

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2020/C 204/19)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Malostonska kamenica“**EU št.: PDO-HR-02426 – 22.8.2018****ZOP (X) ZGO ()****1. Ime proizvoda**

„Malostonska kamenica“

2. Država članica ali tretja država

Republika Hrvaška

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1 Vrsta proizvoda**

Skupina 1.7 Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1Ostriga „Malostonska kamenica“ spada v vrsto evropske ploščate ostrige *Ostrea edulis* Linnaeus, 1758.

Ostriga „Malostonska kamenica“ je školjka nepravilne ovalne oblike s trdima, nesimetričnima in neenakima, včasih drobljivima lupinama z nazobčanimi robovi. Leva (spodnja) polovica lupine je zaobljena, desna (zgornja) pa je ravna in se prilega levi polovici. Lupini sta rumenkasti, sivorjavi ali rumenozeleni, z rdečkastimi ali vijoličnimi odtenki. Površina lupin je črtasta in progasta, s koncentričnimi rebri ali gubami ter večslojnimi luskami. Možne so tudi radialne proge in rebra. Od znotraj je lupina biserno bela, včasih z večbarvnimi lisami.

Mehki del ali „meso“ zapolnjuje večji del spodnje školjke in se uživa brez toplotne obdelave. Meso, ki ima značilno mastno in čvrsto strukturo ter izbočeno kupolasto obliko, je v predelu sijoče rumenkastobelega mišičnega mesa, robovi plašča pa so zelo temni, pogosto črni, in so v občutnem nasprotju s svetlo in sijočo mišično maso.

Ob dajanju na trg mora biti ostriga „Malostonska kamenica“ živa in imeti naslednje značilnosti:

— lupini morata biti celi, nepoškodovani, brez deformacij in nečistoč organizmov, ki se obraščajo in so med sabo konkurenčni, ter drugih nečistoč;

(¹) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

- meso ima v ustih mastno, mehko in sočno teksturo in se kar topi; zanj je značilen uravnotežen sladko-slan okus, v katerem se skladno povezujeta sladek ter zaokrožen okus mišičnega dela in prijeten okus po mineralih, ki spominja na morje in v katerem prevladuje aroma po jodu, ki zapusti dolgotrajen okus v ustih;
- meso vsebuje najmanj 25 mg ogljikovih hidratov na gram suhe snovi;
- indeks mesa, to je razmerje mesa glede na skupno maso mehkužca (masa odcejenega mesa / skupna masa mehkužca × 100) od februarja do julija in v septembru znaša več kot 10,5, v preostalem delu leta pa več kot 6,5;
- poleg mesa ima školjka med lupinama tudi značilno prosojno bistro tekočino, z osvežilno aromo po morskih algah na območju plimovanja;
- najmanjša velikost mehkužca je 7 cm, najmanjša teža pa 60 g.

3.3 Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

—

3.4 Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Prva faza gojenja je nabiranje mladih ostrig vrste „Malostonska kamenica“, ki vključuje pripravo in namestitev zbiralnikov za njihovo zajetje ter odstranjevanje in sortiranje nabranih mladih ostrig. Druga faza je gojenje mladih ostrig na napravah za gojenje, dokler ne dosežejo komercialne velikosti. Zanj sta značilni dve pogosto kombinirani metodi gojenja v mrežastih posodah in mrežah ter pričvrstitve na trdno oporo.

Ostriga „Malostonska kamenica“ se goji na plavajočih napravah.

Vse faze proizvodnje ostrige „Malostonska kamenica“ do pobiranja in trženja morajo potekati na opredeljenem geografskem območju iz točke 4.

