

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2020/C 204/19)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

“Malostonska kamenica”

ES Nr.: PDO-HR-02426 – 22.8.2018.

ACVN (X) AĢIN ()

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

“Malostonska kamenica”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Horvātijas Republika

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. *Produkta veids*

1.7. grupa. Svaigais zivis, gliemji un vēžveidīgie un to izstrādājumi

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*Taksonomiskajā klasifikācijā “Malostonska kamenica” pieder pie ēdamās austeres sugas *Ostrea edulis* Linnaeus, 1758.

“Malostonska kamenica” ir stingri veidota, asimetriska, čaulas pušu ziņā nevienāda, dažreiz trausla gliemene ar neregulāru ovālu formu un neregulārām malām. Kreisais čaulas (apakšējais) vāks (čaulas puse) ir kausveida, bet labais (augšējais) – plakans un noslēdzas kreisajā vākā. Vāki ir dzeltenīgā, pelēcīgi brūnā vai dzeltenīgi zaļā krāsā ar purpursarkanu vai sarkanīgu nokrāsu. Vāki ir veidoti ar koncentriskiem izaugumiem vai līnijām, rievām, šķautnēm un grubuļiem. Var būt arī radiālas rievās un šķautnes. Vāka iekšpuse ir perlamutra baltā krāsā, dažreiz ar daudzkrāsainiem sīkiem plankumiem.

Mikstie audi jeb “gaļa” aizpilda lielāko daļu vāka dobuma un ir ēdami bez termiskas apstrādes. Gaļai viscerālajā dobumā ir raksturīga spīdīga, balti dzeltenīga, stingra, velvjeveida un uzbriedusi taukaina konsistence, savukārt mantijas malas ir ļoti tumšas, parasti melnas, un tāpēc ir izteiktā pretstatā gaišajam un spīdīgajam viscerālajam dobumam.

Laižot tirgū, “Malostonska kamenica” austerei jābūt dzīvai, un tai jābūt ar šādām īpašībām:

— tās vākiem jābūt veselīgiem, bez jebkādiem bojājumiem un deformācijām, un tiem jābūt notīrītiem no organismiem, ar ko tie apaug, un citiem svešķermeņiem,

(1) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

- gaļas konsistencei jābūt taukainai, tai jākūst mutē un jābūt maigai un sulīgai, to košļājot; tai jābūt ar raksturīgu, saldo un sāļu, bet līdzsvarotu garšu, kas iegūta, apvienojot viscerālās daļas saldo un bagātīgo garšu un patīkamo jūras minerālu garšu, kurā dominē joda aromāts, kas saglabājas kā pēcgarša,
- minimālajam ogļhidrātu saturam gaļā jābūt 25 miligramiem uz gramu sausnas,
- gaļas indeksa vērtībai, t. i., gaļas īpatsvaram no visa gliemenes svara (mitras gaļas svars/veselu gliemeņu svars × 100), laikā no februāra līdz jūlijam un septembrī jābūt lielākam par 10,5, bet pārējā gada laikā – lielākam par 6,5,
- turklāt gaļai vāka iekšpusē jābūt ar raksturīgu, caurspīdīgu un dzidru iekščaulas šķidrums, kam raksturīga atsvaidzinoša jūraszāļu smarža, kura vērojama paisuma un bēguma zonā,
- vienas austeres minimālajam garumam jābūt 7 centimetriem, minimālajai masai – 60 gramiem.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

–

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Pirmais audzēšanas posms sastāv no “Malostonska kamenica” mazuļu ievākšanas, kurā paredzēta austeru mazuļu savācējierīču sagatavošana un uzstādīšana, kā arī piemēroto mazuļu atlase un šķirošana. Otrajā posmā austeru mazuļus audzē audzētavās, līdz tie sasniedz laišanai tirgū noteikto garumu. Izšķir divas audzēšanas metodes: audzēšana sprostos un tīklos un cementēšana. Šīs divas metodes parasti tiek kombinētas.

“Malostonska kamenica” audzē peldošās audzētavās.

Visiem iepriekš minētajiem “Malostonska kamenica” ražošanas posmiem līdz austeru ievākšanai ar mērķi laist tirgū jānotiek 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi*

–

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Laižot produktu tirgū ar jebkura veida fasējumu, marķējumā jābūt ietvertam nosaukumam “Malostonska kamenica”, un tam jābūt skaidri atšķiramam no visiem citiem uzrakstiem, ņemot vērā burtu lielumu, veidu un krāsu (tipogrāfija).

