

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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 239/08)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Huître de Normandie”

Nr UE: PGI-FR-02864 – 9.9.2022

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Huître de Normandie”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

FRANCJA

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

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

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*„Huître de Normandie” to cała i świeża ostryga wkłęsła (gatunki: *Crassostrea gigas*, *Crassostrea angulata*).

Ma twardą zewnętrzną muszlę o regularnym kształcie, bez wyszczerbionych lub kruchych części (brak pęknięć lub nacięć na krawędzi muszli). Muszla nie zawiera mułu.

„Huître de Normandie” to ostryga drobna lub specjalna:

— ostryga drobna to taka, której wskaźnik wypełnienia wynosi co najmniej 6,5 i mniej niż 10,5;

— ostryga specjalna to taka, której wskaźnik wypełnienia wynosi co najmniej 10,5.

Wskaźnik wypełnienia oblicza się w następujący sposób:

W.W. = (masa odsączonego mięsa z 20 ostryg/masa 20 ostryg przed otwarciem) x 100

Ostrygi o wskaźniku kształtu większym niż 3, zwane ostrygami „długimi”, nie kwalifikują się do objęcia ChOG. Wskaźnik kształtu oblicza się w następujący sposób:

W.K. = (długość + grubość)/szerokość.

We wnętrzu muszli nie ma piasku ani mułu. Muszla nie ma niezabliźnionej komory.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Mięso ma barwę od kości słoniowej/perłowej bieli do beżu z perłowszarymi refleksami. Krawędź płaszczka może być tego samego koloru co mięso lub może mieć barwę od jasnobrązowego do czarnego.

Mięsień jest twardy i utrzymuje hermetycznie zamkniętą muszlę podczas transportu i całego procesu sprzedaży, dzięki czemu „Huître de Normandie” dobrze się przechowuje.

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*

Wszystkie etapy produkcji „Huître de Normandie” (hodowla, hartowanie (fr. *trompage*), kondycjonowanie (fr. *finition*) odbywają się na obszarze geograficznym ChOG.

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

Ostrygi „Huître de Normandie” sprzedaje się zapakowane w skrzynie. Na poziomie detalicznym mogą być sprzedawane w swoich oryginalnych skrzyniach.

W przypadku bezpośredniej sprzedaży detalicznej przez producenta ostrygi mogą być oferowane w koszach wielokrotnego użytku używanych do przechowywania i transportu ostryg (fr. *mannes*).

Ostrygi „Huître de Normandie” są pakowane w skrzynie na przedmiotowym obszarze geograficznym, aby zapewnić konsumentowi produkt w optymalnym stanie zakonserwowania.

Ostrygi te sprzedaje się bowiem żywe. Aby ostrygi przetrwały, przez cały czas transportu i sprzedaży w ich muszli musi znajdować się woda morska. Etap pakowania polega na umieszczeniu ostryg w skrzyniach wkładając połówką muszli zwróconą ku dołowi, aby ograniczyć utratę wody. Ostrygi, które są dostępne w różnych kształtach, pakuje się ciasno w skrzyni, którą zamyka się pokrywą i mocuje pasami, aby utrzymać je w tej samej pozycji.

Osoba zajmująca się pakowaniem wzrokowo sortuje ostrygi, aby usunąć długie ostrygi lub ostrygi, których muszla jest uszkodzona, sprawdzając nimi o siebie, czy są pełne wody, liczy je zgodnie z praktyką sprzedaży ostryg na tuziny i umieszcza je w pojemniku. Aby wykonywać te czynności jednocześnie, potrzebne są naprawdę specjalistyczne umiejętności.

Ponadto operację tę należy przeprowadzić jak najbliżej miejsc kondycjonowania, aby ograniczyć czas przechowywania ostryg luzem.

Staranność na tym etapie ma bezpośredni wpływ na jakość produktu i zadowolenie konsumentów.

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

Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na etykiecie każdego opakowania jednostkowego umieszcza się następujące informacje:

- zarejestrowaną nazwę produktu „Huître de Normandie” napisaną wyraźną, czytelną i nieusuwalną czcionką,
- logo ChOG Unii Europejskiej w tym samym polu widzenia.

