# JINÉ AKTY

# EVROPSKÁ KOMISE

## Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2020/C 204/19)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„Malostonska kamenica“**

**EU č.: PDO-HR-02426 – 22.8.2018**

**CHOP (X) CHZO ()**

1. **Název (názvy)**

„Malostonska kamenica“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Chorvatská republika

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.7: Čerstvé ryby, měkkýši a korýši a výrobky z nich získané

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Taxonomicky patří „Malostonska kamenica“ k druhu ústřice jedlé, *Ostrea edulis Linnaeus*, 1758.

„Malostonska kamenica“ je pevný, asymetrický a poněkud křehký mlž s nepravidelným oválným tvarem a nepravidelnými okraji. Levá (spodní) polovina lastury (skořápka) je vypouklá, zatímco pravá (horní) je rovná a zavírá se dovnitř levé lastury. Lastury mají žluté, šedohnědé nebo žlutozelené zbarvení s odstíny fialové nebo červené. Lastury se skládají ze soustředných hřebenů nebo linií, drážek a žeber a šupinatých vrstev. Mohou se objevit i paprskovité drážky a žebra. Vnitřek lastury má perlově bílou barvu a někdy i vícebarevné skvrny.

Měkká tkáň, „maso“, zabírá většinu dutiny v lastuře a je jedlá, aniž by musela projít tepelnou úpravou. Maso útrobního vaku má lesklou, běložlutou, pevnou, klenutou a vypouklou tučnou strukturu, zatímco okraje pláště jsou velmi tmavé, obvykle černé, a°proto kontrastují se světlým a lesklým útrobním vakem.

Při uvádění na trh musí být „Malostonska kamenica“ živá a musí mít tyto vlastnosti:

— její lastury musí být vcelku, bez poškození nebo deformace, očištěné od škodlivých organismů a dalších nečistot;

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

— maso musí mít tučnou strukturu, která se rozpouští v ústech a při skusu je měkká a šťavnatá; musí mít charakteristickou, sladkoslanou vyrovnanou chuť, která je výsledkem kombinace sladké a plné chuti útrobního vaku a příjemné chuti mořských minerálů, u níž převládá aroma jódu, které přetrvává na patře;

— minimální obsah sacharidů v mase musí být 25 miligramů na gram sušiny;

— hodnota indexu masa, tedy podíl masa na hmotnosti celého mlže (hmotnost mokrého masa/hmotnost celého mlže × 100), musí být od února do července a v září větší než 10,5 a po zbytek roku větší než 6,5;

— stejně jako maso musí i vnitřek lastury obsahovat charakteristickou průhlednou a čistou meziskořepinovou tekutinu, která se vyznačuje osvěžující vůní mořských řas v přílivové zóně;

— minimální délka jedné ústřice musí být 7 centimetrů a minimální hmotnost 60 gramů.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

První fáze chovu sestává ze získávání nedospělých ústřic „Malostonska kamenica“, což zahrnuje přípravu a instalaci sběračů pro nedospělé ústřice a klasifikaci a třídění vhodných ústřic. Druhá fáze zahrnuje chov nedospělých ústřic na chovných farmách, dokud nedosáhnou komerční délky. Rozlišují se dvě chovné metody: chov v bednách a sítích a cementový chov. Obvykle se kombinují obě tyto metody.

Chov ústřice „Malostonska kamenica“ probíhá na plovoucích farmách.

Všechny výše zmíněné fáze produkce ústřice „Malostonska kamenica“ až po sběr pro trh musí proběhnout v rámci zeměpisné oblasti vymezené v bodě 4.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Při umístění produktu na trh v jakémkoliv druhu balení musí označení obsahovat název „Malostonska kamenica“ a tento název musí být zřetelně odlišen od ostatních nápisů velikostí, typem a barvou písmen (typografií).