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskais apgabals, kurā notiek visi “Malostonska kamenica” ražošanas posmi, ietver *Mali Ston* līča ūdeņus, kas pieder Horvātijas Republikai. *Mali Ston* līcis ir 28 km garš Neretvas kanāla posms, kas stiepjas starp valsts kontinentālās daļas krastiem un *Pelješac* pussalu ziemeļrietumu/dienvidaustrumu virzienā. Tas ir 6,1 km plats visplatākajā vietā, proti, starp *Dračes (Drače)* ostu un *Soline* līci. Līcis aptver teritoriju no *Kuta* līča vienā galā līdz *Rat* zemesragam pie *Pelješac* un *Rivine* zemesragam kontinentālās daļas otrā galā, kur līča platums ir 4,5 km.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

“Malostonska kamenica” unikalitātes pamatā ir *Mali Ston* līča unikālās dabiskās īpašības, kuru dēļ tas ieguvis aizsargājamas dabas teritorijas statusu, kā arī speciālās zināšanas, kas gadsimtiem ilgi attīstījušās *Mali Ston* līča austeru audzēšanā. *Mali Ston* līča ūdeņu unikālās īpašības, optimālais barības daudzums un sastāvs, izcilā jūras ūdens kvalitāte, kā arī tradicionālās zinātnības un speciālo zināšanu izmantošana tiešā veidā atspoguļojas šā augsti novērtētā produkta kvalitātes un organoleptiskajās īpašībās.

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Mali Ston līcis vēsturiski ir bijis pazīstams kā vieta, kur audzē “Malostonska kamenica”. Ņemot vērā līča īpašos ekoloģiskos apstākļus, zinātnieki ir izrādījuši interesi par līci un kopš 1979. gada tajā veikusi padziļinātus pētījumus. Šo pētījumu rezultātā valsts kompetentās iestādes to 1983. gadā noteica par aizsargājamo teritoriju. Līdz mūsdienām tas ir bijis aizsargāts kā īpašs jūras rezervāts.

Mali Ston līci raksturo ievērojams saldūdens daudzums, kas ieplūst no zemūdens avotiem, Neretvas upes un nokrišņiem kontinentālajā daļā. Šie ūdeņi darbojas kā īpašs temperatūras un sāluma regulators un bagātina *Mali Ston* līci ar barības vielām, padarot šo apgabalu ļoti auglīgu. *Mali Ston* līcis ir sekls, ar vidējo dziļumu 15 m un sanesām klātu jūras gultni, kas ne tikai palīdz nodrošināt īpašos ekoloģiskos apstākļus gliemeņu audzēšanai, bet arī pozitīvi ietekmē ražošanas paņēmienus.

Mali Ston līča piekrastes ģeogrāfiskā apgabala īpatnības ir saistītas ar tā veģētāciju, kurā dominē krūmāju un akmeņozolu meži, kuros augu atliekas nogulsņējas piekrastes zonas augsnes virskārtā, novēršot augsnes eroziju. Šī veģētācija nodrošina barības vielu (fosfātu, silikātu, nitrātu) un minerālvielu pakāpenisku aizplūdi no kontinentālās daļas uz jūru, veicinot tādu fitoplanktona populāciju līdzsvarotu attīstību, kas nodrošina “Malostonska kamenica” ar svarīgām barības vielām.

Ūdeņu īpašības ietekmē arī vēji. Ziemeļu un dienvidu vēju ietekmē ūdens izplūst no *Mali Ston* līča virsējā slānī un iekļūst līča apakšējā slānī, tajā ienesot dziļūdens planktona sugas. Savukārt spēcīgie rietumu vēji pastiprina Neretvas upes iedarbību, tādējādi samazinot sāluma līmeni. Seklajos ūdeņos rodas spēcīgas jūras straumes, kuru virziens ir mainīgs. Tas līča jūras ūdeņus ļauj ļoti aerēt un nodrošina pienācīgu planktona barības sadalījumu.

Pastāvīgā barības vielu plūsma no cietzemes apvienojumā ar spēcīgajām straumēm, vēju ietekmi un termohālīnajām īpašībām ir izveidojusi īpašu planktona populāciju. Kopumā *Mali Ston* līci ir konstatētas 195 mikrofitoplanktona sugas. Visu gadu pārsvarā sastopamas diatomejas un gimnodinioīdie bruņvicaiņi, savukārt ziemā līcī attīstās blīva mikrozooplanktona populācija, jo īpašo tintinnīdu grupu planktons, kas sastāv no 20 sugām.