4. **Związłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje nadmorskie gminy departamentów Manche, Calvados, Eure i Seine-Maritime, od gminy Granville na zachodzie do gminy Sainte-Marguerite-sur-Mer na wschodzie, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2021 r.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

„Huître de Normandie” zawdzięcza swoją specyfikę naturalnemu środowisku wybrzeża Normandii oraz umiejętnościom hodowców ostryg z tego obszaru geograficznego. Naturalne środowisko Normandii jest idealne do hodowli ostryg: rozległa, otwarta równia pływowa, silne pływy, silne prądy i wysoka jakość wody. Umiejętności normandzkich hodowców ostryg obejmują sprawne obchodzenie się z workami w celu uzyskania regularnych muszli, przenoszenie ostryg z jednej farmy do drugiej w celu pobudzenia wzrostu oraz praktykę hartowania, która zapewnia świeżość ostryg podczas sprzedaży.

Specyfika obszaru

Czynniki naturalne

Obszar geograficzny ChOG „Huître de Normandie” obejmuje wszystkie przybrzeżne gminy w Normandii położone między Granville na zachodzie a Sainte-Marguerite-sur-Mer na wschodzie. Graniczy on z czterema departamentami Normandii: Manche, Calvados, Eure i Seine-Maritime.

Produkcja ostryg odbywa się na równi pływowej, tj. w części wybrzeża, która zostaje odsłonięta podczas odpływu. Pozostaje ona w ścisłej interakcji ze środowiskiem naturalnym, ponieważ ostrygi są wrażliwe na warunki naturalne i klimatyczne, ale także dlatego, że żywią się one wyłącznie zasobami troficznymi wody morskiej, w której są hodowane. Pod tym względem wybrzeże Normandii oferuje idealne warunki do hodowli ostryg.

Po pierwsze, kanał La Manche, morze obmywające wybrzeże Normandii, znajduje się na szelfie kontynentalnym, co oznacza, że jego wody są ogólnie płytkie. Linia brzegowa charakteryzuje się bardzo łagodnymi zboczami, a tym samym stosunkowo płaską równią pływową, szczególnie w zachodniej części obszaru.

Kanał podlega również reżimowi pływów półdobowych, co oznacza, że w okresie około 24 godzin występują dwa pełne cykle pływów (dwa przypływy, dwa odpływy). Skok pływów, tj. różnica między poziomami przypływu i odpływu, mierzony na wybrzeżu kanału La Manche, jest jednym z najwyższych na świecie, dzięki czemu odsłaniane są obszary równi pływowych, które, biorąc pod uwagę ich łagodne nachylenie, są odpowiednio rozległe. Poziomy osiągnięte podczas odpływu i przypływu różnią się w zależności od współczynnika pływu. Niektóre obszary równi pływowej są odsłaniane codziennie, nawet przy niskich współczynnikach, podczas gdy inne są odsłaniane wyłącznie wówczas, gdy współczynniki są wysokie.

Normandzka równia pływowa jest środowiskiem otwartym: nie ma żadnej naturalnej fizycznej bariery między otwartym morzem a wodami przybrzeżnymi, na których znajduje się infrastruktura hodowlana. W rezultacie hodowane ostrygi podlegają silnej hydrodynamice obszaru (prądy, fale, falowanie morza, ruchy pływowe). Prądy w kanale La Manche są bowiem najsilniejszymi prądami pływowymi we Francji kontynentalnej. Odgrywają one ważną rolę w transporcie mas wodnych i przyczyniają się do ich wertykalnej jednorodności.

Co więcej, normandzkie równie pływowe są wystarczająco solidne, aby wytrzymać powtarzające się przejazdy ciągników. Do farm ostryg można się zatem dostać drogą lądową. Piaszczysto-mulaste podłoże, zmieszane ze żwirem i kamykami, umożliwia ustawienie stelaży do hodowli ostryg.

Po drugie, wody wybrzeża Normandii mają dobrą jakość troficzną. Wiele cieków wodnych w różnych zlewniach na tym terytorium przenosi do morza sole odżywcze potrzebne do produkcji fitoplanktonu, którym żywią się ostrygi. Wymiana wody powodowana przez prądy przyczynia się z jednej strony do rozprzestrzeniania składników odżywczych z osadów lub materiału terygenicznego, a z drugiej strony do natlenienia wody.

