprzyja rozwojowi ostryg w tym basenie. Działalność człowieka, dzięki zagospodarowaniu tego obszaru, umożliwiła rozwój specyficznego rodzaju hodowli ostryg, których produkcja opiera się na wykorzystaniu zbiorników *claires* i wyróżnia się z organoleptycznego punktu widzenia.

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Na atlantyckim wybrzeżu departamentu Charente-Maritime, na wyspie Oléron, która rozciąga się na powierzchni około 30 km od północy na południe i 10 km ze wschodu na zachód, znajduje się basen Marennes Oléron, w którym występują depresje oceaniczne, fale i wiatr.

Basen Marennes Oléron jest zasilany wodą słodką z rzeki Seudre na południu i z rzeki Charente na północy. Obszar ten obejmuje 400 kilometrów kwadratowych i odpowiada części dawnej Zatoki Santonie. Obszar ten, na którym gromadzą się osady aluwialne z rzek Charente i Seudre, był zalewany wodą oceaniczną zanim zbudowano wały przeciwpowodziowe. Łączna powierzchnia słonych bagien na tym obszarze wynosi około 3 000 hektarów.

Złoża aluwialne tworzą nieprzepuszczalną glebę, która istnieje od czwartorzędu. W niektórych częściach obszaru geograficznego ta warstwa osadów może osiągać dziesiątki metrów grubości.

W basenie Marennes Oléron umieszczenie pierwszych zbiorników *claires* na lewym brzegu rzeki Seudre datuje się na XVI w. i przypisuje Charles'owi de la Oléron.

„Huîtres Marennes Oléron” wyróżniają się właśnie tym, że są uszlachetniane w zbiornikach *claires*. Szacuje się, że w 1738 r. na lewym brzegu Seudre istniało ponad 7 000 zbiorników *claires*, a termin *claire* pojawia się po raz pierwszy w 1753 r. w „Dictionnaire Raisonné des Sciences, des Arts et des Métiers”.

Widać wyraźne podobieństwo między osiemnastowiecznymi *claires* a obecnymi tradycyjnymi zbiornikami. Kwestie do rozwiązania pozostają takie same: konserwacja wałów, monitorowanie dopływu wody do ostryg, obawa przed upałem i mrozem. W XIX w. metody stosowane do produkcji i uszlachetniania ostryg w zbiornikach *claires* w regionie Marennes zostały szczegółowo opisane, zwłaszcza przez Coste'a w jego książce „Voyage d'exploration sur le littoral de la France et de l'Italie” z 1861 r.

W XX w. kilka kryzysów epizootycznych poważnie zakłóciło produkcję ostryg w Marennes Oléron. Ostrygi płaskie (*Ostrea edulis*) i portugalskie ostrygi skalne (*Crassostrea angulata*) zostały zdziesiątkowane. Nastąpił okres schyłkowy uszlachetniania i hodowli w zbiornikach *claires*. Począwszy od lat 90. XX w. hodowcy ostryg przeprojektowali i przebudowali zbiorniki *claires* i zaczęli hodować ostryżycę japońską (*Crassostrea gigas*), które zyskały na popularności.

Zbiornik *claire* jest umieszczany poniżej pływów syzygijnych, jest zasilany i opróżniany grawitacyjnie. Każdy zbiornik *claire* jest wyposażony w strukturę hydrauliczną umożliwiającą różne metody zarządzania dopływem i odpływem wody.

Od utworzenia pierwszych zbiorników *claires* do dziś producenci zdobyli doświadczenie, które przekazywano z ojca na syna w celu utrzymania i konserwacji zbiorników. Aby zachować dobry stan i wydajność, zbiorniki *claires* wymagają regularnej konserwacji.

Stałe monitorowanie zbiorników *claires* pozwala ograniczyć rozwój makroalg, który w przypadku znacznego namnażania prowadzi do braku wydajności zbiorników *claire*, w wyniku czego ostrygi tracą masę ciała.

Opróżnianie, osuszanie i ponowne zanurzenie zbiorników ostryg jest częścią prac konserwacyjnych niezbędnych do rozwoju mikroalg – pożywienia ostryg, umożliwiającego ich uszlachetnianie lub hodowlę w zbiornikach *claires*.

## 5.2. Specyfika produktu

„Huîtres Marennes Oléron” są ostrygami uszlachetnianymi lub hodowanymi w zbiornikach *claires*, co odróżnia je od ostryg pełnomorskich i nadaje im łagodniejszy, mniej słony smak, wysokiej jakości muszlę (z niewielką liczbą epibiontów na zewnątrz i perłowym wnętrzem), zielone skrzela (w przypadku ostryg „Fines de Claires Vertes” lub ostryg „Spéciales de Claires Vertes”) i bardziej zwartą konsystencję (w przypadku ostryg „Spéciales de Claires Vertes”). Oprócz cech charakterystycznych dla uszlachetniania w zbiornikach *claires*, dojrzewanie w zbiornikach skutkuje znacznym wzrostem ostryg (ilości mięsa i wielkości skorupy), jędrną, chrupiącą konsystencją, połyskliwym mięsem barwy kości słoniowej i wyraźnym, długo utrzymującym się smakiem *claire*.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a renomą lub innymi właściwościami produktu

Warunki klimatyczne panujące na obszarze geograficznym są bardzo korzystne dla hodowli ostryg prowadzonej w strefie pływów i na słonych bagnach (w zbiornikach *claires* do uszlachetniania i hodowli). Jest to główna działalność w tym basenie, który obejmuje brzegi rzeki Seudre na południu, wyspę Oléron na zachodzie i bagna Brouage w centrum, aż po Port-des-Barques i Ile-Madame na północy.