Gliemeņu audzēšanas tradīcijas *Mali Ston* līcī, īpaši ņemot vērā austeru audzēšanu, aizsākās Romas impērijā (Plīnijs, *Naturalis Historia*) un Dubrovnikas Republikas (Stonas prinča ordenis no 1641. gada) laikā. Pirmais pieejamais arhīva ieraksts par to, kā *Mali Ston* līcī ievāc austeres no dabīgām audzētavām, un par daļēju to saimniecisku audzēšanu datēts ar 1573. gadu. Austeru audzēšana bija ļoti iedibināta jau 16. gadsimtā, kad tā bija Dubrovnikas Republikas pārstāvju pārzinā Stonā. Pirmo komerciālo gliemeņu audzētavu Dalmācijas piekrastē 1889. gadā nodibināja kapteinis *Stijepo Bjelovučić Sutvid* līcī pie Dračes, ievērojami uzlabojot austeru audzēšanas paņēmienus šajā apgabalā.

Gadsimtu garumā izkoptās austeru audzēšanas tradīcijas *Mali Ston* līcī vietējiem gliemeņu audzētājiem ir likušas uzkrāt īpašu zinātību un speciālās zināšanas. Šie audzētāji laika gaitā arvien vairāk iepazinās ar ražošanas apgabala īpašībām, pastāvīgi pielāgojot un uzlabojot savu saimniekošanas praksi, lai panāktu lielāku audzēto austeru daudzumu un labāku kvalitāti.

Viens no audzēšanas procesiem ir saistīts ar *Mali Ston* līča augsto planktona produktivitāti, kam ir pozitīva ietekme uz austeru augšanu un īpašībām, tomēr tas veicina arī tādu organismu intensīvu vairošanos, ar ko apaug austeru čaulas, tādējādi palēninot to attīstību. Šā iemesla dēļ vietējie audzētāji biežāk austeres attīra no šiem organismiem, ar ko tās apaug, turpmākai audzēšanai atlasot tikai labākās austeres. Tā kā austeres agrīnā posmā ir ļoti jutīgas, no šiem organismiem, ar ko tās apaug, tās attīra manuāli; tas ļauj austeres novērtēt katru atsevišķi, pirms tās atlasa vai utilizē. Lai izaudzētu augstākās kvalitātes austeres, vienā ražošanas ciklā iepriekš minēto procesu veic 3–5 reizes.

5.2. Informācija par produkta kvalitāti

Produkta “Malostonska kamenica” īpatnība galvenokārt ir balstīta uz tā gaļas organoleptiskajām īpašībām.

“Malostonska kamenica” gaļai ir raksturīga stingra, velvjevida un uzbriedusi taukaina konsistence ar glancētu, balti dzeltenīgu krāsu, kas veidojas, jo viscerālajā dobumā uzkrājas glikogēns. Glikogēns ir rezerves viela un enerģijas avots, kas vajadzīgs, lai veidotu un attīstītu gonadālos audus nārsta laikā. Tas uzkrājas viscerālajā dobumā virs žaunām, starp pievilcējmuskuli un savienotājmuskuli. Glikogēns ir glikozes polisaharīds, kas aizņem gandrīz visu ogļhidrātu daļu austeres gaļā. Visaugstākais glikogēna saturs “Malostonska kamenica” gaļā ir ziemā un agrā pavasarī, kas nozīmē, ka austere šajā laikā ir vistreknākā un vistaukākā.

“Malostonska kamenica” vāka iekšpusē ir taukaudi vai “gaļa”, kā arī raksturīgs, caurspīdīgs un dzidrs iekščaulas šķidrums, kam raksturīga atsvaidzinoša jūraszāļu smarža, kura vērojama paisuma un bēguma zonā.

Gaļai ir taukaina konsistence, tā ir maiga un sulīga, to košļājot, ar īpatnēju, saldu un sāļu, līdzsvarotu garšu. Šī garša rodas, apvienojot viscerālās daļas saldo un bagātīgo garšu un patīkamo jūras minerālu garšu, kurā dominē joda aromāts, kas saglabājas kā pēcgarša. Viscerālais dobums ar glikogēna rezervēm mutē kūst, radot izteiktu saldu un bagātīgu garšu. Raksturīgais minerālu aromāts radies gaļā un iekščaulas šķidrumā esošo minerālvielu kombinācijas rezultātā.

