

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2020/C 204/19)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

## DOCUMENTO ÚNICO

## «Malostonska kamenica»

N.º UE: PDO-HR-02426 – 22.8.2018

## DOP (X) IGP ()

## 1. Nombre(s)

«Malostonska kamenica»

## 2. Estado miembro o tercer país

República de Croacia

## 3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

## 3.1. Tipo de producto

Clase 1.7: Peces, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados

## 3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Desde el punto de vista taxonómico, la «Malostonska kamenica» pertenece a la especie de ostra europea *Ostrea edulis* (Linnaeus, 1758).

La «Malostonska kamenica» es un molusco robusto, asimétrico e inequivalvo, en ocasiones quebradizo, con una forma ovalada desigual y bordes irregulares. La valva (concha) izquierda (inferior) es cóncava, mientras que la valva derecha (superior) es plana y se cierra dentro de la izquierda. Las valvas son de color amarillento, marrón grisáceo o amarillo verdoso, con matices púrpuras o rojizos, y presentan rugosidades concéntricas o líneas, muescas y rayas y láminas escamosas. También pueden presentar muescas y rayas radiales. El interior de la valva es de color blanco nacarado, a veces con manchas multicolor.

El tejido blando, o «carne», cubre la mayor parte de la cavidad de la valva y puede comerse sin ser sometido a tratamiento térmico. La carne de la masa visceral se caracteriza por tener una estructura grasa brillante, firme, combada y protuberante de color blanco amarillento. En cambio, los bordes del manto son muy oscuros, normalmente negros, por lo que contrastan notablemente con la masa visceral, clara y brillante.

Para su comercialización, la «Malostonska kamenica» debe estar viva y presentar las siguientes características:

- las valvas deben estar enteras, sin daños ni deformaciones, y haberse eliminado de ellas los organismos incrustantes y otras impurezas,

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- la carne debe tener una textura mantecosa que se deshaga en la boca y al morderla sea blanda y succulenta; debe tener un característico sabor dulce y salado equilibrado, producido por la combinación del sabor dulce y pleno de la parte visceral y de un agradable sabor mineral a mar en el que predomina un aroma de yodo que persiste en el paladar,
- el contenido mínimo de carbohidratos en la carne debe ser de 25 miligramos por gramo de materia seca,
- el índice de valor cárnico, es decir, la proporción de carne respecto del peso total del molusco (peso de la carne húmeda/peso del molusco entero × 100) debe ser superior a 10,5 entre febrero y julio y en septiembre, y superior a 6,5 el resto del año,
- al igual que la carne, el interior de la valva debe contener un característico líquido intervalvular transparente y claro, caracterizado por un fresco aroma de algas en la zona de marea,
- la ostra debe tener una longitud mínima de 7 centímetros y pesar al menos 60 gramos.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La primera fase del cultivo consiste en la recolección de la «Malostonska kamenica» en su etapa juvenil, que comprende la preparación e instalación de los colectores para las ostras juveniles, su clasificación y la selección de las aptas. La segunda fase consiste en la crianza de las ostras juveniles en explotaciones hasta que alcancen su tamaño comercial. Existen dos métodos de cultivo: el cultivo en jaulas y redes, y la cimentación. Lo habitual es combinar ambos métodos.

La «Malostonska kamenica» se cultiva en explotaciones flotantes.

Todas las fases de la producción de «Malostonska kamenica» expuestas anteriormente, hasta la recolección para su comercialización, deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida en el punto 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

A la hora de comercializar el producto, con cualquier tipo de preenvasado, en la etiqueta deberá figurar el nombre «Malostonska kamenica», que tendrá que distinguirse claramente de cualquier otra inscripción por el color, el tipo y el tamaño de las letras (tipografía).

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica donde tienen lugar las fases de producción de la «Malostonska kamenica» abarca las aguas de la bahía de Mali Ston que pertenecen a la República de Croacia. La bahía de Mali Ston es un tramo de 28 kilómetros del canal de Neretva que se extiende entre las orillas del continente y la península de Pelješac, en dirección noroeste/sudeste. Mide 6,1 km en su parte más ancha, entre el puerto de Drače y la cala de Soline. La bahía se extiende desde la cala de Kuta, en un extremo, hasta el cabo de Rat, en Pelješac y el cabo de Rivine en la parte continental, en el otro, donde la bahía mide 4,5 km de ancho.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La «Malostonska kamenica» debe su especificidad a las características naturales únicas de la bahía de Mali Ston, que han hecho que sea designada como área natural protegida, así como a la experiencia desarrollada a lo largo de siglos cultivando ostras en la bahía de Mali Ston. Las características únicas de las aguas de la bahía de Mali Ston, la cantidad óptima de alimentos y su composición, la excelente calidad del agua del mar y el uso del saber y los conocimientos técnicos tradicionales se reflejan directamente en la calidad y las propiedades organolépticas de este preciado producto.

