

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2020/C 204/19)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ uiterlijk drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

“Malostonska kamenica”

EU-nr.: PDO-HR-02426 — 22.8.2018

BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen

“Malostonska kamenica”

2. Lidstaat of derde land

Republiek Kroatië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.7 — Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

In taxonomisch opzicht is “Malostonska kamenica” ingedeeld bij de Europese platte oester, *Ostrea edulis Linnaeus*, 1758.

“Malostonska kamenica” is een stevig gebouwd, asymmetrisch, ongelijkkleppig, soms breekbaar schelpdier met een onregelmatige ovale vorm en een onregelmatige rand. De linker (lage) klep (schelp) is komvormig, terwijl de rechter (bovenste) klep plat is en in de linkerklep sluit. De kleppen hebben een gelige, grijsbruine of geelgroene kleur met een zweem paars of rood. De kleppen zijn opgebouwd uit concentrische richels of lijnen, groeven en ribben en bladschilders. Ze kunnen ook radiale groeven en nerven bevatten. De binnenkant van de klep heeft een parelwitte kleur, soms met veelkleurige vlekken.

De holte is voor het grootste gedeelte gevuld met zacht weefsel oftewel “vlees”, dat zonder verhitting kan worden gegeten. Het vlees in de viscerale bult heeft een glanzende, wit-geelachtige, stevige, gewelfde en gezwollen vetstructuur. De randen van de mantel zijn zeer donker, meestal zwart, en staan daarom in schril contrast met de heldere en glanzende viscerale bult.

Wanneer “Malostonska kamenica” in de handel wordt gebracht, moet het dier levend zijn en de volgende kenmerken hebben:

— de kleppen moeten intact zijn, onbeschadigd en niet vervormd, en moeten zijn ontdaan van aangroeiende organismen en andere onzuiverheden;

(¹) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

- het vlees moet een vette textuur hebben, het moet smelten in de mond en het moet zacht en sappig zijn wanneer men erin bijt; het moet een kenmerkende zoete en zilte, evenwichtige smaak hebben door de combinatie van de zoete en volle smaak van het viscerele deel en de aangename minerale zeesmaak met een dominant jodiumaroma dat lang aanhoudt in de mond;
- het vlees moet per gram droge stof ten minste 25 milligram koolhydraten bevatten;
- het vleesgehalte, oftewel het percentage vlees op het gewicht van het totale schelpdier (het gewicht van het natte vlees gedeeld door het gewicht van het hele schelpdier maal 100), moet van februari tot en met juli en in september hoger zijn dan 10,5 en meer dan 6,5 gedurende de rest van het jaar;
- net als het vlees moet de ruimte tussen de kleppen een karakteristieke, transparante en heldere vloeistof bevatten, met een verfrissende geur van zeewier in de getijdenzone;
- een oester moet ten minste 7 centimeter lang zijn en het minimumgewicht bedraagt 60 gram.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De eerste teeltfase bestaat uit het oogsten van jonge exemplaren van “Malostonska kamenica”. Daarbij worden opvangsystemen voor jonge oesters gemaakt en geïnstalleerd en worden de geschikte exemplaren geïncubated en gesorteerd. In de tweede fase worden de jonge oesters opgekweekt in een oesterkwekerij, totdat ze groot genoeg zijn om te worden verhandeld. Er zijn twee teeltmethoden: in kratten en netten, en cementering. Deze twee methoden worden doorgaans gecombineerd.

“Malostonska kamenica” wordt in drijvende kwekerijen geteeld.

Alle bovengenoemde fasen van de productie van “Malostonska kamenica” tot aan de oogst om ze in de handel te brengen, moeten plaatsvinden binnen het geografisch gebied als omschreven in punt 4.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Bij het in de handel brengen van het product in welke voorverpakking dan ook, moet de naam “Malostonska kamenica” op het etiket worden vermeld. Die vermelding moet qua afmetingen, lettertype en kleur (typografisch) duidelijk te onderscheiden zijn van andere vermeldingen.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Alle productiefasen van “Malostonska kamenica” vinden plaats in de wateren van de Mali Ston-baai die behoren tot de Republiek Kroatië. De Mali Ston-baai is een 28 km lang stuk van het Neretva-kanaal dat zich in noordwestelijke en zuidoostelijke richting uitstrekt tussen de kust van het vasteland en het Pelješac-schiereiland. Op het breedste punt, tussen de haven van Drače en de baai van Soline, meet de baai 6,1 km. De baai beslaat het gebied van de baai van Kuta aan de ene kant, tot aan de kaap van Rat op het Pelješac-schiereiland en de kaap van Rivine op het vasteland aan de andere kant, waar de baai 4,5 km breed is.

