

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2020/C 204/19)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Malostonska kamenica”**Nr. UE: PDO-HR-02426 – 22.8.2018****DOP (X) IGP ()****1. Denumirea (denumirile)**

„Malostonska kamenica”

2. Statul membru sau țara terță

Republica Croația

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. Tipul de produs**

Clasa 1.7. Pești, moluște, crustacee proaspete și produse derivate

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Stridia „Malostonska kamenica” aparține taxonomic speciei de stridii plate europene *Ostrea edulis* Linnaeus, 1758.

„Malostonska kamenica” este o moluscă bivalvă cu o formă ovală neregulată, cu margini neregulate, cu o consistență dură, asimetrică, cu valve inegale, uneori friabilă. Valva stângă (inferioară) este bombată, iar valva dreaptă (superioară) este plată și intră în valva stângă. Valvele au o culoare gălbuie, gri-brună sau galbenă-verde, cu nuanțe roșiatice sau violacee. Relieful valvelor prezintă linii, striuri și dungi sau pliuri concentrice, precum și lamele suprapuse. Este posibil ca acesta să prezinte și striuri și dungi radiale. Interiorul valvei este de culoare albă-sidefie, prezentând uneori pete policrome.

Corpul moale sau „carnea” umple cea mai mare parte a cochiliei și este comestibil fără tratament termic. Carnea este caracterizată printr-o structură grasă, cu o consistență fermă și un aspect bombat, având forma unei cupole, fiind situată în regiunea masei viscerale, care are o culoare albă-gălbuie strălucitoare, și prin marginile foarte închise la culoare, cel mai adesea negre, ale mantalei, care contrastează puternic cu masa viscerală deschisă la culoare și strălucitoare.

În momentul punerii sale în vânzare, stridia „Malostonska kamenica” trebuie să fie vie și să prezinte caracteristicile următoare:

— valvele sunt întregi, intacte, fără deformări, curățate de depunerile de organisme concurente și de alte impurități;

(1) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

- carnea are o textură grasă, suplă și suculentă la mușcătură și se topește în gură; aceasta este caracterizată printr-un gust dulce-sărat echilibrat, care combină perfect savoarea dulce și corpolentă a părții viscerale cu o savoare minerală agreabilă care amintește de mare, în care predomină o aromă de iod persistentă pe cerul gurii;
- conținutul minim de glucide al cărnii este de 25 de miligrame per gram de substanță uscată;
- indicele de umplere, adică proporția de carne în raport cu masa totală a moluștei (masa de carne scursă/masa totală a moluștei × 100), este mai mare de 10,5 în perioada dintre lunile februarie și iulie, precum și în septembrie, iar în restul anului este mai mare de 6,5;
- în afară de carne, cochilia conține, de asemenea, un lichid intervalvar tipic, transparent și limpede, care se caracterizează printr-o aromă răcoritoare de alge marine din zona mării;
- dimensiunea minimă a unei moluște este de 7 centimetri la o greutate minimă de 60 de grame.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Prima fază a creșterii constă în colectarea puietului din specia „Malostonska kamenica”, care include pregătirea și instalarea recipientelor de colectare destinate colectării puietului, precum și desprinderea și trierea puietului colectat. A doua fază constă în creșterea puietului în instalații de creștere până ajung la dimensiunea comercială. Aceasta este caracterizată prin două metode de creștere adesea combinate, și anume creșterea pe site și pe năvod și cimentarea.

Creșterea stridiilor „Malostonska kamenica” are loc în instalații plutitoare.

Toate etapele de producție a produsului „Malostonska kamenica” până la recoltă și comercializare trebuie să se efectueze în aria geografică vizată la punctul 4.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

În momentul punerii în vânzare a produsului cu orice tip de ambalaj, eticheta produsului trebuie să conțină mențiunea „Malostonska kamenica”, care trebuie să fie mai vizibilă, prin dimensiunea, tipul și culoarea caracterelor sale (tipar), decât orice altă inscripție.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică în care se desfășoară toate etapele de producție a stridiei „Malostonska kamenica” cuprinde apele golfului Mali Ston, care aparține teritoriului Republicii Croației. Golful Mali Ston este o extensie de 28 km a strâmtorii Neretva, care se întinde între litoralul continental și peninsula Pelješac, orientat nord-vest/sud-est, cu o lățime maximă de 6,1 km pe axa care leagă portul Drače de golful Soline. Golful cuprinde regiunea situată între, pe de o parte, golful Kuta și, pe de altă parte, linia care leagă capul Rat, de pe peninsula Pelješac, și capul Rivina, de pe litoralul continental, unde lățimea golfului este de 4,5 km.

