

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2020/C 204/19)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Malostonska kamenica»

N° UE: PDO-HR-02426 – 22.8.2018

AOP (X) IGP ()

1. **Dénomination(s)**

«Malostonska kamenica»

2. **État membre ou pays tiers**

République de Croatie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. *Type de produit*

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'huître «Malostonska kamenica» appartient taxinomiquement à l'espèce d'huîtres plates européennes *Ostrea edulis* Linnaeus, 1758.

La «Malostonska kamenica» est un mollusque bivalve de forme ovale irrégulière, à bords irréguliers, de consistance dure, asymétrique, à valves inégales, parfois friable. La valve gauche (inférieure) est bombée et la valve droite (supérieure) est plate et s'insère dans la valve gauche. Les valves sont de couleur jaunâtre ou gris-brun ou jaune-vert avec des nuances rougeâtres ou violacées. Le relief des valves présente des lignes, des stries et des côtes ou des plis concentriques, ainsi que des lamelles superposées. La présence de stries et côtes radiales est possible. L'intérieur de la valve est de couleur blanc nacré, présentant parfois des taches polychromes.

Le corps mou ou «chair» remplit la majeure partie de la coquille et est comestible sans traitement thermique. La chair est caractérisée par une structure grasse de consistance ferme et d'aspect renflé en forme de dôme, localisée dans la région de la masse viscérale, qui est d'une couleur blanc-jaunâtre brillante, et par les bords très sombres, le plus souvent noirs, du manteau, qui contrastent fortement avec la masse viscérale claire et brillante.

Au moment de sa mise sur le marché, la «Malostonska kamenica» doit être vivante et présenter les caractéristiques suivantes:

- les valves sont entières, intactes, exemptes de déformations, débarrassées des salissures organiques concurrentes et autres impuretés;

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- la chair est de texture grasse, souple et juteuse sous la dent, et fond dans la bouche; elle se caractérise par un goût sucré-salé équilibré, mariant la saveur sucrée et ronde de la partie viscérale et une saveur minérale agréable rappelant la mer, dans laquelle prédomine un arôme d'iode persistant au palais;
- la teneur minimale en glucides de la chair est de 25 milligrammes par gramme de matière sèche;
- l'indice de chair, c'est-à-dire la proportion de chair par rapport à la masse totale du mollusque (masse de la chair égouttée/masse totale du mollusque × 100), est supérieur à 10,5 de février à juillet ainsi qu'en septembre, et supérieur à 6,5 le reste de l'année;
- outre la chair, la coquille contient également un liquide intervalvaire typique, transparent et limpide, qui se caractérise par un arôme rafraîchissant d'algues marines de la zone de marée;
- la taille minimale par mollusque est de 7 centimètres, pour un poids minimal de 60 grammes.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La première phase de l'élevage réside dans la collecte de juvéniles de l'espèce «Malostonska kamenica», qui comprend la préparation et l'installation de collecteurs destinés à accueillir les juvéniles ainsi que le détroquage et le tri des juvéniles collectés. La deuxième phase réside dans l'élevage des juvéniles sur des installations d'élevage jusqu'à ce qu'ils atteignent la taille commerciale. Elle se caractérise par deux méthodes d'élevage souvent combinées, l'élevage sur claies et sur filets et la cémentation.

L'élevage de la «Malostonska kamenica» s'effectue sur des installations flottantes.