5. Verband met het geografische gebied

Het specifieke karakter van “Malostonska kamenica” houdt verband met de unieke natuurlijke kenmerken van de Mali Ston-baai, die daarom is aangewezen als beschermd natuurgebied, en met de expertise die is opgedaan met de eeuwenlange oesterteelt in die baai. De unieke kenmerken van de wateren van de Mali Ston-baai, de optimale kwantiteit en samenstelling van het voedsel, de uitstekende kwaliteit van het zeewater en het gebruik van traditionele kennis en expertise zijn rechtstreeks van invloed op de kwaliteit en de organoleptische kenmerken van dit gewaardeerde product.

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

De Mali Ston-baai staat van oudsher bekend als de plek waar “Malostonska kamenica” wordt gekweekt. De specifieke ecologische omstandigheden van de baai hebben de interesse gewekt van wetenschappers, die er sinds 1979 grondig onderzoek verrichten. De bevindingen van dat onderzoek waren voor de bevoegde overheidsinstanties in 1983 aanleiding om de baai aan te wijzen als beschermd gebied. Tot op heden geniet het de beschermde status van speciaal zee-reservaat.

De Mali Ston-baai wordt gekenmerkt door een aanzienlijke zoetwatertoevoer uit onderzeese bronnen, de rivier de Neretva en de neerslag die aanspoelt vanaf het vasteland. Deze watertoevoer regelt de temperatuur en het zoutgehalte en verrijkt de baai met voedingsstoffen, waardoor het gebied zeer productief is. De Mali Ston-baai is ondiep, met een gemiddelde diepte van 15 m en een zilte zeebodem, wat bevorderlijk is voor de instandhouding van de bijzondere ecologische omstandigheden voor de schelpdiereteelt, alsook voor de productietechnieken.

De vegetatie is een onderscheidend kenmerk van het kustgebied rond de Mali Ston-baai en wordt gedomineerd door kreupelhout en steeneikenbossen. De plantenresten daarvan worden afgezet op de bovenlaag van de kustbodem, waardoor bodemerosie wordt voorkomen. Deze vegetatie zorgt voor een geleidelijke stroom van voedingsstoffen (fosfaten, silicaten, nitraten) en mineralen van het vasteland naar zee, en draagt zo bij aan een evenwichtige ontwikkeling van de fytoplanktonpopulaties die “Malostonska kamenica” voorzien van belangrijke voedingsstoffen.

Ook de wind speelt een rol in de kenmerken van de wateren. Onder invloed van de noorden- en zuidenwind verlaat het water de Mali Ston-baai in de bovenlaag en komt het de baai binnen in de onderlaag, waarbij diepzeeplanktonsoorten meekomen. Bij sterke westenwind wordt juist het effect van de rivier de Neretva versterkt, waardoor het zoutgehalte afneemt. Door de geringe diepte ondergaan de wateren krachtige zeestromen in verschillende richtingen. Hierdoor wordt het zeewater in de baai goed belucht en wordt het planktonvoedsel goed verspreid.

De constante stroom aan voedingsstoffen vanaf het vasteland, de sterke stroming, de invloeden van de wind en de thermohaliene circulatie zorgen samen voor een specifieke planktonpopulatie. In totaal zijn 195 soorten microfytoplankton aangetroffen in de Mali Ston-baai. Diatomeeën en dinoflagellaten van het geslacht *Gymnodinium* voeren het gehele jaar de boventoon, terwijl zich in de winter een dichte populatie microzoöplankton ontwikkelt in de baai — vooral groepen tintinniden, waarvan er twintig soorten zijn.

