

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2020/C 204/19)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾ εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Malostonska kamenica»

ΕΕ: PDO-HR-02426 – 22.8.2018

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ()

1. Ονομασία/-ες

«Malostonska kamenica»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Δημοκρατία της Κροατίας

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.7: Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Από άποψη ταξινόμησης, το «Malostonska kamenica» ανήκει στο είδος στρειδιού *Ostrea edulis Linnaeus, 1758*.

Το στρείδι «Malostonska kamenica» είναι ένα συμπαγές, ασύμμετρο, άνισο, ενίοτε εύθραυστο οστρακοειδές, με ακανόνιστο ωσειδές σχήμα και ακανόνιστα άκρα. Η αριστερή (κάτω) θυρίδα (κέλυφος) είναι κοίλη, ενώ η δεξιά (πάνω) θυρίδα είναι επίπεδη και κλείνει στο εσωτερικό της αριστερής θυρίδας. Οι θυρίδες έχουν κιτρινωπό, γκρι-καφέ ή κιτρινοπράσινο χρώμα, με ιώδεις ή κοκκινωπές αποχρώσεις. Το ανάγλυφο των θυρίδων αποτελείται από ομόκεντρες πτυχώσεις ή γραμμές, αυλακώσεις και νευρώσεις και φυλλώδεις φολίδες. Επίσης είναι δυνατό να απαντώνται ακτινωτές ραβδώσεις και αυλακώσεις. Το εσωτερικό της θυρίδας έχει μαργαριτώδες λευκό χρώμα, ενίοτε με πολύχρωμες κηλίδες.

Στο μεγαλύτερο μέρος της η κοιλότητα της θυρίδας καταλαμβάνεται από μαλακό ιστό, τη «σάρκα», η οποία είναι βρώσιμη χωρίς να χρειάζεται να υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία. Η σάρκα εντός του σπλαγχνικού σάκου χαρακτηρίζεται από γυαλιστερή, λευκοκίτρινη, στιβαρή, θολωτή και διογκωμένη λιπαρή δομή, ενώ οι άκρες του μανδύα είναι πολύ σκοτεινές, συνήθως μαύρες, και επομένως έρχονται σε πλήρη αντίθεση με τον φωτεινό και γυαλιστερό σπλαγχνικό σάκο.

Όταν διατίθεται στην αγορά, το «Malostonska kamenica» πρέπει να είναι ζωντανό και να έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

— οι θυρίδες πρέπει να είναι ακέραιες, χωρίς καμία φθορά ή παραμόρφωση, και να είναι καθαρές από οργανισμούς βιολογικών εναποθέσεων και άλλες ακαθαρσίες,

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

- η σάρκα πρέπει να έχει λιπαρή υφή που λιώνει στο στόμα και να είναι μαλακή και χυμώδης στη μάσηση· πρέπει να έχει χαρακτηριστική, γλυκιά και αλμυρή, ισορροπημένη γεύση που προκύπτει από τον συνδυασμό της γλυκιάς και γεμάτης γεύσης της σπλαγχνικής μάζας και μιας ευχάριστης θαλασσινης-μεταλλικής γεύσης που κυριαρχείται από άρωμα ιωδίου και παραμένει στον ουρανίσκο,
- η ελάχιστη περιεκτικότητα της σάρκας σε υδατάνθρακες πρέπει να είναι 25 χιλιοστόγραμμα ανά γραμμάριο ξηράς ουσίας,
- η τιμή του δείκτη σάρκας, δηλαδή η αναλογία της σάρκας προς το συνολικό βάρος του οστρακοειδούς (βάρος στραγγισμένης σάρκας/συνολικό βάρος του οστρακοειδούς × 100) πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 10,5 από τον Φεβρουάριο έως τον Ιούλιο και τον Σεπτέμβριο, και άνω του 6,5 το υπόλοιπο έτος,
- εκτός από τη σάρκα, το εσωτερικό της θυρίδας πρέπει να περιέχει ένα χαρακτηριστικό, διαφανές και διαυγές ενδοθυριδικό υγρό, που χαρακτηρίζεται από την αναζωογονητική οσμή φυκών της παλιρροιακής ζώνης,
- το ελάχιστο μήκος ενός στρειδιού πρέπει να είναι 7 εκατοστά και το ελάχιστο βάρος 60 γραμμάρια.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