5. **Legătura cu aria geografică**

Particularitatea stridiei „Malostonska kamenica” se datorează specificității produsului care rezultă din caracteristicile naturale unice ale golfului Mali Ston, datorită cărora această zonă a fost proclamată și zonă naturală protejată, precum și cunoștințelor dobândite în urma unei tradiții agricole seculare în golful Mali Ston. Proprietățile unice ale apelor din golful Mali Ston, cantitatea și compoziția optime ale hranei și calitatea excelentă a apei de mare, combinate cu cunoștințe și o pricepere tradiționale, se reflectă direct în calitatea și caracteristicile organoleptice ale acestui produs apreciat.

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Golful Mali Ston este, de mult timp, regiunea de creștere a stridiilor „Malostonska kamenica”. Condițiile ecologice speciale care caracterizează golful au suscitat interesul oamenilor de știință, iar din 1979, în această regiune sunt efectuate cercetări aprofundate. În 1983, aceste cercetări au determinat autoritățile naționale competente să protejeze zona, care beneficiază de atunci de statutul de „rezervă marină specială”.

Golful Mali Ston este caracterizat printr-un aport important de apă dulce care provine de la izvoare, de la râul Neretva și de la scurgerile de apă pluvială de pe continent, care țin loc de regulator specific de temperatură și salinitate, fiind astfel îmbogățit cu nutrienți care îi asigură o productivitate ridicată. Pe tot teritoriul golfului Mali Ston apa este puțin adâncă, cu o adâncime medie de 15 m și cu un fund al apei mălos, fiind favorabilă prezenței condițiilor de mediu speciale necesare pentru creșterea moluștelor bivalve, dar permite, de asemenea, o abordare tehnologică a producției.

Specificitatea ariei geografice a litoralului golfului Mali Ston constă într-o vegetație dominată de maquis și de păduri de stejari verzi ale căror reziduuri vegetale se depun pe solul litoralului, prevenind astfel eroziunea acestuia. Această vegetație favorizează transferul progresiv al nutrienților (fosfați, silicați, nitrați) și al mineralelor de pe uscat în mare, influențând astfel dezvoltarea uniformă a populațiilor de fitoplancton, care joacă un rol important în alimentația stridiei „Malostonska kamenica”.

De asemenea, vânturile sunt un factor determinant pentru caracteristicile bazinului. Sub influența vânturilor din nord și din sud, apele din stratul superior părăsesc golful Mali Ston, în timp ce apele de fund intră în acesta, încărcate de specii de plancton din adâncurile Mării Adriatice. În schimb, vânturile puternice din vest accentuează influența râului Neretva, determinând o reducere a salinității. Din cauza adâncimii lor mici, apele din golf prezintă curenți marini foarte puternici cu direcție schimbătoare. Aceste condiții asigură o bună aerare a apei mării în golf și o bună distribuție a planctonului nutritiv.

Datorită aportului constant de nutrienți provenind de pe uscat, curenților puternici, influenței vânturilor și proprietăților termohaline, se creează o comunitate planctonică specifică. În golful Mali Ston există în total 195 de specii de microfitorplancton. Pe tot parcursul anului, diatomeele și dinoflagelatele *Gymnodinium* sunt speciile dominante, în timp ce, în timpul iernii, golful este colonizat de o populație densă de microzooplancton, în special din grupul tintinidelor, reprezentat de 20 de specii.