Toutes les étapes de production du produit «Malostonska kamenica» jusqu'à la récolte et la commercialisation doivent avoir lieu dans l'aire géographique visée au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Lors de la mise sur le marché de tout type de conditionnement, l'étiquette du produit doit comporter la mention «Malostonska kamenica», qui doit apparaître plus clairement, par sa taille, son type et la couleur des lettres (typographie) que toute autre inscription.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique dans laquelle se déroulent toutes les phases de production de l'huître «Malostonska kamenica» comprend les eaux de la baie de Mali Ston appartenant au territoire de la République de Croatie. La baie de Mali Ston est une extension de 28 km du détroit de la Neretva, qui s'étend entre le littoral continental et la péninsule de Pelješac, orientée nord-ouest/sud-est avec une largeur maximale de 6,1 km sur l'axe reliant le port de Drače et la crique de Soline. La baie comprend la région comprise entre, d'une part, la crique de Kuta et, d'autre part, la ligne reliant le cap de Rat, sur la péninsule de Pelješac, et le cap de Rivina, sur le littoral continental, où la largeur de la baie est de 4,5 km.

5. **Lien avec l'aire géographique**

La particularité de la «Malostonska kamenica» tient à la spécificité du produit résultant des caractéristiques naturelles uniques de la baie de Mali Ston, grâce auxquelles cette zone a également été proclamée zone naturelle protégée, et à un savoir-faire né d'une tradition agricole séculaire dans la baie de Mali Ston. Les propriétés uniques des eaux de la baie de Mali Ston, la quantité et la composition optimales de l'alimentation et l'excellente qualité de l'eau de mer, conjuguées à des connaissances et un savoir-faire traditionnels, se reflètent directement dans la qualité et les caractéristiques organoleptiques de ce produit apprécié.

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

La baie de Mali Ston est de longue date la région d'élevage de la «Malostonska kamenica». Les conditions écologiques particulières qui caractérisent la baie ont suscité l'intérêt des scientifiques, et des recherches approfondies sont menées dans cette région depuis 1979. En 1983, lesdites recherches ont conduit les autorités nationales compétentes à protéger cette zone, qui bénéficie depuis lors du statut de «réserve marine spéciale».

La baie de Mali Ston se caractérise par un apport important d'eau douce provenant de sources, de la Neretva et du ruissellement des eaux de pluie depuis la terre ferme, qui fait office de régulateur spécifique de température et de salinité, et est ainsi enrichie en nutriments qui lui assurent une productivité élevée. Toute la baie de Mali Ston est peu profonde, avec une profondeur moyenne de 15 m et un fond vaseux, ce qui est favorable à la présence des conditions environnementales particulières que nécessite l'élevage de bivalves, mais permet aussi une approche technologique de la production.

La spécificité de l'aire géographique du littoral de la baie de Mali Ston réside dans une végétation dominée par les maquis et les forêts de chênes verts dont les résidus végétaux se déposent sur le sol du littoral, prévenant ainsi son érosion. Cette végétation favorise le passage progressif de nutriments (phosphates, silicates, nitrates) et de minéraux de la terre à la mer, influençant ainsi le développement uniforme des populations de phytoplancton qui jouent un rôle important dans l'alimentation de l'huître «Malostonska kamenica».

Les vents sont également un facteur déterminant pour les caractéristiques du bassin. Sous l'influence des vents du nord et du sud, les eaux de la couche supérieure quittent la baie de Mali Ston tandis que les eaux du fond y pénètrent, chargées d'espèces de plancton de l'Adriatique profonde. Les forts vents d'ouest, au contraire, accentuent l'influence de la Neretva, entraînant une baisse de la salinité. En raison de leur faible profondeur, les eaux de la baie présentent des courants marins très forts de direction changeante. Ces conditions assurent une bonne aération de l'eau de mer dans la baie et une bonne distribution du plancton nutritif.

En raison de l'apport constant de nutriments en provenance des terres, des courants forts, de l'influence des vents et des propriétés thermohalines, il se crée une communauté planctonique spécifique. Dans la baie de Mali Ston, on a dénombré 195 espèces de microphytoplancton au total. Pendant toute l'année, les diatomées et dinoflagellés gymnodiniens sont les espèces dominantes, tandis qu'en hiver la baie est colonisée par une population dense de microzooplancton, en particulier du groupe des tintinnides, représenté par 20 espèces.