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

A lo largo de la historia, la bahía de Mali Ston ha sido famosa por ser el lugar donde se cultiva la «Malostonska kamenica». Gracias a sus condiciones ecológicas particulares, desde 1979 los científicos han mostrado su interés en la bahía y la han estudiado en profundidad. Las conclusiones de este estudio llevaron a los órganos públicos competentes a designarla área protegida en 1983. En la actualidad está clasificada como reserva marina especial.

La bahía de Mali Ston se caracteriza por el considerable aporte de agua dulce procedente de manantiales submarinos, el río Neretva y las precipitaciones continentales. Estas aguas actúan como regulador específico de la temperatura y la salinidad y enriquecen la bahía de Mali Ston con nutrientes, gracias a lo cual la zona es enormemente productiva. La bahía de Mali Ston es poco profunda, con una profundidad media de 15 metros y un fondo marino limoso, lo que ayuda a mantener las condiciones ecológicas particulares para el cultivo de moluscos y favorece las técnicas de producción.

La singularidad de la zona geográfica costera de la bahía de Mali Ston reside en su vegetación, en la que predominan los matorrales y los encinares cuyos residuos vegetales se depositan en la capa superficial de la costa impidiendo la erosión del suelo. Esta vegetación permite el flujo gradual de los nutrientes (fosfatos, silicatos, nitratos) y los minerales del continente al mar, lo que contribuye al desarrollo equilibrado de las poblaciones de fitoplancton que aportan a la «Malostonska kamenica» importantes nutrientes.

Los vientos también influyen en las características de las aguas. Bajo la influencia de los vientos del norte y el sur, el agua sale de la bahía de Mali Ston por la capa superficial y entra por la capa inferior, trayendo con ella especies de plancton de alta mar. Por su parte, los intensos vientos del oeste amplifican los efectos del río Neretva, reduciendo así la salinidad. La poca profundidad de las aguas da lugar a fuertes corrientes marinas que fluyen en distintas direcciones. Gracias a esto, las aguas marinas de la bahía están bien aireadas y el alimento planctónico bien distribuido.

El flujo constante de los nutrientes desde el continente, las fuertes corrientes, la influencia de los vientos y las propiedades termohalinas se combinan para formar una comunidad planctónica específica. En la bahía de Mali Ston se han detectado 195 especies de microfitoplancton. Las diatomeas y los dinoflagelados gymnodiniales predominan durante todo el año, mientras que en invierno se desarrolla en la bahía una densa población de microzooplancton compuesta por veinte especies, en especial grupos de tintínidos.

La tradición del cultivo de moluscos en la bahía de Mali Ston, y sobre todo de ostras, se remonta hasta el Imperio Romano (Plinio, *Naturalis Historia*) y la República de Dubrovnik (Orden del Príncipe de Ston de 1641). El primer registro escrito sobre cómo recoger ostras de criaderos naturales y sobre el semicultivo en la bahía de Mali Ston del que se tiene constancia data de 1573. La ostricultura ya estaba sólidamente arraigada en el siglo XVI, cuando estaba en manos de los representantes de la República de Dubrovnik en Ston. El capitán Stijepo Bjelovučić fundó en 1889 la primera explotación comercial de moluscos de la costa de Dalmacia en la cala de Sutvid, al lado de Drače, con lo que mejoró de forma notable la técnica usada para cultivar ostras en la zona.

La tradición secular de la ostricultura en la bahía de Mali Ston ha favorecido que los cultivadores locales de ostras acumulen experiencia y conocimientos técnicos específicos. Con el paso del tiempo, estos cultivadores se fueron familiarizando cada vez más con las características de la zona de producción, adaptando y perfeccionando sus prácticas de cultivo a fin de mejorar la cantidad y la calidad de las ostras.

Uno de los procesos de cultivo está vinculado a la elevada producción de plancton de la bahía de Mali Ston, que es beneficiosa para el crecimiento y las condiciones de las ostras, pero, al mismo tiempo, propicia el crecimiento intensivo de organismos incrustantes que ralentizan su desarrollo. Por este motivo, los cultivadores locales limpian con mayor frecuencia las ostras de estos organismos incrustantes, seleccionando únicamente las mejores para continuar su cultivo. Puesto que en las primeras fases las ostras son muy sensibles, los organismos incrustantes se limpian a mano, lo que permite examinar las ostras una a una antes de seleccionarlas o descartarlas. Con el objetivo de criar ostras de la máxima calidad, el proceso antes descrito se lleva a cabo de tres a cinco veces en cada ciclo de producción.

