

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2020/C 204/19)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

## DOCUMENTO UNICO

## «Malostonska kamenica»

N. UE: PDO-HR-02426 – 22.8.2018

## DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(i)**

«Malostonska kamenica»

2. **Stato membro o paese terzo**

Repubblica di Croazia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.7: Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Tassonomicamente, «Malostonska kamenica» appartiene alla specie dell'ostrica piatta europea *Ostrea edulis Linnaeus*, 1758.

La «Malostonska kamenica» è un mollusco dalla struttura solida, con conchiglia asimmetrica, inequivalve, a volte fragile, con forma ovale irregolare e bordi irregolari. La valva (conchiglia) sinistra (inferiore) è a coppa, mentre la valva destra (superiore) è piatta e si richiude sulla valva sinistra. Le valve sono di colore giallastro, grigio-marrone o giallo-verde, con sfumature viola o rossastre. La superficie delle valve è caratterizzata da creste o linee concentriche, scanalature e coste e scaglie a forma di foglia. Possono essere presenti anche scanalature e coste a raggiera. Al suo interno la valva presenta un colore madreperlaceo, a volte con macchie multicolori.

Il tessuto a consistenza molle, o «carne» che riempie la maggior parte della cavità della valva è commestibile senza dover essere sottoposto a trattamento termico. La carne contenuta nella cavità viscerale è caratterizzata da una struttura grassa lucida, bianco-giallastra, soda, bombata e rigonfia, mentre i bordi del mantello sono molto scuri, di solito neri, e quindi in netto contrasto con la massa viscerale, che si presenta lucida e brillante.

Sul mercato, la «Malostonska kamenica» deve essere commercializzata viva e presentare le seguenti caratteristiche:

— le valve devono essere integre, non danneggiate o deformate e libere da elementi incrostanti e altre impurità;

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- la carne deve avere una consistenza grassa che si scioglie in bocca ed è morbida e succulenta da mordere; deve avere un gusto caratteristico, dolce e salato, equilibrato, prodotto dalla combinazione del sapore dolce e pieno della parte viscerale e del gradevole sapore di mare-minerale dominato da un aroma di iodio persistente al palato;
- il contenuto minimo di carboidrati nella carne deve essere di 25 milligrammi per grammo di sostanza secca;
- il valore dell'indice del contenuto in carne (meat index), cioè la proporzione fra la massa carnosa senza il peso di tutta la conchiglia (peso della carne sgocciolata/peso di tutta la conchiglia x 100) deve essere superiore a 10,5 da febbraio a luglio e a settembre e superiore a 6,5 il resto dell'anno;
- oltre alla polpa, l'interno della valva deve contenere un liquido intravalvare caratteristico, trasparente e limpido, caratterizzato da un fresco odore di alghe marine nella zona di marea;
- la lunghezza minima di una singola ostrica deve essere di 7 centimetri, il peso minimo 60 grammi.

### 3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

### 3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La prima fase dell'allevamento consiste nella raccolta dei giovanili di «Malostonska kamenica», il che implica la preparazione e l'installazione di collettori per le giovani ostriche e la classificazione e la cernita di quelle più adatte. La seconda fase prevede l'allevamento dei giovanili in parchi di allevamento dove raggiungono la lunghezza commerciale. Si distinguono due metodi di allevamento: quello effettuato con cassette e reti e quello per incollaggio con il cemento. Di norma questi due metodi sono combinati.

L'allevamento della «Malostonska kamenica» avviene in parchi galleggianti.

Tutte le fasi succitate di produzione della «Malostonska kamenica», fino alla raccolta per la commercializzazione devono avvenire all'interno della zona geografica indicata al punto 4.

### 3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

### 3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

All'atto dell'immissione in commercio del prodotto con qualsiasi tipo di preconfezionamento, l'etichetta deve contenere la denominazione «Malostonska kamenica» ed essere chiaramente distinguibile per dimensioni, tipo e colore delle lettere (tipografia) da qualsiasi altra iscrizione.

