REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO
DOMANDA DI REGISTRAZIONE: art. 5 ( ) art. 17 (x)

DOP ( ) IGP (x)
N. nazionale del fascicolo: 02517

1. Servizio competente dello Stato membro: Regno Unito
Nome: MINISTRY OF AGRICULTURE, FISHERIES AND FOOD
Tel.: 071.238 6702 Fax: 071.238 6763
2. Associazione richiedente:
  - a) Nome: The Ancient Oyster Companies of Whitstable and Faversham
  - b) Indirizzo: c/o Elaine Kirkaldie, Marketing Director,
Seasalter Shellfish (Whitstable) Ltd, East Quay
The Harbour, Whitstable, Kent CT5 1AB
  - c) Composizione: produttori/trasformatori (2) altro (0)
3. Nome del prodotto: Whitstable Oysters
4. Tipo di prodotto: (cfr. elenco) 1.7. Molluschi
5. Descrizione del disciplinare
(riepilogo delle condizioni di cui all'art. 4 (2))
  - a) nome: cfr. punto 3
  - b) descrizione: Mollusco delle specie *Ostrea edulis* (ostrica locale) e *Crassostrea gigas* (ostriche europee coltivate), con carne grassa e succosa, contenente minerali e vitamine rari.
  - c) zona geografica: Le ostriche vivono al largo della città di Whitstable, Kent.
  - d) cenni storici: In questa regione si sono prodotte ostriche fin dai tempi dei romani. Molti libri fanno riferimento al vincolo esistente tra la città di Whitstable e le ostriche.
La zona è infatti famosa per la qualità delle sue ostriche.
  - e) metodo di ottenimento: Le larve di ostriche vengono prelevate nel mare al largo di Whitstable. Le uova di ostriche crescono in una stazione di covatura nutrite con alghe microscopiche. A 3 mm vengono trasferite in un vivaio all'aperto per acclimatarsi. Una volta raggiunte le dimensioni richieste vengono portate al largo e disposte nei vivai. Le ostriche che hanno raggiunto il completo sviluppo sono raccolte durante le maree equinoziali. In seguito vengono lavate, selezionate e trasferite in bacini di depurazione per 2 giorni; esse sono poi sciacquate in acqua fresca e imballate.

- f) legame geografico: Whitstable è famosa per la qualità delle sue ostriche la cui carne è grassa e succosa. Le ostriche sono prodotte nella zona fin dai tempi dei romani.
  - g) organismo di controllo: Nome: Shell fish Association of GB
Indirizzo: Fish mangers' Hall
London Bridge
London EC 4R 9EL
  - h) etichettatura: PGI
  - i) condizioni nazionali eventualmente applicabili:
-

PARTE RISERVATA ALLA COMMISSIONE

N. CEE: G/GB/0371/9401/25
Data di ricevimento del fascicolo