

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za upis naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2020/C 204/19)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Malostonska kamenica”**EU br.: PDO-HR-02426 – 22.8.2018.****ZOI (X)ZOZP ()****1. Naziv (nazivi)**

„Malostonska kamenica”

2. Država članica ili treća zemlja

Republika Hrvatska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**3.1. Vrsta proizvoda**

Razred 1.7. Svježa riba, mekušci i rakovi te proizvodi dobiveni od njih

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.„Malostonska kamenica” taksonomski pripada vrsti europske plosnate kamenice *Ostrea edulis* Linnaeus, 1758.

„Malostonska kamenica” je školjkaš nepravilna ovalna oblika, nepravilnih rubova, čvrste građe, asimetričan, nejednakih ljuštura, katkada lomljiv. Lijeva (donja) ljuštura je ispupčena, a desna (gornja) ravna i ulazi unutar lijeve. Ljušture su žućkasto ili sivo-smeđe ili žuto-zelene boje s crvenkastim ili ljubičastim obojenjima. Skulptura ljuštura sastoji se od koncentričnih grebena ili crta, brazda i rebara te lisnatih ljuskica. Katkada se javljaju i radijalne brazde i rebra. Unutrašnjost ljušture biserno je bijele boje, ponekad s raznobojnim mrljama.

Meko tkivo ili „meso” ispunjava veći dio šupljine ljušture i jestivo je bez termičke obrade. Meso karakterizira čvrsta, kupolasto nabubrena masna struktura smještena u području visceralne mase koja je sjajne bijelo-žućkaste boje te izrazito tamni, najčešće crni rubovi plašta, koji su u izraženom kontrastu sa svijetlom i sjajnom visceralnom masom.

U trenutku stavljanja na tržište „Malostonska kamenica” mora biti živa te posjedovati sljedeća svojstva:

— ljušture su cjelovite, bez oštećenja i deformacija, očišćene od obraštajnih organizama i ostalih nečistoća;

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

- meso je na ugriz masne teksture, mekano, sočno i topi se u ustima; ima svojstven slatko-slani uravnotežen okus koji nastaje kombinacijom slatkog i punog okusa visceralnog dijela te ugodnog morskog mineralnog okusa u kojem prevladava aroma joda koja se zadržava na nepcu;
- najmanji sadržaj ugljikohidrata u mesu iznosi 25 miligrama po gramu suhe tvari;
- vrijednost indeksa mesa, tj. udio mesa u masi cijelog školjkaša (masa mokrog mesa/masa cijelog školjkaša × 100), iznosi više od 10,5 u razdoblju od veljače do srpnja te u rujnu, dok u ostalom dijelu godine iznosi više od 6,5;
- osim mesa, unutrašnjost ljušture sadrži i svojstvenu prozirnu i bistru intervalvalnu tekućinu koju karakterizira osvježavajući miris morskih algi u zoni plime i oseke;
- najmanja dužina pojedinog školjkaša je 7 centimetara, a najmanja masa 60 grama.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

—

3.4. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području

Prva faza uzgoja obuhvaća postupke sakupljanja mlađi „Malostonske kamenice”, a sastoji se od pripreme i postavljanja kolektora za prihvatanje mlađi te razrjeđivanja i sortiranja prihvaćene mlađi. Druga faza obuhvaća uzgoj mlađi na uzgojnim instalacijama do komercijalne dužine i karakteriziraju je dvije metode uzgoja koje se često kombiniraju, uzgoj u kašetama i mrežama te cementiranje.

Uzgoj „Malostonske kamenice” odvija se na plutajućim instalacijama.

