

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden  
laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50  
artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

(2020/C 204/19)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 (1) 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

## YHTENÄINEN ASIAKIRJA

## ”Malostonska kamenica”

**EU-nro: PDO-HR-02426–22.8.2018**

**SAN (X) SMM ()**

**1. Nimi/nimet**

”Malostonska kamenica”

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Kroatian tasavalta

**3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus****3.1 Tuotelaji**

Luokka 1.7 Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

**3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista**

”Malostonska kamenica” kuuluu taksonomisesti lajiin eurooppalainen osteri (*Ostrea edulis Linnaeus, 1758*).

”Malostonska kamenica” on kiinteärakenteinen, epäsymmetrinen ja joskus hauras simpukka, jonka kuorenpuoliskot ovat erilaiset, muoto epäsäännöllinen ovaali ja reunat epätasaiset. Vasen (alempi) kuorenpuolisko on kupera, kun taas oikea (ylempi) kuorenpuolisko on tasainen ja sen reunat menevät vasemman kuorenpuoliskon sisään. Kuori on väriltään kellertävä, harmaanruskea tai kellertävänvihreä, ja siinä on violetteja tai punertavia vivahteita. Kuorenpuoliskojen pinnassa on samankeskisiä harjanteita vai viivoja, uria ja kohoumia sekä lehtimäisiä suomuja. Myös säteittäisiä uria ja kohoumia voi esiintyä. Kuorenpuoliskon sisäpuoli on helmenvalkoinen, ja siinä on joskus monivärisiä läikkiä.

Pehmytkudos tai ”liha” täyttää suurimman osan kuoren ontelosta, ja se on syömiskelpoista ilman lämpökäsittelyä. Osterin sisälmyspussissa oleva liha on tunnusomaisesti kiiltävää, valkeankellertävää, kiinteää ja rakenteeltaan kupumaista ja turpean rasvaista, kun taas vaipan reunat ovat hyvin tummat, yleensä mustat, ja muodostavat siten voimakkaan kontrastin kirkaalle ja kiiltävälle ruumiille.

Markkinoille saatettaessa Malostonska kamenica -osterien on oltava eläviä ja niillä on oltava seuraavat ominaisuudet:

— kuorenpuoliskojen on oltava ehjiä ja vahingoittumattomia, eikä niissä saa olla muodonmuutoksia, ja niistä on puhdistettava haitalliset eliöt ja muut epäpuhtaudet;

(1) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

- lihan koostumuksen on oltava suussa sulavan rasvainen ja suutuntuman pehmeä ja mehukas; niillä on oltava tunnusomainen tasapainoinen makea ja suolainen maku, joka syntyy osterin sisämyspussin makeasta ja täyteläisestä mausta yhdistettynä miellyttävään merimineraalien makuun, jota hallitse suussa viipyvä jodin aromi;
- lihan vähimmäishiilihydraattipitoisuuden on oltava 25 milligrammaa kuiva-ainegrammaa kohti;
- lihaindeksiaron eli lihan osuuden koko simpukan painosta (lihan märkäpaino / koko simpukan paino × 100) on oltava yli 10,5 helmikuusta heinäkuuhun ja syyskuussa ja yli 6,5 muina kuukausina;
- lihan lisäksi kuoren sisällä on oltava tunnusomaista, läpinäkyvää ja kirkasta nestettä, jolle on ominaista raikas vuorovesialueen levän tuoksu;
- yksittäisen osterin vähimmäispituus on 7 cm ja vähimmäispaino 60 grammaa.

### 3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

–

### 3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Viljelyn ensimmäinen vaihe on nuorten Malostonska kamenica -osterien korjuu, johon sisältyy nuorten osterien keruulaitteiden valmistelu ja asennus sekä soveltuviin osterien luokittelu ja lajittelu. Toinen vaihe koostuu nuorten osterien viljelystä viljelylaitoksissa, kunnes ne saavuttavat kauppakoon. On olemassa kaksi viljelymenetelmää: viljely häkeissä ja verkoissa sekä pohjaviljely. Näitä kahta menetelmää käytetään tavallisesti yhdessä.

Malostonska kamenica -osterien viljely tapahtuu kellovissa viljelylaitoksissa.

Kaikki Malostonska kamenica -osterien edellä mainitut tuotantovaiheet aina myytäväksi korjaamiseen asti on toteutettava 4 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella.

### 3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

–

### 3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Kun tuote saatetaan markkinoille jollain tavalla esipakattuna, merkinnöissä on oltava nimi "Malostonska kamenica" ja sen on oltava kirjainten koon, tyyppin ja värin (typografia) suhteen selvästi erotettavissa muista merkinnöistä.