—

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η πρώτη φάση της καλλιέργειας συνίσταται στη συγκομιδή νεαρών στρειδιών «Malostonska kamenica», η οποία περιλαμβάνει την προετοιμασία και εγκατάσταση συλλεκτών για τα νεαρά στρείδια και την ταξινόμηση και διαλογή των κατάλληλων. Η δεύτερη φάση περιλαμβάνει την αναπαραγωγή των νεαρών στρειδιών σε εκτροφεία μέχρι να φτάσουν σε εμπορεύσιμο μήκος. Διακρίνονται δύο μέθοδοι καλλιέργειας: καλλιέργεια σε κλωβούς και δίχτυα, και με τη χρήση τσιμέντου. Οι δύο αυτές μέθοδοι συνήθως συνδυάζονται.

Η καλλιέργεια των στρειδιών «Malostonska kamenica» πραγματοποιείται σε πλωτές εγκαταστάσεις.

Όλες οι προαναφερθείσες φάσεις καλλιέργειας στρειδιών «Malostonska kamenica», έως τη συγκομιδή για τη διάθεση στην αγορά, πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται στο σημείο 4.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Κατά τη διάθεση του προϊόντος στην αγορά με οποιονδήποτε τύπο συσκευασίας, η επισήμανση πρέπει να περιέχει την ονομασία «Malostonska kamenica» και να διακρίνεται σαφώς, όσον αφορά το μέγεθος, τον τύπο και το χρώμα των γραμμάτων (τυπογραφία), από οποιαδήποτε άλλη ένδειξη.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή στην οποία πραγματοποιούνται όλες οι φάσεις καλλιέργειας στρειδιών «Malostonska kamenica» περιλαμβάνει τα ύδατα του Κόλπου του Μάλι Στον που ανήκουν στη Δημοκρατία της Κροατίας. Ο Κόλπος του Μάλι Στον είναι ένα τμήμα μήκους 28 χιλιομέτρων του Καναλιού του Νερέτβα που εκτείνεται μεταξύ των ακτών της ηπειρωτικής χώρας και της χερσονήσου Pelješac σε βορειοδυτική/νοτιοανατολική κατεύθυνση. Έχει πλάτος 6,1 χιλιόμετρα στο φαρδύτερο σημείο του, μεταξύ του λιμανιού του Drače και του όρμου Soline. Ο κόλπος καλύπτει την περιοχή από τον όρμο Kuta στο ένα άκρο, έως το ακρωτήριο του Rat στο Pelješac και το ακρωτήριο του Rivine στην ηπειρωτική χώρα στο άλλο άκρο, όπου ο κόλπος έχει πλάτος 4,5 χιλιόμετρα.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Η ιδιοτυπία των στρειδιών «Malostonska kamenica» βασίζεται στα μοναδικά φυσικά χαρακτηριστικά του Κόλπου του Μάλι Στον, χάρη στα οποία έχει χαρακτηριστεί προστατευόμενη φυσική περιοχή, και στην τεχνολογία που αναπτύχθηκε εδώ και αιώνες οστρεοκαλλιέργειας στον Κόλπο του Μάλι Στον. Τα μοναδικά χαρακτηριστικά των υδάτων του Κόλπου του Μάλι Στον, η βέλτιστη ποσότητα και σύνθεση της τροφής, η άριστη ποιότητα του θαλασσινού νερού και η χρήση παραδοσιακής τεχνολογίας και εμπειρογνωσίας αποτυπώνονται άμεσα στην ποιότητα και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του εκλεκτού αυτού προϊόντος.