Sve navedene faze proizvodnje „Malostonske kamenice” do izlova za tržište, moraju se odvijati unutar zemljopisnog područja definiranog u točki 4.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

—

3.6. Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Prilikom stavljanja u promet bilo koje vrste predpakovine, deklaracija proizvoda mora sadržavati naziv „Malostonska kamenica” a koja veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) mora biti jasnije istaknuta od bilo kojeg drugog natpisa.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje u kojem se odvijaju sve faze proizvodnje „Malostonske kamenice” obuhvaća akvatorij Malostonskog zaljeva koji pripada teritoriju Republike Hrvatske. Malostonski zaljev je 28 km dugi nastavak Neretvanskog kanala koji se pruža između obala kopna i poluotoka Pelješca u smjeru sjeverozapad - jugoistok s najvećom širinom 6,1 km na spojnici luka Drače uvala Soline. Zaljev obuhvaća područje od uvale Kuta do spojnice rta Rat na Pelješcu i rta Rivine na kopnu, gdje je širina zaljeva 4,5 km.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Posebnost „Malostonske kamenice” temelji se na specifičnosti proizvoda koja proizlazi iz jedinstvenih prirodnih karakteristika Malostonskog zaljeva zbog kojih je ovo područje ujedno proglašeno zaštićenim dijelom prirode i vještina koje su razvijene tijekom višestoljetne tradicije uzgoja u Malostonskom zaljevu. Jedinstvena svojstva akvatorija Malostonskog zaljeva, optimalna količina i sastav hrane, izvrsna kvaliteta morske vode uz primjenu tradicionalnih znanja i vještina direktno se odražavaju na kvalitetu i organoleptička svojstva ovog cijenjenog proizvoda.

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Malostonski zaljev se kroz dugu povijest sve do današnjih dana očuvao kao područje uzgoja „Malostonske kamenice”. Posebni ekološki uvjeti u zaljevu razlog su interesa znanstvenika i temeljitih istraživanja ovog područja koja se provode još od 1979. godine. Na osnovi provedenih istraživanja nadležna državna tijela su 1983. godine zaštitila ovo područje koje je ostalo zaštićeno od danas kao „Posebni rezervat u moru.”

Karakteristika Malostonskog zaljeva je značajan dotok slatke vode vruljama, rijekom Neretvom i oborinskim ispiranjem s kopna koja djeluju kao specifični regulator temperature i saliniteta te obogaćuje hranjivim tvarima koje omogućuju visoku produktivnost zaljeva. Cijeli Malostonski zaljev je plitak s prosječnom dubinom od 15 m i muljevitim dnom što pogoduje posebnim ekološkim uvjetima za uzgoj školjkaša, ali i omogućuje tehnološku realizaciju proizvodnje.

Posebnost obalnog zemljopisnog područja Malostonskog zaljeva ogleda se u biljnoj vegetaciji u kojoj prevladava makija i šuma hrasta crnike čiji biljni ostaci se talože na obalnoj površini tla te time sprječavaju eroziju tla. Ova vegetacija omogućava postupni dotok hranjivih tvari (fosfati, silikati, nitrati) i minerala s kopna u more i tako utječe na ravnomjeran razvoj fitoplanktonskih populacija važnih za ishranu „Malostonske kamenice”.

Na karakteristike akvatorija utječu i vjetrovi. Pod utjecajem sjevernih i južnih vjetrova u površinskom sloju voda izlazi iz Malostonskog zaljeva, a u pridnenom voda ulazi u zaljev donoseći dubokojadranske planktonske vrste. Jaki zapadni vjetrovi naprotiv uvjetuju jači utjecaj rijeke Neretve, što rezultira padom vrijednosti saliniteta. Zbog male dubine akvatorija javljaju se izrazito jaka strujanja morske vode promjenjivog smjera. Time je omogućena dobra prozračenost morske vode u zaljevu te kvalitetna distribucija planktonske hrane.

Konstantan dotok hranjivih tvari s kopna, jaka strujanja, utjecaj vjetrova i termohalina svojstva rezultiraju specifičnom planktonskom zajednicom. U Malostonskom zaljevu determinirano je ukupno 195 vrsta mikrofitoplanktona. Tijekom cijele godine dominiraju dijatomeje i gimnoidni dinoflagelati, a zimi se u zaljevu razvija gusta populacija mikrozooplanktona, posebice skupine tintinina zastupljene s 20 vrsta.

