

## ANDET

## EUROPA-KOMMISSIONEN

**Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer**

(2020/C 204/19)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup>, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse

## ENHEDSDOKUMENT

»Malostonska kamenica«

EU-nr.: PDO-HR-02426 — 22.8.2018

BOB (X) BGB ()

1. **Betegnelse**

»Malostonska kamenica«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Republikken Kroatien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.7. Fisk, bløddyr, skaldyr, ferske, og produkter på basis heraf

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*Taksonomisk tilhører »Malostonska kamenica« arterne af europæisk østers *Ostrea edulis Linnaeus*, 1758.

»Malostonska kamenica« er et asymmetrisk, uligeskallet, til tider skrøbeligt skaldyr med fast struktur og en uregelmæssig oval form og uregelmæssige kanter. Venstre (nedre) skal er hul, mens den højre (øvre) skal er flad og lukker ned i venstre skal. Skallerne har en gullig, gråbrun eller gulgrøn farve med lilla eller rødligt skær. Skalformen består af koncentriske kamme eller linjer, riller og ribber og bladagtige flager. Der kan også forekomme radialriller og -ribber. Skallens inderside har en perlemorshvid farve, undertiden med flerfarvede pletter.

Det meste af hulrummet i skallen er fyldt med blødt væv — eller »kød« — som kan spises uden forudgående varmebehandling. Kødet i visceraldelen er kendetegnet ved en skinnende, hvid-gullig, fast, kugleformet og opsvulmet fedtstruktur, mens kappens kanter er meget mørke, typisk sorte, og de står derfor i stærk kontrast til den lyse og skinnende visceraldel.

Ved markedsføringen skal »Malostonska kamenica« være levende og have følgende egenskaber:

— Skallerne skal være hele, uden skader eller deformation og skal være rensset for skadegørere og andre urenheder.

(<sup>1</sup>) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

- Kødet skal have en fedtet konsistens, der smelter i munden og er blød og har et saftigt bid. Det skal have en karakteristisk, sød og salt, afbalanceret smag, der bundes i kombinationen af den søde og intense smag fra visceraldelen og den behagelige havmineralagtige smag domineret af en aroma af jod, der bliver på tungen.
- Indholdet af kulhydrater i kødet skal være mindst 25 mg/g tørstof.
- Kødindeksværdien, dvs. andelen af kød i forhold til hele skaldyrets vægt (vægt af vådt kød/vægt af hele skaldyret × 100), skal være større end 10,5 fra februar til juli og i september og over 6,5 resten af året.
- På samme måde som kødet skal skallens inderside indeholde en karakteristisk, gennemsigtig og klar skalvæske, som er karakteriseret ved en forfriskende duft af tang i tidevandsområdet.
- Den enkelte østers skal have en længde på mindst 7 cm, en mindstevægt på 60 g.

### 3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

### 3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Den første opdrætsfase består i høsten af unge »Malostonska kamenica«. Dette omfatter forberedelse og anbringelse af indsamlere til unghosters samt vurdering og sortering af egnede unghosters. Anden fase omfatter opdræt af unghosters i avlsbrug, indtil de har nået den kommercielle længde. Der skelnes mellem to opdrætsmetoder: opdræt i kasser og net samt cementering. Disse to metoder kombineres typisk.

Opdræt af »Malostonska kamenica« finder sted i flydende brug.

Alle ovennævnte faser af produktionen af »Malostonska kamenica« indtil høsten med henblik på markedsføring skal finde sted i det i punkt 4 afgrænsede geografiske område.

### 3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

### 3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Ved markedsføring af produktet med enhver type forpakning skal mærkningen indeholde navnet »Malostonska kamenica« og tydeligt kunne skelnes fra nogen anden påskrift (typografi), hvad størrelsen, skrifttypen og farven angår.

