

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2020/C 204/19)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį per tris mėnesius nuo paskelbimo dienos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Malostonska kamenica“**ES Nr. PDO-HR-02426 – 2018 8 22**

SKVN (X) SGN ()

1. Pavadinimas (-ai)

„Malostonska kamenica“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Kroatijos Respublika

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**3.1. Produkto rūšis**

1.7 klasė. Šviežios žuvys, moliuskai bei vėžiagyviai ir jų produktai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Taksonomijos požiūriu „Malostonska kamenica“ austrės priklauso 1758 rūšiai – europinėms plokščiosioms austrėms *Ostrea edulis Linnaeus*.

„Malostonska kamenica“ yra netaisyklingo ovalo formos, nelygių kraštų, kietas, nesimetriškas, nevienodo dydžio geldelių, kartais trupus dvigeldis moliuskas. Kairioji (apatinė) geldelė yra išgaubta, o dešinioji (viršutinė) – plokščia ir mažesnė už kairiąją. Geldelės būna gelsvos, rusvai pilkos ar gelsvai žalios spalvos, su raudonais ar violetiniais atspalviais. Geldelių paviršius išvagotas koncentrinėse linijose, juostose, grioveliuose ar raukšlėse, taip pat jam būdingos persidengiančios plokštelės. Paviršiuje gali būti ir radialinių juostelių bei griovelių. Geldelės vidus yra balto perlamutro spalvos, kartais – su įvairiaspalvėmis dėmėmis.

Austrės minkštimas, arba mėsa, užpildo beveik visą geldelę ir valgomas termiškai neapdorotas. Mėsa yra riebi ir stangri, iškilus kupolo formos, išsidėsčiusi vidaus organų, kurie yra žvilgios gelsvai baltos spalvos, srityje, mantijai būdingi tamsūs, dažnai juodos spalvos pakraščiai, kurie labai skiriasi nuo šviesios ir žvilgios vidaus organų spalvos.

Paruoštos teikti rinkai „Malostonska kamenica“ austrės turi būti gyvos ir pasižymėti šiomis savybėmis:

— geldelės turi būti nepažeistos, nedeformuotos, be kartu augančių organizmų ir kitokių nešvarumų,

(¹) O L L 343, 2012 12 14, p. 1.

- mėsa riebi, kramtant minkšta ir sultinga, tirpstanti burnoje, būdingo subalansuoto saldžiai sūraus skonio, kuriame salsvas ir aptakus vidaus organų dalies skonis dera su jūrą primenančiu maloniu mineraliniu skoniu, pasižyminčiu gerai juntamu burnoje išliekančiu jodo aromatu,
- mažiausias angliavandenių kiekis mėsoje – 25 mg viename grame sausosios medžiagos,
- mėsos indeksas, t. y. mėsos kiekis bendro moliusko svorio atžvilgiu (mėsos be skysčio svoris / bendras moliusko svoris × 100) nuo vasario iki liepos ir rugsėjį būna didesnis nei 10,5, likusiais mėnesiais – didesnis nei 6,5,
- be mėsos, kriauklėje yra savito skaidraus ir švaraus skysčio, kuriam būdingas gaivus potvynių zonos jūros dumblių aromatas,
- mažiausias moliusko dydis yra 7 centimetrai, mažiausiais svoris – 60 gramų.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

—

3.4. *Specialūs gamybos veiksmas, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Pirmajame auginimo etape surenkamos „Malostonska kamenica“ austrių lervos: įtaisomi ir parengiami lervų rinktuvai, surinktos lervos atskiriamos nuo rinktuvų ir rūšiuojamos. Antrajame etape lervos auginamos auginimo įrenginiuose, kol išauga iki parduoti tinkamo dydžio. Naudojami du, neretai derinami auginimo būdai – ant pakylų, tinkliniuose maišuose ir leidžiant austrėms prisitvirtinti.

„Malostonska kamenica“ austrės auginamos plūdriuosiuose auginimo įrenginiuose.