## 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Maantieteellinen alue, jolla Malostonska kamenica -osterien kaikki tuotantovaiheet tapahtuvat, kattaa Kroatian tasavaltaan kuuluvan Mali Stonin lahden vesistön. Mali Stonin lahti on 28 kilometriä pitkä osuus Neretvan kanaalista, joka kulkee luoteis-kaakkoisuunnassa mantereen ja Pelješacin niemimaan välissä. Sen leveys on 6,1 km leveimmällä kohdalla Dračen sataman ja Solinen lahdekkeen välillä. Lahden kattama alue rajoittuu toisessa päässä Kutan lahdekkeeseen ja toisessa päässä Pelješacin niemimaan Ratin niemeen ja mantereella olevaan Rivinen niemeen, joiden välissä lahti on 4,5 km leveä.

## 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Malostonska kamenica -osterien erityisyys perustuu Mali Stonin lahden ainutlaatuisiin luonnonominaisuuksiin, joiden perusteella lahti on nimetty luonnonsuojelualueeksi, sekä Mali Stonin lahdella vuosisatoja harjoitetun osterinviljelyn myötä kehittyneeseen asiantuntemukseen. Mali Stonin lahden vesien ainutlaatuiset ominaisuudet, ravinnon ihanteellinen määrä ja koostumus, meriveden erinomainen laatu sekä perinteisen osaamisen ja asiantuntemuksen hyödyntäminen heijastuvat suorasti tämän arvostetun tuotteen laatuun ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

### 5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Mali Stonin lahti on tunnettu kautta historian paikkana, jossa Malostonska kamenica -ostereita viljellään. Lahden erityisten ekologisten olosuhteiden ansiosta tutkijat ovat kiinnostuneet lahdesta ja harjoittaneet sen alueella perusteellista tutkimustoimintaa vuodesta 1979 lähtien. Tämän tutkimustoiminnan tulosten perusteella toimivaltaiset valtiolliset elimet nimesivät lahden suojelualueeksi vuonna 1983. Se on yhä nykyisin suojeltu erityisenä merensuojelualueena.

Mali Stonin lahdelle on tunnusomaista huomattava makean veden virtaus merenalaisista lähteistä, Neretvajoesta ja mantereelta huuhtoutuvasta sadevedestä. Nämä vedet toimivat erityisenä lämpötilan ja suolaisuuden säätelijänä ja rikastuttavat Mali Stonin lahtea ravinteilla, mikä tekee alueesta hyvin tuottavan. Mali Stonin lahti on matala, ja sen keskisyvyys on 15 m. Merenpohja on liejuinen, mikä auttaa säilyttämään simpukanviljelyn erityiset ekologiset edellytykset sekä suosii tuotantomenetelmiä.

Mali Stonin lahden rannikon maantieteellisen alueen erityisyys perustuu sen kasvillisuuteen, jota hallitsevat pensaikot ja rautatammimetsät, joiden kasvijätteet kerääntyvät rannikon pintamaahan estäen maaperän eroosion. Tämä kasvillisuus mahdollistaa ravinteiden (fosfaattien, silikaattien ja nitraattien) ja mineraalien asteittaisen virtauksen mantereelta mereen, mikä edistää Malostonska kamenica -ostereille tärkeitä ravinteita tarjoavien kasviplanktonpopulaatioiden tasapainoisen kehittymisen.

Myös tuulet vaikuttavat vesistön ominaisuuksiin. Pohjois- ja etelätuulien vaikutuksesta vesi poistuu Mali Stonin lahdelta pintakerroksessa ja virtaa siihen pohjakerroksessa tuoden mukanaan syvänmeren planktonlajeja. Voimakkaat länsituulet sitä vastoin vahvistavat Neretvajoen vaikutusta ja vähentävät näin suolaisuutta. Vesistön mataluus aiheuttaa voimakkaita merivirtoja eri suuntiin. Tämän ansiosta lahden merivesi ilmastuu hyvin ja planktonravinto jakautuu tasaisesti.

Ravinteiden jatkuva virtaus mantereelta, voimakkaat virtaukset, tuulten vaikutus sekä termohaliiniset ominaisuudet luovat yhdessä edellytykset erityiselle planktonkasvustolle. Mali Stonin lahdelta on löydetty kaikkiaan 195 mikrokasviplanktonlajia. Piilevät ja Gymnodinium-suvun panssarilevät ovat hallitsevina kautta vuoden, mutta talvella lahdessa kehittyvä tiheä mikroeläinplanktonpopulaatio, erityisesti 20 lajista koostuvia tintinnidien ryhmiä.

