

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2020/C 204/19)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a módosítás iránti kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított három hónapon belül tehető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Malostonska kamenica”**EU-szám: PDO-HR-02426 – 2018.8.22.****OEM (X) OFJ ()****1. Elnevezés(ek)**

„Malostonska kamenica”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Horvát Köztársaság

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**3.1. A termék típusa**

1.7. osztály: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

A „Malostonska kamenica” taxonómiai szempontból az európai osztrigák (*Ostrea edulis Linnaeus, 1758*) fajához tartozik.

A „Malostonska kamenica” szilárd felépítésű, aszimmetrikus, nem egyforma héjú, alkalmanként törekeny kagyló, amely szabálytalan ovális alakú, és szabálytalan éllel rendelkezik. A bal (alsó) héj gömbölyded, míg a jobb (felső) héj sík, és bezáródik a bal héjba. A héjak sárgás, szürkésbarna vagy sárgászöld színűek, lila vagy vöröses árnyalattal. A héjak koncentrikus redőkből vagy vonalakkból, hornyokból és bordákból, valamint levélszerű lemezekből épülnek fel. Sugaras hornyok és bordák is megjelenhetnek. A héj belseje gyöngyfehér színű, néha színes foltok is láthatók rajta.

A lágy szövet, vagyis a „hús” a héj nagy részét kitölti, és hőkezelés nélkül ehető. A zsigerzacskóban lévő húst fényes, fehérés-sárgás, kemény, domború és duzzadt zsírszerkezet jellemzi, míg a köpeny széle nagyon sötét, általában fekete, ezért éles ellentétben áll a csillogó és fényes zsigerzacskóval.

Forgalomba hozatalkor a „Malostonska kamenica”-nak életben kell lennie, és a következő tulajdonságokkal kell rendelkeznie:

- héjai egészek, sérüléstől vagy deformációtól mentesek, és azokról letisztították a szennyező szervezeteket és más szennyeződésekkel,

(¹) HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

- a hús zsíros állagú, megolvad a szájban, harapáskor pedig puha és lédús; jellegzetes, kiegyensúlyozott édes és sós íz jellemzi, amely a zsigeri rész édes, telt aromájának, valamint egy kellemes, a szájpadráson megmaradó jódaroma által dominált tengeri ásványi íznek az együtteséből fakad,
- a hús minimális szénhidrát-tartalma 25 mg/g szárazanyag-tartalom,
- a húsindex-érték, azaz a hús egész kagyló tömegéhez viszonyított részaránya (a nedves hús tömege/az egész kagyló tömege × 100) február és július között, illetve szeptemberben 10,5 felett, az év többi részében pedig 6,5 felett van,
- emellett pedig a héj belsejében található hús jellegzetes, átlátszó és tiszta héjközi folyadékot tartalmaz, amelyet az árapályzónában található alga frissítő illata jellemez,
- egy-egy kagyló minimális hossza 7 centiméter, minimális súlya pedig 60 gramm.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A tenyésztés első szakasza a fiatal „Malostonska kamenica” gyűjtése, amely magában foglalja a fiatal kagylók begyűjtőinek előkészítését és telepítését, valamint a megfelelő kagylók osztályozását és válogatását. A második szakasz a fiatal kagyló tenyészgazdaságokban egészen addig történő tenyésztéséből áll, amíg azok el nem érik a kereskedelmi hosszúságot. Két tenyésztési módszer különböztethető meg: a rekeszekben és hálókban történő tenyésztés, illetve a cementálás. Ezt a két módszert általában ötvözik.

A „Malostonska kamenica” tenyésztésére úszó gazdaságokban kerül sor.

A „Malostonska kamenica” előállításának valamennyi fent említett szakaszát – a forgalmazási célból történő begyűjtésig – a 4. pontban meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

Amikor a terméket bármilyen módon előrecsomagolva forgalomba hozzák, a címkén fel kell tüntetni a „Malostonska kamenica” elnevezést, és a betűk méretének, típusának és színének (tipográfia) egyértelműen megkülönböztethetőnek kell lennie minden más felirattól.

