

Objava zahtjeva za registraciju 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

(2023/C 80/13)

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

„Novigradska dagnja”

EU br.: PDO-HR-02626 – 4.8.2020

ZOI (X) ZOZP ()

1. **Naziv (nazivi)**

„Novigradska dagnja”

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.*

„Novigradska dagnja” je školjkaš vrste mediteranska dagnja *Mytilus galloprovincialis* (Lamarck 1819.). Ljuštura „Novigradske dagnje” je lepezastog, trokutastog ili izduženo-jajolikog oblika. Tijelo je zatvoreno dvjema jednakim ljušturama, izvana crno-modrikaste boje, a iznutra blijedo-sedefaste boje. Dužina najduljeg dijela školjkaša konzumne veličine iznosi minimalno 6 cm, dok je najmanja masa školjkaša 20 g.

„Novigradska dagnja” posebno je poznata po visokom indeksu kondicije, odnosno količini mesa koje zauzima prostor unutar ljuštura, te kod konzumnih dagnji minimalni indeks kondicije iznosi najmanje 12 %.

Svježe meso „Novigradske dagnje” je na dodir glatko, meko-elastične konzistencije s karakterističnim mirisom po moru i morskim algama. Površina mesa je sjajna, vlažna i glatka. Boja mesa „Novigradske dagnje” ovisi o spolu pojedinog školjkaša. Naime dagnje su odvojenih spolova te su muške dagnje uglavnom mliječno-bijele ili krem boje, dok su ženske dagnje narančasto-crvenkaste boje.

„Novigradska dagnja” na tržište se isporučuje živa, neoštećenih ljuštura, očišćena od obraštajnih organizama i ostalih nečistoća. Na ljušturi se mogu nalaziti tragovi obraštanja dagnje sa sedentarnim mnogočetinašem *Pomatoceros triqueter* (Linnaeus, 1758.).

Izlov „Novigradske dagnje” ograničen je svake kalendarske godine na vrijeme od 1. travnja do 30. studenoga. Izvan navedenog perioda dagnje uzgojene na uzgajalištima u Novigradskom moru i Novskom ždrilu ne smiju se stavljati na tržište pod imenom „Novigradska dagnja”.

(¹) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

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

„Novigradska dagnja” hrani se kontinuiranim filtriranjem morske vode, pri čemu u sastavu obroka u vodenoj okolini prevladavaju fitoplankton, zooplankton, fini organski detritus, razgrađena organska tvar, anorganske čestice te različite bakterije. Donos hranjivih tvari rijekama kao i slijevanje hranjivih tvari s pošumljenih brežuljaka koje ispiru kiše rezultira povoljnim uvjetima za razvoj fitoplanktona i zooplanktona u Novigradskom moru, čime se osigurava velika dostupnost hrane za organizme koji se hrane filtrirajući morsku vodu, uključujući dagnju. Prilikom uzgoja „Novigradske dagnje” ne daje se nikakva dodatna hrana niti hranidbeni dodaci (aditivi).

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Kompletan uzgojni ciklus „Novigradske dagnje” od prihvaćanja mlađi do uzgoja do konzumne veličine odvija se u Novigradskom moru i Novskom ždrilu. Uzgojni ciklus od prihvata mlađi pa do konzumne veličine traje najmanje 12 mjeseci.

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

—

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

Prilikom stavljanja u promet bilo koje vrste predpakovine, deklaracija proizvoda mora sadržavati naziv „Novigradska dagnja” koji veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) mora biti jasnije istaknut od bilo kojeg drugog natpisa.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Cjelokupni uzgojni ciklus „Novigradske dagnje” odvija se u Novigradskom moru i pripadajućem Novskom ždrilu. Novigradsko more je morski zaljev u Zadarskoj županiji koji je na svom sjeverozapadnom dijelu s Novskim ždrilom povezan s Velebitskim kanalom. Novsko ždrilo kao pripadajući kanal ima vrlo slične ekološke karakteristike kao i Novigradsko more.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