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Ο Κόλπος του Μάλι Στον είναι γνωστός ιστορικά ως ο τόπος όπου καλλιεργούνται τα στρείδια «Malostonska kamenica». Λόγω των ιδιαίτερων οικολογικών συνθηκών του κόλπου, οι επιστήμονες έχουν δείξει ενδιαφέρον για τον κόλπο και πραγματοποιούν επισταμμένες έρευνες στην περιοχή από το 1979. Βάσει των αποτελεσμάτων των ερευνών αυτών, το 1983 οι αρμόδιοι κρατικοί φορείς όρισαν την περιοχή ως προστατευόμενη ζώνη. Εξακολουθεί να προστατεύεται ως ειδικά προστατευόμενη θαλάσσια ζώνη μέχρι σήμερα.

Ο Κόλπος του Μάλι Στον χαρακτηρίζεται από σημαντικές εισροές γλυκού νερού από υποβρύχιες πηγές, τον ποταμό Νερέτβα και τις βροχοπτώσεις που καταλήγουν στον κόλπο από την ηπειρωτική χώρα. Τα ύδατα αυτά λειτουργούν ως ειδικός ρυθμιστής της θερμοκρασίας και της αλατότητας και εμπλουτίζουν τον Κόλπο του Μάλι Στον με θρεπτικά συστατικά, καθιστώντας την περιοχή εξαιρετικά παραγωγική. Ο Κόλπος του Μάλι Στον είναι ρηχός, με μέσο βάθος 15 μέτρων και λασπώδη βυθό, που όχι μόνο βοηθά στη διατήρηση των ιδιαίτερων οικολογικών συνθηκών για την καλλιέργεια οστρακοειδών, αλλά ευνοεί επίσης τις τεχνικές παραγωγής.

Η ιδιαιτερότητα της παράκτιας γεωγραφικής περιοχής του Κόλπου του Μάλι Στον έγκειται στη βλάστησή του, που κυριαρχείται από θαμνώδεις εκτάσεις και δασικές εκτάσεις άριας δρυός, των οποίων τα φυτικά κατάλοιπα εναποτίθενται στο παράκτιο επιφανειακό έδαφος, αποτρέποντας τη διάβρωση του εδάφους. Η βλάστηση αυτή καθιστά δυνατή τη σταδιακή ροή θρεπτικών συστατικών (φωσφορικά άλατα, πυριτικά άλατα, νιτρικά άλατα) και ανόργανων στοιχείων από την ηπειρωτική χώρα προς τη θάλασσα, συμβάλλοντας στην ισορροπημένη ανάπτυξη των πληθυσμών φυτοπλαγκτού που παρέχουν στα στρείδια «Malostonska kamenica» σημαντικά θρεπτικά συστατικά.

Τα χαρακτηριστικά των υδάτων επηρεάζονται επίσης από τους ανέμους. Υπό την επίδραση βόρειων και νότιων ανέμων, το νερό εξέρχεται από τον Κόλπο του Μάλι Στον μέσω του επιφανειακού στρώματος και εισέρχεται στον κόλπο μέσω του στρώματος του πυθμένα, συμπαρασύροντας είδη πλαγκτού βαθύν υδάτων. Αντίθετα, οι ισχυροί δυτικοί άνεμοι ενισχύουν την επίδραση του ποταμού Νερέτβα, μειώνοντας έτσι τις τιμές αλατότητας. Το μικρό βάθος των υδάτων δημιουργεί ισχυρά θαλάσσια ρεύματα που κινούνται σε διάφορες κατευθύνσεις. Αυτό δίνει τη δυνατότητα στα θαλάσσια ύδατα του κόλπου να αερίζονται καλά και διασφαλίζει την καλή διανομή του πλαγκτού.