“Malostonska kamenica” gaļas, kas gandrīz pilnībā sastāv no glikogēna, ogļhidrātu saturs mainās atkarībā no gadalaika. Lai nodrošinātu “Malostonska kamenica” minimālo kvalitāti atpazīstamā sulīguma un salduma ziņā, minimālajam ogļhidrātu saturam gaļā jābūt 25 miligramiem uz gramu sausas.

“Malostonska kamenica” komerciālo kvalitāti galvenokārt nosaka gaļas daudzums mantijas dobuma iekšienē, t. i., gaļas indekss. Zinātniskā pētījumā A. Gavrilović un citi pārbaudīja “Malostonska kamenica” gaļas kvalitāti Mali Ston līcī un saskaņā ar Francijas standartu (IFREMER, 2003) secināja, ka “Malostonska kamenica” var iedalīt trīs dažādās kvalitātes grupās, pamatojoties uz gaļas indeksa vērtības (mitras gaļas svārs/veselu gliemeņu svārs × 100). Gaļas indekss parāda, ka septiņus mēnešus gadā (no februāra līdz jūlijam un septembrī) saskaņā ar Francijas standartu “Malostonska kamenica” pieder augstākajai kategorijai (*catégorie spéciale*, ar gaļas indeksu > 10,5), un visu atlikušo gadu – izcilajai kategorijai (*catégorie fine*, ar gaļas indeksu 6,5–10,5). Zemākā kategorija “neklasificēta” (*non classées*, gaļas indekss < 6,5) netika konstatēta. Tas liek domāt, ka produktam “Malostonska kamenica” ir izcila kvalitāte visa gada garumā, īpaši ņemot vērā, ka pat tā zemākās “izcilās” kategorijas vērtības ir ļoti tuvas šīs kategorijas maksimālajam standartam (A. Gavrilović un citi, *Utjecaj indeksa kondicije i stupnja infestacije ljušturu polihetom Polydora spp. na kvalitetu europske plosnate kamenice Ostrea edulis (Linnaeus, 1758) iz Malostonskog zaljeva*, 2008).

Arī ģenētisko analīžu rezultāti norāda uz “Malostonska kamenica” īpatnībām, apstiprinot austeru populācijas ģenētisko daudzveidību, kas atšķiras no citām analizētajām austeru populācijām dažādu haplotipu skaita ziņā (4.20. pielikums, *Ruđer Bošković* institūts, nobeiguma ziņojums par projektu ar nosaukumu *Zaštita proizvodnje malostonske kamenice dokazivanjem autohtonosti*, 2009).

“Malostonska kamenica” nosaukums cēlies no Mali Ston līča, kur šīs austeres tiek audzētas. Nosaukums pirmo reizi parādījās un to sāka ikdienā izmantot 20. gadsimta 70. gados (A. Šimunović, *Problemi uzgoja kamenica u Malostonskom zaljevu*, 1975).

“Malostonska kamenica” atpazīstamības līmenis tika apliecināts visā Horvātijā veiktajā aptaujā. Aptaujā, ko veica 1 000 respondentu izlasē sešos Horvātijas reģionos, iegūtie rezultāti norāda uz augstu “Malostonska kamenica” atpazīstamības pakāpi. Uz jautājumu “Vai esat dzirdējuši par “Malostonska kamenica”?” 56 % respondentu atbildēja apstiprinoši.

19. gadsimta beigās “Malostonska kamenica” tika piešķirti dažādi diplomu. Produkts pasaules izstādē Londonā 1936. gadā ieguva *Grand Prix* balvu, nopelnot zelta medaļu par kvalitāti.

5.3. Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produktu

Produkts “Malostonska kamenica” sev raksturīgās īpašības ieguvis, ņemot vērā vides faktoru ietekmi ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā to audzē, un tas daļēji ir tādas tradicionālās saimnieciskās prakses rezultāts, ko izmanto vietējie gliemeņu audzētāji.