Simpukoiden ja erityisesti osterien viljelyn perinne Mali Stonin lahdella ulottuu aina Rooman valtakunnan aikoihin (Plinius – *Naturalis Historia*) ja Dubrovnikin tasavaltaan (Stonin ruhtinaan määräys vuodelta 1641). Ensimmäinen kirjallinen merkintä osterien keräämisestä luonnollisilta viljelmiltä ja puoliviljelystä Mali Stonin lahdella on vuodelta 1573. Osterinviljely oli jo hyvin vakiintunutta 1500-luvulla, jolloin se oli Dubrovnikin tasavallan Stonissa olleiden edustajien hallinnassa. Kapteeni Stijepo Bjelovučić perusti vuonna 1889 Dalmatian rannikon ensimmäisen kaupallisen simpukanviljelylaitoksen Sutvidin lahdelle Dračen läheisyyteen ja paransi huomattavasti osterien viljelymenetelmää alueella.

Vuosisatainen osterinviljelyn perinne Mali Stonin lahdella on johtanut siihen, että paikallisille simpukanviljelijöille on kerääntynyt erityistä osaamista ja asiantuntemusta. Nämä viljelijät oppivat ajan mittaan tuntemaan tuotantoalueen ominaispiirteet yhä paremmin ja mukauttivat ja paransivat jatkuvasti viljelykäytäntöjään viljeltyjen osterien määrän ja laadun parantamiseksi.

Yksi viljelyprosesseista liittyy Mali Stonin lahden suureen planktonintuotantoon, jolla on myönteinen vaikutus osterien kasvuun ja kuntoon, mutta joka myös edistää osterien kehitystä hidastavien eliöiden voimakasta kasvua. Tästä syystä paikalliset viljelijät puhdistavat osterit näistä haitallisista eliöistä useammin ja valitsevat vain parhaat osterit jatkoviljelyyn. Koska osterit ovat varhaisissa vaiheissa hyvin herkkiä, haitalliset eliöt puhdistetaan käsin, minkä ansiosta osterit voidaan tarkastaa yksi kerrallaan ennen kuin ne valitaan jatkokasvatukseen tai hylätään. Laadukkaimpien ostereiden viljelemiseksi edellä kuvattu prosessi toteutetaan 3–5 kertaa yhden tuotantosyklin kuluessa.

## 5.2 Tiedot tuotteen laadusta

Malostonska kamenica -ostereiden erityisyys perustuu lähinnä lihan aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

Malostonska kamenica -ostereiden lihalle on tyypillistä kiinteä, kupumainen ja turpean rasvainen rakenne ja kiiltävän valkeankellertävä väri, joka kehittyy glykokeenin kerääntyessä sisälmyspussiin. Glykokeeni on vara-aine ja energianlähde sukupuolikudoksen muodostamista ja kehittymistä varten kutuprosessin aikana. Se varastoituu sisälmyspussiin kidusten yläpuolelle lähentäjälihakseen ja sulkijalihaksen väliin. Glykokeeni on glukosiinipolysakkaridi, joka muodostaa lähes kaiken osterien lihassa olevan hiilihydraatin. Malostonska kamenica -ostereiden lihan glykokeenipitoisuus on suurin talvella ja alkukevällä, mikä tarkoittaa, että osteri on silloin rasvaisimmillaan ja lihavimmillaan.

Rasvakudoksen tai ”lihan” lisäksi Malostonska kamenica -ostereiden kuoren sisällä on tunnusomaista, läpinäkyvää ja kirkasta nestettä, jolle on ominaista raikas vuorovesialueen merilevän tuoksu.

Lihan koostumus on rasvainen ja suutuntuma pehmeä ja mehukas, ja sillä on tunnusomainen tasapainoinen makea ja suolainen maku. Maku syntyy osterin sisälmypussin makeasta ja täyteläisestä mausta yhdistettynä miellyttävään merimineraalien makuun, jota hallitse suussa viipyyvä jodin aromi. Sisälmypussi glykogeenivarastoinen sulaa suussa ja tuottaa selkeästi erottuvan makean ja täyteläisen maun. Tunnusomainen mineraalinen maku syntyy sekä lihan että kuoren sisällä olevan nesteen sisältämistä mineraaleista.