La tradition de l'élevage des huîtres dans la baie de Mali Ston remonte à la période de l'Empire romain (Pline — *Historiae Naturalis*) et de la République de Raguse (décret du grand-prince de Ston de 1641). La première mention archivistique dont on dispose sur le mode de collecte des huîtres dans les nurseries naturelles et sur le semi-élevage dans la baie de Mali Ston remonte à 1573. Au XVI^e siècle, l'élevage d'huîtres était déjà bien établi et géré par les représentants de la République de Raguse à Ston. En 1889, dans la crique de Sutvid près de Drače, le capitaine Stjepo Bjelovučić a fondé la première installation dalmate d'élevage rationnel d'huîtres et de bigorneaux («Prvo dalmatinsko racionalno gojišhte kamenica i klapavica») et a considérablement amélioré la technique ostréicole dans ces contrées.

La tradition séculaire d'ostréiculture dans la baie de Mali Ston a permis aux ostréiculteurs de la région de se constituer un important bagage de connaissances et de compétences spécifiques. Les éleveurs se sont en effet familiarisés au fil du temps avec les caractéristiques du parc à mollusques et ont constamment adapté et amélioré les pratiques d'élevage afin d'augmenter la quantité et la qualité de la production huître.

L'une des pratiques culturelles est liée à la forte production planctonique de la baie de Mali Ston, qui a une incidence positive sur la croissance et la condition des huîtres mais favorise en même temps le bioencrassement, qui ralentit le développement de l'huître. Aussi les éleveurs de la région effectuent-ils un désencrassement plus fréquent, à l'occasion duquel ils procèdent également à un tri des huîtres de manière à ne retenir que les meilleurs individus pour la suite des opérations d'élevage. Les huîtres étant très sensibles au cours des premières phases de leur développement, ce nettoyage s'effectue manuellement, ce qui implique un examen individuel ainsi qu'un travail et une sélection au cas par cas. Afin d'obtenir des huîtres de la meilleure qualité possible, la procédure décrite ci-dessus est appliquée de trois à cinq fois au cours d'un même cycle d'élevage.

5.2. Informations détaillées sur la qualité

La spécificité de la «Malostonska kamenica» tient essentiellement aux propriétés organoleptiques de la chair.

La chair de la «Malostonska kamenica» est caractérisée par une structure grasse de consistance ferme et d'aspect renflé en forme de dôme, d'une couleur blanc-jaunâtre brillante, résultant de l'accumulation de glycogènes au niveau de la masse viscérale. Le glycogène, substance de réserve et source d'énergie pour la construction et le développement du tissu gonadique lors du frai, est conservé dans la masse viscérale au-dessus des branchies entre le muscle adducteur et la charnière. Le glycogène est un polysaccharide qui représente la quasi-totalité des glucides présents dans la chair de l'huître. La teneur en glycogène de la chair de «Malostonska kamenica» culmine en hiver et au début du printemps, et c'est donc à cette époque que l'huître est la plus grasse et la plus grosse.

Outre le corps mou ou la «chair», la coquille de la «Malostonska kamenica» contient un liquide intervalvaire typique, transparent et limpide, qui se caractérise par un arôme rafraîchissant d'algues marines de la zone de marée.

La chair est de texture grasse, souple et juteuse sous la dent, et possède une saveur sucrée-salée particulière et équilibrée. Le goût marie donc la saveur sucrée et ronde de la partie viscérale et une saveur minérale agréable rappelant la mer, dans laquelle prédomine un arôme d'iode persistant au palais. La masse viscérale, dans laquelle est stocké le glycogène, fond dans la bouche et délivre une saveur particulière, sucrée et ronde. La saveur minérale caractéristique résulte de la combinaison d'une gamme de minéraux contenus dans la chair et du liquide intervalvaire.