## 4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område, hvor alle »Malostonska kamenica«-produktionsfaserne finder sted, omfatter de farvande i Mali Ston-bugten, som tilhører Republikken Kroatien. Mali Ston-bugten udgør en 28 kilometer lang forlængelse af floden Neretva, der strækker sig mellem fastlandets kyster og Pelješac-halvøen i nord-vestlig/syd-østlig retning. Det bredeste sted er den 6,1 km bred — mellem havnen i Drače og Soline-vigen. Bugten dækker området fra Kuta-vigen i den ene ende til Rat-odden på Pelješac og Rivine-odde på fastlandet i den anden ende, hvor bugten er 4,5 km bred.

## 5. **Tilknytning til det geografiske område**

Kendetegnet ved »Malostonska kamenica« er baseret på Mali Ston-bugtens særlige naturforhold, som har ført til, at området er blevet udpeget som et beskyttet naturområde, og på den ekspertise, der er blevet udviklet gennem århundreder med opdræt af østers i Mali Ston-bugten. De enestående egenskaber ved Mali Ston-bugtens farvande, den optimale mængde og sammensætning af fødevarer, havvandets fremragende kvalitet og udnyttelsen af traditionel viden og ekspertise afspejles alle direkte i dette værdsatte produkts kvalitet og organoleptiske egenskaber.

### 5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Mali Ston-bugten har historisk set været kendt som det sted, hvor der bliver opdrættet »Malostonska kamenica«. Bugtens særlige økologiske forhold har gjort, at videnskabsfolk har vist interesse for bugten og gennemført tilbundsående undersøgelser her siden 1979. Resultaterne af denne forskning førte til, at de kompetente statslige organer i 1983 udpegede det som beskyttet område. Området har indtil i dag været beskyttet som et særligt havreservat.

Mali Ston-bugten er kendetegnet ved en betydelig tilførsel af ferskvand fra kilder under havet, floden Neretva og nedbør, der skyldes ind fra fastlandet. Vandet fungerer som en specifik temperatur- og saltregulator og tilfører næringsstoffer til Mali Ston-bugten, hvilket gør området meget produktivt. Mali Ston-bugten er lavvandet med en middeldybde på 15 m og en mudret havbund. Dette bidrager både til opretholdelse af de særlige økologiske forhold for opdræt af skaldyr og gavner produktionsteknikkerne.

De særlige kendetegn ved Mali Ston-bugtens geografiske kystområde findes i vegetationen, som domineres af kratskov og stenegskov, hvis planterester aflejres på den øverste kystjord og forhindrer jorderosion. Vegetationen muliggør en gradvis strømning af næringsstoffer (phosphater, silicater, nitrater) og mineraler fra fastlandet til havet, hvilket bidrager til en afbalanceret udvikling af fytoplanktonbestandene, der tilfører en række vigtige næringsstoffer til »Malostonska kamenica«.

Farvandenes karakteristika påvirkes også af vindene. Under påvirkning af norden- og søndenvinde forlader vandet Mali Ston-bugten i overfladelaget og løber ind i bugten i bundlaget, hvorved der føres arter af dybhavsp plankton med. Som modsætning hertil forstærker de kraftige vestlige vinde effekten af floden Neretva, som reducerer saltindholdet. Den lave vanddybde fører til stærke havstrømme i forskellige retninger. Herved sker der en gennemluftning af bugtens havvand. Dette sikrer en god fordeling af planktonnæring.

Kombinationen af den konstante strøm af næringsstoffer fra fastlandet, de kraftige strømme, vindens indvirkning og de termohaline egenskaber danner en specifik planktonsammensætning. Der er fundet i alt 195 mikrofytoplanktonarter i Mali Ston-bugten. Diatomeer og gymnodinoid-dinoflagellater dominerer året rundt, mens der om vinteren udvikles en tæt bestand af mikrozooplankton i bugten, især grupper af tintinnider, dannet af 20 arter.

