

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

(2020/C 204/19)

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

„Malostonska kamenica”

Nr UE: PDO-HR-02426 – 22.8.2018

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Malostonska kamenica”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Republika Chorwacji

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*

Ostryga „Malostonska kamenica” należy taksonomicznie do gatunku ostryg płaskich *Ostrea edulis* Linnaeus, 1758.

„Malostonska kamenica” jest asymetrycznym małżem o nieregularnym owalnym kształcie, nieregularnych brzegach, twardej konsystencji oraz nierównych, niekiedy kruchych muszlach. Lewa (dolna) połówka muszli jest wypukła i zachodzi na prawą (górną) połówkę muszli, która jest płaska. Muszle mają barwę żółtawą, szarobrązową lub żółtozieloną, z czerwonymi lub fioletowymi odcieniami. Powierzchnia muszli jest pokryta koncentrycznymi liniami, prążkami oraz żebrami lub pofałdowaniami, a także zachodzącymi na siebie blaszkami. Możliwe jest występowanie promienistych prążków i żeber. Wnętrze muszli, niekiedy pokryte wielobarwnymi plamkami, jest barwy perłowobiałej.

Tkanka miękka, czyli „mięso”, wypełnia większą część muszli i można ją spożywać bez uprzedniej obróbki termicznej. Mięso znajdujące się w okolicy worka trzewiowego charakteryzuje się jędrną strukturą tłuszczową o kopolastym, wypukłym kształcie oraz białożółtawej, błyszczącej barwie, natomiast brzegi płaszczka są bardzo ciemne, najczęściej czarne, i wyraźnie kontrastują z jasnym, błyszczącym workiem trzewiowym.

W chwili wprowadzania do obrotu ostryga „Malostonska kamenica” musi być żywa oraz mieć następujące właściwości:

— muszle muszą być całe, nieuszkodzone, bez deformacji, oczyszczone z organizmów porastających i pozbawione innych zanieczyszczeń,

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- mięso musi mieć tłustą teksturę, być jędrne i soczyste przy gryzieniu oraz mieć rozplwającą się w ustach konsystencję; musi charakteryzować się zrównoważonym słodko-słonym smakiem stanowiącym połączenie słodkiego i pełnego smaku części trzewiowej z mineralnym, przyjemnym morskim posmakiem, w którym dominują utrzymujące się na podniebieniu nuty jodowe,
- minimalna zawartość węglowodanów w mięsie wynosi 25 miligramów na gram suchej masy,
- współczynnik zawartości mięsa, tj. stosunek mięsa do całkowitej masy mięczaka (masa mięsa przed odsączeniem / całkowita masa mięczaka × 100), musi być wyższy niż 10,5 w okresie od lutego do lipca, a także we wrześniu, natomiast w pozostałej części roku musi być wyższy niż 6,5,
- poza mięsem muszla zawiera również typowy przezroczysty i klarowny płyn występujący wewnątrz jamy płaszczowej, który charakteryzuje się odświeżającym aromatem alg morskich z obszarów pływowych,
- minimalny rozmiar mięczaka wynosi 7 centymetrów, zaś jego minimalna masa – 60 gramów.

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*

Pierwszy etap hodowli polega na wyłowieniu młodych osobników ostryg „Malostonska kamenica” i obejmuje przygotowanie oraz umieszczenie kolektorów dla młodych osobników, a także oddzielenie i posortowanie wyłowionych osobników. Drugi etap polega na hodowli młodych osobników na farmach hodowlanych – do chwili, gdy osiągną one rozmiar umożliwiający wprowadzenie do obrotu. Wyróżnia się dwie metody hodowli, często stosowane łącznie – hodowla w siatkowych skrzyniach i siatkach oraz cementowanie.

Hodowlę ostryg „Malostonska kamenica” prowadzi się na farmach pływających.

Wszystkie etapy produkcji ostryg „Malostonska kamenica” – aż po zbiór i wprowadzenie do obrotu – muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, o którym mowa 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*

Podczas wprowadzania do obrotu przedmiotowego produktu w dowolnym opakowaniu na jego etykiecie musi widnieć nazwa „Malostonska kamenica”, która musi być wyraźniejsza pod względem wielkości, rodzaju i koloru czcionki (typografia) od wszelkich innych napisów.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, na którym odbywają się wszystkie etapy produkcji ostrygi „Malostonska kamenica”, obejmuje wody zatoki Malostonski zaljev należące do terytorium Republiki Chorwacji. Zatoka Malostonski zaljev stanowi 28-kilometrowe przedłużenie Kanału Neretwańskiego, które rozciąga się między wybrzeżem kontynentalnym a półwyspem Pelješac w kierunku północno-zachodnim/południowo-wschodnim, o maksymalnej szerokości 6,1 km w osi łączącej zatokę Soline i port Drače. Zatoka ta obejmuje obszar, którego granicę stanowi z jednej strony zatoka Kuta, a z drugiej strony oś łącząca przylądek Rat na półwyspie Pelješac i przylądek Rivina na wybrzeżu kontynentalnym, gdzie szerokość zatoki wynosi 4,5 km.