Χάρη στον συνδυασμό της συνεχούς ροής θρεπτικών συστατικών από την ηπειρωτική χώρα, των ισχυρών ρευμάτων, της επίδρασης των ανέμων και των θερμοαλατικών ιδιοτήτων σχηματίζεται μια ιδιαίτερη κοινότητα πλαγκτού. Συνολικά, έχουν βρεθεί 195 είδη μικροφυτοπλαγκτού στον Κόλπο του Μάλι Στον. Τα διάτομα και τα γυμνοδινία δινομαστιγωτά (gymnodinioid dinoflagellates) κυριαρχούν καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, ενώ τον χειμώνα αναπτύσσεται στον κόλπο ένας πυκνός πληθυσμός μικροζωοπλαγκτού, και ιδίως ομάδες τιντινιδίων (tintinnids), που αποτελούνται από 20 είδη.

Η παράδοση της οστρακοκαλλιέργειας στον Κόλπο του Μάλι Στον, και ιδίως στρειδιών, χρονολογείται από τη Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία (Πλίνιος – *Naturalis Historia*) και τη Δημοκρατία του Ντουμπρόβνικ (Διάταγμα του Πρίγκιπα του Στον του 1641). Η πρώτη ιστορική καταγραφή του τρόπου συγκομιδής στρειδιών από φυσικούς οστρακογεννητικούς σταθμούς και σχετικά με την ημικαλλιέργεια στον Κόλπο του Μάλι Στον χρονολογείται από το 1573. Η οστρεοκαλλιέργεια είχε καθιερωθεί ήδη τον 16ο αιώνα, όταν τα ηνία της ανήκαν στους εκπροσώπους της Δημοκρατίας του Ντουμπρόβνικ στο Στον. Η πρώτη εμπορική εκμετάλλευση οστρεοκαλλιέργειας στην ακτή της Δαλματίας ιδρύθηκε από τον πλοίαρχο Stijero Bjelonusić στον όρμο Sutvid, δίπλα στο Drače, το 1889, βελτιώνοντας σημαντικά την τεχνική καλλιέργειας στρειδιών στην περιοχή.

Η παράδοση αιώνων στην οστρεοκαλλιέργεια στον Κόλπο του Μάλι Στον είχε ως αποτέλεσμα τη συσσώρευση ειδικής τεχνογνωσίας και εμπειρογνωσίας από τους τοπικούς καλλιεργητές οστρακοειδών. Με την πάροδο του χρόνου, οι εν λόγω καλλιεργητές εξοικειώθηκαν όλο και περισσότερο με τα χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής, προσαρμόζοντας και εμπλουτίζοντας συνεχώς τις καλλιεργητικές πρακτικές τους ώστε να βελτιώσουν την ποσότητα και την ποιότητα των καλλιεργούμενων στρειδιών.

Μία από τις καλλιεργητικές διεργασίες συνδέεται με την αυξημένη παραγωγή πλαγκτού στον Κόλπο του Μάλι Στον, η οποία έχει θετικό αντίκτυπο στην ανάπτυξη και την κατάσταση των στρειδιών, αλλά ευνοεί και την εντατική ανάπτυξη οργανισμών βιολογικών εναποθέσεων, οι οποίοι επιβραδύνουν την ανάπτυξη των στρειδιών. Για τον λόγο αυτό, οι τοπικοί καλλιεργητές καθαρίζουν τα στρείδια από τους εν λόγω οργανισμούς βιολογικών εναποθέσεων πιο τακτικά, επιλέγοντας μόνο τα καλύτερα στρείδια για περαιτέρω καλλιέργεια. Καθώς τα στρείδια είναι πολύ ευαίσθητα κατά τις πρώτες φάσεις, οι οργανισμοί βιολογικών εναποθέσεων καθαρίζονται με το χέρι, γεγονός που καθιστά δυνατή την εξέταση των στρειδιών ένα προς ένα πριν από την επιλογή ή την απόρριψή τους. Για την καλλιέργεια στρειδιών κορυφαίας ποιότητας, η παραπάνω διεργασία πραγματοποιείται 3-5 φορές κατά τη διάρκεια ενός μόνο κύκλου παραγωγής.