## 5.2. Detalles sobre la calidad del producto

La especificidad de la «Malostonska kamenica» reside fundamentalmente en las características organolépticas de la carne.

La carne de la «Malostonska kamenica» se caracteriza por una estructura grasa firme, combada y protuberante de un brillante color blanco amarillento debido a la acumulación de glicógeno en la masa visceral. El glicógeno es una sustancia de reserva y una fuente de energía para la generación y el desarrollo de tejido gonadal durante el proceso reproductivo. Se almacena en la masa visceral, encima de las branquias, entre el músculo aductor y los ligamentos. El glicógeno es un polisacárido de glucosa que constituye la práctica totalidad de los carbohidratos presentes en la carne de la ostra. El contenido de glicógeno en la carne de la «Malostonska kamenica» es mayor durante el invierno y al comienzo de la primavera, lo que significa que en ese período la ostra está en su momento de mayor grosor y contenido en grasa.

Además de tejido graso, o «carne», el interior de la valva de la «Malostonska kamenica» contiene un característico líquido intervalvular, transparente y claro, que se caracteriza por un fresco aroma de algas en la zona de marea.

La carne tiene una textura mantecosa y, al morderla, es blanda y succulenta, con un particular sabor equilibrado, entre dulce y salado. Este sabor se produce por la combinación del sabor dulce y pleno de la parte visceral y de un agradable sabor mineral a mar en el que predomina un aroma a yodo que persiste en el paladar. La masa visceral, con sus reservas de glicógeno, se deshace en la boca produciendo un marcado sabor dulce y pleno. El inconfundible sabor mineral es el resultado de la combinación de los minerales presentes en la carne y el líquido intervalvular.

El contenido de carbohidratos de la carne de la «Malostonska kamenica» —compuesta casi en su totalidad de glicógeno— varía en función de la época del año. A fin de garantizar la calidad mínima de la «Malostonska kamenica» en lo que respecta a su succulencia y dulzor inherentes, el contenido mínimo de carbohidratos en la carne debe ser de 25 miligramos por cada gramo de materia seca.

La calidad comercial de la «Malostonska kamenica» viene determinada fundamentalmente por la cantidad de carne que hay dentro de la cavidad del manto, es decir, por el índice cárnico. En un estudio científico, A. Gavrilović *et al.* examinaron la calidad de la carne de la «Malostonska kamenica» de la bahía de Mali Ston y concluyeron que, de acuerdo con el estándar francés (IFREMER, 2003), la «Malostonska kamenica» puede clasificarse en tres calidades diferentes, atendiendo al valor del índice cárnico (peso de la carne húmeda/peso del molusco entero × 100). El índice cárnico muestra que, durante siete meses del año (de febrero a julio y en septiembre), la «Malostonska kamenica» pertenece, según el estándar francés, a la categoría superior (*catégorie spéciale*, con un índice cárnico de más de 10,5) y, durante el resto del año, a la categoría excelente (*catégorie fine*, con un índice cárnico de entre 6,5 y 10,5). No se encontró ninguna de la peor categoría, «sin clasificar» (*non classées*, con un índice cárnico por debajo de 6,5). Esto sugiere que la «Malostonska kamenica» tiene una calidad excepcional durante todo el año, en especial habida cuenta de que, incluso en la categoría inferior, «excelente», los valores se encuentran muy próximos al estándar máximo (A. Gavrilović *et al.*, *Utjecaj indeksa kondicije i stupnja infestacije ljušture polihetom Polydora spp. na kvalitetu europske plosnate kamenice Ostrea edulis* (Linnaeus, 1758) iz Malostonskog zaljeva, 2008).

Los resultados de los análisis genéticos también apuntan a la especificidad de la «Malostonska kamenica» y confirman la diversidad genética de su población, lo que la diferencia de las demás poblaciones de ostras analizadas en lo que respecta al número de haplotipos diferentes (anexo 4.20, Instituto Ruđer Bošković, informe final sobre un proyecto titulado *Zaštita proizvodnje malostonske kamenice dokazivanjem autohtonosti*, 2009).

La «Malostonska kamenica» debe su nombre a la bahía de Mali Ston, donde se cultiva esta ostra. El nombre surgió y empezó a utilizarse de manera habitual en la década de 1970 (A. Šimunović, *Problemi uzgoja kamenica u Malostonskom zaljevu*, 1975).

El grado de reconocimiento de la «Malostonska kamenica» quedó demostrado con un sondeo realizado en toda Croacia. Los resultados de dicho sondeo, en el que participó una muestra de 1 000 encuestados de seis regiones croatas, señalan un elevado reconocimiento de la «Malostonska kamenica». El 56 % de los encuestados respondió afirmativamente a la pregunta «¿Ha oído hablar de la "Malostonska kamenica"?».

