

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 34/11)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„Grebbestadostron”

Nr UE: PDO-SE-02819 — 30.11.2021

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Grebbestadostron”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Szwecja

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

Chronione oznaczenie „Grebbestadostron” obejmuje odławiane dzikie żywe ostrygi płaskie (*Ostrea edulis*).

Ostrygi „Grebbestadostron” mają następujące cechy:

Właściwości fizyczne

Kształt:

Przypominający kroplę, zaokrąglony kształt podobny do kształtu wierzchniej strony dłoni, która jest zwinięta, ale nie zaciśnięta. Druga strona jest płaska. Od bardziej spiczastej części ostrygi rozchodzą się promieniście zaokrąglone, pofałdowane bruzdy w kształcie wachlarzy.

Wymiary:

Średnica: 7–15 cm

Masa: 100–150 gramów;

Właściwości organoleptyczne

Kolor skorupy:

Strona zewnętrzna: kolor różni się w zależności od głębokości, na której żyją dane ostrygi. W płytszych wodach z dużą ilością światła ostrygi są białe z zielonkawą opalizacją. W głębszych wodach kolor przybiera głębszy odcień, który jest w różnym stopniu zbliżony do barwy purpurowej.

Strona wewnętrzna: biel masy perłowej z odcieniami fioleto. Krawędź muszli przybiera odcienie głębokiej, szmaragdowej zieleni.

Kolor mięsa:

Odcienie jasnego piasku (NCS^[1] S2010-Y10R). Ciemniejsze odcienie brązu sjeny (NCS S6005-Y80R). Włókna mięsa mają kolor złotej ochry (NCS S3030-Y20R). Mięso ma połysk zbliżony do nieprzezroczystej meduzy.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Smak:

Słonej wody, składników mineralnych, wodorostów i umami, lekko orzechowy. Utrzymujący się, pełny posmak umami i soli mineralnej.

Aromat:

Zapach morza i składników mineralnych, któremu towarzyszy zapach wodorostów morskich i świeżych ryb.

Tekstura:

Jędrna i mięsista. Tekstura różni się w zależności od części ostrygi, od jędrnej do stosunkowo miękkiej.

Odczucia smakowe:

Jest to szczególne doświadczenie, ponieważ zazwyczaj zjada się całą świeżą ostrygę za jednym razem. Smak ostryg jest bogaty i pełny, mocno kojarzący się z morzem.

Właściwości chemiczne (na 100 g mięsa ostrygi):

Woda: 80–83 g

Białko: 9,3–9,9 g

Węglowodany: 2–4 g

Sól: 0,25–0,35 g

Tłuszcz: 2,0–2,4 g

w tym:

— Tłuszcze nasycone: 0,5–0,6 g

— Tłuszcze jednonienasycone: 0,2–0,3 g

— Tłuszcze wielonienasycone: 0,5–0,7 g

w tym:

— Omega-6: 0,05–0,09 g

— Omega-3: 0,50–0,65 g

Witaminy

Tiamina: 0,10–0,15 mg

Ryboflawina: 0,15–0,20 mg

Niacyna: 2,0–3,9 mg

B6: 0,1–0,2 mg/100 g

Witamina E: 0,9–1,1 mg

Składniki mineralne

Wapń: 80–90 mg

Fosfor: 140–160 mg

Żelazo: 5,5–6,5 mg

Magnez: 25–30 mg

Potas: 110–130 mg

Cynk: 45–50 mg

^[1] Natural Color System.

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

Ostrygi „Grebbejadostron” żywią się głównie mikroalgami o wielkości 20–30 µm, ale mogą też zjadać większe cząstki, takie jak zooplankton i ikra ryb.

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

Cały proces produkcji musi odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4.

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

—

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

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji ostryg „Grebbestadostron” obejmuje archipelagi na północ i południe od Grebbestad, tj. części archipelagu Bohuslän znajdujące się w okręgach Lur, Tanum, Fjällbacka i Kville. Na morzu linią odniesienia jest zewnętrzna granica obszaru. Obszar produkcji obejmuje część wybrzeża w odległości 5 km od linii brzegowej.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Właściwości ostryg „Grebbestadostron” zależą od interakcji czynników naturalnych i ludzkich.

Specyfika produktu:

„Grebbestadostron” to ostrygi płaskie, żyjące na naturalnych ławicach ostrygowych w archipelagu na północ i południe od Grebbestad. „Grebbestadostron” rozwijają się powoli, ponieważ woda na obszarze produkcji jest zimna, stosunkowo uboga w składniki odżywcze i ma niskie zasolenie. Ostryga potrzebuje 3–5 lat, aby osiągnąć minimalną, określoną przepisami wielkość odłowu. Powolny wzrost wpływa na właściwości organoleptyczne ostrygi.

W porównaniu z inwazyjną ostrygą pacyficzną (*Magallana gigas*), która na obszarze produkcji rozwija się szybko, wolno rozwijające się ostrygi „Grebbestadostron” mają znacznie intensywniejszy i pełniejszy smak oraz bardziej zauważalne i wyraźne nuty składników mineralnych i umami. „Grebbestadostron” ma również wyraźnie dłużej utrzymujący się i bardziej intensywny posmak. Mięso jest twardsze niż mięso *M. gigas*, w wyniku czego przy nadgryzaniu ostryg „Grebbestadostron” odczuwany jest większy opór.