## 4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica in cui si svolgono tutte le fasi di produzione della «Malostonska kamenica» comprende le acque della baia di Mali Ston nel territorio della Repubblica di Croazia. La baia di Mali Ston è un tratto del Canale della Narenta lungo 28 km che si estende tra le coste della terraferma e la penisola di Pelješac in direzione nord-ovest/sud-est. Esso misura 6,1 km nel punto più largo, tra il porto di Drače e la baia di Soline. La baia comprende la zona che va dall'insenatura di Kuta da una parte, fino a capo Rat nella penisola di Pelješac e a capo Rivine sulla terraferma dall'altra, dove la baia raggiunge l'ampiezza di 4,5 km.

## 5. **Legame con la zona geografica**

La specificità della «Malostonska kamenica» si basa sulle caratteristiche naturali uniche della baia di Mali Ston, che hanno portato alla sua designazione come area naturale protetta, e sulle competenze sviluppate nel corso dei secoli nell'allevamento di ostriche nella baia di Mali Ston. Le caratteristiche uniche delle acque della baia di Mali Ston, l'abbondanza e l'ottima composizione del cibo, l'eccellente qualità dell'acqua di mare e l'utilizzo delle conoscenze e delle competenze tradizionali hanno un riscontro diretto nella qualità e nelle caratteristiche organolettiche di questo pregiato prodotto.

### 5.1. *Specificità della zona geografica*

La baia di Mali Ston è da sempre storicamente nota come il luogo in cui si alleva la «Malostonska kamenica». In ragione delle particolari condizioni ecologiche della baia, gli scienziati si interessano e conducono ricerche approfondite su questo territorio fin dal 1979. I risultati di queste ricerche hanno indotto gli enti preposti a livello nazionale a dichiararla zona protetta nel 1983. Ad oggi, la zona è una riserva marina speciale protetta.

La baia di Mali Ston è caratterizzata da un apporto significativo di acqua dolce proveniente da sorgenti sottomarine, dal fiume Narenta e dalle precipitazioni che interessano la terraferma. Queste acque hanno una specifica funzione regolatrice della temperatura e della salinità e apportano alla baia di Mali Ston ricche sostanze nutritive, che conferiscono alla zona un'elevata produttività. La baia di Mali Ston ha acque poco profonde, che raggiungono mediamente i 15 m e un fondale limoso, che oltre a contribuire al mantenimento delle particolari condizioni ecologiche per la molluschicoltura, favorisce anche le tecniche di produzione.

La specificità dell'area geografica costiera della baia di Mali Ston risiede nella sua vegetazione, dominata da macchia e boschi di lecci, i cui residui vegetali si depositano sullo strato superficiale della costa, prevenendo l'erosione del suolo. La vegetazione consente il graduale deflusso delle sostanze nutritive (fosfati, silicati, nitrati) e dei minerali dalla terraferma al mare, contribuendo ad uno sviluppo equilibrato delle popolazioni di fitoplancton che rappresentano importanti nutrienti per la «Malostonska kamenica».

Le caratteristiche delle acque sono influenzate anche dal regime dei venti. Spinte dai venti settentrionali e meridionali, le acque marine superficiali abbandonano la baia di Mali Ston per poi ritornarvi ad un livello più profondo, portando con sé specie di plancton d'altura. Di converso, i forti venti occidentali amplificano l'effetto del fiume Narenta, abbassando così il tasso di salinità. Le acque poco profonde danno origine a potenti correnti marine che prendono direzioni variabili. Ciò permette di mantenere un buon livello di aerazione delle acque della baia e garantisce una buona distribuzione del cibo planctonico.