A finales del siglo XIX, la «Malostonska kamenica» recibió varios galardones. En 1936 ganó el *Grand Prix* en la Exposición Mundial de Londres, donde recibió la medalla de oro por su calidad.

### 5.3. Vínculo causal entre la zona geográfica y el producto

Las características específicas de la «Malostonska kamenica» se producen por la influencia de los factores ambientales de la zona geográfica donde se cultiva y son, en parte, el resultado de las prácticas de cultivo tradicionales que emplean los cultivadores locales de moluscos.

Uno de los principales factores ambientales es el agua dulce que entra en la bahía de Mali Ston procedente de distintas fuentes. Esta agua dulce reduce la salinidad del agua marina y regula su temperatura. Al reducir la salinidad y las temperaturas máximas y mínimas estacionales del agua marina, disminuye también la influencia negativa que tienen estos factores en el crecimiento y el desarrollo de las ostras. Además, el agua dulce enriquece la bahía de Mali Ston con nutrientes, haciendo que la zona sea enormemente productiva, y la vegetación específica permite el flujo gradual de los nutrientes (fosfatos, silicatos, nitratos) y los minerales del continente al mar, lo cual contribuye al desarrollo equilibrado de las poblaciones de fitoplancton que aportan a la «Malostonska kamenica» importantes nutrientes. La regulación de la temperatura y la salinidad y el desarrollo uniforme de las poblaciones de fito y microzooplancton quedan patentes en el índice cárnico de la «Malostonska kamenica», que se mantiene alto durante todo el año. Esto confirma el vínculo que existe entre las condiciones particulares de la bahía y la calidad de la ostra a lo largo del año. Además de aportar nutrientes, el mayor flujo de agua dulce también incrementa la concentración de minerales en la bahía de Mali Ston, lo que a su vez influye en la acumulación de dichos minerales —en especial zinc, hierro y yodo— en la carne de la ostra.

Es posible que las condiciones ecológicas particulares de la bahía de Mali Ston y su aislamiento geográfico también hayan influido en la especificidad biológica de la «Malostonska kamenica», como se refleja en su diversidad genética en comparación con otras poblaciones. El hecho de que se haya adaptado por completo a su entorno local, unido a las prácticas de cultivo tradicionales, permiten a la «Malostonska kamenica» aprovechar todo su potencial genético, lo que en última instancia queda patente en las características organolépticas específicas del producto.

Las condiciones ecológicas propias de la bahía de Mali Ston tienen un efecto positivo en el ciclo reproductivo de la «Malostonska kamenica», que tiene un ciclo de reproducción bianual con concentraciones elevadas de larvas. La bahía de Mali Ston tiene la mayor concentración de larvas del mar Adriático y es la única zona del Adriático donde se pueden recolectar dos veces al año (M. Meštrov y A. Požar-Domac, *Bitna svojstva ekosistema Malostonskog zaljeva i zaštita*, 1981, A. Šimunović, *Stanje i problemi uzgoja kamenice i dagnje u Malostonskom zaljevu*, 2001). Además de poner de manifiesto las condiciones extremadamente favorables que se dan en la bahía de Mali Ston para el cultivo de ostras, el ciclo de reproducción bianual confirma, una vez más, la especificidad de la «Malostonska kamenica» y su capacidad para aprovechar al máximo su potencial genético.

El uso de procesos de cultivo tradicionales, como la eliminación frecuente de organismos incrustantes a mano, y el método específico empleado para la selección de las ostras, en el que solo se eligen las mejores para continuar su cría, repercuten en su capacidad de filtración y alimentación o, lo que es lo mismo, en su crecimiento y desarrollo. El método de limpieza manual que usan los cultivadores de moluscos de la bahía de Mali Ston reduce enormemente la aparición de poliquetos *Polydora* sp., que afectan negativamente al índice de las condiciones y a las características organolépticas de la ostra. En las valvas de las ostras de la bahía de Mali Ston se ha encontrado un número de poliquetos muy inferior al de otras zonas de producción. La experiencia ha enseñado a los cultivadores locales de moluscos que examinar y limpiar las ostras de tres a cinco veces durante el ciclo de producción garantiza una capacidad máxima de filtración, lo cual no repercute únicamente en la nutrición, sino también en el ciclo reproductivo, en la absorción de minerales y en el sabor característico de la «Malostonska kamenica».

Su especificidad genética, la diversidad y combinación de especies de plancton, su ciclo reproductivo específico, el flujo de minerales desde el continente, las fuertes corrientes marinas, la calidad del agua marina y su correcta aireación, así como el uso de conocimientos técnicos tradicionales por parte de los cultivadores locales de moluscos son factores que se combinan para dar lugar a las características organolépticas excelentes, específicas e inconfundibles de la «Malostonska kamenica».

#### **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del presente Reglamento)

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

---