Czynniki naturalne:

Właściwości ostryg „Grebbestadostron” zależą od warunków naturalnych panujących na obszarze produkcji.

Ostrygi „Grebbestadostron” stanowią część szwedzkiej populacji ostrygi płaskiej (*O. edulis*). Szacuje się, że populacja liczy około 40 mln osobników. W wyniku odległości i dostosowań ewolucyjnych m.in. do temperatury i zasolenia wody, szwedzka populacja *O. edulis* różni się genetycznie od populacji ostrygi płaskiej, która żyje w południowym Atlantyku. W obrębie populacji występuje jednak mniejsza zmienność genetyczna niż w populacjach położonych bardziej na południe.

Stosunkowo dobry stan szwedzkiej populacji *O. edulis* wynika głównie z faktu, że prawa połowowe pozostają w rękach prywatnych, skala połowów jest niewielka, a w wodzie nie ma pasożytów (*M. mackini*).

Woda na obszarze produkcji jest stosunkowo zimna (średnia roczna temperatura wód powierzchniowych wynosi około 8–10 °C), a zawartość soli niska (średnio 2,7 ‰), co oznacza, że ostrygi poławiane do produkcji „Grebbestadostron” żyją na granicy zasięgu występowania gatunku.

Na zawartość składników pokarmowych w wodach obszaru produkcji „Grebbestadostron” duży wpływ ma prąd powierzchniowy Morza Bałtyckiego. Zawartość soli odżywczych fosforu i azotu jest niska (średnio odpowiednio 0,8 µM i 20 µM), a to ogranicza rozwój podstawowego pokarmu ostryg – mikroalg.

Naturalne warunki panujące na obszarze produkcji „Grebbestadostron” (osłonięte miejsca, głębokość, dno morskie odpowiedniego typu, odpowiednie nachylenie i orientacja) zapewniają dobre warunki do produkcji ostryg.

Ostrygi poławiane do produkcji „Grebbestadostron” rozwijają się na półtwardych osadach o maksymalnym nachyleniu 45° do głębokości około 10 m. Na większych głębokościach dno morskie staje się bardziej muliste. Nie są to dobre warunki dla ostryg. Nie rozwijają się dobrze również na podłożach nachylonych na wschód.

Ławice ostrygowe osłania przed falami i wiatrami morza otwarte zewnętrznym pierścieniem wysp archipelagu położonego na północ i południe od Grebbestad.

Czynnik ludzki:

Kluczowe znaczenie dla dostępności i jakości ostryg „Grebbestadostron” mają wiedza poławiaczy ostryg o biologii i cyklu życiowym ostrygi płaskiej oraz o warunkach wodnych i dnie morskim na obszarze produkcji, jak również zarządzanie populacją ostryg na naturalnych ławicach ostrygowych.

Ostrygi „Grebbestadostron” poławia się w wyjątkowy i delikatny sposób, który sprzyja ich charakterystycznej jakości. Ostrygi mogą być tylko łapane w sieci brodzących poławiaczy lub zbierane ręcznie przez doświadczonych nurków. Większość ostryg jest zbierana ręcznie przez nurków. Ponieważ nurkowie nie naruszają żadnego materiału na dnie morskim, połów „Grebbestadostron” ma niewielki wpływ na ostrygi, które pozostają na ławicach ostrygowych, dzięki czemu dalej filtrują czystą i przejrzystą wodę na obszarze produkcji.

Połowy są ograniczone do 70 000 ostryg „Grebbestadostron” rocznie, ze szczególnym naciskiem na zapewnienie przetrwania ostrygi płaskiej, a tym samym ciągłej dostępności ostryg „Grebbestadostron”. W ramach połowów „Grebbestadostron” poławiacze podejmują różne działania mające na celu ochronę ławic ostrygowych na obszarze produkcji.

Ostrygi, które rosną jedna na drugiej w większych skupiskach, są rozdzielane i rozrzucane na większym obszarze, dzięki czemu wszystkie ostrygi mają dobry dostęp do składników odżywczych i tym samym zwiększoną szansę na przeżycie. Małe ostrygi rosnące na powierzchni złowionych ostryg „Grebbestadostron” są ręcznie oddzielane, oczyszczane i umieszczane z powrotem na ławicach ostrygowych. Przed ponownym umieszczeniem ostryg na ławicach ostrygowych, usuwa się najpierw małe ostrygi należące do inwazyjnego gatunku ostrygi pacyficzej (*Magallana gigas*), aby nie przyczynić się do jej rozprzestrzeniania.

Aby nie zakłócać rozrodu *O. edulis*, ostryg „Grebbestadostron” nie odławia się w okresie rozrodu ostrygi płaskiej w lipcu i sierpniu.

Dzięki środkom i staraniom podejmowanym przez poławiaczy ostryg podczas połowów „Grebbestadostron”, populacja ostrygi płaskiej na obszarze produkcji stale rośnie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning_grebbestadostron_2022_03_31.pdf