3.5 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

—

3.6 Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Ob dajanju na trg vseh vrst pakiranja mora biti na nalepki navedba „Malostonska kamenica“, ki mora biti po velikosti, tipu in barvi črk (tipografiji) vidnejša od katerega koli drugega napisa.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje, na katerem potekajo vse faze proizvodnje ostrige „Malostonska kamenica“, zajema vode v zalivu Mali Ston na ozemlju Republike Hrvaške. Mali Ston je 28 km dolg zaliv od ustja reke Neretve med celinsko obalo in polotokom Pelješac v smeri severozahod/jugovzhod, največje širine 6,1 km, ki povezuje pristanišče Drače in manjši zaliv Soline. Zaliv, širok 4,5 km, obsega območje od, na eni strani, manjšega zaliva Kuta, in, na drugi strani, do linije, ki povezuje rt Rat na polotoku Pelješac in rt Rivina na kopnu.

5. Povezava z geografskim območjem

Posebnosti ostrige „Malostonska kamenica“ izhajajo iz lastnosti proizvoda, ki so posledica edinstvenih naravnih značilnosti zaliva Mali Ston, zaradi česar je bilo to območje razglašeno za zaščiteno naravno območje, ter iz izkušenj in znanja, ki so plod stoletne tradicije gojenja v zalivu Mali Ston. Edinstvene lastnosti voda v zalivu Mali Ston, optimalni količina in sestava prehrane ostrig ter odlična kakovost morja, v povezavi s tradicionalnimi izkušnjami in znanjem, se neposredno izražajo v kakovosti in organoleptičnih značilnostih tega cenjenega proizvoda.

5.1 Posebnosti geografskega območja

V zalivu Mali Ston že zelo dolgo gojijo ostrigo „Malostonska kamenica“. Posebni ekološki pogoji, značilni za zaliv, so vzbudili interes znanstvenikov in od leta 1979 se na tem območju izvajajo poglobljene raziskave. Pristojni nacionalni organi so na podlagi teh raziskav leta 1983 zavarovali to območje, ki ima od tedaj status „posebni morski rezervat“.

Za zaliv Mali Ston je značilen močan dotok sladke vode iz Neretve in odtokov deževnice s kopnega, ki na poseben način uravnava temperaturo in slanost ter s tem bogati vodo s hranilnimi snovmi, kar zagotavlja visoko produktivnost. Ves zaliv Mali Ston je plitev, s povprečno globino 15 m in blatnim dnom, kar je ugodno za posebne okoljske pogoje, potrebne za gojenje školjk, omogoča pa tudi tehnološki pristop k proizvodnji.

Posebnost geografskega obalnega območja zaliva Mali Ston je vegetacija, s prevladujočo makijo in gozdovi črnike, katerih rastlinski ostanki se odlagajo na obalna tla in s tem preprečujejo njihovo erozijo. Ta vegetacija spodbuja postopno prehajanje hranil (fosfati, silikati, nitrati) ter mineralov s kopnega v morje in tako vpliva na enoten razvoj populacij fitoplanktona, ki imajo pomembno vlogo pri prehranjevanju ostrige „Malostonska kamenica“.

Odločilni dejavnik za značilnosti povodja so tudi vetrovi. Pod vplivom severnih in južnih vetrov vode iz višje plasti odtekajo iz Malega Stona, medtem ko vanj iz globin Jadranskega morja pritekajo vode, bogate z vrstami planktona iz globokega Jadrana. Nasprotno pa močni zahodni vetrovi krepijo vpliv Neretve, ki znižuje slanost. Vodni tokovi v zalivu so zaradi plitvosti zelo močni in spreminjajo smer. Ti pogoji zagotavljajo dobro zračenje morske vode v zalivu in porazdelitev hranilnega planktona.

Stalni dotok hranljivih snovi s kopnega, močni tokovi, vpliv vetrov in termohalinske lastnosti ustvarijo posebno skupino planktonskih organizmov. V zalivu Mali Ston je bilo skupaj zabeleženih 195 vrst mikrofitoplanktona. Vse leto prevladujejo vrste diatomeje in dinoflagelati rodu *Gymnodinium*, pozimi pa zaliv naseli populacija mikrozooplanktona, zlasti iz skupine tintinidov, ki so zastopani z 20 vrstami.