La teneur en glucides de la chair de «Malostonska kamenica», constituée en quasi-totalité de glycogène, varie en fonction de la saison. Pour garantir une qualité minimale de la «Malostonska kamenica» quant à sa jutosité et à sa sucrosité caractéristiques, la teneur minimale en glucides de la chair est fixée à 25 milligrammes par gramme de matière sèche.

La qualité commerciale de la «Malostonska kamenica» est définie en grande partie par la quantité de chair à l'intérieur de la cavité palléale, c'est-à-dire l'indice de chair. Dans leur rapport scientifique, A Gavrilović et al. ont étudié la qualité de la chair de «Malostonska kamenica» dans la baie de Mali Ston et ont constaté qu'au regard de la norme française (selon IFREMER, 2003), la «Malostonska kamenica» se répartit en trois catégories de qualité en fonction de l'indice de chair (masse de la chair égouttée/masse totale du mollusque x 100). L'indice de chair révèle que, pendant sept mois de l'année (de février à juillet et en septembre), la «Malostonska kamenica» appartient selon les normes françaises à la catégorie de qualité supérieure («spéciale», indice de chair > 10,5) et le reste de l'année à la catégorie de qualité excellente («fine», indice de chair 6,5 à 10,5). La catégorie inférieure («non classée», indice de chair < 6,5) n'a pas été observée. Il en résulte que la «Malostonska kamenica» est de grande qualité tout au long de l'année, en particulier si l'on considère que, même dans la catégorie inférieure «fine», les valeurs sont très proches du maximum de la norme pour cette catégorie (A. Gavrilović et al., «Utjecaj indeksa kondicije i stupnja infestacije ljuštura polihetom *Polydora* spp. na kvalitetu europske plosnate kamenice *Ostrea edulis* (Linnaeus, 1758) iz Malostonskog zaljeva», 2008).

La spécificité de la «Malostonska kamenica» ressort également des résultats des analyses génétiques, dans la mesure où ils confirment la diversité génétique de sa population, qui se distingue des autres populations d'huîtres analysées par le nombre d'haplotypes différents (annexe 4.20, Institut Ruđer Bošković, rapport final du projet «Zaštita proizvodnje malostonske kamenice dokazivanjem autohtonosti», 2009).

La «Malostonska kamenica» doit son nom à la baie de Mali Ston, région dans laquelle cette huître est cultivée. Le nom apparaît et commence à être utilisé dans le langage courant pendant les années 1970 (A. Šimunović, «Problemi uzgoja kamenica u Malostonskom zaljevu», 1975).

La reconnaissance dont jouit la «Malostonska kamenica» est également démontrée par le résultat d'une enquête menée à l'échelle de tout le pays. Les résultats de l'enquête menée auprès d'un échantillon de 1 000 répondants dans six régions de la République de Croatie indiquent un niveau significatif de visibilité du produit «Malostonska kamenica». À la question de savoir si elles avaient déjà entendu parler de la «Malostonska kamenica», 56 % des personnes interrogées ont répondu par l'affirmative.

À la fin du XIX^e siècle, la «Malostonska kamenica» a reçu de nombreuses distinctions et ce produit a été primé à l'occasion de l'exposition universelle (World Exhibition) de Londres en 1936, où il a obtenu le «Grand Prix» et la médaille d'or de la qualité.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et le produit

Les propriétés distinctives de la «Malostonska kamenica» résultent des facteurs environnementaux présents dans l'aire géographique où elle est cultivée, mais partiellement aussi des pratiques culturelles traditionnelles mises en œuvre par les ostréiculteurs de la région.