Traditionen for opdræt af skaldyr i Mali Ston-bugten med særligt fokus på østers går helt tilbage til Romerriget (Pliny — *Naturalis Historia*) og republikken Dubrovnik (bekendtgørelse fra fyrsten af Ston fra 1641). Den første foreliggende arkivfortegnelse om, hvordan indsamlingen af østers foregik fra naturlige yngleanlæg, og om semi-opdræt i Mali Ston-bugten stammer fra 1573. Allerede i det 16. århundrede var østersopdrættet veletableret. Dengang blev aktiviteterne varetaget af repræsentanter for republikken Dubrovnik i Ston. Det første kommercielle skaldyrbrug på den dalmatiske kyst blev grundlagt af kaptajn Stijepo Bjelovučić i Sutvid-vigen ud for Drače i 1889, hvilket i væsentlig grad forbedrede østersopdrætsteknikken i området.

Den århundredgamle tradition med østersopdræt i Mali Ston-bugten har resulteret i en akkumulering af specifik knowhow og ekspertise blandt de lokale skaldyrsavlere. Avlerne blev med tiden i stigende grad fortrolige med produktionsområdets kendetegn, idet de hele tiden tilpassede og forbedrede deres opdrætspraksis for at forbedre kvantiteten og kvaliteten af de opdrættede østers.

En af opdrætsmetoderne er knyttet til Mali Ston-bugtens omfattende produktion af plankton, som har en positiv indvirkning på østersenes vækst og tilstand, men også fremmer den intense vækst af skadegørere, som bremser østersudviklingen. Det er grunden til, at de lokale avlere hyppigere renser deres østers for disse skadegørere og kun udvælger de bedste østers til videre opdræt. Østers er meget følsomme i de tidlige faser, hvorfor skadegørerne fjernes med hænderne. På den måde er det muligt at undersøge de enkelte østers inden udvælgelse eller kassering. Ovenstående proces udføres tre til fem gange i løbet af en enkelt produktionscyklus for at avle østers af den bedste kvalitet.

## 5.2. Nærmere oplysninger om produktets kvalitet

»Malostonska kamenica« særlige kendetegn er primært baseret på kødets organoleptiske egenskaber.

Kødet fra »Malostonska kamenica« er karakteriseret ved en fast, kugleformet og opsvulmet fedtstruktur med en skinnende hvid-gullig farve, der udvikler sig som følge af akkumuleringen af glycogen i visceraldelen. Glycogen er et reservestof og en energikilde til at opbygge og udvikle gonadalvæv under gydeprocessen. Det lagres i visceraldelen over gællerne, mellem adduktor- og ledmusklerne. Glycogen er et polysaccharid af glukose, der tegner sig for næsten den samlede kulhydratandel i østerskødet. »Malostonska kamenica« har det højeste glycogenindhold i kødet om vinteren og i det tidlige forår, hvilket betyder, at østersene i denne periode er tykkeste og fedeste.

Ud over fedtvævet eller »kødet« indeholder skallens inderside på »Malostonska kamenica« også en karakteristisk, gennemsigtig og klar skalvæske, som er karakteriseret ved en forfriskende duft af tang i tidevandsområdet.

Kødet har en fedtet konsistens og er blødt og har et saftigt bid, med en særlig, sød og salt, afbalanceret smag. Smagen bunder i kombinationen af den søde og intense smag fra visceraldelen og en behagelig havmineralagtig smag domineret af en aroma af jod, der bliver på tungen. Visceraldelen smelter — med sin glycogenreserve — i munden og fremkalder en særegen, sød og intens smag. Den karakteristiske mineralagtige smag er resultatet af en kombination af de mineraler, der er indeholdt i kødet, og skalvæsken.

Kulhydratindholdet i kødet fra »Malostonska kamenica«, som næsten udelukkende består af glycogen, varierer alt efter årstiden. For at sikre minimumskvaliteten for »Malostonska kamenica« med hensyn til produktets genkendelige saftighed og sødme skal kødet have et kulhydratindhold på mindst 25 mg/g tørstof.