De traditie van de schelpdieren- en met name de oesterteelt in de Mali Ston-baai gaat terug tot het Romeinse Rijk (Plinius — *Naturalis Historia*) en de Republiek Dubrovnik (besluit van de Prins van Ston van 1641). De eerste gearchiveerde beschrijving van manieren om oesters te verzamelen in natuurlijke kwekerijen en van semi-teeltpraktijken in de Mali Ston-baai dateert van 1573. Al in de zestiende eeuw was de oesterteelt een gevestigde praktijk. Destijds was de teelt in handen van vertegenwoordigers van de Republiek Dubrovnik in Ston. De eerste commerciële schelpdierkwekerij aan de Dalmatische kust werd in 1889 opgericht door kapitein Stijepo Bjelovučić, in de Sutvid-baai, nabij Drače. Hij zorgde voor belangrijke verbeteringen in de lokale technieken voor de oesterteelt.

Door de eeuwenoude traditie van oesterteelt in de Mali Ston-baai hebben de lokale schelpdierkwekers uitgebreide specifieke kennis en expertise opgebouwd. Deze kwekers zijn in de loop der tijd steeds vertrouwder geraakt met de eigenschappen van het productiegebied en hebben hun teeltpraktijken voortdurend bijgesteld en verbeterd om meer en betere oesters te kunnen oogsten.

Een van de teeltprocessen houdt verband met de hoge planktonproductie in de Mali Ston-baai, die de groei en toestand van de oesters positief beïnvloedt, maar tegelijk de sterke aanwas bevordert van aangroeiende organismen die de ontwikkeling van de oesters vertragen. Om die reden ontdoen de lokale kwekers de oesters vaker van de aangroeiende organismen en selecteren ze alleen de beste oesters voor de verdere teelt. Aangezien oesters in het beginstadium erg kwetsbaar zijn, worden de aangroeiende organismen met de hand verwijderd, waarbij ze een voor een worden bekeken voordat men ze selecteert of afwijst. Om oesters van de hoogste kwaliteit te telen, wordt het bovenstaande proces drie- tot vijfmaal herhaald binnen één productiecycclus.

5.2. Informatie over de kwaliteit van het product

Het specifieke karakter van “Malostonska kamenica” houdt voornamelijk verband met de organoleptische kenmerken van het vlees.

Het vlees van “Malostonska kamenica” heeft een stevige, gewelfde en gezwollen vetstructuur, die wit-geelachtig van kleur is en ontstaat door de ophoping van glycogeen in de viscerale bult. Glycogeen dient als voedselvoorraad en als energiebron om gonadaal weefsel op te bouwen en te ontwikkelen in de paaitijd. De stof is opgeslagen in de viscerale bult boven de kieuwen, tussen de sluit- en gewrichtsspieren. Glycogeen is een polysacharide van glucose, die goed is voor bijna het volledige koolhydraatgehalte van het oestervlees. Het glycogeen gehalte van het “Malostonska kamenica”-vlees is het hoogst in de winter en het vroege voorjaar: dan is de oester het vettigste en het vetst.

Net als het vetweefsel of “vlees” moet ook de ruimte tussen de kleppen van “Malostonska kamenica” een karakteristieke, transparante en heldere vloeistof bevatten, met een verfrissende geur van zeewier in de getijdenzone.

Het vlees heeft een vette textuur en is zacht en sappig wanneer men erin bijt. Het heeft een evenwichtige zoet-zilte smaak. De smaak ontstaat door de combinatie van de zoete en volle smaak van het viscerale deel en de aangename minerale zeesmaak met een dominant jodiumaroma dat lang aanhoudt in de mond. De viscerale bult, waar een glycogeenvoorraad is opgeslagen, smelt in de mond en heeft een onderscheidende zoete en volle smaak. De kenmerkende minerale smaak komt voort uit de combinatie van de mineralen in het vlees en de vloeistof tussen de kleppen.

Het koolhydratengehalte van het vlees van “Malostonska kamenica” — dat bijna alleen uit glycogeen bestaat — varieert gedurende het jaar. Om de minimale kwaliteit van “Malostonska kamenica” te garanderen wat betreft de typerende sappigheid en zoetheid, moet het vlees per gram droge stof ten minste 25 milligram koolhydraten bevatten.