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Malostonska kamenica” valamennyi előállítási szakaszának földrajzi területét a Mali Ston-öböl Horvát Köztársasághoz tartozó vizei alkotják. A Mali Ston-öböl a Neretva-csatorna 28 km-es szakaszából áll, amely a szárazföldi partok és az északi Pelješac-félsziget között északnyugat-délkelet irányban húzódik. Az öböl a legszélesebb pontján, Drače kikötője és a Soline-öböl között 6,1 km. Az öböl a Kuta-öböl egyik végétől a pelješaci Rat-fokig, a másik végén pedig a szárazföldön található Rivine-fokig terjed, ahol az öböl 4,5 km széles.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A „Malostonska kamenica” sajátosságai egyrészt a Mali Ston-öböl egyedi természeti jellemzőin – amelyek eredményeként azt védett természeti területté nyilvánították –, másrészt pedig a Mali Ston-öbölben évszázadok óta zajló osztrigatenyésztés során szerzett tapasztalatokon alapulnak. A Mali Ston-öböl vizeinek egyedi jellemzői, a táplálék optimális mennyisége és összetétele, a tengervíz kiváló minősége, valamint a hagyományos know-how és szakértelem felhasználása közvetlenül tükröződik ennek a díjnyertes terméknek a minőségében és érzékszervi jellemzőiben.

5.1. *A földrajzi terület sajátosságai*

A Mali Ston-öblöt a történelem folyamán a „Malostonska kamenica” tenyésztési helyeként ismerték. Az öböl sajátos ökológiai feltételeinek köszönheti, hogy a tudósok érdeklődni kezdtek iránta, és 1979 óta alapos kutatásokat végeznek itt. Az illetékes állami szervek a kutatási eredmények alapján 1983-ban védetté nyilvánították a területet. Az öböl a mai napig különleges tengeri védelmi területként oltalom alatt áll.

A Mali Ston-öbölbe sok édesvíz jut be a tenger alatti forrásokból, a Neretva folyóból és a szárazföldről idekerülő csapadékból. Ezek a vizek sajátos módon szabályozzák a hőmérsékletet és a sótartalmat, és tápanyagokkal gazdagítják a Mali Ston-öblöt, így a terület rendkívül termékeny lesz. A Mali Ston-öböl sekély, átlagos mélysége 15 m, a tengerfenék pedig iszapos, ami amellett, hogy elősegíti a kagylótenyésztés sajátos ökológiai feltételeinek fenntartását, a tenyésztési technikáknak is kedvez.

A Mali Ston-öböl part menti földrajzi területe a növénytakaró miatt egyedi, amelyben a cserjés, valamint a magyaltölgygel borított erdei terület dominál. A növénytakaró maradványai a part menti feltalajba kerülnek, ezzel megakadályozzák a talaj erózióját. Ez a növényzet lehetővé teszi a tápanyagok (foszfátok, szilikátok, nitrátok) és az ásványi anyagok fokozatos áramlását a szárazföldről a tengerbe, és hozzájárul a „Malostonska kamenica” számára fontos tápanyagokat biztosító fitoplankton-populációk kiegyensúlyozott fejlődéséhez.

A víz jellemzőit a szelek is befolyásolják. Északi és déli szél hatására a víz a felszíni rétegben lép ki a Mali Ston-öbölből, és az alsó rétegben lép be az öbölbe, mélytengeri planktonfajokat sodorva magával. Ezzel szemben az erős nyugati szelek felerősítik a Neretva folyó hatását, csökkentve ezáltal a sótartalmi értékeket. A vizek sekélysege miatt nagyon erősek a különféle irányú tengeri áramlatok. Ez gondoskodik az öböl tengervizeinek megfelelő gáztartalmáról, és biztosítja a tápláléklánc szolgáló plankton megfelelő eloszlását.

A tápanyagok szárazföldről való folyamatos áramlása, a nagyon erős áramlatok, a szelek hatása és a termohalin sajátosságok mind hozzájárultak egy egyedi planktonközösség kialakulásához. A Mali Ston-öbölben összesen 195 mikrofitoplankton-fajt találtak. A kovamoszatok és a páncélos ostorosok egész évben jelen vannak, télen pedig sűrű mikrozooplankton-populáció alakul ki az öbölben, amely konkrétan a 20 faj alkotta tintinnidák csoportjaiból áll.