Tradiția creșterii stridiilor în golful Mali Ston datează din perioada Imperiului Roman (Plinius – *Historiae Naturalis*) și a Republicii Ragusa (decretul marelui prinț de Ston din 1641). Prima mențiune documentară disponibilă referitoare la modul de colectare a stridiilor în crescătoriile naturale și la creșterea semi-intensivă în golful Mali Ston datează din 1573. În secolul al XVI-lea, creșterea stridiilor era deja bine stabilită și gestionată de reprezentanții Republicii Ragusa în Ston. În 1889, în golfulețul Sutvid, în apropiere de Drače, căpitanul Stjepo Bjelovučić a înființat prima instalație dalmată de creștere rațională de stridii și de specii de litorină („Prvo dalmatinsko racionalno gojilište kamenica i klapavica”) și a îmbunătățit în mod considerabil tehnica de creștere a stridiilor în aceste zone.

Tradiția seculară de creștere a stridiilor în golful Mali Ston a permis crescătorilor de stridii din regiune să dobândească un bagaj important de cunoștințe și de competențe specifice. Crescătorii s-au familiarizat de-a lungul timpului cu caracteristicile zonei de cultură a moluștelor și au adaptat și îmbunătățit în mod constant practicile de creștere pentru a mări cantitatea și calitatea producției de stridii.

Una dintre practicile de creștere este legată de producția planctonică importantă din golful Mali Ston, care are un impact pozitiv asupra creșterii și stării stridiilor, dar care favorizează totodată biofoulingul, care încetinește dezvoltarea stridiilor. Astfel, crescătorii din regiune efectuează o curățare mai frecventă, cu ocazia căreia efectuează și o sortare a stridiilor, astfel încât să păstreze doar indivizii de calitate superioară pentru etapele următoare ale creșterii. Întrucât stridiile sunt foarte sensibile în timpul primelor faze ale dezvoltării lor, această curățare se efectuează manual, ceea ce implică o verificare individuală, precum și o intervenție și o selecție de la caz la caz. Pentru a se obține stridii de cea mai bună calitate posibilă, procedura descrisă mai sus se aplică de trei până la cinci ori în cursul aceluiași ciclu de creștere.

5.2. Informații detaliate referitoare la calitate

Specificitatea stridiilor „Malostonska kamenica” se datorează, în principal, proprietăților organoleptice ale cărnii.

Carnea stridiilor „Malostonska kamenica” se caracterizează printr-o structură grasă, de consistență fermă, cu aspect bombat în formă de cupolă, cu o culoare albă-gălbuie strălucitoare, care rezultă din acumularea de glicogen la nivelul masei viscerale. Glicogenul, substanță de rezervă și sursă de energie pentru construcția și dezvoltarea țesutului gonadal în timpul perioadei de reproducere, este conservat în masa viscerală deasupra branhiilor, între mușchiul aductor și șarnieră. Glicogenul este o polizaharidă care reprezintă cvasitotalitatea glucidelor prezente în carnea stridiei. Conținutul de glicogen din carnea stridiilor „Malostonska kamenica” are valoarea cea mai mare în timpul iernii și la începutul primăverii și, prin urmare, în această perioadă stridia este cea mai voluminoasă și grasă.

Pe lângă corpul moale sau „carne”, cochilia stridiilor „Malostonska kamenica” conține un lichid intervalvar tipic, transparent și limpede, care se caracterizează printr-o aromă răcoritoare de alge marine din zona mării.

Carnea are o textură grasă, suplă și succulentă la mușcătură și prezintă o savoare dulce-sărată specială și echilibrată. Prin urmare, gustul combină savoarea dulce și corpolentă a părții viscerale și o savoare minerală agreabilă, care amintește de mare, în care predomină o aromă de iod persistent pe cerul gurii. Masa viscerală, în care este stocat glicogenul, se topește în gură și eliberează o savoare specială, dulce și corpolentă. Savoarea minerală caracteristică rezultă din combinarea unei game de minerale conținute în carne cu lichidul intervalvar.

Conținutul de glucide al cărnii stridiilor „Malostonska kamenica”, constituit aproape integral din glicogen, variază în funcție de anotimp. Pentru a garanta o calitate minimă a stridiilor „Malostonska kamenica” în ceea ce privește succulența și dulceața caracteristice, conținutul minim de glucide al cărnii este stabilit la 25 de miligrame per gram de substanță uscată.