Tradicija školjkarstva u Malostonskom zaljevu vezana za kamenicu potječe još od vremena Rimskog carstva (Plinije - *Historiae naturalis*) i Dubrovačke republike (Odredba stonskog kneza iz 1641. godine). Prvi dostupni arhivski zapis o načinu sakupljanja kamenice s prirodnih rastišta i poluuzgoju u Malostonskom zaljevu datira iz 1573. godine. Uzgoj je u XVI. stoljeću bio već uhodan i u rukama predstavnika Dubrovačke Republike u Stonu. U uvali Sutvid pokraj Drača 1889. godine kapetan Stijepo Bjelovučić osnovao je „Prvo dalmatinsko racionalno gojilište kamenica i klapavica” i značajno unaprijedio tehnologiju uzgoja kamenice na ovim prostorima.

Višestoljetna tradicija uzgoja kamenica u Malostonskom zaljevu rezultirala je akumulacijom niza specifičnih znanja i vještina lokalnih školjkara. Naime, uzgajivači su s vremenom upoznavali karakteristike uzgojnog područja te su permanentno prilagođavali i unaprijeđivali uzgojne prakse kako bi povećali kvantitetu i kvalitetu uzgojenih kamenica.

Jedan od uzgojnih postupaka povezan je s visokom planktonskom produkcijom Malostonskog zaljeva koja pozitivno utječe na rast i kondiciju kamenica, ali istodobno omogućuje intenzivniji rast obraštaja koji usporava razvoj kamenice. Zbog toga lokalni uzgajivači provode učestalije čišćenje obraštaja prilikom kojeg vrše i selekciju kamenica na način da za nastavak uzgoja izabiru samo najbolje jedinke. S obzirom na to da su u ranim fazama kamenice vrlo osjetljive, čišćenje obraštaja se provodi ručno, što podrazumijeva pojedinačni pregled te obradu i selekciju svake pojedine jedinke. U cilju uzgoja što kvalitetnijih kamenica, opisani postupak se provodi od tri do pet puta tijekom jednog uzgojnog ciklusa.

5.2. *Pojedinosti o kakvoći proizvoda*

Posebnost „Malostonske kamenice” prvenstveno je uvjetovana organoleptičkim svojstvima mesa.

Meso „Malostonske kamenice” karakterizira čvrsto kupolasto nabubrena masna struktura sjajne bijelo-žućkaste boje koja nastaje akumulacijom glikogena u području visceralne mase. Glikogen je pričuvna tvar i izvor energije za izgradnju i razvoj gonadnog tkiva tijekom procesa mriješćenja, a pohranjuje se u visceralnoj masi smještenoj iznad škrge između mišića aduktora i zgloba. Glikogen je polisaharid glukoze, koji predstavlja gotovo cjelokupni udio ugljikohidrata u mesu kamenice. Najviši sadržaj glikogena u mesu „Malostonske kamenice” nalazimo tijekom zime i u rano proljeće zbog čega je kamenica u tom razdoblju najmasnija i najdeblja.

Unutrašnjost ljušture „Malostonske kamenice” osim mekog tkiva ili „mesa” sadrži svojstvenu prozirnu i bistru intervalvalnu tekućinu koju karakterizira osvježavajući miris morskih algi u zoni plime i oseke.

Meso je na ugriz masne teksture mekano i sočno te ima specifičan slatko–slani uravnotežen okus. Okus je stoga kombinacija slatkog i punog okusa visceralnog dijela te ugodnog morskog mineralnog okusa u kojem prevladava aroma joda koja se zadržava na nepcu. Visceralna masa sa skladištenim glikogenom topi se u ustima te rezultira posebnim slatkim i punim okusom. Karakteristični mineralni okus rezultat je kombinacije niza minerala sadržanih u mesu i intervalvalnoj tekućini.

Količina ugljikohidrata u mesu „Malostonske kamenice”, koja gotovo u cijelosti čini glikogen, varira ovisno o godišnjem dobu. U svrhu osiguravanja minimalne kvalitete „Malostonske kamenice” u pogledu njene prepoznatljive sočnosti i slatkoće, najmanji sadržaj ugljikohidrata u mesu mora iznositi 25 miligrama po gramu suhe tvari.