Tradicija gojenja ostrig v zalivu Mali Ston sega v obdobje rimskega imperija (Plinij Starejši – Naravoslovje (*Naturalis Historia*)) in Dubrovniške republike (odlok stonskega kneza iz leta 1641). Način nabiranja ostrig v naravnih školjčičih in polgojenje v Malem Stonu sta bila prvič omenjena v arhivih leta 1573. V 16. stoletju je bilo gojenje ostrig že dobro uveljavljeno in so ga upravljali predstavniki Dubrovniške republike v Stonu. Kapitan Stijepo Bjelovučić je leta 1889 v malem zalivu Stuvud blizu kraja Drače ustanovil prvo dalmatinsko racionalno školjčičiše ostrig in breženek („Prvo dalmatinsko racionalno gojišče kamenica i klapavica“) in bistveno izboljšal tehniko gojenja ostrig v teh krajih.

Gojitelji ostrig na tem območju so s stoletno tradicijo gojenja ostrig v zalivu Mali Ston pridobili bogate izkušnje in posebno strokovno znanje. Sčasoma so se namreč seznanili z značilnostmi območja za gojenje mehkužcev in stalno prilagajali ter izboljševali prakse gojenja, da bi povečali količino in izboljšali kakovost pridelave ostrig.

Ena od pridelovalnih praks je povezana z obsežnim nastajanjem planktona v zalivu Mali Ston, ki pozitivno vpliva na rast in pogoje za ostrige, hkrati pa spodbuja biološko obraščanje, ki upočasni razvoj ostrig. Gojitelji z območja tudi pogosteje odstranjujejo organizme, ki obraščajo površine, pri tem pa ostrige še razvrščajo, tako da za nadaljnje postopke gojenja ostanejo samo najboljši primerki. Ker so ostrige v prvih fazah svojega razvoja zelo občutljive, se to čiščenje izvaja ročno, kar zahteva posamični pregled ter delo in izbor vsake ostrige posebej. Za čim večjo kakovost ostrig se zgoraj opisani postopek v istem ciklu gojenja izvede od tri- do petkrat.

5.2 Podrobnosti o kakovosti

Posebnost ostrige „Malostonska kamenica“ izhaja zlasti iz organoleptičnih značilnosti mesa.

Meso ostrige „Malostonska kamenica“ ima mastno in čvrsto strukturo ter izbočeno kupolasto obliko in je sijoče rumenkastobebe barve, kar je posledica nabiranja glikogenov v mišični masi. Glikogen, uskladiščena snov in vir energije za nastanek in razvoj tkiva spolnih žlez pri drstenju, se hrani v mišični masi nad škrkami med mišico priteznico in hrbtnim sklepom. Glikogen je polisaharid, ki predstavlja skoraj vse ogljikove hidrate v mesu ostrige. Vsebnost glikogena v mesu ostrige „Malostonska kamenica“ je najvišja pozimi in na začetku pomladi, zato ostriga takrat vsebuje največ maščobe in je najdebelejša.

Poleg mehkega dela ali „mesa“ ima školjka „Malostonska kamenica“ med lupinama tudi značilno prosojno bistro tekočino, z osvežilno aromo po morskih algah na območju plimovanja.

Meso ima v ustih mastno, mehko in sočno teksturo ter je uravnoteženega sladko-slanega okusa. V njem se torej skladno povezuje ta sladki ter zaokrožen okus mišičnega dela in prijeten okus po mineralih, ki spominja na morje in v katerem prevladuje aroma po jodu, ki zapusti dolgotrajen okus v ustih. Mišična masa, v kateri je uskladiščen glikogen, se kar topi v ustih, in je posebnega, sladkega in zaokroženega okusa. Značilen okus po mineralih izhaja iz kombinacije vrste mineralov, vsebovanih v mesu, in tekočine med lupinama.

Vsebnost ogljikovih hidratov v mesu ostrige „Malostonska kamenica“, ki jo skoraj v celoti sestavljajo glikogeni, se spreminja glede na letni čas. Da bi zagotovili minimalno kakovost ostrige „Malostonska kamenica“ glede značilne sočnosti in sladkosti, meso vsebuje najmanj 25 mg ogljikovih hidratov na gram suhe snovi.