Visi „Malostonska kamenica“ austrių gamybos veiksmas iki surinkimo ir pardavimo turi būti atliekami 4 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklavimo taisyklės*

Visų rūšių rinkai pateikiamų pakuočių etiketėje privaloma pateikti nuorodą „Malostonska kamenica“, raidžių dydžiu, spalva ir šriftu išsiskiriančią iš kitų užrašų.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė, kurioje vykdomi visi „Malostonska kamenica“ gamybos etapai, apima Kroatijos Respublikoje esančią Mali Stono įlanką. Mali Stono įlanka yra 28 km ilgio Neretvos sąsiaurio ąša, plytinti į šiaurės vakarus ir pietryčius tarp žemyno pakrantės ir Pelešaco pusiasalio. Didžiausias jos plotis tarp Dračės uosto ir Solinės įlankos neviršija 6,1 km. Įlanka apima vietovę tarp Kutos įlankos ir Pelešaco pusiasalyje esančio Rato kyšulio ir žemyno pakrantėje esančio Rivinės kyšulio, kur įlankos plotis siekia 4,5 km.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Savitas produkto „Malostonska kamenica“ savybes lemia išskirtinės Mali Stono įlankos gamtos sąlygos, dėl kurių ši vietovė buvo paskelbta saugomo kraštovaizdžio vietove, ir iš per šimtmečius Mali Stono įlankoje susiklosčiusios auginimo tradicijos gimusi patirtis. Išskirtinės Mali Stono įlankos vandens savybės, optimalus maistinių medžiagų kiekis bei sudėtis ir puiki jūros vandens kokybė kartu su tradicinėmis žiniomis ir patirtimi tiesiogiai atsispindi šio vertinamo produkto kokybėje ir juslinėse savybėse.

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

„Malostonska kamenica“ austrės Mali Stono įlankoje auginamos nuo seno. Įlankai būdingos ypatingos ekologinės sąlygos sudomino mokslininkus ir nuo 1979 m. šioje vietovėje atliekami išsamūs moksliniai tyrimai. 1983 m. šie tyrimai paskatino kompetentingas vietos valdžios institucijas saugoti šią vietovę – nuo tada jai suteiktas „specialaus jūros rezervato“ statusas.

Į Mali Stono įlanką iš šaltinių, Neretvos upės ir ant žemės susikaupusio ir nutekėjusio lietaus priplūsta daug gėlo vandens. Šis vanduo reguliuoja įlankos vandens temperatūrą ir druskingumą ir papildo jį maistinėmis medžiagomis, tad austrės puikiai auga. Visa Mali Stono įlanka negili, vidutinis jos gylis siekia 15 metrų, o dugnas yra dumbingas, todėl įlankoje susiklostė ypatingos dvigeldžiams auginti reikalingos aplinkos sąlygos, be to, joje galima taikyti auginimo technologiją.

Mali Stono įlankos geografinės vietovės pakrantė ypatinga tuo, kad joje daugiausia auga krūmynai ir akmeninių ažuolų giraitės, kurių augalų liekanos nukloja pakrantės dirvą ir taip apsaugo ją nuo erozijos. Ši augmenija padeda maistinėms medžiagoms (fosfatams, silikatams, nitratams) ir mineralams iš žemės palaipsniui patekti į jūrą ir taip lemia tolygų fitoplanktono – svarbaus „Malostonska kamenica“ austrių mitybos produkto – vystymąsi.

Kitas labai svarbus vietovės savybes lemiantis veiksnys yra vėjai. Šiaurės ir pietų vėjai išpučia iš Mali Stono įlankos viršutinį vandens sluoksnį ir į ją suteka planktono pilni Adrijos jūros gelmių vandenys. Stiprūs vakarų vėjai, priešingai, stiprina Neretvos upės įtaką ir mažina vandens druskingumą. Kadangi įlanka negili, joje vyrauja labai stiprios, nepastovios krypties jūros srovės. Taip įlankoje palaikoma puiki jūros vandens apykaita ir gerai paskirstomas maistingas planktonas.

Dėl nuolatos iš sausumos patenkančių maistinių medžiagų, stiprių srovių, vėjo įtakos ir termohalinų savybių įlankoje susiformuoja ypatingas planktonas. Iš viso Mali Stono įlankoje rastos 195 mikrofitoplanktono rūšys. Visus metus vandenyje vyrauja titnagdumbliai ir *Gymnodinium* rūšies dinofitainiai, o žiemą įlankoje suklesti gausi mikrozooplanktono populiacija, ypač 20 rūšių tintinidų.