A Mali Ston-öbölben a kagylótenyésztés, különösen pedig az osztrigatenyésztés hagyománya a Római Birodalom (Plinius – *Naturalis Historia*) és a Dubrovnikai Köztársaság (a stoni herceg 1641. évi rendelete) korára vezethető vissza. A Mali Ston-öbölben a természetes telepekről származó osztriga gyűjtésének módjáról és a félig tenyésztéssel történő gazdálkodásról szóló legrégebbi feljegyzés 1573-ból származik. Az osztrigatenyésztés már a 16. században is bevett tevékenység volt. Ekkoriban a Dubrovnikai Köztársaság stoni képviselőinek a kezében volt. A dalmát tengerparton az első kereskedelmi célú kagylótenyésztő gazdaságot 1889-ben alapította Stijepo Bjelovučić kapitány a Sutvid-öbölben, Drače mellett, és jelentős mértékben javította a térség osztrigatenyésztési technikáját.

A Mali Ston-öbölben az osztrigatenyésztés évszázados hagyománya eredményeként különleges know-how és szakértelem halmozódott fel a helyi kagylótenyésztők körében. A tenyésztők idővel egyre jobban megismerték a tenyésztési terület jellemzőit, és a tenyésztett osztriga mennyiségének és minőségének javítása érdekében folyamatosan kiigazították és fejlesztették tenyésztési gyakorlatukat.

Az egyik gazdálkodási folyamat a Mali Ston-öböl nagymértékű planktontermeléséhez kapcsolódik, amely pozitív hatással van az osztriga növekedésére és állapotára, ám elősegíti a szennyező szervezetek intenzív növekedését is, ami pedig lassítja az osztriga fejlődését. Ezért a helyi gazdálkodók gyakrabban letisztítják a kagylókról ezeket a szennyező szervezeteket, és további tenyésztés céljából csak a legjobb osztrigákat választják ki. Mivel a kagyló a korai szakaszban nagyon érzékeny, a szennyező szervezeteket kézzel távolítják el, ami lehetővé teszi, hogy az osztrigákat egyenként megvizsgálják, mielőtt kiválasztják vagy elvetik őket. A legjobb minőségű osztriga tenyésztése érdekében a fenti eljárást termelési ciklusonként 3–5 alkalommal hajtják végre.

5.2. A termék minőségére vonatkozó adatok

A „Malostonska kamenica” elsősorban a hús érzékszervi tulajdonságai miatt egyedi.

A „Malostonska kamenica” húsát szilárd, gömbölyded és duzzadt, fényes fehéres-sárgás színű zsírszerkezet jellemzi, amely a glikogén felbomlása következtében alakul ki a zsigerzacskónál. A glikogén egyrészt tartalékanyag, másrészt energiaforrás a gonadális szövet felépítéséhez és fejlődéséhez az ivási folyamat során. A zsigerzacskóban tárolódik a kopoltyúk felett, a záróizmok és az ízületek között. A glikogén a glükóz poliszacharidja, és a kagyló húsának szinte teljes szénhidrát-tartalmát ez teszi ki. A „Malostonska kamenica” húsában télen és kora tavasszal a legmagasabb a glikogéntartalom, vagyis az osztriga ebben az időszakban a legzsírosabb és legkövérebb.

A zsírszövet vagy „hús” mellett a „Malostonska kamenica” héjának belső része jellegzetes, átlátszó és tiszta héjközi folyadékot is tartalmaz, amelyet az árapályzónában található alga frissítő illata jellemez.

A hús zsíros állagú, harapáskor lágy és lédús, egyedi, édes és sós, kiegyensúlyozott ízű. Az íz a zsigeri rész édes, telt ízének, valamint egy kellemes, a szájpadráson megmaradó jódaroma által dominált tengeri ásványi íznek az együtteséből fakad. A zsigercacsó a maga glikogéntartalékaival megolvad a szájban, ez pedig sajátos édes, telt ízt eredményez. A jellegzetes ásványi íz a húsban található ásványi anyagok és a héjközi folyadék együttesének eredménye.

A „Malostonska kamenica” húsának szénhidrátartalma – amely szinte teljes egészében glikogénből áll – az évszaktól függően változik. A „Malostonska kamenica” minimális minőségének – felismerhető lédúsága és édessége szempontjából történő – biztosítása érdekében a hús minimális szénhidrátartalma 25 mg/g szárazanyag-tartalom.