Tržno kakovost ostrige „Malostonska kamenica“ v glavnem določa količina mesa v notranjosti plaščne votline, to je indeks mesa. V svojem znanstvenem poročilu so A. Gavrilović in drugi preučili kakovost mesa ostrige „Malostonska kamenica“ v zalivu Mali Ston in ugotovili, da se po francoskem standardu (po IFERMER, 2003) ta ostriga uvršča v tri kategorije kakovosti glede na indeks mesa (masa odcejenega mesa / skupna masa mehkužca × 100). Indeks mesa kaže, da spada po francoskih standardih ostriga „Malostonska kamenica“ v sedmih mesecih (od februarja do julija in v septembru) v kategorijo najvišje kakovosti („spéciale“) z indeksom mesa > 10,5, v preostalem delu leta pa v kategorijo odlične kakovosti („fine“) z indeksom mesa od 6,5 do 10,5. Kategorija najnižje kakovosti („non classé“) z indeksom mesa < 6,5 ni bila ugotovljena. Iz tega sledi, da ima ostriga „Malostonska kamenica“ visoko kakovost skozi vse leto, zlasti če štejemo, da so vrednosti tudi v nižji kategoriji „fine“ zelo blizu najvišji vrednosti standarda za to kategorijo (A. Gavrilović in drugi, „Utjecaj indeksa kondicije i stupnja infestacije ljušturre polihetom *Polydora* spp. na kvaliteto evropske plosnate kamenice *Ostrea edulis* (Linnaeus, 1758) iz Malostonskog zaljeva“, 2008).

Posebnost ostrige „Malostonska kamenica“ izhaja tudi iz rezultatov genske analize, če potrjujejo gensko raznovrstnost njihove populacije, ki se razlikuje od drugih populacij ostrig, analiziranih glede na število različnih haplotipov (Priloga 4.20, Institut Ruđer Bošković, končno poročilo projekta „Zaštita proizvodnje malostonske kamenice dokazivanjem autohtonosti“, 2009).

„Malostonska kamenica“ je svoje ime dobila po zalivu Mali Ston, to je območja, na katerem gojijo to ostrigo. Ime se je pojavilo in se začelo uporabljati v vsakdanjem jeziku v sedemdesetih letih prejšnjega stoletja (A. Šimunović, „Problemi uzgoja kamenica u Malostonskom zaljevu“, 1975).

Na ugled, ki ga ima ta ostriga, kaže tudi rezultat ankete, izvedene po vsej državi. Rezultati ankete, opravljene na vzorcu 1 000 anketirancev v šestih regijah Republike Hrvaške, kažejo na veliko prepoznavnost proizvoda „Malostonska kamenica“. Na vprašanje, ali so že kdaj slišali za ostrigo „Malostonska kamenica“, je 56 % vprašanih odgovorilo pritrdilno.

Ob koncu 19. stoletja je ostriga „Malostonska kamenica“ prejela številna priznanja, leta 1936 pa si je na Svetovni razstavi v Londonu prislužila „Veliko nagrado“ in zlato medaljo za kakovost.

5.3 Vzročna povezava med geografskim območjem in proizvodom

Posebna kakovost ostrige „Malostonska kamenica“ izhaja iz okoljskih dejavnikov na geografskem območju, na katerem se goji, delno pa iz tradicionalnih praks gojenja, ki jih izvajajo gojitelji ostrig s tega območja.