Malostonska kamenica -osterien lihan hiilihydraattipitoisuus – joka koostuu lähes kokonaan glykogeenista – vaihtelee vuodenajan mukaan. Malostonska kamenica -osterien vähimmäislaadun varmistamiseksi niiden tunnistettavan mehukkuuden ja makeuden osalta lihan vähimmäishiilihydraattipitoisuuden on oltava 25 milligrammaa kuiva-ainegrammaa kohti.

Malostonska kamenica -osterien kaupallinen laatu määräytyy lähinnä vaippaontelon sisällä olevan lihan määrän eli lihaindeksin mukaan. A. Gavrilović ja muut tutkivat tieteellisessä tutkimuksessa Malostonska kamenica -osterien lihan laatua Mali Stonin lahdella ja havaitsivat, että Malostonska kamenica -osterit voidaan jakaa ranskalaisen standardin mukaan (IFREMER, 2003) kolmeen eri laatuluokkaan lihaindeksin perusteella (lihan märkápaino / koko simpukan paino  $\times$  100). Lihaindeksi osoittaa, että seitsemänä kuukautena vuodesta (helmi–heinäkuussa ja syyskuussa) Malostonska kamenica -osterit kuuluvat ranskalaisen standardin mukaan korkeimpaan luokkaan (catégorie spéciale, lihaindeksi  $>$  10,5) ja vuoden muina kuukausina erinomaiseen luokkaan (catégorie fine, lihaindeksi 6,5–10,5). Alimpaan luokkaan ”luokittelemattomat” (non classées, lihaindeksi  $<$  6,5) kuuluvia osterieita ei havaittu. Tämä viittaa siihen, että Malostonska kamenica -osterien laatu on erinomainen ympäri vuoden, etenkin kun otetaan huomioon, että myös alemmassa luokassa ”erinomainen” arvot ovat hyvin lähellä tämän luokan enimmäisstandardia (A. Gavrilović ym., Utjecaj indeksa kondicije i stupnja infestacije ljuštura polihetom *Polydora* spp. na kvalitetu europske plosnate kamenice *Ostrea edulis* (Linnaeus, 1758) iz Malostonskog zaljeva, 2008).

Myös geenianalyysit viittaavat Malostonska kamenica -osterien erityisyyteen ja vahvistavat sen populaation geneettisen monimuotoisuuden, joka poikkeaa muista analysoiduista osteripopulaatioista eri haplotyyppien määrän suhteen (liite 4.20, Ruđer Bošković Institute, loppuraportti hankkeesta Zaštita proizvođnje malostonske kamenice dokazivanjem autohtonosti, 2009).

Malostonska kamenica -osterit on nimetty Mali Stonin lahden mukaan, jossa niitä viljellään. Nimeä käytettiin ensi kerran ja se alkoi yleistyä jokapäiväisessä kielenkäytössä 1970-luvulla (A. Šimunović, Problemi uzgoja kamenica u Malostonskom zaljevu, 1975).

Malostonska kamenica -nimityksen tunnettuus on osoitettu Kroatian laajuisella kyselyllä. Kysely suoritettiin 1 000 vastaajan otoksesta kuudella Kroatian alueella, ja sen tulokset viittaavat siihen, että ”Malostonska kamenica” on hyvin tunnettu. Kysyttäessä ”Oletteko kuullut Malostonska kamenica -ostereista?” 56 prosenttia vastaajista vastasi myöntävästi.

1800-luvun lopussa Malostonska kamenica -ostereille myönnettiin useita kunniakirjoja. Se voitti Grand Prix -palkinnon Lontoon maailmannäyttelyssä vuonna 1936 ja sai kultamitalin laadusta.

### 5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen ja tuotteen

Malostonska kamenica -osterien erityiset ominaisuudet syntyvät niiden viljelyalueella vallitsevien ympäristötekijöiden vaikutuksesta ja johtuvat osittain paikallisten simpukanviljelijöiden käyttämistä perinteisistä viljelymenetelmistä.