A „Malostonska kamenica” kereskedelmi minőségét elsősorban a köpeny üregében lévő hús mennyisége, azaz a húsindex határozza meg. A. Gavrilović és társai egy tudományos tanulmány keretében vizsgálták a Mali Ston-öbölben a „Malostonska kamenica” húsának minőségét, és megállapították, hogy a „Malostonska kamenica” a francia szabvány (IFREMER, 2003) szerint három különféle minőségi csoportra osztható a húsindex értéke alapján (a nedves hús súlya/a teljes kagyló súlya \times 100). A húsindex szerint a „Malostonska kamenica” a francia szabvány szerint az év hét hónapjában (februártól júliusig és szeptemberben) a legfelső kategóriába (*catégorie spéciale*, húsindex $>$ 10,5) tartozik, az év többi részében pedig a kiváló kategóriába (*catégorie fine*, húsindex 6,5–10,5). A „nem osztályozott” (*non classées*, húsindex $<$ 6,5) elnevezésű legalacsonyabb kategóriába tartozó példányt nem találtak. Ez arra enged következtetni, hogy a „Malostonska kamenica” egész évben kimagasló minőségű, különös tekintettel arra, hogy az értékek még az alsó „kiváló” kategóriában is nagyon közel állnak a kategória maximális normájához (A. Gavrilović és mtsai., *Utjecaj indeksa kondicije i stupnja infestacije ljušture polihetom Polydora spp. na kvalitetu europske plošnate kamenice Ostrea edulis (Linnaeus, 1758) iz Malostonskog zaljeva*, 2008).

A genetikai elemzések eredményei rávilágítanak a „Malostonska kamenica” egyediségére is, és megerősítik populációjának genetikai sokféleségét, a populáció ugyanis a különféle haplotípusok száma szempontjából különbözik a többi elemzett osztrigapopulációtól (4.20. melléklet, Ruđer Bošković Intézet, a *Zaštita proizvodnje malostonske kamenice dokazivanjem autohtonosti* című projekt végleges jelentése, 2009).

A „Malostonska kamenica” elnevezése a Mali Ston-öböllel függ össze, ahol az osztrigát tenyésztik. Az elnevezés először az 1970-es években jelent meg, azóta használják a mindennapi beszédben (A. Šimunović, *Problemi uzgoja kamenica u Malostonskom zaljevu*, 1975).

A „Malostonska kamenica” ismertségének mértékét egy egész Horvátországra kiterjedő közvélemény-kutatás bizonyította. Egy hat horvát régió 1 000 válaszadójának mintáján elvégzett felmérés eredményei szerint a „Malostonska kamenica” ismertsége magas szintű. A válaszadók 56 %-a válaszolt igennel erre a kérdésre: „Hallott már a Malostonska kamenicáról?”

A 19. század végén a „Malostonska kamenica” különféle díjakban részesült. Az 1936. évi londoni világkiállításon elnyerte a Grand Prix díjat, és a minőségért járó aranyérmét kapott.

5.3. Okozati összefüggés a földrajzi terület és a termék között

A „Malostonska kamenica” egyedi tulajdonságait annak földrajzi területnek a környezeti tényezői befolyásolják, ahol a tenyésztést végzik, és ezek részben a helyi kagylótenyésztők által alkalmazott hagyományos gazdálkodási gyakorlatok eredményei.