5. Związek z obszarem geograficznym

„Malostonska kamenica” zawdzięcza swój wyjątkowy charakter unikalnym naturalnym właściwościom zatoki Malostonski zaljev, dzięki której obszar ten otrzymał również status chronionego obszaru naturalnego, a także wiedzy fachowej producentów zdobytej przez wieki hodowli ostryg w zatoce Malostonski zaljev. Unikalne właściwości wód zatoki Malostonski zaljev, ilość oraz optymalny skład pożywienia, a także doskonała jakość wody morskiej, w połączeniu z tradycyjnymi umiejętnościami i wiedzą fachową producentów, znajdują bezpośrednie odzwierciedlenie w jakości i właściwościach organoleptycznych tego cenionego produktu.

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Zatoka Malostonski zaljev od dawna stanowi obszar hodowli ostryg „Malostonska kamenica”. Szczególne warunki ekologiczne panujące w tej zatoce wzbudziły zainteresowanie naukowców i od 1979 r. w regionie prowadzone są szeroko zakrojone badania. W 1983 r. wyniki tych badań skłoniły władze krajowe do objęcia ochroną przedmiotowego obszaru, który otrzymał wówczas status „specjalnego rezerwatu morskiego”.

Zatoka Malostonski zaljev charakteryzuje się znacznym zaopatrzeniem w wodę słodką pochodzącą ze źródeł, rzeki Neretwy i wód opadowych spływających z łądu. Woda ta pełni funkcję szczególnego regulatora temperatury i zasolenia, a także jest bogata w składniki pokarmowe, które zapewniają wysoką produktywność tego obszaru. Cała zatoka Malostonski zaljev jest płytka – średnia głębokość wynosi 15 m – i charakteryzuje się mulistym dnem, co sprzyja kształtowaniu się szczególnych warunków środowiskowych, które są niezbędne do hodowli małży, ale umożliwia również stosowanie w produkcji określonych technologii.

Specyfika obszaru geograficznego wybrzeża zatoki Malostonski zaljev polega na tym, że w roślinności dominują makie i dęby bezszypułkowe, których pozostałości roślinne odkładają się na glebie przybrzeżnej, zapobiegając w ten sposób jej erozji. Roślinność ta sprzyja stopniowemu przedostawianiu się składników pokarmowych (fosforanów, krzemianów, azotanów) i minerałów z łądu do morza, co wpływa na jednorodne kształtowanie się populacji fitoplanktonu, które odgrywają istotną rolę w odżywianiu ostryg „Malostonska kamenica”.

Czynnikiem decydującym o właściwościach wód są również wiatry. Pod wpływem wiatrów północnych i południowych wody odpływają z zatoki Malostonski zaljev w warstwie powierzchniowej, natomiast napływają do niej w warstwie przydennej, co zapewnia bogactwo głębinowych gatunków planktonu z Morza Adriatyckiego. Silne wiatry zachodnie podkreślają natomiast wpływ Neretwy i powodują zmniejszenie zasolenia. Ze względu na niewielką głębokość wody zatokowe charakteryzują się występowaniem bardzo silnych prądów morskich o zmiennym kierunku. Warunki te zapewniają dobre napowietrzenie wody morskiej w zatoce i odpowiednie rozpraszanie odżywczoego planktonu.

Stały napływ składników pokarmowych pochodzących z łądu, silne prądy, wpływ wiatrów i właściwości termofilne prowadzą do powstania szczególnego zbiorowiska planktonu. W zatoce Malostonski zaljev występuje łącznie 195 gatunków mikroplanktonu. Przez cały rok okrzemki i bruzdnice z rzędu Gymnodiniales są gatunkami dominującymi, natomiast w zimie w zatoce rozwija się gęsta populacja mikrozooplanktonu, w szczególności grupy orzęsków wytwarzających pancerzyki (tintinnid) złożone z 20 gatunków.