Komercijalna kvaliteta „Malostonske kamenice” dobrim dijelom je određena količinom mesa unutar plaštane šupljine odnosno indeksom mesa. U znanstvenom radu A. Gavrilović i sur. ispitivana je kvaliteta mesa „Malostonske kamenice” u Malostonskom zaljevu te je utvrđeno prema francuskom standardu (prema IFREMER, 2003) da se prema vrijednostima indeksa mesa (masa mokrog mesa/masa cijelog školjkaša × 100) „Malostonska kamenica” kategorizira u tri kvalitativne skupine. Indeks mesa pokazuje da sedam mjeseci tijekom godine (od veljače do srpnja i u rujnu) „Malostonska kamenica” prema francuskim normativima spada u vrhunsku kategoriju („spéciale”, indeks mesa > 10,5), a ostatak godine u kategoriju izvrstan („fine” indeks mesa od 6,5 do 10,5). Najniža kategorija neklasificiran („non classées”, indeks mesa < 6,5) nije utvrđena. Iz navedenog se zaključuje da „Malostonska kamenica” ima odličnu kvalitetu tijekom cijele godine, posebice kada se ima u vidu da su vrijednosti i u nižoj kategoriji izvrstan vrlo blizu maksimuma normiranog za tu kategoriju (A. Gavrilović i sur., Utjecaj indeksa kondicije i stupnja infestacije ljuštore polihetom *Polydora* spp. na kvalitetu europske plosnate kamenice *Ostrea edulis* (Linnaeus, 1758) iz Malostonskog zaljeva, 2008).

Na posebnost „Malostonske kamenice” ukazuju i rezultati genskih analiza, potvrđujući gensku raznolikost njene populacije koja se po broju različitih haplotipova izdvaja od ostalih analiziranih populacija kamenica (Prilog 4.20. Institut Ruđer Bošković, Završno izvješće projekta „Zaštita proizvodnje malostonske kamenice dokazivanjem autohtonosti”, 2009).

„Malostonska kamenica” je dobila ime po Malostonskom zaljevu – području na kojem se ova kamenica uzgaja. Ime se javlja i počinje koristiti u svakodnevnom govoru 70-tih godina 20-tog stoljeća (A. Šimunović, Problemi uzgoja kamenica u Malostonskom zaljevu, 1975.).

Prepoznatljivost „Malostonske kamenice” dokazuje i rezultat provedenog anketnog istraživanja na području čitave države. Rezultati anketnog istraživanja provedenog na uzorku od 1 000 ispitanika u šest regija Republike Hrvatske ukazuju na značajnu prepoznatljivost proizvoda „Malostonska kamenica”. Na pitanje „Jeste li čuli za Malostonske kamenice?” 56 % anketiranih ispitanika potvrdno se izjasnilo.

Krajem XIX. stoljeća „Malostonska kamenica” je odlikovana raznim diplomama te je nagrađena na svjetskoj izložbi (World Exhibition) u Londonu 1936. godine, gdje dobiva priznanje „Grand Prix” i osvaja zlatnu medalju za kakvoću.

5.3. Uzročno-posljedična povezanost zemljopisnog područja i proizvoda

Posebna svojstva „Malostonske kamenice” nastaju pod utjecajem okolišnih čimbenika zemljopisnog područja u kojem se uzgaja, a dijelom i uslijed tradicionalnih uzgojnih praksi koje primjenjuju lokalni školjkari.