Područje Novigradskog mora pod snažnim je utjecajem krških površinskih i podzemnih voda, a duž obala izviru i brojne vrulje. U Novigradsko more ulijeva se rijeka Zrmanja kao i vodotoci Baščica, Draga, Slapaća i drugi manji vodotoci. Kroz Karinsko ždrilo u Novigradsko more dotječu vode iz Karinskog mora, u koje utječu vodotoci Karišnica i Bijela. Ipak najvažniji vodotok je rijeka Zrmanja, koja je duga 69 km te ima porječje od 554 km², a prosječni protok na ušću jest 37 m³/s. U odnosu na ukupnu zapreminu Novigradskog mora Zrmanja donese godišnje u prosjeku 2,3 puta više vode nego što iznosi njegova zapremina, utječući snažno na fizikalno-kemijska, biološka i opća hidrogeološka svojstva Novigradskog mora. Ulijevanje svih vodotoka u pojedinim razdobljima znatno smanjuje salinitet Novigradskog mora. Cijeli zaljev karakterizira visoka stratifikacija sa slanim klinom i jasnom haloklinom. Površinski zaslađeni sloj iz Novigradskog mora otječe u Velebitski kanal, a kao kompenzacija iz Velebitskog kanala pridnenim slojem ulazi vodena masa većeg saliniteta. Salinitet na površini varira između 17,3 ‰ i 33,8 ‰, a u dubljim slojevima između 36,2 ‰ i 37,9 ‰. Godišnje temperature mora su unutar raspona 6,7–26,6 °C (prosječno 16,4 °C). Na temelju Okvirne direktive o vodama (WFD 2000/60/EZ) vodne cjeline dijela rijeke Zrmanje nizvodno od Obrovca, Novigradsko i Karinsko more te Novsko ždrilo čine prijelazne vode rijeke Zrmanje, odnosno estuarij rijeke Zrmanje. Na temelju bioloških parametara te prisutnosti i brojnosti marinskih vrsta fitoplanktona estuarij rijeke Zrmanje svrstava se u umjereno eutrofičko područje.

Istraživanjem koje su proveli Šarić i suradnici utvrđeno je kako Novigradsko more sadrži veću količinu klorofila a od drugih proizvodnih područja za uzgoj i izlov školjkaša u Zadarskoj županiji. Tako primjerice količina klorofila a u pojedinim mjesecima prelazi vrijednosti od 4 mg/L, što je puno više od vrijednosti zabilježenih u otvorenom dijelu Jadranskog mora (T. Šarić i sur. 2018. *Quality parameters of Novigrad mussels for PDO application*, Zbornik sažetaka 53. hrvatskog i 13. međunarodnog simpozija agronoma, Vodice, str. 201.) .

Uzgoj „Novigradske dagnje” provodi se na tradicionalan način, primjenjujući lokalna znanja i vještine uzgoja dagnje u specifičnom zemljopisnom području. Prilikom uzgoja, dagnje u „pergolarima” (lokalni izraz za mrežasta crijeva) slobodno vise na nosivim konopima uzgajališta. Kako bi se dagnje uvijek nalazile u optimalnim okolišnim uvjetima uzgoja, uzgajivači prilikom dotoka velikih količina slatke vode (najčešće za vrijeme jeseni i zime), koja se zadržava na površini Novigradskog mora i Novskog ždrila, spuštaju dagnje na veću dubinu. Također, prilikom uzgoja vrši se ručno nasađivanje mlađi dagnji, prilikom kojeg se dagnje vizualno pregledavaju te se one koje svojim izgledom i veličinom ne zadovoljavaju odstranjuju iz daljnjeg uzgoja.

Jedan od problema u uzgoju predstavlja pretjerano hvatanje mlađi na već nasađenim dagnjama u „pergolarima” koja zagušuje njihov rast, a s druge strane veliki obraštaj mnogočetinaša na ljušturi školjaka može ometati pravilno funkcioniranje i rast školjke. Kako bi se to spriječilo, bitno je obaviti nasađivanje dagnji u optimalnom vremenskom razdoblju te prilikom uzgoja pratiti gustoću nasađenih dagnji, pojavu obraštaja te po potrebi izvršiti prorjeđivanje i čišćenje dagnji. Opisani postupak se u velikom dijelu oslanja na tradicionalne vještine i znanje proizvođača stečene kroz dugu povijest uzgoja dagnji u novigradskom području.