5.2. Αναλυτικές πληροφορίες για την ποιότητα του προϊόντος

Η ιδιοτυπία των στρειδιών «Malostonska kamenica» βασίζεται κυρίως στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της σάρκας.

Η σάρκα των στρειδιών «Malostonska kamenica» χαρακτηρίζεται από σφιχτή, θολωτή και διογκωμένη λιπαρή δομή με γυαλιστερό λευκοκίτρινο χρώμα, το οποίο αναπτύσσεται ως αποτέλεσμα της συσσώρευσης γλυκογόνου στον σπλαγχνικό σάκο. Το γλυκογόνο είναι μια εφεδρική ουσία και πηγή ενέργειας για τη δημιουργία και την ανάπτυξη γοναδικού ιστού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ωστοκίας. Αποθηκεύεται στον σπλαγχνικό σάκο πάνω από τα βράγχια, μεταξύ του προσαγωγού και των μυών των αρθρώσεων. Το γλυκογόνο είναι ένας πολυσακχαρίτης γλυκόζης που αντιπροσωπεύει σχεδόν το σύνολο των υδατανθράκων στη σάρκα του στρειδιού. Η υψηλότερη περιεκτικότητα σε γλυκογόνο στη σάρκα των στρειδιών «Malostonska kamenica» απαντάται κατά τη διάρκεια του χειμώνα και στις αρχές της άνοιξης, γεγονός που σημαίνει ότι το στρείδι βρίσκεται στην πιο λιπαρή και παχιά του φάση κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου.

Εκτός από τον λιπαρό ιστό ή «σάρκα», το εσωτερικό της θυρίδας των στρειδιών «Malostonska kamenica» περιέχει επίσης ένα χαρακτηριστικό, διαφανές και διαυγές ενδοθυριδικό υγρό, που χαρακτηρίζεται από την αναζωογονητική οσμή φυκών της παλιρροιακής ζώνης.

Η σάρκα έχει λιπαρή υφή και είναι μαλακή και χυμώδης στη μάσηση, με χαρακτηριστική, γλυκιά και αλμυρή, ισορροπημένη γεύση. Η γεύση προκύπτει από τον συνδυασμό της γλυκιάς και γεμάτης γεύσης της σπλαγχνικής μάζας και μιας ευχάριστης θαλασσίνης-μεταλλικής γεύσης που κυριαρχείται από άρωμα ιωδίου και παραμένει στον ουρανό. Ο σπλαγχνικός σάκος, με τα αποθέματα γλυκογόνου που διαθέτει, λιώνει στο στόμα, παράγοντας μια ξεχωριστή, γλυκιά και γεμάτη γεύση. Η χαρακτηριστική μεταλλική γεύση είναι αποτέλεσμα του συνδυασμού των ανόργανων στοιχείων που περιέχονται στη σάρκα και το ενδοθυριδικό υγρό.

Η περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες της σάρκας των στρειδιών «Malostonska kamenica» —που σχηματίζεται σχεδόν εξολοκλήρου από γλυκογόνο— ποικίλλει ανάλογα με την εποχή του έτους. Για να διασφαλιστεί η ελάχιστη ποιότητα των στρειδιών «Malostonska kamenica» σε ό,τι αφορά την αναγνωρίσιμη χυμώδη και γλυκιά γεύση τους, η ελάχιστη περιεκτικότητα σε υδατάνθρακες στη σάρκα πρέπει να είναι 25 χιλιοστόγραμμα ανά γραμμάριο ξηράς ουσίας.