Austrių auginimo Mali Stono įlankoje tradicija siekia dar Romos imperijos (Plinijaus „Gamtos istorija“) ir Ragūzos Respublikos (1641 m. Stono didžiojo kunigaikščio dekretas) laikus. Turimuose archyvuose dokumentuose austrių rinkimo Mali Stono įlankos natūraliose veisyklose ir pusiau natūralus auginimo būdas pirmą kartą minimas 1573 m. XVI a. austrių auginimas vietovėje jau buvo gerai išitvirtinęs ir jį valdė Ragūzos Respublikos atstovai Stone. 1889 m. Sutvido įlankoje prie Dračės kapitonas Stijepo Bjelovučičius pastatė pirmuosius Dalmatijos racionalaus austrių ir dvigeldžių moliuskų auginimo įrenginius („Prvo dalmatinsko racionalno gojilište kamenica i klapavica“) ir gerokai patobulino regiono austrių auginimo technologiją.

Dėl šimtmečius siekiančios austrių auginimo Mali Stono įlankoje tradicijos regiono austrių auginimoj sukaupti solidų žinių ir specifinių įgūdžių bagažą. Ilgainiui auginimoj perprato moliuskų augimo plotų savybes ir nuolat pritaikydami ir tobulindami auginimo būdus gerino produkcijos kokybę ir didino jos apimtį.

Vienas iš auginimo metodų yra susijęs su didžiuliu planktono kiekiu Mali Stono įlankoje. Viena vertus, dėl jo austrės gerai auga ir būna geros būklės, kita vertus, didėja įlankos biologinė tarša, o tai stabdo austrių vystymąsi. Todėl regiono austrių auginimoj dažniau valo austres ir kartu jas rūšiuoja, toliau auginti pasilikdami tik pačias geriausias. Kadangi pirmuosiuose augimo etapuose austrės yra labai jautrios, valoma rankiniu būdu, tad galima jas apžiūrėti, apdoroti ir po vieną perrinkti. Siekiant išauginti pačios geriausios kokybės austres, per vieną auginimo ciklą ši procedūra atliekama nuo trijų iki penkių kartų.

5.2. Išsamūs duomenys apie kokybę

„Malostonska kamenica“ austrių ypatumus daugiausia lemia juslinės jų mėsos savybės.

„Malostonska kamenica“ austrių mėsa yra riebi ir stangri, iškilus kupolo formos, žvilgios gelsvai baltos spalvos dėl ties vidaus organais susikaupusio glikogeno. Glikogenas yra energijos šaltinis, padedantis neršto metu formuotis ir vystytis austrių gonadoms; jo atsargos kaupiamos vidaus organuose virš žiaunų, tarp suveriamojo raumens ir kiaukuto vyrio. Glikogenas yra pagrindinis austrių mėsos polisacharidas; kitų polisacharidų mėsoje yra labai nedaug. Daugiausia glikogeno „Malostonska kamenica“ austrių mėsoje būna žiemą ir prasidedant pavasariui, tad būtent tuomet austrės būna riebiausios ir stambiausios.

Be minkštimo, arba mėsos, „Malostonska kamenica“ austrės kriauklėje yra savito skaidraus ir švaraus skysčio, kuriam būdingas gairvus potvynių zonos jūros dumblių aromatas.

Mėsa riebi, kramtant minkšta ir sultinga, ypatingo, subalansuoto saldžiai sūraus skonio. Tad salsvas ir aptakus vidaus organų dalies skonis dera su jūrą primenančiu maloniu mineraliniu skoniu, kuriame gerai juntamas burnoje išliekantis jodo aromatas. Vidaus organų dalis, kurioje susikaupusios glikogeno atsargos, tirpsta burnoje ir yra savito saldaus ir aptakaus skonio. Ypatingą mineralinį skonį lemia mėsoje esantys įvairūs mineralai ir kriauklės viduje esantis skystis.