Zelo pomemben okoljski dejavnik je sladka voda, ki se izliva v zaliv Mali Ston iz različnih izvirov. Na eni strani znižuje slanost morja, na drugi strani pa uravnava temperaturo. Znižanje najvišjih ter najnižjih sezonskih temperatur morske vode in znižanje slanosti ublažita negativni vpliv teh dejavnikov na rast in razvoj ostrige. Sladka voda hkrati bogati zaliv s hranili in povečuje produktivnost kraja, posebna vegetacija pa spodbuja postopno prehajanje hranil (fosfati, silikati, nitrati) in mineralov s kopnega v morje, s čimer vpliva na enoten razvoj populacij fitoplanktona, ki imajo pomembno vlogo pri prehranjevanju ostrige „Malostonska kamenica“. Uravnavanje temperature in slanosti ter enoten razvoj populacij fitoplanktona in mikrozooplanktona prispevata k določanju visokega indeksa mesa ostrige „Malostonska kamenica“, ki se med letom ne spreminja. To potrjuje povezavo med posebnimi pogoji v zalivu in kakovostjo ostrige med letom. Večji dotok sladke vode poleg hranil povečuje tudi koncentracijo mineralov v zalivu Mali Ston, zlasti cinka, železa in joda, kar ugodno vpliva na njihovo nalaganje v mesu ostrige.

Poleg tega posebni ekološki pogoji v zalivu in njegova fizična ločenost verjetno vplivajo na biološko posebnost ostrige „Malostonska kamenica“, o čemer priča njena genska raznovrstnost v primerjavi z drugimi populacijami. Ostriga „Malostonska kamenica“ lahko zaradi popolne prilagojenosti lokalnim okoljskim pogojem, v katerih se razvija, v povezavi s tradicionalnimi praksami gojenja, izrazi ves svoj genski potencial, ki se dokončno izraža v posebnih organoleptičnih značilnosti proizvoda.

Posebnost okoljskih pogojev v zalivu tudi pozitivno vpliva na reproduktivni cikel ostrige „Malostonska kamenica“, ki ima zato med letom dvojni reproduktivni cikel z visokimi koncentracijami ličink. Zaliv Mali Ston beleži najvišjo koncentracijo ličink v morju glede na druga območja v Jadranskem morju in je edino območje na Jadranu, ki omogoča pridobivanje ličink dvakrat letno (M. Meštrov in A. Požar-Domac, „Bitna svojstva ekosistema Malostonskog zaljeva i zaštita, 1981; A. Šimunović, „Stanje i problemi uzgoja kamenice i dagnje u Malostonskom zaljevu“, 2001). Dva cikla drstenja nista le pokazatelja izredno ugodnih pogojev za gojenje ostrig v zalivu Mali Ston, temveč tudi ponovno potrjujeta posebnost ostrige „Malostonska kamenica“ ter njeno sposobnost uporabe in izražanja svojega posebnega genskega potenciala.

Uporaba tradicionalnih praks gojenja, ki zahtevajo pogosto ročno odstranjevanje organizmov, ki obraščajo površine, je poseben način izbora ostrig, pri katerem se za nadaljnje faze obdržijo najboljši primerki, in vpliva na sposobnost filtriranja ostrige in s tem sposobnost njenega prehranjevanja, z drugimi besedami, njeno rast in razvoj. Ročno čiščenje gojiteljev na območju zaliva Mali Ston bistveno zmanjša prisotnost kolobarnikov vrste *Polydora* sp., ki poslabšajo kazalnik stanja in organoleptičnih značilnosti ostrige. V zalivu Mali Ston je bistveno manj kolobarnikov kot na drugih območjih gojenja. Gojitelji ostrig z območja so na podlagi izkušenj ugotovili, da se s pregledovanjem in čiščenjem ostrig tri- do petkrat na cikel gojenja lahko zagotavlja največja mogoča sposobnost filtriranja, kar je dejavnik, ki poleg hranjenja prav tako vpliva na reprodukcijski cikel in absorpcijo mineralov ter s tem na značilen okus ostrige „Malostonska kamenica“.

Genska posebnost, raznovrstnost ter kombinacija flore in planktona, poseben reprodukcijski cikel, dotok mineralov s kopnega, močni morski tokovi, pa tudi kakovost in zračenje morske vode ter uporaba tradicionalnih izkušenj in znanja lokalnih gojiteljev pojasnjujejo visoko kakovost in posebne ter prepoznavne organoleptične značilnosti ostrige „Malostonska kamenica“.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

(drugi pododstavek člena 6(1) te uredbe)

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