Calitatea comercială a stridiilor „Malostonska kamenica” este definită, în mare parte, de cantitatea de carne din interiorul cavității paleale, adică indicele de umplere. În raportul lor științific, A Gavrilović et al. au analizat calitatea cărnii stridiilor „Malostonska kamenica” din golful Mali Ston și au constatat că, în conformitate cu norma franceză (IFREMER, 2003), stridiile „Malostonska kamenica” sunt împărțite în trei categorii de calitate în funcție de indicele de umplere (masa de carne scursă/masa totală a moluștei × 100). Indicele de umplere arată că, pe parcursul a șapte luni din timpul anului (din februarie până în iulie și în septembrie), „Malostonska kamenica” face parte, conform normelor franceze, din categoria de calitate superioară [„spéciale” (specială), indicele de umplere > 10,5], iar în restul anului, din categoria de calitate excelentă [„fine” (fină), indicele de umplere fiind cuprins între 6,5 și 10,5]. Categoria inferioară [„non classée” (neclasificată), indicele de umplere < 6,5] nu a fost identificată. De aici reiese că stridiile „Malostonska kamenica” sunt de calitate înaltă pe tot parcursul anului, în special dacă luăm în considerare faptul că, chiar și în categoria inferioară „fine” (fină), valorile sunt foarte apropiate de valoarea maximă prevăzută de normă pentru această categorie (A. Gavrilović et al., „Utjecaj indeksa kondicije i stupnja infestacije ljuštore polihetom *Polydora* spp. na kvalitetu europske plosnate kamenice *Ostrea edulis* (Linnaeus, 1758) iz Malostonskog zaljeva”, 2008).

De asemenea, specificitatea stridiilor „Malostonska kamenica” reiese și din rezultatele analizelor genetice, în măsura în care acestea confirmă diversitatea genetică a populației sale, care se distinge de celelalte populații de stridii analizate prin numărul de haplotipuri diferite (anexa 4.20, Institutul Ruđer Bošković, raportul final al proiectului „Zaštita proizvodnje malostonske kamenice dokazivanjem autohtonosti”, 2009).

Denumirea stridiilor „Malostonska kamenica” provine de la golful Mali Ston, regiune în care sunt cultivate aceste stridii. Denumirea a apărut și a început să fie utilizată în limbajul curent în timpul anilor '70 (A. Šimunović, „Problemi uzgoja kamenica u Malostonskom zaljevu”, 1975).

Recunoașterea de care se bucură „Malostonska kamenica” este demonstrată și de rezultatul unui sondaj desfășurat la nivelul întregii țări. Rezultatele sondajului desfășurat pe un eșantion de 1 000 de respondenți în șase regiuni ale Republicii Croația indică un nivel semnificativ de vizibilitate a produsului „Malostonska kamenica”. La întrebarea dacă au auzit deja despre „Malostonska kamenica”, 56 % din persoanele chestionate au răspuns afirmativ.

La sfârșitul secolului al XIX-lea, stridiile „Malostonska kamenica” au primit numeroase distincții, iar acest produs a fost premiat cu ocazia expoziției universale (World Exhibition) din Londra în 1936, unde a obținut „marele premiu” și medalia de aur pentru calitate.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și produs

Proprietățile distinctive ale stridiilor „Malostonska kamenica” se datorează factorilor de mediu prezenți în aria geografică în care sunt produse, dar parțial și practicilor de creștere tradiționale utilizate de crescătorii de stridii din regiune.