Vrlo značajan okolišni čimbenik jest slatka voda koja iz različitih izvora dotječe u Malostonski zaljev. Ona s jedne strane smanjuje slanost morske vode, dok s druge strane ima ulogu toplinskog regulatora. Smanjenjem sezonskih temperaturnih maksimuma i minimuma morske vode, kao i smanjenjem njene slanosti, ublažava se negativni utjecaj navedenih čimbenika na rast i razvoj kamenice. Slatka voda ujedno obogaćuje zaljev hranjivim tvarima koje omogućuju visoku produktivnost zaljeva, a specifična biljna vegetacija omogućava postupni dotok hranjivih tvari (fosfati, silikati, nitrati) i minerala s kopna u more i tako utječe na ravnomjeren razvoj fitoplanktonskih populacija važnih za ishranu „Malostonske kamenice”. Regulirana temperatura i slanost te ravnomjerni razvoj fito i mikrozooplanktonskih populacija odražava se na ravnomjerni visoki indeks mesa „Malostonske kamenice” tijekom godine. Navedeno potvrđuje povezanost specifičnih uvjeta u zaljevu s kvalitetom kamenice tijekom godine. Povećani dotok slatke vode osim hranjivih tvari povećava i koncentraciju minerala u Malostonskom zaljevu, što ujedno utječe i na njihovu akumulaciju u mesu kamenice od kojih se ističu cink, željezo i jod.

Posebni ekološki uvjeti Malostonskog zaljeva te njegova prostorna izoliranost vjerojatno su utjecali i na biološku specifičnost „Malostonske kamenice” koja se ogleda u njenog genskoj različitost u odnosu na druge populacije. Potpuna prilagođenost „Malostonske kamenice” lokalnim okolišnim uvjetima u kojima se razvija, u kombinaciji s tradicionalnim uzgojnim praksama, omogućuje izražavanje njenog cjelokupnog genetskog potencijala koji se u konačnici očituje u posebnim organoleptičkim svojstvima proizvoda.

Posebnost ekoloških uvjeta u Malostonskom zaljevu pozitivno utječe i na reproduktivni ciklus „Malostonske kamenice” rezultirajući dvostrukim ciklusom mriješćenja tijekom godine s visokim koncentracijama ličinki. Malostonski zaljev bilježi najviše koncentracije ličinki u moru u odnosu na druga područja na Jadranu te predstavlja jedino područje na Jadranu s uspješnim prihvatom ličinki dva puta godišnje (M. Meštrov i A. Požar- Domac, Bitna svojstva ekosistema Malostonskog zaljeva i zaštita, 1981., A. Šimunović, Stanje i problemi uzgoja kamenice i dagnje u Malostonskom zaljevu, 2001.). Osim što ukazuje na iznimno povoljne uvjete za uzgoj kamenica u Malostonskom zaljevu, dvostruko mriješćenje još jednom potvrđuje posebnost „Malostonske kamenice” i njenu sposobnost korištenja i izražavanja svojeg specifičnog genetskog potencijala.

Primjena tradicionalnih postupaka uzgoja, koji podrazumijevaju često ručno čišćenje obraštaja te poseban način selekcije kamenica, u kojem se za nastavak uzgoja biraju najbolje jedinke, utječe na filtracijski kapacitet kamenice, a time i na sposobnost uzimanja hrane, odnosno na njen rast i razvoj. Metoda ručnog čišćenja koju primjenjuju uzgajivači na području Malostonskog zaljeva uvelike umanjuje pojavu poliheta *Polydora* sp. koji nepovoljno utječu na indeks kondicije i organoleptička svojstva kamenice. Utvrđena je značajno manja brojnost poliheta u ljušturama kamenice u Malostonskom zaljevu u usporedbi s drugim uzgojnim područjima. Lokalni školjkari iskustvom su utvrdili da pregled i čišćenje kamenica tri do pet puta tijekom uzgojnog ciklusa osigurava maksimalni filtracijski kapacitet koji, osim na ishranu, utječe i na reproduktivni ciklus te apsorpciju minerala, a time i na karakterističan okus „Malostonske kamenice”.

Genetska posebnost, raznolikost i kombinacija planktonskih vrsta, specifičan reproduktivni ciklus, dotok minerala s kopna, snažna strujanja mora te kvaliteta i prozračenost morske vode i primjena tradicionalnih vještina lokalnih uzgajivača rezultiraju visokom kvalitetom te specifičnim i prepoznatljivim organoleptičkim svojstvima „Malostonske kamenice”.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

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