Η εμπορική ποιότητα των στρειδιών «Malostonska kamenica» καθορίζεται κυρίως από την ποσότητα σάρκας στο εσωτερικό της κοιλότητας του μανδύα, δηλαδή από τον δείκτη σάρκας. Στο πλαίσιο επιστημονικής μελέτης, ο Α. Gavrilović και λοιποί δοκίμασαν την ποιότητα της σάρκας των στρειδιών «Malostonska kamenica» στον Κόλπο του Μάλι Στον και διαπίστωσαν, σύμφωνα με το γαλλικό πρότυπο (IFREMER, 2003), ότι τα στρείδια «Malostonska kamenica» μπορούν να χωριστούν σε τρεις διαφορετικές κατηγορίες ποιότητας ανά τιμή δείκτη σάρκας (βάρος στραγγισμένης σάρκας/συνολικό βάρος του οστρακοειδούς × 100). Από τον δείκτη σάρκας προκύπτει ότι για επτά μήνες του έτους (από τον Φεβρουάριο έως τον Ιούλιο και τον Σεπτέμβριο) τα στρείδια «Malostonska kamenica», σύμφωνα με το γαλλικό πρότυπο, ανήκουν στην κατηγορία κορυφαίας ποιότητας (*catégorie spéciale*, με δείκτη σάρκας > 10,5) και για το υπόλοιπο του έτους στην κατηγορία άριστης ποιότητας (*catégorie fine*, με δείκτη σάρκας 6,5–10,5). Δεν βρέθηκαν στρείδια που να ανήκουν στη χαμηλότερη κατηγορία, «μη κατατασσόμενα» (*non classées*, με δείκτη σάρκας < 6,5). Από τούτο προκύπτει ότι τα στρείδια «Malostonska kamenica» είναι εξαιρετικής ποιότητας καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, ιδίως αν ληφθεί υπόψη ότι, ακόμη και στην κατηγορία άριστης ποιότητας, οι τιμές είναι πολύ κοντά στο ανώτατο πρότυπο για την εν λόγω κατηγορία (Α. Gavrilović και λοιποί, *Utjecaj indeksa kondicije i stupnja infestacije ljuštura polihetom Polydora spp. na kvalitetu europske plosnate kamenice Ostrea edulis* (Linnaeus, 1758) iz Malostonskog zaljeva, 2008).

Τα αποτελέσματα των γενετικών αναλύσεων δείχνουν επίσης την ιδιαιτερία των στρειδιών «Malostonska kamenica», επιβεβαιώνοντας τη γενετική ποικιλομορφία του πληθυσμού τους, που διαφέρει από άλλους πληθυσμούς στρειδιών που αναλύθηκαν ως προς τον αριθμό των διαφορετικών απλοτύπων (παράρτημα 4.20. Ινστιτούτο Ruđer Bošković, τελική έκθεση για το πρόγραμμα «Zaštita proizvodnje malostonske kamenice dokazivanjem autohtonosti», 2009).

Η ονομασία των στρειδιών «Malostonska kamenica» προέρχεται από τον Κόλπο του Μάλι Στον, όπου καλλιεργούνται. Η ονομασία πρωτοεμφανίστηκε και άρχισε να χρησιμοποιείται στην καθομιλούμενη τη δεκαετία του 1970 (Α. Šimunović, *Problemi uzgoja kamenica u Malostonskom zaljevu*, 1975).

Η αναγνώριση που απολαμβάνουν τα στρείδια «Malostonska kamenica» προκύπτει από τα αποτελέσματα σχετικής δημοσκοπήσης που πραγματοποιήθηκε σε ολόκληρη την επικράτεια της Κροατίας. Τα ευρήματα της δημοσκοπήσης, που πραγματοποιήθηκε σε δείγμα 1 000 ερωτηθέντων σε έξι περιοχές της Κροατίας, δείχνουν υψηλό βαθμό αναγνώρισης των στρειδιών «Malostonska kamenica». Στην ερώτηση «Έχετε ακουστά τα στρείδια Malostonska kamenica;», το 56 % των ερωτηθέντων απάντησε καταφατικά.