Un factor de mediu foarte important este apa dulce care se varsă în golful Mali Ston din izvoare diferite. Pe de o parte, aceasta reduce salinitatea apei de mare și, pe de altă parte, joacă un rol de regulator termic. Reducerea valorilor maximă și minimă sezoniere ale temperaturii apei mării, precum și reducerea salinității sale atenuază influența negativă a acestor factori asupra creșterii și dezvoltării stridiilor. În paralel, apa dulce îmbogățește golful cu nutrienți, favorizând productivitatea ridicată a locului, în timp ce o vegetație specifică favorizează transferul progresiv de nutrienți (fosfați, silicați, nitrați) și de minerale de pe uscat în mare, influențând astfel dezvoltarea uniformă a populațiilor de fitoplancton, care joacă un rol important în alimentația stridiilor „Malostonska kamenica”. Reglarea temperaturii și a salinității, precum și dezvoltarea uniformă a populațiilor de fito și microzooplancton, contribuie la determinarea indicelui de umplere ridicat și regulat al stridiilor „Malostonska kamenica” pe parcursul anului. Aceasta confirmă legătura dintre condițiile specifice prezente în golf și calitatea stridiilor pe parcursul anului. Pe lângă nutrienți, aportul crescut de apă dulce crește și concentrația de minerale din golful Mali Ston, ceea ce influențează în mod pozitiv acumularea acestora în carnea de stridie, în special a zincului, fierului și iodului.

În plus, ecologia specifică a golfului Mali Ston și izolarea sa fizică au exercitat un efect probabil asupra specificității biologice a stridiei „Malostonska kamenica”, demonstrat de diversitatea genetică a acesteia în raport cu alte populații. Adaptarea perfectă a stridiei „Malostonska kamenica” la condițiile de mediu locale în care se dezvoltă, asociată cu practicile de creștere tradiționale, îi permit acesteia să își exprime întregul potențial genetic, care se manifestă în cele din urmă în proprietățile organoleptice specifice ale produsului.

Specificitatea condițiilor de mediu din golf are, de asemenea, un efect pozitiv asupra ciclului de reproducere a stridiilor „Malostonska kamenica”, având drept consecință ciclul dublu de reproducere din cursul anului, cu concentrații mari de larve. Golful Mali Ston prezintă cea mai mare concentrație de larve în mare comparativ cu celelalte zone din Marea Adriatică și constituie singura zonă din Marea Adriatică în care se pot obține larve de două ori pe an (M. Meštrović și A. Požar-Domac, „Bitna svojstva ekosistema Malostonskog zaljeva i zaštita”, 1981; A. Šimunović, „Stanje i problemi uzgoja kamenice i dagnje u Malostonskom zaljevu”, 2001). Pe lângă faptul că demonstrează condițiile extrem de favorabile creșterii de stridii în golful Mali Ston, cele două cicluri de reproducere confirmă încă o dată specificitatea stridiei „Malostonska kamenica” și capacitatea acesteia de a-și utiliza și de a-și exprima potențialul genetic specific.

Utilizarea practicilor de creștere tradiționale, care presupun o curățare manuală frecventă și un mod special de selecție a stridiilor, care constă în păstrarea indivizilor de calitate superioară pentru etapele următoare, are un impact asupra capacității de filtrare a stridiilor și, prin urmare, asupra capacității de hrănire a acestora, cu alte cuvinte, asupra creșterii și dezvoltării lor. Curățarea manuală practică de crescători în regiunea golfului Mali Ston reduce în mod semnificativ prezența polichetelor din specia *Polydora* sp., care afectează indicii privind starea stridiilor și caracteristicile organoleptice ale stridiilor. Prezența polichetelor în golful Mali Ston pare să fie mai redusă decât în alte zone de creștere. Crescătorii de stridii din regiune au constatat prin experiență că verificarea și curățarea stridiilor de trei până la cinci ori pe ciclu de creștere permit asigurarea unei capacități maxime de filtrare, element care, pe lângă alimentație, influențează și ciclul de reproducere și absorbția mineralelor și, prin urmare, gustul caracteristic al stridiilor „Malostonska kamenica”.

Specificitatea genetică, diversitatea și combinația de floare planctonică, ciclul specific de reproducere, aportul de minerale de pe continent, curenții marini puternici, precum și calitatea și aerarea apelor marine și utilizarea cunoștințelor tradiționale ale crescătorilor de la nivel local explică nivelul ridicat de calitate și caracteristicile organoleptice specifice și ușor de recunoscut ale stridiilor „Malostonska kamenica”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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