

依據歐盟理事會第510/2006號「保護農產品和食品地理標示和原產地
名稱規則」第6(2)條公告地理標示申請案

(2008/C118/15)

本公告賦予依據歐盟理事會第 510/2006 號規則第 7 條提出異議之權利，異議聲明(statement of objection)需在公告日起 6 個月內向執行委員(Commission)會提出。

完整文件(SINGLE DOCUMENT)

歐盟理事會第 510/2006 號規則

“馬衡歐列宏生蠔”

編號： FR/PGI/005/0591/16.02.2007

地理標示(PGI) (X) 原產地名稱(PDO) ()

1、名稱

馬衡歐列宏生蠔

2、歐盟會員國或其他國家

法國

3、農產品和食品之描述

3.1 產品種類

第 1.7 類：鮮魚，軟體類動物和甲殼類動物，以及其衍生之產品

3.2 地理標示名稱適用產品之描述

馬衡歐列宏生蠔為牡蠣之一種，於養蠔場中育苗及養成，非海生生蠔。

生蠔於養蠔場中的轉化生長程度係依據填充力指標數加以衡量(即：脫水蠔肉重量與淨重比*100)，將馬衡歐列宏生蠔分級如下：

- 指標數由 7 至 10.5 為優良肥生蠔，
- 指標數大於或等於 10.5 為特級肥生蠔，
- 指標數大於或等於 12.5 為特級養殖生蠔。

感官上：

- 優良肥生蠔富含水份，與鮮美的蠔肉達到味覺上的平衡，
- 綠優良肥生蠔具有優良肥生蠔的一切特徵，生長於含有豐富天然綠藻養份的養蠔場中，使其瓣鰓上散發自然綠色光澤，
- 特級肥生蠔的口感圓潤飽滿且特別柔軟，
- 綠特級肥生蠔具有特級肥生蠔之一切特徵，生長於含有豐富天然綠藻養份的養蠔場中，使其瓣鰓上散發綠色光澤，
- 特級養殖生蠔，其蠔肉份量可觀、有嚼勁、散發象牙色光澤，其鮮美之滋味歷久不散。

馬衡歐列宏生蠔均以活體銷售，未有任何加工。

3.3 原料

不適用

3.4 飼料（僅適用於動物產地來源之商品）

不適用

3.5 特別之生產步驟必須在特定的地理區域範圍發生

馬衡歐列宏生蠔的養殖必須於特定地理區域範圍內的養蠔場中進行。

3.6 有關切割、打磨、包裝的特別規定

馬衡歐列宏生蠔的包裝與分送必須於特定地理區域範圍內進行，透過快速的處理步驟，以確保其品質與衛生，並保證產品之來源。

為了確保產品的品質與衛生，經捕撈之生蠔必須於 24 小時內完成包裝，養蠔人必須保證衛生條件良好，並監控待運送生蠔的衛生條件。每個發貨人均參與一集體多年自我衛生檢查計劃，計劃之一部分即為採樣與病菌之分析。生蠔在包裝前，亦須接受一合格人員或管理人員的最終檢驗，以保證其品質，避免空殼、外觀不良以及污損。生蠔須平置加以包裝，包裝盒底有杯狀之閘門，以確保最佳的保存狀態。包裝盒加以緊密包裝，並裝入符合生蠔數量的籃子，以防止滑動。

為了保證產品的原產地，發貨人將保存記錄以控管該批貨物，並可追蹤全部的運送過程。依據 94-340 號命令，生蠔的運送人須經獸醫(EC No)核可方可從事生鮮貝類運送業務。

生蠔之包裝在運送過程中不容許任何的鬆動，亦不得拆裝分散販賣。

3.7 有關標籤的特別規定

除依現行法規所要求之標示外，馬衡歐列宏生蠔之標籤上應為以下之特殊標示：

- 地理名稱：“馬衡歐列宏生蠔”
- “馬衡歐列宏生蠔”標章
- 受保護之地理標示標章
- 產品之商業名稱
- “Huitres Fines de Claires”並說明由“馬衡歐列宏生蠔”製成
- “Huitres Fines de Claires Vertes”並說明由“馬衡歐列宏生蠔”製成
- “Huitres Speciales de Claires”並說明由“馬衡歐列宏生蠔”製成
- “Huitres Speciales de Claires Vertes”並說明由“馬衡歐列宏生蠔”製成
- “Huitres Speciales Pousse en Claire”