## 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast, v níž probíhají všechny fáze produkce ústřice „Malostonska kamenica“, zahrnuje vody zálivu Mali Ston, který spadá pod Chorvatskou republiku. Záliv Mali Ston je 28 km dlouhý pruh kanálu Neretva, který se nachází mezi pevninským pobřežím a poloostrovem Pelješac ve směru na severozápad/jihovýchod. V nejširším místě, mezi přístavem Drače a zálivem Soline, měří 6,1 km. Záliv pokrývá plochu od zátoky Kuta na jednom konci po mys Rat na poloostrově Pelješac a mys Rivine na pevnině na druhém konci, kde je záliv široký 4,5 km.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Specifičnost ústřice „Malostonska kamenica“ vychází z jedinečných přírodních vlastností zálivu Mali Ston, které vedly k jeho označení za chráněnou přírodní oblast, a ze znalostí ohledně chovu ústřic v zálivu Mali Ston, které se vyvíjely po staletí. Jedinečné vlastnosti vody v zálivu Mali Ston, optimální množství a složení potravy, vynikající kvalita mořské vody a využívání tradičních znalostí se odrážejí v kvalitě a organoleptických vlastnostech tohoto vysoce ceněného produktu.

5.1. *Specifičnost zeměpisné oblasti*

Záliv Mali Ston byl již v historii znám jako místo, kde se chová „Malostonska kamenica“. Díky specifickým ekologickým podmínkám zálivu projevili vědci o tento záliv zájem a od roku 1979 tu začali provádět podrobný výzkum. Výsledky výzkumu vedly k tomu, že příslušné státní orgány označily záliv v°roce 1983 za chráněnou oblast. Záliv je dodnes chráněn jako zvláštní mořská rezervace.

Záliv Mali Ston je charakterizován významným přítokem čerstvé vody z podmořských pramenů, řeky Neretva a srážek, které přivádějí vodu z pevniny. Tyto vody specifickým způsobem regulují teplotu a slanost a záliv Mali Ston obohacují o živiny, díky čemuž je tato oblast vysoce produktivní. Záliv Mali Ston je mělký, jeho průměrná hloubka je 15 m a jeho mořské dno je bahnité, díky čemuž je možné udržet určité ekologické podmínky pro chov měkkýšů, což je výhodné také pro techniky produkce.

Specifičnost pobřežní zeměpisné oblasti zálivu Mali Ston spočívá v její vegetaci, ve které převládají křovinaté porosty a duby cesmínovité, jejichž rostlinné zbytky jsou uloženy ve svrchní vrstvě pobřežní půdy, což předchází půdní erozi. Tato vegetace umožňuje postupný tok živin (fosfáty, silikáty, dusičnany) a minerálů z pevniny do moře, čímž přispívá k rovnoměrnému rozvoji populací fytoplanktonu, které ústřici „Malostonska kamenica“ poskytují důležité živiny.

Vlastnosti vody ovlivňují také větry. Působením severních a jižních větrů opouští voda záliv Mali Ston přes povrchovou vrstvu a do zálivu vstupuje přes spodní vrstvu, kudy s sebou přivádí hlubinné druhy planktonu. Silné západní větry naopak zesilují vliv řeky Neretva, která snižuje hodnoty slanosti. Mělká hloubka vod způsobuje silné mořské proudy, které vedou do různých směrů. Díky tomu je mořská voda zálivu dobře okysličená a potrava z planktonu rovnoměrně distribuovaná.

Kombinace neustálého přísunu živin z pevniny, silných proudů, vlivu větrů a termohalinních vlastností vytváří specifickou populaci planktonu. V zálivu Mali Ston bylo nalezeno celkem 195 druhů mikrofytoplanktonu. Rozsivky a obrněnky převládají po celý rok a v zimě se v zálivu rozrůstá hustá populace mikrozooplanktonu, zejména skupin tintinid, které jsou tvořeny 20 druhy.