De handelskwaliteit van “Malostonska kamenica” wordt hoofdzakelijk bepaald aan de hand van de hoeveelheid vlees in de holte van de mantel, oftewel het vleesgehalte. A. Gavrilović en anderen hebben de kwaliteit van het vlees van “Malostonska kamenica” in de Mali Ston-baai wetenschappelijk onderzocht. Overeenkomstig de Franse norm (IFREMER, 2003) stelden zij vast dat “Malostonska kamenica” in drie verschillende kwaliteitsklassen kan worden ingedeeld op basis van het vleesgehalte (het gewicht van het natte vlees gedeeld door het gewicht van het hele schelpdier maal 100). “Malostonska kamenica” valt op basis van het vleesgehalte zeven maanden per jaar (van februari tot en met juli en in september) in de topcategorie van de Franse norm (*catégorie spéciale*, met een vleesgehalte van > 10,5), en de rest van het jaar in de categorie “uitmuntend” (*catégorie fine*, met een vleesgehalte van 6,5-10,5). De laagste categorie, “niet-geclassificeerd” (*non classées*, vleesgehalte < 6,5) is niet aangetroffen. Dit duidt erop dat “Malostonska kamenica” het hele jaar door van uitstekende kwaliteit is, met name omdat de waarden zelfs in de onderste regionen van de categorie “uitmuntend” in de buurt van de maximumnorm van die categorie liggen (A. Gavrilović e.a., *Utjecaj indeksa kondicije i stupnja infestacije ljušture polihetom Polydora spp. na kvalitetu europske plosnate kamenice Ostrea edulis* (Linnaeus, 1758) iz Malostonskog zaljeva, 2008).

Uit genetische analyses blijkt ook dat “Malostonska kamenica” een specifiek karakter heeft en genetisch verschilt van de andere oesterpopulaties waarvan het aantal verschillende haplotypes is geanalyseerd (bijlage 4.20 bij het eindverslag van het project *Zaštita proizvodnje malostonske kamenice dokazivanjem autohtonosti*, Ruđer Bošković-instituut, 2009).

“Malostonska kamenica” is vernoemd naar de Mali Ston-baai, waar de oester wordt gekweekt. In de jaren 1970 komt de naam voor het eerst voor en vindt deze ingang in de dagelijkse taal (A. Šimunović, *Problemi uzgoja kamenica u Malostonskom zaljevu*, 1975).

De bekendheid van “Malostonska kamenica” werd aangetoond bij een landelijke peiling in Kroatië. De peiling, die werd gehouden onder een steekproef van 1 000 respondenten uit zes Kroatische regio's, laat zien dat “Malostonska kamenica” grote bekendheid geniet. Op de vraag of ze gehoord hadden van “Malostonska kamenica”, antwoordde 56 % van de respondenten bevestigend.

Aan het eind van de 19e eeuw werd “Malostonska kamenica” verschillende malen bekroond. De oester won de Grand Prix tijdens de Wereldtentoonstelling van 1936 in Londen en kreeg daar een gouden medaille voor de kwaliteit.

5.3. Oorzakelijk verband tussen het geografische gebied en het product

De specifieke kenmerken van “Malostonska kamenica” komen tot stand onder invloed van de omgevingsfactoren van het geografische gebied waar de teelt plaatsvindt, en zijn deels het resultaat van traditionele teeltpraktijken van lokale schelpdierkwekers.