Angliavandenių, kurių pagrindinis yra glikogenas, kiekis „Malostonska kamenica“ austrių mėsoje priklauso nuo metų laiko. Norint užtikrinti būtinąją „Malostonska kamenica“ austrių kokybę, būtent savitą sultingumą ir saldumą, angliavandenių kiekis mėsoje negali būti mažesnis nei 25 mg viename grame sausosios medžiagos.

Komercines „Malostonska kamenica“ austrių savybes daugiausia lemia tarp mantijos klosčių esančios mėsos kiekis, tai yra mėsos indeksas. Savo specialioje ataskaitoje A. Gavrilović ir kt. išnagrinoje Mali Stono įlankos „Malostonska kamenica“ austrių mėsos kokybę ir nustatė, kad, remiantis Prancūzijos standartu (IFREMER 2003), pagal mėsos indeksą (mėsos be skysčio svoris / bendras moliuko svoris × 100) „Malostonska kamenica“ austrės skirstytinos į tris kokybės kategorijas. Mėsos indeksas rodo, kad septynis metų mėnesius (nuo vasario iki liepos ir rugsėjį), remiantis Prancūzijos standartu, „Malostonska kamenica“ austrės priskiriamos aukščiausiai kokybės kategorijai („spéciale“, mėsos indeksas > 10,5), o likusią metų dalį – puikios kokybės kategorijai („fine“, mėsos indeksas 6,5–10,5). Žemiausios kategorijos („non classée“, mėsos indeksas < 6,5) neaptikta. Tai reiškia, kad „Malostonska kamenica“ austrės yra labai geros kokybės visus metus, ypač atsižvelgiant į tai, kad net žemesnės „fine“ kategorijos austrių rodikliai labai artimi šios kategorijos didžiausioms vertėms (A. Gavrilović et al., „Utjecaj indeksa kondicije i stupnja infestacije ljušturu polihetom *Polydora* spp. na kvalitetu europske plosnate kamenice *Ostrea edulis* (Linnaeus, 1758) iz Malostonskog zaljeva“, 2008).

Savitas „Malostonska kamenica“ austrių savybes iliustruoja ir atlikti genetiniai tyrimai, patvirtinantys populiacijos genetinę įvairovę, kuri išsiskiria iš kitų ištirtų populiacijų įvairių haplotipų skaičiumi (4.20 priedas, Ruđer Bošković institutas, projekto „Zaštita proizvodnje malostonske kamenice dokazivanjem autohtonosti“ galutinė ataskaita, 2009).

„Malostonska kamenica“ austrių pavadinimas kilęs iš Mali Stono įlankos, kurioje šios austrės auginamos, pavadinimo. Šis pavadinimas atsirado ir imtas vartoti kasdienėje kalboje praėjusio amžiaus aštuntajame dešimtmetyje (A. Šimunović, „Problemi uzgoja kamenica u Malostonskom zaljev“, 1975).

„Malostonska kamenica“ austrių kokybės pripažinimą patvirtino ir visoje šalyje atliktos apklausos rezultatai. 1 000 respondentų iš 6 Kroatijos Respublikos regionų apklausos rezultatai parodė, kad „Malostonska kamenica“ produktas yra gerai žinomas. Paklausti, ar yra girdėję apie „Malostonska kamenica“ austres, 56 % respondentų atsakė teigiamai.

XIX a. pabaigoje „Malostonska kamenica“ austrėms buvo suteikta daugybė apdovanojimų, o 1936 m. pasaulinėje parodoje Londone – didysis prizas ir aukso medalis už kokybę.

5.3. Geografinės vietovės ir produkto priežastinis ryšys

Ypatingas „Malostonska kamenica“ austrių savybes lemia geografinės vietovės, kurioje jos auginamos, aplinkos veiksniai ir iš dalies regiono austrių auginotojų taikomas tradicinis auginimo būdas.