Tradice chovu měkkýšů v zálivu Mali Ston, zejména ústřic, sahá až do doby římské říše (Plinius – *Naturalis Historia*) a Republiky Dubrovník (nařízení prince ze Stonu z roku 1641). První dostupný archivní záznam o tom, jak získávat ústřice z přírody, a°o částečném chovu v zálivu Mali Ston pochází z roku 1573. Chov ústřic fungoval dobře už v 16. století, kdy byl v rukou zástupců Republiky Dubrovník ve Stonu. První komerční farma na chov mlžů na Dalmatském pobřeží byla založena kapitánem Stijepem Bjelovučićem v zátoce Sutvid vedle Drače v roce 1889 a významně zlepšila techniku chovu ústřic v této oblasti.

Staletí stará tradice chovu ústřic v zálivu Mali Ston vedla ke shromáždění specifických znalostí a odborných zkušeností mezi místními chovateli ústřic. Tito chovatelé se v průběhu času seznámili s vlastnostmi chovatelské oblasti a své chovatelské postupy neustále přizpůsobovali a zlepšovali, aby dosáhli vyšší kvantity a jakosti chovaných ústřic.

Jeden z chovatelských procesů souvisí s velkou produkcí planktonu v zálivu Mali Ston, která má na růst a podmínky ústřic pozitivní vliv, ale také podporuje intenzivní růst škodlivých organismů, které vývoj ústřic zpomalují. Z tohoto důvodu místní chovatelé zbavují ústřice těchto škodlivých organismů častěji a k dalšímu chovu vybírají jen ty nejlepší ústřice. Během raných fází jsou ústřice velmi citlivé, proto se od škodlivých organismů očišťují ručně, což dovoluje prohlídku ústřic kus po kuse předtím, než jsou vybrány nebo vyřazeny. Aby byly chovány ústřice nejvyšší jakosti, je výše zmíněný proces během jednoho produkčního cyklu prováděn třikrát až pětkrát.

5.2. *Podrobnosti kvality produktu*

Specifičnost ústřice „Malostonska kamenica“ je založena zejména na organoleptických vlastnostech masa.

Maso ústřice „Malostonska kamenica“ je charakterizováno pevnou, klenutou a vypouklou tučnou strukturou lesklé běložluté barvy, která je výsledkem nahromadění glykogenu v útrobním vaku. Glykogen je zásobní látka a zdroj energie pro stavbu a rozvoj gonadální tkáně během procesu rozmnožování. Je uložen v útrobním vaku nad žábrami, mezi přitahovacím svalem a kloubovými svaly. Glykogen je polysacharid glukózy, který představuje téměř celý podíl sacharidů v mase ústřice. Nejvyšší obsah glykogenu v mase ústřice „Malostonska kamenica“ je možné zjistit během zimy a na začátku jara, což znamená, že ústřice je během tohoto období nejtučnější a nejtlustší.

Stejně jako tuková tkáň nebo „maso“ musí i vnitřek lastury ústřice „Malostonska kamenica“ obsahovat charakteristickou průhlednou a čirou meziskořepinovou tekutinu, která se vyznačuje osvěžující vůní mořských řas v přílivové zóně.

Maso má tučnou strukturu, při skusu je měkké a šťavnaté a má specifickou, sladkoslanou vyrovnanou chuť. Chuť je dána kombinací sladké a°plné chuti útrobní části a příjemné chuti mořských minerálů, u níž převládá aroma jódu, které přetrvává na patře. Útrobní vak se zásobami glykogenu se rozpouští v ústech a jeho výrazná chuť je sladká a plná. Charakteristická minerální chuť je výsledkem kombinace minerálů obsažených v mase a meziskořepinové tekutiny.

Obsah sacharidů v mase ústřice „Malostonska kamenica“, který je tvořen téměř zcela jen glykogenem, se liší v závislosti na ročním období. Aby byla zajištěna minimální kvalita ústřice „Malostonska kamenica“, co se týče zřetelné šťavnatosti a sladkosti, musí být obsah sacharidů v mase alespoň 25 miligramů na gram sušiny.