»Malostonska kamenicas« kommercielle kvalitet bestemmes hovedsagelig af den mængde kød, der befinder sig inde i kappehulrummet, dvs. af kødindekset. I en videnskabelig undersøgelse har A. Gavrilović m.fl. undersøgt kvaliteten af kødet fra »Malostonska kamenica« i Mali Ston-bugten. De kunne konkludere, at »Malostonska kamenica« ifølge den franske standard (IFREMER, 2003) kan opdeles i tre forskellige kvalitetsgrupper efter kødindeksværdien (vægt af vådt kød/vægt af hele skaldyret  $\times$  100). Kødindekset viser, at »Malostonska kamenica« ifølge den franske standard i syv af årets måneder (fra februar til juli og i september) tilhører topkategorien (*catégorie spéciale*, med et kødindeks på  $> 10,5$ ) og resten af året den fortræffelige kategori (*catégorie fine*, med et kødindeks på 6,5-10,5). Der blev ikke fundet nogen i den laveste kategori, »ikke-klassificeret« (*non classées*, kødindeks  $< 6,5$ ). Dette tyder på, at »Malostonska kamenica« er af en enestående kvalitet året rundt, navnlig i betragtning af, at selv i den lavere kategori »fortræffelig« ligger værdierne meget tæt på den højeste standard for denne kategori (A. Gavrilović m.fl., *Utjecaj indeksa kondicije i stupnja infestacije ljuštura polihetom Polydora spp. na kvalitetu europske plosnate kamenice Ostrea edulis (Linnaeus, 1758) iz Malostonskog zaljeva*, 2008).

Resultaterne af genetiske analyser peger også på »Malostonska kamenicas« særlige karakter, hvilket bekræfter bestandens genetiske mangfoldighed, som adskiller sig fra andre østersbestande, der blev analyseret med hensyn til antallet af forskellige haplotyper (bilag 4.20 Ruđer Bošković Institute, slutrapport vedrørende et projekt med titlen *Zaštita proizvodnje malostonske kamenice dokazivanjem autohtonosti*, 2009).

»Malostonska kamenica« er opkaldt efter Mali Ston-bugten, hvor østersen opdrættes. Navnet opstod og begyndte at blive anvendt i daglig tale i 1970'erne (A. Šimunović, *Problemi uzgoja kamenica u Malostonskom zaljevu*, 1975).

Den anerkendelse, som »Malostonska kamenica« nyder godt af, fremgår af en spørgeundersøgelse, der blev foretaget i hele Kroatien. Resultaterne af undersøgelsen, der blev gennemført på et udvalg af 1 000 respondenter i seks regioner i Kroatien, peger i retning af en høj grad af anerkendelse af »Malostonska kamenica«. 56 % af de adspurgte kunne svare bekræftende på spørgsmålet »Har du hørt om Malostonska kamenica?«

Sidst i det 19. århundrede blev »Malostonska kamenica« præmieret med flere udmærkelser. Den vandt Grand Prix-prisen på verdensudstillingen i London i 1936 og fik guldmedalje for kvalitet.

### 5.3. Sammenhængen mellem det geografiske område og produktet

»Malostonska kamenicas« særlige kendetegn opstår under påvirkning af miljøfaktorer i det geografiske område, hvor de opdrættes, og er delvis et resultat af de traditionelle opdrætsmetoder, der anvendes af lokale skaldyravlere.