Vienas iš svarbiausių aplinkos veiksnių yra į Mali Stono įlanką iš įvairių šaltinių plūstantis gėlas vanduo. Viena vertus, jis sumažina jūros vandens druskingumą, antra vertus, reguliuoja jo temperatūrą. Sumažėjusi aukščiausia ir žemiausia jūros vandens temperatūra, taip pat sumažėjęs jos druskingumas sumažina neigiamą šių veiksnių poveikį austrių augimui ir jų vystymuisi. Be to, gėlas vanduo neša į įlanką maistines medžiagas, kurios didina vietovės produktyvumą, o augmenija padeda maistinėms medžiagoms (fosfatams, silikatams, nitratams) ir mineralams iš žemės palaipsniui patekti į jūrą ir lemia tolygų fitoplanktono – svarbaus „Malostonska kamenica“ austrių mitybos produkto – vystymąsi. Dėl susiregulavusios vandens temperatūros ir druskingumo, taip pat tolygus fitoplanktono ir mikrozooplanktono vystymosi „Malostonska kamenica“ austrės iš visus metus pasižymi aukštu ir pastoviu mėsos indeksu. Tai patvirtina ryšį tarp savitų įlankos sąlygų ir austrių kokybės per metus. Be atnešamų maistinių medžiagų, į Mali Stono įlanką patenkantis gėlas vanduo padidina joje mineralų, būtent cinko, geležies ir jodo, koncentraciją, todėl jie gali kauptis austrių mėsoje.

Be to, ypatingos ekologinės įlankos sąlygos ir jos fizinis atskirumas, ko gero, paveikė biologinį „Malostonska kamenica“ austrių savitumą – tai liudija jų populiacijos genetinė įvairovė, palyginti su kitomis austrių populiacijomis. Puikus „Malostonska kamenica“ austrių prisitaikymas prie vietos aplinkos sąlygų, kuriomis jos auga, kartu su tradiciniais auginimo būdais leidžia atsiskleisti visam jų genetiniam potencialui, atsispindinčiam savitose juslinėse produkto savybėse.

Savitos įlankos aplinkos sąlygos taip pat palankiai veikia „Malostonska kamenica“ dauginimosi ciklą – per metus tokie ciklai būna du, per juos išsiringa daug lervų. Mali Stono įlankoje austrių lervų koncentracija jūroje didžiausia iš visų Adrijos jūros vietovių. Tai vienintelė Adrijos jūros vietovė, kurioje lervos išsiringa du kartus per metus (M. Meštrov ir A. Požar-Domac, „Bitna svojstva ekosistema Malostonskog zaljeva i zaštita“, 1981; A. Šimunović, „Stanje i problemi uzgoja kamenice i dagnje u Malostonskom zaljevu“, 2001). Be to, kad jau patvirtina, jog Mali Stono įlankoje sąlygos austrėms auginti yra ypač palankios, du austrių nerštai per metus dar kartą įrodo, kokios ypatingos yra „Malostonska kamenica“ austrės ir kaip jos geba išnaudoti ir išreikšti savitą genetinį potencialą.

Tradicinis auginimo būdas, pagal kurį dažnai valomi kiaukurai ir austrės ypatingai atrenkamos toliau auginti paliekant tik pačias geriausias, veikia austrės gebėjimą filtruoti vandenį, maitintis, kitaip tariant, jos augimą ir vystymąsi. Dėl Mali Stono įlankos regiono austrių auginimo taikomo rankinio valymo būdo gerokai sumažėja *Polydora* sp. genties daugiašerių žieduotųjų kirmėlių, kurios kenkia austrių būklės indeksui ir prastina jų juslines savybes, kiekis. Mali Stono įlankoje daugiašerių žieduotųjų kirmėlių yra gerokai mažiau nei kitose austrių auginimo vietose. Patirtis leido regiono austrių auginimo priemonėms priešiti prie išvados, kad nuo trijų iki penkių kartų per auginimo ciklą austrės apžiūrint ir nuvalant galima užtikrinti jų gebėjimą maksimaliai filtruoti vandenį, o šis, savo ruožtu, neskaitant mitybos, daro įtaką austrių dauginimosi ciklui ir mineralų pasisavinimui, taigi savitam „Malostonska kamenica“ austrių skoniui.

Genetiniai ypatumai, planktono floros įvairovė ir deriniai, savitas dauginimosi ciklas, iš sausumos gaunami mineralai, galingos jūros srovės ir jūros vandens apykaitos kokybė, taip pat tradicijomis grindžiama vietos auginimo patirtis lemia aukštą „Malostonska kamenica“ austrių kokybę ir atpažįstamas savitas juslines savybes.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

(šio reglamento 6 straipsnio 1 dalies antra pastraipa)

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