Komerční kvalita ústřice „Malostonska kamenica“ se určuje zejména podle množství masa uvnitř plášťové dutiny, tzv. indexu masa. Ve vědecké studii testovali A. Gavrilović a další kvalitu masa ústřice „Malostonska kamenica“ v zálivu Mali Ston a zjistili, že podle francouzské normy (IFREMER, 2003) může být „Malostonska kamenica“ rozdělena do tří různých kvalitativních skupin v závislosti na indexu masa (hmotnost mokrého masa/hmotnost celého mlže × 100). Index masa ukazuje, že během sedmi měsíců v roce (od února do července a v září) spadá „Malostonska kamenica“ podle francouzské normy do nejvyšší kategorie (*catégorie spéciale*, index masa vyšší než 10,5) a po zbytek roku do vynikající kategorie (*catégorie fine*, index masa je 6,5–10,5). Nejnižší kategorie, „neklasifikováno“ (*non classées*, index masa nižší než 6,5), nebyla nalezena. Z toho vyplývá, že „Malostonska kamenica“ má výbornou kvalitu po celý rok, zejména vzhledem k tomu, že i v nižší kategorii „vynikající“ se hodnoty velmi blíží maximálnímu standardu dané kategorie (A. Gavrilović a další, *Utjecaj indeksa kondicije i stupnja infestacije ljušture polihetom Polydora spp. na kvalitetu europske plosnate kamenice Ostrea edulis (Linnaeus, 1758) iz Malostonskog zaljeva*, 2008).

Výsledky genetické analýzy také poukazují na specifičnost druhu „Malostonska kamenica“ a potvrzují genetickou rozmanitost jeho populace, která se liší od ostatních analyzovaných populací ústřic, co se týče počtu různých haplotypů (příloha 4.20 – Institut Ruđer Bošković, závěrečná zpráva o projektu s názvem *Zaštita proizvodnje malostonske kamenice dokazivanjem autohtonosti*, 2009).

„Malostonska kamenica“ je pojmenována po zálivu Mali Ston, kde se ústřice chová. Název se poprvé objevil a začal být používán v každodenní mluvě v 70. letech 20. století (A. Šimunović, *Problemi uzgoja kamenica u Malostonskom zaljevu*, 1975).

Úroveň uznání, jíž se druhu „Malostonska kamenica“ dostává, byla doložena v průzkumu zahrnujícím celé Chorvatsko. Výsledky průzkumu, který byl proveden na vzorku 1 000 respondentů z šesti chorvatských regionů, poukazují na vysoký stupeň uznání ústřice „Malostonska kamenica“. Na otázku „Slyšeli jste o ústřici Malostonska kamenica?“ odpovědělo 56 % respondentů kladně.

Na konci 19. století získala „Malostonska kamenica“ různá ocenění. V roce 1936 vyhrála cenu Grand Prix na světové výstavě v Londýně, kde získala zlatou medaili za kvalitu.

5.3. *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a produktem*

Specifické vlastnosti ústřice „Malostonska kamenica“ jsou ovlivněny environmentálními faktory zeměpisné oblasti, ve které je chována, a částečně jsou i výsledkem tradičních chovatelských postupů používaných místními chovateli měkkýšů a korýšů.