En vigtig miljøfaktor er det ferskvand, der strømmer ind i Mali Ston-bugten fra forskellige kilder. Dette ferskvand reducerer saltindholdet i havvandet og fungerer samtidig som varmeregulator. Ved at nedbringe havvandets årstidsbetingede temperaturudsving og saltindholdet reduceres disse faktoreres negative indflydelse på østersenes vækst og udvikling. Derudover tilføres der gennem ferskvandet næringsstoffer til Mali Ston-bugten, hvilket gør området meget produktivt, og den særlige vegetation muliggør en gradvis strøm af næringsstoffer (phosphater, silicater, nitrater) og mineraler fra fastlandet til havet, hvilket bidrager til en afbalanceret udvikling af fytoplanktonbestandene, der tilfører »Malostonska kamenica« en række vigtige næringsstoffer. Den regulerede temperatur og det regulerede saltindhold samt den ensartede udvikling af bestandene af fyto- og mikrozooplankton afspejles i det konstant høje kødindeks for »Malostonska kamenica« året rundt. Dette bekræfter sammenhængen mellem de særlige forhold i bugten og østersenes kvalitet hele året. Ud over at tilføre næringsstoffer øger den forhøjede tilstrømning af ferskvand også koncentrationen af mineraler i Mali Ston-bugten, hvilket igen påvirker akkumuleringen af disse mineraler — især zink, jern og jod — i østerskødet.

De specifikke økologiske forhold i Mali Ston-bugten og dens geografiske isolation kan også have påvirket »Malostonska kamenica« biologiske specificitet som afspejlet i dens genetiske mangfoldighed i forhold til andre bestande. Det faktum, at »Malostonska kamenica« er fuldt ud tilpasset til det lokale miljø kombineret med traditionel opdrætspraksis, gør det muligt at indfri det genetiske potentiale fuldt ud, hvilket i sidste ende kan ses i produktets særlige organoleptiske egenskaber.

De specifikke økologiske forhold i Mali Ston-bugten har en positiv indvirkning på det reproduktive kredsløb for »Malostonska kamenica«, hvilket resulterer i en halvårlig gydningscyklus med høje koncentrationer af larver. Mali Ston-bugten har den højeste koncentration af larver i Adriaterhavet og er det eneste område i Adriaterhavet, hvor der kan høstes larver to gange om året (M. Meštrov og A. Požar-Domac, *Bitna svojstva ekosistema Malostonskog zaljeva i zaštita*, 1981, A. Šimunović, *Stanje i problemi uzgoja kamenice i dagnje u Malostonskom zaljevu*, 2001). Foruden fremhævelsen af de yderst gunstige betingelser for østersopdræt i Mali Ston-bugten bekræfter den halvårlige gydningscyklus endnu en gang »Malostonska kamenica« særlige karakter og evne til at indfri sit specifikke genetiske potentiale fuldt ud.

Brugen af traditionelle opdrætsmetoder, herunder hyppig manuel rensning for skadegørere, og den særlige østersudvælgelsesmetode, hvor kun de bedste udtages til videre opdræt, påvirker østersenes filtreringskapacitet og deres evne til at vokse, dvs. deres vækst og udvikling. Den manuelle rensningsmetode, der anvendes af skaldyrsavlere i Mali Ston-bugten, reducerer kraftigt forekomsten af polychaeta *Polydora* sp., som har en negativ indvirkning på østersenes tilstandsindeks og organoleptiske egenskaber. Østersskallerne i Mali Ston-bugten fremviser et meget lavere antal polychaeta sammenlignet med andre produktionsområder. Lokale skaldyrsavlere har lært af erfaring, at undersøgelse og rensning af østers tre til fem gange i løbet af en produktionscyklus sikrer en maksimal filtreringskapacitet, hvilket ikke kun påvirker næringsindholdet, men også det reproduktive kredsløb og absorptionen af mineraler samt den karakteristiske »Malostonska kamenica«-smag.

Genetisk specificitet, mangfoldigheden og kombinationen af planktonarter, det specifikke reproduktive kredsløb, mineraltilstrømningen fra fastlandet, kraftige havstrømme, havvandets kvalitet og gode gennemluftning og udnyttelsen af traditionel ekspertise hos lokale skaldyrsavlere: Kombinationen af alle disse faktorer resulterer i »Malostonska kamenica« høje kvalitet og særlige, genkendelige organoleptiske egenskaber.

#### **Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

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

---