Tradycja hodowli ostryg w zatoce Malostonski zaljev sięga czasów Cesarstwa Rzymskiego (Pliniusz – *Historiae Naturalis*) i Republiki Raguzy (dekret wielkiego księcia Stonu z 1641 r.). Pierwsza dostępna wzmianka archiwalna o sposobie zbierania ostryg w naturalnych podchowalniach oraz w systemie półhodowlanym w zatoce Malostonski zaljev sięga 1573 r. Hodowla ostryg była ugruntowana na przedmiotowym obszarze już w XVI wieku, kiedy to znajdowała się w rękach przedstawicieli Republiki Raguzy w Stonie. W 1889 r. w zatoce Sutvid w pobliżu Drače kapitan Stijepo Bjelovučić założył pierwszą dalmacką farmę racjonalnej hodowli ostryg i pobrażek („Prvo dalmatinsko racionalno gojište kamenica i klapavica”) i znacznie ulepszył technikę hodowli ostryg w tym regionie.

Wielowiekowa tradycja hodowli ostryg w zatoce Malostonski zaljev pozwoliła hodowcom ostryg z tego regionu na zdobycie specjalistycznej wiedzy i nabycie specyficznych umiejętności. Z biegiem czasu hodowcy coraz lepiej poznawali bowiem cechy charakterystyczne obszaru hodowli mięczaków, a w szczególności stale dostosowywali i udoskonalali praktyki hodowlane, aby zwiększyć ilość i podnieść jakość produkowanych ostryg.

Jedną z praktyk hodowlanych jest ściśle powiązana ze znaczną produkcją planktonu w zatoce Malostonski zaljev, co ma pozytywny wpływ na wzrost i kondycję ostryg, ale przyczynia się jednocześnie do procesu biofoulingu, który spowalnia rozwój ostryg. Dlatego też hodowcy z regionu częściej usuwają porastające organizmy, a przy okazji tej czynności dokonują również selekcji ostryg, pozostawiając do dalszej hodowli wyłącznie najlepsze osobniki. Ponieważ we wczesnej fazie rozwoju ostrygi są bardzo wrażliwe, czyszczenie to odbywa się ręcznie, co pozwala na ich indywidualne zbadanie w celu podjęcia decyzji o wyborze lub odrzuceniu. Aby uzyskać ostrygi jak najwyższej jakości, opisaną powyżej procedurę stosuje się od trzech do pięciu razy podczas tego samego cyklu hodowlanego.

5.2. Szczegółowe informacje dotyczące jakości

Specyfika ostryg „Malostonska kamenica” wiąże się przede wszystkim z właściwościami organoleptycznymi mięsa.

Mięso ostryg „Malostonska kamenica” charakteryzuje się jędrną strukturą tłuszczową o kopolastym, wypukłym kształcie oraz białożółtawej, błyszczącej barwie, które to właściwości wynikają z nagromadzenia się glikogenu na poziomie worka trzewiowego. Glikogen, substancja rezerwowa i źródło energii do budowy i rozwoju tkanki gonadalnej podczas tarła, jest przechowywany w worku trzewiowym nad skrzelami między mięśniem zwieraczem a zamkiem. Glikogen jest polisacharydem, który stanowi niemal cały zasób węglowodanów występujących w mięsie ostryg. Zawartość glikogenu w mięsie ostryg „Malostonska kamenica” jest największa w zimie i wczesną wiosną, dlatego też w tym okresie ostrygi są najtłustsze i najgrubsze.

Poza tkanką miękką, czyli „mięsem”, muszla ostrygi „Malostonska kamenica” zawiera typowy przezroczysty i klarowny płyn występujący wewnątrz jamy płaszczowej, który charakteryzuje się odświeżającym aromatem alg morskich z obszarów pływowych.

Mięso ma tłustą teksturę, jest jędrne i soczyste przy gryzieniu oraz ma szczególnie zrównoważony słodko-słony smak. Stanowi on połączenie słodkiego i pełnego smaku części trzewiowej z mineralnym, przyjemnym morskim posmakiem, w którym dominują utrzymujące się na podniebieniu nuty jodowe. Worek trzewiowy, w którym przechowywany jest glikogen, rozplywa się w ustach i zapewnia szczególnie słodki i pełny smak. Charakterystyczny mineralny smak wynika z połączenia gamy minerałów zawartych w mięsie oraz płynu występującego wewnątrz jamy płaszczowej.

Zawartość węglowodanów w mięsie ostrygi „Malostonska kamenica”, na które składa się niemal wyłącznie glikogen, zmienia się w zależności od pory roku. Aby zagwarantować minimalną jakość ostrygi „Malostonska kamenica” pod względem charakterystycznej soczystości i charakterystycznego poziomu słodkości, minimalna zawartość węglowodanów w mięsie wynosi 25 miligramów na gram suchej masy.