Dzisiejszy zbiornik *claire* ma takie same właściwości geomorfologiczne i hydrauliczne, jakie występowały na przestrzeni wieków. Jest umieszczany między lądem a morzem i odzwierciedla te dwa środowiska. Jest zasilany wodą i opróżniany grawitacyjnie w zależności od zmian przepływu rzek i poziomu pływów.

W porównaniu z otwartym morzem zbiornik *claire* jest bardzo specyficznym środowiskiem ze względu na właściwości geochemiczne: bardzo mineralne środowisko bogate w składniki odżywcze, o niewielkiej wysokości wody, niskiej mętności, cyklicznie odnawiane. Ostrygi, które są zwierzętami filtrującymi o dużej zdolności retencji, skutecznie wykorzystują zasoby składników odżywczych występujące w zbiorniku *claire*.

Tylko zbiorniki *claires* w dobrym stanie hydraulicznym, regularnie konserwowane, czyszczone i suszone co roku, zachowują swoje właściwości, a wówczas umieszczanie w nich ostryg zmienia produkt i podnosi jego jakość.

Gliniasty, mineralny charakter zbiornika *claire* przyczynia się do uzyskania substratu pokarmowego, ważnego dla rozwoju pokarmu dla ostrygi – fitoplanktonu. Ten specyficzny pokarm nadaje ostrydze „smak *claire*”. Ponadto słony smak ostrygi jest mniej intensywny, ponieważ zasolenie wody w zbiorniku *claire* jest na ogół niższe niż na otwartym morzu.

Ściany zbiorników *claires* mogą naturalnie i w sposób przypadkowy pokryć się fitoplanktonem bentosowym: okrzemką gatunku *Haslea ostrearia*, znaną jako „nawikuła niebieska” („błękitna okrzemka”). Okrzemka ta, odkryta w czystych wodach basenu Marennes Oléron, wytwarza naturalny niebieski pigment zwany *marennine*. Ostryga, filtrując wodę ze zbiornika *claire*, zabarwia skrzela. Niebieski pigment *marennine* w połączeniu z jasnożółtym kolorem skrzeli zabarwia je na zielono.

W warunkach hodowli w zbiornikach *claires* muszle znacząco rozrastają się wokół krawędzi, co jest wizualną cechą ich wzrostu w zbiornikach *claires*. Ponadto ze względu na bardzo bogate środowisko zbiornika *claire* względem gęstości obsady ilość mięsa ostrygi zwiększa się. „Pousse en claire” to bardzo mięsista ostryga o wyjątkowo jędrnym, chrupiącym mięsie.

Renoma ostryg w basenie Marennes Oléron sięga daleko wstecz. W 1698 r. intendent marynarki wojennej w Rochefort napisał zawiadomienie do generalicji w La Rochelle, tak prezentując Marennes: Jest to spore miasto leżące między rzeką Seudre a przystanią Brouage; jego gleba jest jałowa i nie daje dobrego wina. Pozyskuje się w nim duże ilości soli, i to bardzo dobrej jakości. Zielone ostrygi Marennes cieszą się doskonałą renomą.

W dwóch fragmentach „Journal de Marennes” (10 czerwca i 16 września 1866 r.) podkreślono, że uszlachetnianie ostryg w zbiornikach *claire* odpowiada za coraz większą część regionalnej gospodarki. Na początku XX w. w basenie Marennes Oléron wytwarzano jedną trzecią krajowej produkcji ostryg.

„Huîtres Marennes Oléron” cieszą się dużą renomą krajową (badanie IFREMER 1997): 74 % konsumentów jest świadomych tego pochodzenia, a 51 % woli je od pozostałych zagłębi hodowlanych. „Huîtres Marennes Oléron” bardzo często są wymieniane w dużych aglomeracjach, gdzie są szczególnie popularne. W ośrodkach miejskich ostryga ma silniejszą konotację produktu świątecznego lub spożywanego okazjonalnie. Dlatego cena, którą ci konsumenci byliby skłonni za nią zapłacić, jest wysoka. Natomiast respondenci w pobliżu basenu Marennes Oléron uważają ostrygi za produkt powszechnie występujący, który często spożywają.

Co roku hodowcy ostryg prezentują swoje „Huîtres Marennes Oléron” w konkursie produktów regionalnych w Nowej Akwitanii oraz w powszechnym konkursie rolnym w Paryżu (fr. Concours Général Agricole de Paris) i otrzymują za nie medale.

W 2022 r. przyznano:

- w Concours Général Agricole de Paris – 2 złote medale („Huîtres Fines de Claires” i „Huîtres Spéciales de Claires”), 1 medal brązowy („Huîtres Fines de Claires Vertes”),
- w konkursie Saveurs Nouvelle Aquitaine – 3 złote medale („Huîtres Fines de Claires”, „Huîtres Fines de Claires Vertes” i „Pousse de Claire”, 3 srebrne („Huîtres Fines de Claires Vertes”, „Huîtres Fines de Claires” i „Huîtres Spéciales de Claires”), 1 brązowy („Huîtres Fines de Claires”).

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-IGPHMO-2203.pdf>

---