5.2. Posebnosti proizvoda

Prirast dagnji i indeks kondicije školjkaša, odnosno količina mesa koje zauzima prostor unutar ljuštura, važni su čimbenici u uzgoju dagnji. Štoviše, indeks kondicije je jedna od najvažnijih karakteristika po kojoj prosječan kupac procjenjuje kvalitetu dagnji, a indeks kondicije ujedno je i najvažnija značajka kvalitete „Novigradske dagnje”. „Novigradska dagnja” poznata je po dobroj popunjenosti mesom, a istraživanja su pokazala kako je tijekom cijele godine indeks kondicije kod „Novigradske dagnje” veći od indeksa kondicije dagnji uzgajanih u uvjetima integriranog uzgoja školjkaša i riba u Jadranskom moru kao i drugim registriranim područjima za uzgoj školjkaša. Mjerenja provedena od listopada 2015. godine do kolovoza 2016. kroz provođenje projekta „Istraživanje kvalitete i promidžba novigradske dagnje – INOVaDA” Sveučilišta u Zadru (Odjela za ekologiju, agronomiju i akvakulturu) utvrdila su kako je indeks kondicije „Novigradske dagnje” bio najmanji u mjesecu siječnju i iznosio je 10,72 %, dok je bio najveći u mjesecu kolovozu i iznosio je 18,98 %. Iako je indeks kondicije „Novigradske dagnje” veći od indeksa kondicije dagnji uzgajanih u drugim uzgojnim područjima, promatrajući kroz godinu kretanje indeksa kondicije kod „Novigradske dagnje” zamjetno je kako je on niži tijekom zimskih mjeseci od indeksa kondicije u ostatku godine. Kako bi se zadržala visoka kvaliteta proizvoda izlov i stavljanje na tržište svježih dagnji pod nazivom „Novigradska dagnja” ograničen je na razdoblje od 1. travnja do 30. studenoga svake kalendarske godine.

5.3. Uzročno-posljedična povezanost posebnosti zemljopisnog područja i posebnosti proizvoda

Zaštita „Novigradske dagnje” temelji se na kvaliteti proizvoda i tradicionalnom načinu uzgoja „Novigradske dagnje” na definiranom zemljopisnom području. Najvažnija značajka kvalitete po kojoj je poznata „Novigradska dagnja” je visoka vrijednost indeksa kondicije, a ona u prvom redu ovisi o sezoni spolnog ciklusa, prisutnosti planktonske hrane i promjenama ekoloških čimbenika sredine (temperature, saliniteta, koncentracije otopljenog kisika).

Donos hranjivih tvari rijekama kao i slijevanje hranjivih tvari s pošumljenih brežuljaka koje ispiru kiše rezultira povoljnim uvjetima za razvoj fitoplanktona i zooplanktona u Novigradskom moru, čime se osigurava velika dostupnost hrane za organizme koji se hrane filtrirajući morsku vodu, uključujući „Novigradsku dagnju”. Količina klorofila a karakterizira Novigradsko more i Novsko ždrilo kao more povišene produktivnosti u odnosu na prosjek Jadrana, što pozitivno utječe na veći indeks kondicije „Novigradske dagnje”.

Zbog čestih i naglih promjena ekoloških uvjeta u Novigradskom moru i Novskom ždrilu (nagli pad saliniteta uslijed dotoka slatke vode, promjena temperature uslijed bure itd.) dagnje doživljavaju stimulans koji ih potiče na pripremu tkiva za mrijest. Zbog navedenog „Novigradska dagnja” u odnosu na dagnje iz drugih područja ulaže veću količinu energije u rast tkiva nego u rast ljuštura. Navedena priprema za mrijest te velika dostupnost hranjivih tvari rezultira pojavom većeg indeksa kondicije „Novigradske dagnje”, zbog čega takva dagnja kroz duži vremenski period ima bolju kvalitetu.

Uzgoj „Novigradske dagnje” obavlja se na uzgojnom području koje se sukladno Mikrobiološkom razvrstavanju uzgojnih područja za školjkaše u mikrobiološke razrede ubraja u najviši razred A. Školjkaši koji se uzgajaju u nezagađenom moru razreda A mogu se bez prethodnog pročišćavanja izravno plasirati na tržište.

Prepoznavanje optimalnih uvjeta uzgoja u specifičnim prirodnim uvjetima Novigradskog mora, ručno nasađivanje i selektiranje mladi te po potrebi prorjeđivanje i čišćenje uvjetovani su iskustvom i tradicionalnim vještinama lokalnih uzgajivača, a izravno doprinose pravilnom funkcioniranju i rastu „Novigradske dagnje”.

Upućivanje na objavu specifikacije

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_Novigradska_dagnja052022.pdf