O jakości handlowej ostrygi „Malostonska kamenica” decyduje w dużej mierze jakość mięsa wewnątrz jamy płaszczowej, tj. współczynnik zawartości mięsa. W badaniu naukowym A Gavrilović i in. przetestowali jakość mięsa ostrygi „Malostonska kamenica” w zatoce Malostonski zaljev i stwierdzili, że biorąc pod uwagę francuską normę (zgodnie z IFREMER, 2003), produkt ten można podzielić na trzy kategorie jakości w zależności od współczynnika zawartości mięsa (masa mięsa przed odsączeniem/całkowita masa mięczaka \times 100). Współczynnik zawartości mięsa wskazuje, że przez siedem miesięcy w roku (od lutego do lipca oraz we wrześniu) ostryga „Malostonska kamenica” należy, zgodnie z normami francuskimi, do kategorii najwyższej jakości (*spéciale*, współczynnik zawartości mięsa $>$ 10,5), natomiast przez pozostałą część roku – do kategorii doskonałej jakości (*fine*, współczynnik zawartości mięsa 6,5–10,5). Nie stwierdzono występowania kategorii niższej (*non classées*, współczynnik zawartości mięsa $<$ 6,5). Z powyższego wynika, że „Malostonska kamenica” charakteryzuje się wysoką jakością przez cały rok, w szczególności biorąc pod uwagę, że nawet w przypadku niższej kategorii (*fine*) wartości są bardzo zbliżone do maksymalnych wartości przewidzianych w normie dla tej kategorii (A. Gavrilović i in., „Utjecaj indeksa kondicije i stupnja infestacije ljuštura polihetom *Polydora* spp. na kvalitetu europske plosnate kamenice *Ostrea edulis* (Linnaeus, 1758) iz Malostonskog zaljeva”, 2008).

O specyfice produktu „Malostonska kamenica” świadczą również wyniki analiz genetycznych, które potwierdzają różnorodność genetyczną populacji tej ostrygi, która odróżnia się od pozostałych poddanych analizie populacji ostrygi liczbą różnych haplotypów (Instytut im. Ruđera Boškovića, załącznik 4.20 do końcowego sprawozdania z projektu „Zaštita proizvođnje malostonske kamenice dokazivanjem autohtonosti”, 2009).

Nazwa „Malostonska kamenica” pochodzi od zatoki Malostonski zaljev, w której hoduje się tę ostrygę. Nazwa ta pojawiła się i zaczęła być stosowana w języku potocznym w latach 70. XX wieku (A. Šimunović, „Problemi uzgoja kamenica u Malostonskom zaljevu”, 1975).

O renomie, jaką cieszy się ostryga „Malostonska kamenica”, świadczą również wyniki przeprowadzonej w całym kraju ankiety. Wyniki ankiety przeprowadzonej na próbie 1 tys. respondentów w sześciu regionach Republiki Chorwacji świadczą o wysokim poziomie znajomości produktu „Malostonska kamenica” wśród konsumentów. Na pytanie, czy respondenci słyszeli kiedykolwiek o produkcie „Malostonska kamenica”, 56 % osób odpowiedziało twierdząco.

Pod koniec XIX wieku produkt „Malostonska kamenica” otrzymał wiele wyróżnień, a podczas Wystawy Światowej Expo (World Exhibition) w Londynie w 1936 r. – nagrodę Grand Prix oraz złoty medal jakości.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między obszarem geograficznym a produktem

Szczególne właściwości ostrygi „Malostonska kamenica” wynikają z czynników środowiskowych występujących na obszarze geograficznym, na którym jest ona hodowana, ale częściowo również z tradycyjnych praktyk hodowlanych stosowanych przez producentów ostryg w tym regionie.