Στα τέλη του 19ου αιώνα, τα στρείδια «Malostonska kamenica» έλαβαν διάφορα βραβεία. Κέρδισαν το βραβείο Grand Prix στη Διεθνή Έκθεση του Λονδίνου το 1936, λαμβάνοντας το χρυσό μέταλλο για την ποιότητά τους.

5.3. Αιτιώδης σχέση μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και του προϊόντος

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των στρειδιών «Malostonska kamenica» προκύπτουν από την επίδραση των περιβαλλοντικών παραγόντων της γεωγραφικής περιοχής στην οποία καλλιεργούνται και είναι εν μέρει αποτέλεσμα των παραδοσιακών καλλιεργητικών πρακτικών που χρησιμοποιούν οι τοπικοί καλλιεργητές οστρακοειδών.

Ένας σημαντικός περιβαλλοντικός παράγοντας είναι το γλυκό νερό που εισρέει στον Κόλπο του Μάλι Στον από διάφορες πηγές. Το γλυκό νερό μειώνει την αλατότητα του θαλασσίνου νερού, ενώ ενεργεί επίσης ως ρυθμιστής της θερμοκρασίας. Μέσω της μείωσης των υψηλών και των χαμηλών θερμοκρασιών του θαλασσίνου νερού ανάλογα με την εποχή και της μείωσης της αλατότητάς του, μειώνεται παράλληλα και η αρνητική επίδραση των εν λόγω παραγόντων στην ανάπτυξη των στρειδιών. Το γλυκό νερό εμπλουτίζει επίσης τον Κόλπο του Μάλι Στον με θρεπτικά συστατικά, καθιστώντας την περιοχή εξαιρετικά παραγωγική, και η ιδιαίτερη βλάστηση καθιστά δυνατή τη σταδιακή ροή θρεπτικών συστατικών (φωσφορικά άλατα, πυριτικά άλατα, νιτρικά άλατα) και ανόργανων στοιχείων από την ηπειρωτική χώρα προς τη θάλασσα, συμβάλλοντας στην ισορροπημένη ανάπτυξη των πληθυσμών φυτοπλαγκτού που παρέχουν στα στρείδια «Malostonska kamenica» σημαντικά θρεπτικά συστατικά. Η ρυθμιζόμενη θερμοκρασία και αλατότητα και η ομοιόμορφη ανάπτυξη των πληθυσμών φυτοπλαγκτού και μικροζωπλαγκτού αποτυπώνονται στον σταθερά υψηλό δείκτη σάρκας για τα στρείδια «Malostonska kamenica» καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Αυτό επιβεβαιώνει τη σχέση μεταξύ των συγκεκριμένων συνθηκών στον κόλπο και της ποιότητας των στρειδιών όλο τον χρόνο. Πέρα από την παροχή θρεπτικών συστατικών, η αυξημένη ροή γλυκού νερού αυξάνει επίσης τη συγκέντρωση ανόργανων στοιχείων στον Κόλπο του Μάλι Στον, που με τη σειρά της επηρεάζει τη συσσώρευση των εν λόγω στοιχείων —ειδικά ψευδάργυρου, σιδήρου και ιωδίου— στη σάρκα του στρειδιού.