Fontos környezeti tényező az édesvíz, amely különböző forrásokból érkezik a Mali Ston-öbölbe. Ez az édesvíz csökkenti a tengervíz sótartalmát, ugyanakkor hőszabályozóként is szolgál. A tengervíz szezonális legmagasabb és legalacsonyabb hőmérsékleteinek csökkentésével, valamint sótartalmának csökkentésével a szóban forgó tényezőknek a kagyló növekedésére és fejlődésére gyakorolt negatív hatása is mérséklődik. Az édesvíz a Mali Ston-öblöt tápanyagokkal is gazdagítja, így a terület rendkívül termékeny. Az egyedi növényzet lehetővé teszi a tápanyagok (foszfátok, szilikátok, nitrátok) és ásványi anyagok fokozatos áramlását a szárazföldről a tengerbe, és hozzájárul a fitoplankton-populációk kiegyensúlyozott fejlődéséhez, amelyek fontos tápanyagokat biztosítanak a „Malostonska kamenica” számára. A szabályozott hőmérséklet és sótartalom, valamint a fito- és mikrozooplankton-populációk egységes fejlődése tükröződik a „Malostonska kamenica” egész évben folyamatosan magas húsindexében. Ez egész évben megerősíti a kapcsolatot az öböl egyedi feltételei és az osztriga minősége között. Az édesvíz fokozott áramlása a tápanyagok biztosítása mellett növeli az ásványi anyagok koncentrációját is a Mali Ston-öbölben, ez pedig befolyásolja ezen ásványi anyagok – különösen a cink, a vas és a jód – felhalmozódását a kagyló húsában.

A Mali Ston-öböl egyedi ökológiai körülményei és földrajzi elszigeteltsége is befolyásolhatták a „Malostonska kamenica” biológiai egyediségét, amit más populációkhoz viszonyított genetikai sokfélesége tükröz. Az a tény, hogy a „Malostonska kamenica” teljes mértékben alkalmazkodott a helyi környezethez, a hagyományos gazdálkodási gyakorlatokkal ötvözve lehetővé teszi genetikai potenciáljának teljeskörű kiaknázását, ami végső soron a termék sajátos érzékszervi jellemzőiben mutatható ki.

A Mali Ston-öböl egyedi ökológiai körülményei pozitívan befolyásolják a „Malostonska kamenica” szaporodási ciklusát, és kétévenkénti ívási ciklust eredményeznek, magas lárvakonzentrációval. Az Adriai-tengeren a Mali Ston-öbölben a legmagasabb a lárvakonzentráció, és ez az Adriai-tenger egyetlen olyan része, ahol a lárvák évente kétszer sikeresen összegyűjthetők (M. Meštrov és A. Požar-Domac, *Bitna svojstva ekosistema Malostonskog zaljeva i zaštita*, 1981, A. Šimunović, *Stanje i problemi uzgoja kamenice i dagnje u Malostonskom zaljevu*, 2001). A kétéves ívási ciklus mellett, hogy igazolja a Mali Ston-öböl osztrigatenyésztésének rendkívül kedvező körülményeit, ismét a „Malostonska kamenica” egyediségét és arra vonatkozó képességét erősíti meg, hogy teljes mértékben kiaknázza saját genetikai potenciálját.

A hagyományos gazdálkodási folyamatok, többek között a szennyező szervezetek gyakori, kézzel történő letisztítása, valamint az osztriga kiválasztására szolgáló egyedi módszer, amely szerint csak a legjobbakat választják ki további tenyésztésre, befolyásolják az osztrigák filtrációs és táplálkozási képességét, azaz növekedésüket és fejlődésüket. A kagylótenyésztők által a Mali Ston-öbölben alkalmazott kézi tisztítási módszer jelentősen csökkentette a *Polydora* sp. fajhoz tartozó soksertéjűek előfordulását, ami kedvezőtlenül befolyásolná az osztriga állapotának mutatóját és érzékszervi tulajdonságait. A Mali Ston-öböl osztrigáinak héjában – más tenyésztési területekkel összehasonlítva – sokkal kevesebb soksertéjű található. A helyi kagylótenyésztők tapasztalatból tudják, hogy az osztriga tenyésztési ciklusonként 3–5 alkalommal történő vizsgálata és tisztítása biztosítja a maximális filtrációs képességet, amely nemcsak a táplálkozásra hat ki, hanem a szaporodási ciklusra és az ásványi anyagok felszívódására, valamint a „Malostonska kamenica” jellegzetes ízére is.

A genetikai egyediség; a planktonfajok sokfélesége és kombinációja; az egyedi szaporodási ciklus; a szárazföldről ideáramló ásványi anyagok; a nagyon erős tengeri áramlatok; a tengervíz minősége és megfelelő gáztartalma; valamint a helyi kagylótenyésztők által alkalmazott hagyományos gazdálkodási gyakorlatok: mindezek együtt biztosítják a „Malostonska kamenica” magas színvonalát és felismerhető sajátos érzékszervi jellemzőit.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

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