Bardzo istotnym czynnikiem środowiskowym jest woda słodka, która napływa do zatoki Malostonski zaljev z różnych źródeł. Z jednej strony zmniejsza ona zasolenie wody morskiej, a z drugiej odgrywa rolę regulatora termicznego. Zmniejszenie maksymalnej i minimalnej temperatury wody morskiej w poszczególnych porach roku, a także zmniejszenie zasolenia zmniejszają negatywny wpływ tych czynników na wzrost i rozwój ostryg. Jednocześnie woda słodka wzbogaca zatokę o składniki pokarmowe, zwiększając produktywność tego obszaru, zaś szczególna roślinność sprzyja stopniowemu przedostawaniu się składników pokarmowych (fosforanów, krzemianów, azotanów) i minerałów z lądu do morza, co wpływa na jednorodne kształtowanie się populacji fitoplanktonu, który odgrywa istotną rolę w odżywianiu ostryg „Malostonska kamenica”. Uregulowana temperatura i uregulowane zasolenie, a także jednorodny rozwój populacji fitoplanktonu i mikrozooplanktonu przyczyniają się do utrzymania współczynnika zawartości mięsa w ostrygach „Malostonska kamenica” na niezmiernie wysokim poziomie przez cały rok. Potwierdza to związek między szczególnymi warunkami występującymi w zatoce a jakością ostryg w ciągu całego roku. Oprócz składników pokarmowych zwiększony napływ wody słodkiej przyczynia się również do zwiększenia stężenia minerałów w zatoce Malostonski zaljev, co korzystnie wpływa na nagromadzenie tych minerałów, w szczególności cynku, żelaza i jodu, w mięsie ostryg.

Ponadto szczególne warunki ekologiczne panujące w zatoce Malostonski zaljev oraz jej fizyczne odizolowanie wpłynęły prawdopodobnie na ukształtowanie się szczególnych cech biologicznych ostryg „Malostonska kamenica”, o czym świadczy różnorodność genetyczna ich populacji w porównaniu z innymi populacjami. Doskonale dostosowanie ostryg „Malostonska kamenica” do lokalnych warunków środowiskowych, w których są one hodowane, w połączeniu z tradycyjnymi praktykami hodowlanymi, pozwala im w pełni rozwinąć swój potencjał genetyczny, co znajduje ostatecznie odzwierciedlenie w szczególnych właściwościach organoleptycznych tego produktu.

Szczególne warunki środowiskowe panujące w zatoce mają również pozytywny wpływ na cykl reprodukcyjny ostrygi „Malostonska kamenica”, co skutkuje dwukrotnym tarłem w ciągu roku charakteryzującym się wysokim stężeniem larw. Zatoka Malostonski zaljev charakteryzuje się najwyższym stężeniem larw w morzu w porównaniu z pozostałymi obszarami Morza Adriatyckiego i jest jedynym obszarem Morza Adriatyckiego, na którym larwy pozyskuje się dwa razy w roku (M. Meštrov i A. Požar-Domac, „Bitna svojstva ekosistema Malostonskog zaljeva i zaštita”, 1981; A. Šimunović, „Stanje i problemi uzgoja kamenice i dagnje u Malostonskom zaljevu”, 2001). Dwukrotne tarło – oprócz tego, że świadczy o warunkach wyjątkowo sprzyjających hodowli ostryg w zatoce Malostonski zaljev – ponownie potwierdza specyfikę ostryg „Malostonska kamenica” i ich zdolność do rozwinięcia i wykorzystania szczególnego potencjału genetycznego.

Stosowanie tradycyjnych praktyk hodowlanych, które obejmują częste ręczne usuwanie porastających organizmów oraz szczególnie sposób selekcji ostryg polegający na wyborze do dalszej hodowli najlepszych osobników, ma wpływ na ich zdolność do filtrowania, a co za tym idzie – do odżywiania się, czyli, innymi słowy, na ich wzrost i rozwój. Ręczne czyszczenie przez producentów w regionie zatoki Malostonski zaljev znacznie ogranicza występowanie wieloszczetów z rodzaju *Polydora* sp., które negatywnie wpływają na współczynnik kondycji ostryg i ich właściwości organoleptyczne. W zatoce Malostonski zaljev występuje znacznie mniej wieloszczetów niż na innych obszarach hodowli. Hodowcy ostryg z regionu nauczyli się z doświadczenia, że badanie i czyszczenie ostryg trzy do pięciu razy w ciągu cyklu hodowlanego pozwala na zapewnienie maksymalnej zdolności do filtrowania, co – oprócz odżywiania – również wpływa na cykl reprodukcyjny i wchłanianie minerałów, a co za tym idzie – na charakterystyczny smak ostryg „Malostonska kamenica”.

Specyfika genetyczna, różnorodność i połączenie gatunków planktonu, specyficzny cykl reprodukcyjny, dostarczanie minerałów z łądu, silne prądy morskie, a także jakość i napowietrzenie wód morskich oraz wykorzystywanie tradycyjnych umiejętności lokalnych producentów znajdują odzwierciedlenie w wysokiej jakości oraz szczególnych i cenniejszych właściwościach organoleptycznych ostryg „Malostonska kamenica”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/arhiva/datastore/filestore/82/Specifikacija-Malostonska-kamenica-11.pdf>