4、地理區域範圍之簡明定義：

馬衡歐列宏生蠔之養蠔場，包裝及分送之工廠應位於馬衡歐列宏拼盆地產區。

包含以下 27 個鎮：

Le Gua, Nieulle-sur-Seudre, St Just-Luzac, Marennes, Bourcefranc-le-Chapus, Hiers-Brouage, Moeze, Saint Froult, Port des Barques, Beaugeay, Soubise, Saint Nazaire (Seudre 河右岸: 12 個鎮), La Tremblade, Etaules, Chaillevette, L'Eguille, Arvert, Breuillet, Mornac (Seudre 河左岸: 7 個鎮), Saint Trojan, Grand Village, Le Chateau d'Oleron, Saint Pierre d'Oleron, Dolus, Saint Georges d'Oleron, La Bree les Bains, Saint Denis d'Oleron (d'Oleron 島: 8 個鎮).

5、與該地理區域之關聯

5.1 地理區域之特徵

馬衡歐列宏盆地產區的主要商業活動為生蠔養殖，養殖活動於潮間帶(育苗)及鹽沼地(育苗及養成)進行，

養蠔場的前身為鹽沼地，位於 Seudre 河岸或 d'Oleron 島與大陸間海灣的淺水地區，並受潮汐作用影響，使流進海灣的海水與淡水混合，帶來養份供生蠔的飼育。

養蠔場的天然環境富含礦物質與養份，利於蜉游生物生長，為生蠔之天然食物，生蠔透過其瓣鰓濾食並吸收水中的養份，轉化為其細胞組織，使其具備生長於此一特殊地理環境的明顯特徵。

5.2 產品之特徵

馬衡歐列宏生蠔於養蠔場中養殖，相較海生生蠔，其具有較細膩的滋味(少苦味且為弱鹼性)，水份不易流失，因此較能保存，外殼狀況良好(無外部寄生蟲與內部結珠)，瓣鰓上散發綠色光澤(綠優良肥生蠔或綠特級肥生蠔)及天然純淨之肉質。養殖生蠔成長明顯迅速(包括外殼及蠔肉部分)，具有極特別的質感與香氣。

5.3 商品之品質、特徵與該地理區域之關聯性(PDO)或商品之特殊品質、聲譽或其他特徵與該地理區域之關聯性(PGI)：

MARENNES OLÉRON 生蠔為具以下特色之商品：

-- 生長於養蠔場，受地形及獨一無二、特殊的水文環境所影響，

-- 養蠔人對於地理環境之知識，經幾百年的傳承，已提昇養蠔場的養殖，

-- 貝類、生蠔已完美地適應此地理環境。

透過養蠔場之育苗及養成，轉化為以下主要感官特徵：

-- 外觀改善：無或減少寄居於海生生蠔外殼的藤壺或海藻，由於未形成珍珠層，亦增加了殼內之容積，

-- 離水後品質改善：養蠔場經捕撈之生蠔，因其緊固之外殼，可減少殼內水份之逸失，經包裝後之生蠔具有極佳之品質，

-- 滋味更極緻：由於養蠔場特殊石牆及土壤的黏土與礦物成分，造就了營養基礎，對於生蠔吸收養份是極為重要的。置於養蠔場的生蠔得以接觸此特別的營養環境，賦予其特殊的滋味，也調和了蠔肉的鹹味，

-- 生蠔瓣鰓之周圍形成綠色光澤(非系統性的)：養蠔場之石牆為 *Navicula ostrea* 矽藻包圍，生蠔瓣鰓因濾食而染色，此一天然的藍色藻類而後將轉為綠色，

-- 生蠔成長(經由養蠔場養殖)：經由養蠔場養殖，生蠔成長明顯，通常為原始重量的二倍，生長於此一富含養份的環境，蠔肉極為碩大，風味極為明顯。

有關本說明之參考出版品可參考以下連結

http://agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/cdc_igp_huitres_maren.pdf