Ze względu na temperaturę wody i brak skał w kanale La Manche niemożliwe jest ponadto ani rozmnażanie ostryg wklęsłych i małży ani ich naturalne zbieranie na równi pływowej. W rezultacie otaczający obszar jest w niewielkim stopniu skolonizowany i żyje na nim niewielu konkurentów dla ostryg hodowlanych, które dzięki temu korzystają z zasobów troficznymi dostępnymi w dużych ilościach.

Czynniki ludzkie

Historycznie wprowadzane do obrotu ostrygi z Normandii pochodziły z dzikich ławic. Wydany przez Ludwika XIV edykt z 1691 r. ustanawiający tytuł dostawcy i sprzedawcy ostryg, a także liczne XVIII-wieczne teksty świadczą o praktykach i skali tej działalności w Normandii w tamtym okresie. W XIX wieku ostrygi były wysyłane do Paryża, dużych miast zachodniej i północnej Francji, a nawet do Strasburga, Lyonu, Genewy i Belgii.

Ostrygi były łowione z łodzi, a następnie umieszczane w basenach na równi pływowej w oczekiwaniu na wysyłkę. To właśnie wtedy odkryto efekt hartowania: ostrygi, które są codziennie odsłaniane w wyniku naprzemiennych pływów, są bardziej odporne na zepsucie po wyjęciu z wody, a zatem lepiej się przechowują podczas transportu i sprzedaży.

Kiedy pod koniec XIX wieku naturalne ławice stopniowo się wyczerpywały, producenci szukali alternatywnych rozwiązań, rozwijając techniki hodowlane. Początkowo hodowla polegała na tym, że małe ostrygi były układane płasko na ziemi na farmach ostryg. Następnie, w latach 60. XX wieku, opracowano metodę hodowli na podwyższeniu, umieszczając ostrygi w drewnianych skrzyniach zamykanych za pomocą drucianej siatki, przymocowanych do małych słupków. Potem, na początku lat 70. XX wieku, wraz z pojawieniem się worków z tworzywa sztucznego, które były bardziej odporne na warunki morskie, udoskonalono techniki hodowli ostryg na podwyższeniu i rozpoczęto tę działalność również na zachodnim wybrzeżu półwyspu Cotentin.

Od tego czasu techniki te nie uległy większym zmianom: ostrygi są umieszczane w workach lub koszach, które są przymocowane do metalowych konstrukcji lub stelaży na równi pływowej. Oznacza to, że nie mają one kontaktu z podłożem, co zapobiega powstawaniu nieprzyjemnych smaków i zapachów.

W wyniku przejścia z rybołówstwa na hodowlę producenci ostryg zaczęli hodować najbardziej odpowiednie gatunki. Obecnie hodowane ostrygi to ostrygi wklęsłe z rodzaju *Crassostrea*, wprowadzone do Normandii w latach 60. XX wieku.

Podczas cyklu produkcyjnego worki zawierające ostrygi porusza się i przewraca, aby zapewnić równomierny wzrost ostryg. Ostrygi od czasu do czasu przenosi się na brzeg w celu posortowania i umieszczenia w workach z ostrygami o jednakowym rozmiarze, a następnie umieszcza się z powrotem na równi pływowej.

Praktyka hartowania jest kontynuowana w ramach przygotowania ostryg „Huître de Normandie” do wprowadzenia do obrotu. Pod koniec cyklu produkcyjnego, po klasyfikacji na potrzeby wprowadzenia do obrotu, ponownie umieszcza się je w workach. Worki te przymocowuje się do stelaży na farmach znajdujących się w górnej części równi pływowej w celu przeprowadzenia procesu hartowania, na minimalny okres 28 dni.

Na koniec ostrygi „Huître de Normandie” umieszcza się w basenach na lądzie, aby przeprowadzić proces kondycjonowania. Zbiorniki są zasilane wodą pobieraną bezpośrednio z morza lub z odwiertów. Nie może to być woda z odzysku, co ma zagwarantować, by ostrygi były transportowane w naturalnej wodzie morskiej bardzo wysokiej jakości. Ostrygi są następnie pakowane na potrzeby procesu sprzedaży. Są one sortowane i umieszczane wklęsłą połówką muszli zwróconą ku dołowi w skrzyniach, które zamyka się pokrywą i mocuje pasami, aby zachować jak najwięcej płynu wewnątrz muszlowego, który jest niezbędny do ich przetrwania.