Οι ειδικές οικολογικές συνθήκες του Κόλπου του Μάλι Στον και η γεωγραφική του απομόνωση ενδέχεται επίσης να έχουν επηρεάσει τη βιολογική ιδιαιτερότητα των στρειδιών «Malostonska kamenica», όπως αποτυπώνεται στη γενετική ποικιλομορφία τους σε σύγκριση με άλλους πληθυσμούς. Το γεγονός ότι τα στρείδια «Malostonska kamenica» έχουν προσαρμοστεί πλήρως στο τοπικό περιβάλλον, σε συνδυασμό με τις παραδοσιακές καλλιεργητικές πρακτικές, καθιστά δυνατή την πλήρη αξιοποίηση του γενετικού δυναμικού τους, κάτι που εντέλει παρατηρείται στα συγκεκριμένα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Οι συγκεκριμένες οικολογικές συνθήκες που επικρατούν στον Κόλπο του Μάλι Στον έχουν θετική επίδραση στον αναπαραγωγικό κύκλο των στρειδιών «Malostonska kamenica», με αποτέλεσμα εξαμηνιαίου κύκλου ωστοκίας με υψηλές συγκεντρώσεις γόνων. Ο Κόλπος του Μάλι Στον έχει την υψηλότερη συγκέντρωση γόνων στην Αδριατική Θάλασσα και είναι το μοναδικό τμήμα της Αδριατικής όπου οι γόνοι μπορούν να συγκομιστούν επιτυχώς δύο φορές το χρόνο (M. Meštron και A. Rožar-Domac, *Bitna svojstva ekosistema Malostonskog zaljeva i zaštita*, 1981, A. Šimunović, *Stanje i problemi uzgoja kamenice i dagnje u Malostonskom zaljevu*, 2001). Ο εξαμηνιαίος κύκλος ωστοκίας, εκτός του ότι αποτελεί ένδειξη των εξαιρετικά ευνοϊκών συνθηκών για την οστρεοκαλλιέργεια στον Κόλπο του Μάλι Στον, είναι ένα ακόμη στοιχείο που επιβεβαιώνει την ιδιαιτερότητα των στρειδιών «Malostonska kamenica» και την ικανότητα του είδους να αξιοποιεί πλήρως το ειδικό γενετικό δυναμικό του.

Η χρήση παραδοσιακών διαδικασιών καλλιέργειας, συμπεριλαμβανομένου του συχνού καθαρισμού των οργανισμών βιολογικών εναποθέσεων με το χέρι και η ειδική μέθοδος επιλογής στρειδιών, βάσει της οποίας επιλέγονται μόνο τα καλύτερα για περαιτέρω καλλιέργεια, έχουν επίδραση στην ικανότητα διήθησης των στρειδιών και στην ικανότητά τους να τρέφονται, δηλαδή στην ανάπτυξή τους. Η μέθοδος καθαρισμού με το χέρι που χρησιμοποιείται από τους καλλιεργητές οστρακοειδών στον Κόλπο του Μάλι Στον μειώνει σημαντικά την εμφάνιση των πολύχαιτων *Polydora* sp. που επηρεάζουν αρνητικά τον δείκτη κατάστασης και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του στρειδιού. Στις θυρίδες των στρειδιών στον Κόλπο του Μάλι Στον έχει ανιχνευτεί πολύ χαμηλότερος αριθμός πολύχαιτων σε σύγκριση με άλλες περιοχές παραγωγής. Η πείρα έχει διδάξει τους τοπικούς καλλιεργητές οστρακοειδών ότι η εξέταση και ο καθαρισμός των στρειδιών 3-5 φορές κατά τη διάρκεια ενός κύκλου παραγωγής διασφαλίζει τη μέγιστη ικανότητα διήθησης, η οποία επηρεάζει όχι μόνο τη διατροφή, αλλά και τον αναπαραγωγικό κύκλο και την απορρόφηση ανόργανων στοιχείων, καθώς και τη χαρακτηριστική γεύση των στρειδιών «Malostonska kamenica».

Η γενετική ιδιαιτερότητα, η ποικιλομορφία και ο συνδυασμός ειδών πλαγκτού, ο ιδιαίτερος αναπαραγωγικός κύκλος, η ροή ανόργανων στοιχείων από την ηπειρωτική χώρα, τα θαλάσσια ρεύματα, η ποιότητα και ο καλός αερισμός του θαλασσινού νερού, και η χρήση παραδοσιακής τεχνογνωσίας από τους τοπικούς καλλιεργητές οστρακοειδών, συνθέτουν το σύνολο των παραγόντων που συμμετέχουν στη διαμόρφωση της υψηλής ποιότητας και των ιδιαίτερων, αναγνωρίσιμων οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των στρειδιών «Malostonska kamenica».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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