Viens no galvenajiem vides faktoriem ir saldūdens, kas no dažādiem avotiem nonāk Mali Ston līcī. Šis saldūdens samazina jūras ūdens sāļumu, vienlaikus darbojoties arī kā siltuma regulators. Samazinoties jūras ūdens temperatūras svārstībām, kā arī tā sāļumam, mazinās arī šo faktoru negatīvā ietekme uz austeru augšanu un attīstību. Turklāt saldūdens bagātina Mali Ston līcī ar barības vielām, padarot apgabalu ļoti produktīvu, un īpašā veģetācija nodrošina barības vielu (fosfātu, silikātu, nitrātu) un minerālvielu pakāpenisku aizplūdi no kontinentālās daļas uz jūru, veicinot tādu fitoplanktona populāciju līdzsvarotu attīstību, kas nodrošina “Malostonska kamenica” ar svarīgām barības vielām. Regulētā temperatūra un sāļums, kā arī fitoplanktona un mikrozooplanktona populāciju vienmērīgā attīstība atspoguļojas nemainīgi augstajā “Malostonska kamenica” gaļas indeksā visa gada garumā. Tas apstiprina saikni starp īpašajiem apstākļiem līcī un austeru kvalitāti visa gada garumā. Papildus barības vielu nodrošināšanai pastiprinātā saldūdens plūsma palielina arī minerālvielu koncentrāciju Mali Ston līča ūdeņos; tas savukārt ietekmē šo minerālvielu – īpaši cinka, dzelzs un joda – uzkrāšanos austeru gaļā.

Mali Ston liča īpašie ekoloģiskie apstākļi un tā ģeogrāfiskā izolētība, iespējams, arī ir ietekmējusi “Malostonska kamenica” bioloģiskās īpatnības, kas atspoguļojas produkta ģenētiskajā daudzveidībā salīdzinājumā ar citām populācijām. Tas, ka “Malostonska kamenica” ir pilnībā pielāgojies vietējai videi, un tradicionālā saimniekošanas prakse ļauj pilnībā realizēt šā produkta ģenētisko potenciālu, ko rezultātā var redzēt produkta īpašajās organoleptiskajās īpašībās.

Īpašie ekoloģiskie apstākļi *Mali Ston* līcī pozitīvi ietekmē “Malostonska kamenica” reproduktīvo ciklu, kā rezultātā divreiz gadā veidojas nārsta cikls, kas rada lielu kāpuru koncentrāciju. *Mali Ston* līcī ir vislielākā kāpuru koncentrācija Adrijas jūrā, un tā ir vienīgā Adrijas jūras daļa, kurā kāpurus var veiksmīgi ievākt divas reizes gadā (M. Meštrov un A. Požar-Domac, *Bitna svojstva ekosistema Malostonskog zaljeva i zaštita*, 1981; A. Šimunović, *Stanje i problemmi uzgoja kamenice i dagnje u Malostonskom zaljevu*, 2001). Divreiz gadā notiekošais nārstošanas cikls ne tikai norāda uz īpaši labvēlīgiem austeru audzēšanas apstākļiem *Mali Ston* līcī, bet arī atkārtoti apstiprina “Malostonska kamenica” īpatnības un spēju pilnībā izmantot savu īpašo ģenētisko potenciālu.

Tradicionālo saimniekošanas procesu izmantošana, ietverot biežo manuālo austeru attīrīšanu no organismiem, ar ko tās apaug, un īpašā austeru atlasē metode, kurā tālākai audzēšanai tiek atlasīti tikai labākie īpatņi, ietekmē austeru filtrēšanas spēju un spēju baroties, t. i., to augšanu un attīstību. Gliemeņu audzētāju izmantotā manuālā attīrīšanas metode *Mali Ston* līcī ievērojami samazina daudzšartņu *Polydora* sp. sastopamību; tie negatīvi ietekmē austeres īpašību rādītāju un organoleptiskās īpašības. Salīdzinot ar citiem ražošanas apgabaliem, *Mali Ston* liča austeru vākos atrasts ievērojami mazāk daudzšartņu. Vietējie gliemeņu audzētāji no pieredzes ir iemācījušies, ka austeru pārbaude un tīrīšana 3–5 reizes ražošanas cikla laikā nodrošina maksimālu filtrēšanas spēju, kas ietekmē ne tikai to barošanu, bet arī reproduktīvo ciklu un minerālvielu absorbciju, kā arī raksturīgo “Malostonska kamenica” garšu.

Ģenētiskās īpatnības, planktona sugu daudzveidība un kombinācija, specifiskais reproduktīvais cikls, minerālvielu plūsma no zemes kontinentālās daļas, spēcīgās jūras straumes, jūras ūdens kvalitāte un labā aerācija, kā arī vietējo gliemeņu audzētāju tradicionālās speciālās zināšanas: visi šie faktori kopā nodrošina “Malostonska kamenica” augsto kvalitāti un specifiskās, atpazīstamās organoleptiskās īpašības.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

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