Un facteur environnemental très important est l'eau douce qui se déverse dans la baie de Mali Ston à partir de diverses sources. D'une part, elle réduit la salinité de l'eau de mer et, d'autre part, elle joue le rôle de régulateur thermique. La diminution des maxima et minima saisonniers de température de l'eau de mer ainsi que la diminution de sa salinité atténuent l'influence négative de ces facteurs sur la croissance et le développement de l'huître. Parallèlement, l'eau douce enrichit la baie en nutriments favorisant la productivité élevée du site, tandis qu'une végétation spécifique favorise le passage progressif des nutriments (phosphates, silicates, nitrates) et des minéraux de la terre à la mer, influençant ainsi le développement uniforme des populations de phytoplancton qui jouent un rôle important dans l'alimentation de l'huître «Malostonska kamenica». La température et la salinité régulées, de même que le développement uniforme des populations de phyto- et microzooplancton contribuent à déterminer l'indice de chair élevé et régulier de la «Malostonska kamenica» au cours de l'année. Cela confirme le lien entre les conditions spécifiques présentes dans la baie et la qualité de l'huître au cours de l'année. Outre les nutriments, l'apport accru d'eau douce augmente également la concentration de minéraux dans la baie de Mali Ston, ce qui influence favorablement leur accumulation dans la chair de l'huître, en particulier le zinc, le fer et l'iode.

Par ailleurs, l'écologie particulière de la baie de Mali Ston et son isolement physique ont exercé un effet probable sur la spécificité biologique de la «Malostonska kamenica», dont témoigne sa diversité génétique par rapport à d'autres populations. L'adaptation parfaite de la «Malostonska kamenica» aux conditions environnementales locales dans lesquelles elle se développe, associée aux pratiques d'élevage traditionnelles, lui permet d'exprimer tout son potentiel génétique, qui se manifeste en définitive dans les propriétés organoleptiques spécifiques du produit.

La spécificité des conditions environnementales de la baie a également un effet positif sur le cycle de reproduction de la «Malostonska kamenica», ayant pour conséquence le double cycle de reproduction au cours de l'année, avec des concentrations élevées de larves. La baie de Mali Ston affiche la plus haute concentration de larves en mer par rapport aux autres zones de l'Adriatique et constitue la seule zone de l'Adriatique qui permette d'obtenir des larves deux fois par an (M. Meštrov et A. Požar-Domac, «Bitna svojstva ekosistema Malostonskog zaljeva i zaštita», 1981; A. Šimunović, «Stanje i problemi uzgoja kamenice i dagnje u Malostonskom zaljevu», 2001). En plus d'être l'indice de conditions exceptionnellement favorables à la culture des huîtres dans la baie de Mali Ston, les deux cycles de frai confirment une nouvelle fois la spécificité de la «Malostonska kamenica» et son aptitude à utiliser et exprimer son potentiel génétique spécifique.

Le recours à des pratiques culturelles traditionnelles, qui supposent un désencrassement manuel fréquent et un mode de sélection particulier des huîtres, consistant à retenir les meilleurs individus pour la suite des opérations, a une incidence sur la capacité de filtration de l'huître et, partant, sur la capacité de s'alimenter, autrement dit sur sa croissance et son développement. Le nettoyage à la main pratiqué par les éleveurs dans la région de la baie de Mali Ston réduit considérablement la présence de polychètes du genre *Polydora* sp., qui nuisent à l'indice de condition et aux caractéristiques organoleptiques de l'huître. La présence de polychètes dans la baie de Mali Ston s'avère nettement moindre que dans d'autres aires d'élevage. Les ostréiculteurs de la région ont constaté par expérience que l'examen et le nettoyage des huîtres de trois à cinq fois par cycle d'élevage permettent d'assurer une capacité de filtration maximale, élément qui, mis à part la nutrition, influe également sur le cycle de reproduction et l'absorption des minéraux et, partant, sur le goût caractéristique de la «Malostonska kamenica».

La spécificité génétique, la diversité et la combinaison des flores planctoniques, le cycle spécifique de reproduction, l'apport de minéraux depuis la terre ferme, les courants marins puissants, ainsi que la qualité et l'aération des eaux marines et le recours au savoir-faire traditionnel des éleveurs locaux, expliquent la qualité élevée et les caractéristiques organoleptiques spécifiques et reconnaissables de la «Malostonska kamenica».

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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