Tärkeä ympäristötekijä on Mali Stonin lahteen eri lähteistä tuleva makea vesi. Tämä makea vesi vähentää meriveden suolaisuutta ja toimii samalla lämmön säätelijänä. Kun meriveden korkeimmat ja matalimmat lämpötilat eri vuodenaikoina tasoittuvat ja sen suolaisuus vähenee, myös näiden tekijöiden kielteinen vaikutus osterien kasvuun ja kehittymiseen heikkenee. Makea vesi myös rikastuttaa Mali Stonin lahtea ravinteilla, mikä tekee alueesta hyvin tuottavan, ja erityinen kasvillisuus mahdollistaa ravinteiden (fosfaatit, silikaattien ja nitraattien) ja mineraalien asteittaisen virtauksen mantereelta mereen, mikä edistää Malostonska kamenica -ostereille tärkeitä ravinteita tarjoavien kasviplanktonpopulaatioiden tasapainoista kehittymistä. Lämpötilan ja suolaisuuden tasaisuus sekä kasvi- ja mikroeläinplanktonin yhdenmukainen kehitys näkyvät Malostonska kamenica -osterien jatkuvasti korkeana lihaindeksinä ympäri vuoden. Tämä vahvistaa yhteyden lahden erityisten olosuhteiden ja ostereiden ympärivuotisen laadukkuuden välillä. Ravinteiden kuljettamisen lisäksi suuri makean veden virtaus myös lisää Mali Stonin lahden mineraalipitoisuutta, mikä puolestaan vaikuttaa näiden mineraalien – erityisesti sinkin, raudan ja jodin – kerääntymiseen osterien lihaan.

Mali Stonin lahden erityiset ekologiset olosuhteet ja sen maantieteellinen eristyneisyys ovat saattaneet vaikuttaa myös Malostonska kamenica -osterien biologiseen erityisyyteen, mikä näkyy sen geneettisessä monimuotoisuudessa muihin populaatioihin verrattuna. Se, että Malostonska kamenica -osterit ovat täysin sopeutuneet paikalliseen ympäristöönsä, mahdollistaa yhdessä perinteisten viljelymenetelmien kanssa sen geneettisen potentiaalin saavuttamisen, mikä ilmenee viime kädessä tuotteen erityisissä aistinvaraisissa ominaisuuksissa.

Mali Stonin lahden erityiset ekologiset olosuhteet vaikuttavat myönteisesti Malostonska kamenica -osterien lisääntymissykliin. Ne kutevat kahdesti vuodessa, ja toukkia syntyy paljon. Mali Stonin lahden toukkapitoisuudet ovat Adrianmeren korkeimmat, ja se on ainoa Adrianmeren osa, jossa toukkia voidaan kerätä onnistuneesti kahdesti vuodessa (M. Meštrović ja A. Požar-Domac, Bitna svojstva ekosistema Malostonskog zaljeva i zaštita, 1981, A. Šimunović, Stanje i problemi uzgoja kamenice i dagnje u Malostonskom zaljevu, 2001). Kahdesti vuodessa tapahtuva kutu viittaa Mali Stonin lahden osterinviljelyn kannalta erittäin suotuisiin olosuhteisiin ja vahvistaa jälleen kerran Malostonska kamenica -osterien erityisyyden ja niiden kyvyn saavuttaa geneettinen potentiaalinsa.

Perinteisten viljelyprosessien käyttö, kuten haitallisten eliöiden tiheä puhdistaminen käsin, sekä ostereiden erityinen valintamenetelmä, jossa vain parhaat valitaan jatkokasvatukseen, vaikuttavat ostereiden suodatus- ja ravinnonotto-kykyyn ja siten niiden kasvuun ja kehittymiseen. Mali Stonin lahden simpukanviljelijöiden käyttämä manuaalinen puhdistusmenetelmä vähentää huomattavasti osterien kuntoindeksiä ja aistinvaraisia ominaisuuksia heikentävän monisukamadon *Polydora* sp. esiintymistä. Mali Stonin lahden ostereista on löydetty muihin tuotantoalueisiin verrattuna paljon vähemmän monisukamatoja. Paikalliset simpukanviljelijät ovat oppineet kokemuksesta, että osterien tarkastaminen ja puhdistaminen 3–5 kertaa tuotantokyklin aikana varmistaa mahdollisimman hyvän suodatuskäyvyn, mikä vaikuttaa paitsi ravinnonsaantiin myös lisääntymissykliin ja mineraalien imeytymiseen sekä Malostonska kamenica -osterien tunnusomaiseen makuun.

Geneettinen erityisyys, planktonlajien moninaisuus ja yhdistelmä, erityinen lisääntymissykli, mineraalien virtaus mantereelta, voimakkaat merivirrat, meriveden laatu ja hyvä ilmasto sekä paikallisten simpukanviljelijöiden perinteisen asiantuntemuksen hyödyntäminen: kaikki nämä tekijät yhdessä saavat aikaan Malostonska kamenica -osterien korkean laadun ja erityiset tunnistettavat aistinvaraiset ominaisuudet.

### **Tuote-eritelmän julkaisutiedot**

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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

---