Een ecologische factor van belang is het zoete water dat vanuit verschillende bronnen in de Mali Ston-baai vloeit. Het zoete water maakt het zeewater minder zout en reguleert de temperatuur. Door de seizoensgebonden piek- en daltemperaturen van het zeewater en het zoutgehalte te verminderen, wordt het negatieve effect van deze factoren op de groei en ontwikkeling van de oesters verzacht. Het zoete water verrijkt de baai ook met voedingsstoffen, waardoor het gebied zeer productief is, en de specifieke vegetatie zorgt voor een geleidelijke stroom van voedingsstoffen (fosfaten, silicaten, nitraten) en mineralen van het vasteland naar zee, en draagt zo bij aan een evenwichtige ontwikkeling van de fytoplanktonpopulaties die “Malostonska kamenica” voorzien van belangrijke voedingsstoffen. De regeling van de temperatuur en het zoutgehalte en de uniforme ontwikkeling van de populaties fyto- en microzoöplankton spelen een rol in het constant hoge vleesgehalte van “Malostonska kamenica” gedurende het jaar. Dit is een bevestiging van het verband tussen de specifieke omstandigheden in de baai en de kwaliteit van de oester gedurende het hele jaar. De sterke toestroom van zoet water voorziet niet alleen in voedingsmiddelen, maar verhoogt ook de mineralenconcentratie in de Mali Ston-baai, wat weer van invloed is op de ophoping van die mineralen — met name zink, ijzer en jodium — in het vlees van de oester.

De specifieke ecologische omstandigheden in de Mali Ston-baai en de geïsoleerde ligging hebben mogelijk ook invloed gehad op de biologische specificiteit van "Malostonska kamenica", die terug te zien is in de genetische verschillen ten opzichte van andere populaties. De volledige aanpassing van "Malostonska kamenica" aan de plaatselijke omstandigheden en de traditionele teeltpraktijken zorgen ervoor dat het genetisch potentieel volledig kan worden benut. Dat is terug te zien in de specifieke organoleptische eigenschappen van het product.

De ecologische omstandigheden in de Mali Ston-baai hebben een positief effect op de voortplantingscyclus van "Malostonska kamenica"; er is sprake van een halfjaarlijkse paaicyclus met een hoge larvenconcentratie. De Mali Ston-baai heeft de hoogste concentratie larven in de Adriatische Zee en is het enige deel van die zee waar de larven met succes twee keer per jaar kunnen worden geoogst (M. Meštrov en A. Požar-Domac, *Bitna svojstva ekosistema Malostonskog zaljeva i zaštita*, 1981, A. Šimunović, *Stanje i problemi uzgoja kamenice i dagnje u Malostonskom zaljevu*, 2001). De halfjaarlijkse paaicyclus wijst niet alleen op uiterst gunstige omstandigheden voor de oesterteelt in de Mali Ston-baai, maar bevestigt eens te meer de specificiteit van "Malostonska kamenica" en het vermogen om het specifieke genetische potentieel ervan ten volle te benutten.

Het gebruik van traditionele teeltprocessen, waaronder de regelmatige handmatige verwijdering van aangroeiende organismen, en de specifieke methode voor het selecteren van oesters, waarbij alleen de beste worden geselecteerd voor verdere opkweek, beïnvloeden de filtercapaciteit van de oesters en hun vermogen om voedingsstoffen op te nemen, en zodoende hun groei en ontwikkeling. Doordat de oesterkwekers in de Mali Ston-baai de oesters handmatig reinigen komt de borstelworm *Polydora* sp., die een negatieve invloed heeft op de conditie en de organoleptische kenmerken van de oester, veel minder voor. In de kleppen van de oesters in de Mali Ston-baai is een veel lager aantal borstelwormen aangetroffen dan in andere productiegebieden. Lokale schelpdierkwekers hebben uit ervaring geleerd dat de filtercapaciteit optimaal is, wanneer zij de oesters drie- tot vijfmaal in de productiecycclus onderzoeken en reinigen. Die capaciteit beïnvloedt niet alleen de voeding, maar ook de voortplantingscyclus en de opname van mineralen, alsook de karakteristieke smaak van "Malostonska kamenica".

De specifieke genetische kenmerken; de verscheidenheid en combinatie van planktonsoorten; de specifieke voortplantingscyclus; de toestroom van mineralen vanaf het vasteland; de krachtige zeestromen; de kwaliteit en goede ventilatie van het zeewater; en de inzet van traditionele kennis door lokale schelpdierkwekers: al deze factoren tezamen zijn verantwoordelijk voor de hoogwaardige en specifieke, herkenbare organoleptische eigenschappen van "Malostonska kamenica".

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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