Specyfika produktu

„Huître de Normandie” to ostryga wklęsła – drobna lub specjalna. Ma twardą zewnętrzną muszlę o regularnym kształcie, bez wyszczerbionych lub kruchych części. Tzw. ostrygi długie są wykluczone z ChOG. Mięsień jest twardy i utrzymuje muszlę zamkniętą przez długi czas, dzięki czemu ostryga dobrze się przechowuje podczas transportu i wprowadzania do obrotu.

Oprócz minimalnego 28-tygodniowego okresu dojrzewania na przedmiotowym obszarze ostryga „Huître de Normandie” przechodzi minimalny 28-dniowy etap hartowania, co odróżnia ją od innych produktów z regionu kanału La Manche. Etap ten umożliwia odbudowanie muszli ostrygi, w przypadku gdy została ona uszkodzona podczas operacji klasyfikacji. Pomaga również zwiększyć odporność ostryg na zepsucie po wyjęciu z wody. Efekt hartowania oceniono w 2019 r. w badaniu przeprowadzonym przez Regionalny Komitet ds. Konchikultury w Normandii – Morze Północne. W badaniu tym oceniono stan konserwacji ostryg poddanych hartowaniu w porównaniu z ostrygami niepoddanych hartowaniu (partia kontrolna). Po wyjęciu z wody ostrygi są przechowywane w skrzyniach w chłodni, aby odtworzyć warunki, w jakich są sprzedawane. Ich żywotność poddaje się ocenie po 14 dniach przechowywania na podstawie następujących kryteriów: zamknięcie muszli i uwolnienie wody po otwarciu, które są kryteriami powszechnie stosowanymi przez francuskich konsumentów do określenia, czy ostryga jest żywa, a zatem jadalna. Po 28 dniach hartowania badanie wykazało, że wskaźnik żywotności wynosi 97 % w przypadku ostryg poddanych hartowaniu. Prawie wszystkie ostrygi poddane hartowaniu są jadalne.

Związek przyczynowy

Produkcja ostryg „Huître de Normandie” odbywa się w ścisłej interakcji ze środowiskiem geograficznym, którego specyficzne cechy są umiejętnie wykorzystywane przez hodowców ostryg z Normandii. Oprócz stosowanych technik, które mogą być takie same jak w innych regionach produkcyjnych, hodowla ostryg „Huître de Normandie” wymaga prawdziwej wiedzy fachowej, opartej na dostosowaniu interwencji człowieka do warunków środowiska naturalnego.

Dzięki układowi równi pływowych na wybrzeżu normandzkim dostępne są duże obszary, do których można dostać się z łądu, aby ustawić stelaże, na których umieszcza się ostrygi. Ostrygi rosną, korzystając z zasobów troficznych wody kanału La Manche, bez konkurencji ze strony ławic dzikich skorupiaków, mięczaków i innych bezkręgowców wodnych. Wymiana wody powodowana przez prądy pływowe i praktyka hodowców ostryg polegająca na obracaniu worków zawierających ostrygi przyczyniają się do uzyskania muszli o regularnych kształcie. Częstotliwość, z jaką worki są obracane na stelażach, dostosowuje się w zależności od lokalizacji farm i ich warunków naturalnych. Długie ostrygi, które powstają w wyniku braku ruchu podczas wzrostu, są odrzucane.

Podczas procesu hodowli hodowcy ostryg mogą przenosić ostrygi z jednego basenu do drugiego w obrębie przedmiotowego obszaru geograficznego. Praktyka ta, którą można porównać do sezonowego pasterstwa wędrownego, umożliwia wykorzystanie lokalnych warunków w zakresie prądów i zasobów troficznych do rozwoju ostryg. W szczególności umożliwia ona produkcję ostryg specjalnych o wyższej zawartości mięsa niż ostrygi drobne.

Pod koniec minimalnego 28-tygodniowego okresu dojrzewania na przedmiotowym obszarze ostrygi poddaje się procesowi hartowania. To właśnie ten etap, podczas którego wykształcają się muszle zamknięte przez długi czas, co wydłuża okres przydatności ostryg do spożycia, a także dołożenie staranności na etapie pakowania, sprawiają, że ostrygi „Huître de Normandie” dobrze się przechowują podczas transportu i sprzedaży oraz mają muszle bez wyszczerbionych lub kruchych części.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-abf61374-7fad-4cba-94a3-019f66cfd0d6/telechargement