Důležitým environmentálním faktorem je čerstvá voda, která se do zálivu Mali Ston dostává z různých zdrojů. Tato čerstvá voda snižuje slanost mořské vody a také působí jako regulátor teploty. Snížení sezónních teplotních maxim a minim mořské vody a její slanosti způsobuje snížení negativního vlivu těchto faktorů na růst a vývoj ústřic. Čerstvá voda také obohacuje záliv Mali Ston o živiny, díky čemuž je tato oblast velmi produktivní, a specifická vegetace umožňuje postupný tok živin (fosfáty, křemičitany, dusičnany) a minerálů z pevniny do moře, čímž přispívá k rovnoměrnému rozvoji populací fytoplanktonu, které ústřici „Malostonska kamenica“ poskytují důležité živiny. Regulovaná teplota a slanost a jednotný rozvoj populací fytoplanktonu a mikrozooplanktonu se odrážejí v trvale vysokém indexu masa ústřice „Malostonska kamenica“ po celý rok. To potvrzuje souvislost mezi specifickými podmínkami zálivu a celoroční kvalitou ústřice. Zvýšený přítok čerstvé vody také kromě poskytování živin zvyšuje koncentraci minerálů v zálivu Mali Ston, což ovlivňuje hromadění těchto minerálů, zejména zinku, železa a jódu, v mase ústřice.

Specifické ekologické podmínky zálivu Mali Ston a jeho zeměpisná izolace také mohly ovlivnit biologickou specifičnost druhu „Malostonska kamenica“, která se odráží v jeho genetické rozmanitosti ve srovnání s jinými populacemi. Skutečnost, že se „Malostonska kamenica“ zcela přizpůsobila svému místnímu prostředí, v kombinaci s tradičními chovatelskými postupy umožňuje, aby se její genetický potenciál zcela rozvinul, což lze rozpoznat ve specifických organoleptických vlastnostech produktu.

Specifické ekologické podmínky v zálivu Mali Ston mají pozitivní vliv na reprodukční cyklus ústřice „Malostonska kamenica“, což vede k rozmnožovacímu cyklu dvakrát do roka s vysokou koncentrací larev. Záliv Mali Ston má v Jaderském moři nejvyšší koncentraci larev a je jedinou oblastí Jadranu, kde je larvy možné sbírat dvakrát ročně (M. Meštrov a A. Požar-Domac, *Bitna svojstva ekosistema Malostonskog zaljeva i zaštita*, 1981, A. Šimunović, *Stanje i problemi uzgoja kamenice i dagnje u Malostonskom zaljevu*, 2001). Rozmnožovací cyklus dvakrát do roka poukazuje na výjimečně výhodné podmínky pro chov ústřic v zálivu Mali Ston a potvrzuje i specifičnost ústřice „Malostonska kamenica“ a její schopnost naplno rozvinout svůj genetický potenciál.

Využívání tradičních chovatelských procesů, včetně častého ručního čištění od škodlivých organismů, a zvláštní metoda výběru ústřic, kdy se k dalšímu chovu vybírají jen ty nejlepší, ovlivňují filtrační kapacitu ústřic a jejich schopnost přijímat potravu, tedy jejich růst a vývoj. Metoda ručního čištění používaná chovateli měkkýšů a korýšů v zálivu Mali Ston velkou měrou snižuje výskyt mnohoštětinatce druhu *Polydora*, který negativně ovlivňuje ukazatele stavu a organoleptické vlastnosti ústřice. V lasturách ústřic v zálivu Mali Ston bylo ve srovnání s jinými produkčními oblastmi nalezeno mnohem méně mnohoštětinatců. Místní chovatelé měkkýšů a korýšů ze zkušenosti zjistili, že prohlížení a čištění ústřic třikrát až pětkrát během produkčního cyklu zajistí maximální filtrační kapacitu, která má vliv nejen na výživu, ale i na reprodukční cyklus, vstřebávání minerálů a také na charakteristickou chuť ústřice „Malostonska kamenica“.

Genetická specifičnost, rozmanitost a kombinace druhů planktonu, specifický reprodukční cyklus, tok minerálů z pevniny, silné mořské proudy, kvalita a provzdušňování mořské vody a využívání tradičních znalostí místními chovateli měkkýšů a korýšů jsou faktory, díky nimž jsou organoleptické vlastnosti ústřice „Malostonska kamenica“ vysoké kvality a velmi specifické.

**Odkaz na zveřejnění specifikace produktu**

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

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