Il flusso costante di nutrienti provenienti dalla terraferma, le forti correnti, l'influenza dei venti e le proprietà termocline si combinano per formare una particolare comunità di plancton. Nella baia di Mali Ston sono state individuate in totale 195 specie di microfitoplancton. Diatomee e dinoflagellati ginnodinioidi dominano tutto l'anno, mentre in inverno nella baia si sviluppa una fitta popolazione di microzooplancton, soprattutto gruppi di tintinnidi, formati da 20 specie.

La tradizione della molluschicoltura nella baia di Mali Ston, in particolare quella relativa alle ostriche, risale all'epoca dell'Impero romano (Plinio - *Naturalis Historia*) e della Repubblica di Dubrovnik (Ordine del Principe di Ston del 1641). Il primo documento d'archivio disponibile sulle modalità di raccolta delle ostriche nei banchi naturali e sulla semi-coltivazione nella baia di Mali Ston risale al 1573. L'allevamento delle ostriche era già ben radicato nel XVI secolo, quando era la prerogativa dei rappresentanti della repubblica di Dubrovnik a Ston. Il primo allevamento commerciale di molluschi sulla costa dalmata fu fondato dal capitano Stijepo Bjelovučić nella baia di Sutvid, vicino a Drače, nel 1889, migliorando notevolmente la tecnica di allevamento delle ostriche nella zona.

La tradizione secolare dell'ostricoltura nella baia di Mali Ston ha portato all'accumulo di conoscenze e competenze specifiche tra gli allevatori locali di molluschi. Con il passare del tempo, questi ostricoltori hanno acquisito sempre più familiarità con le caratteristiche della zona di produzione, adattando e valorizzando costantemente le loro pratiche di allevamento in modo da migliorare la quantità e la qualità delle ostriche allevate.

Uno dei processi di allevamento è legato all'elevata produzione di plancton della baia di Mali Ston, che ha un effetto positivo sulla crescita e sulle condizioni delle ostriche, ma favorisce anche la crescita intensiva di organismi incrostanti, che rallentano lo sviluppo di questo mollusco. Per questo motivo gli allevatori locali puliscono più frequentemente le ostriche da questi organismi incrostanti, selezionando solo le ostriche migliori per il successivo processo di allevamento. Poiché le ostriche sono molto sensibili durante le fasi iniziali, gli organismi incrostanti vengono rimossi a mano, il che permette di esaminare le ostriche una ad una prima che siano selezionate o scartate. Per allevare ostriche della miglior qualità, il processo di cui sopra viene eseguito 3-5 volte nel corso di un singolo ciclo di produzione.

## 5.2. Dettagli sulla qualità del prodotto

La specificità della «Malostonska kamenica» si basa principalmente sulle caratteristiche organolettiche della carne.

La carne della «Malostonska kamenica» è caratterizzata da una struttura grassa soda, bombata e rigonfia, di colore bianco-giallastro lucido, che si sviluppa in seguito all'accumulo di glicogeno nella cavità viscerale. Il glicogeno è una sostanza di riserva e una fonte di energia per la costruzione e lo sviluppo del tessuto gonadico durante il processo di deposizione delle uova. Esso si trova nella cavità viscerale sopra le branchie, tra l'adduttore e i muscoli articolari. Il glicogeno è un polisaccaride del glucosio, che rappresenta quasi la totalità dei carboidrati presenti nella carne dell'ostrica. Il maggior tenore di glicogeno nella carne della «Malostonska kamenica» si ha durante l'inverno e all'inizio della primavera, il che significa che l'ostrica contiene il massimo del contenuto di materia grassa in questo periodo.

Oltre al tessuto grasso o «carne», l'interno della valva della «Malostonska kamenica» contiene anche un liquido intravalvare caratteristico, trasparente e limpido, caratterizzato da un fresco odore di alghe marine nella zona di marea.

La carne presenta una consistenza grassa e morbida e succulenta da mordere, con uno specifico gusto caratteristico bilanciato dolce e salato. Il gusto è dato dalla combinazione dell'aroma dolce e pieno della parte viscerale e da un gradevole sapore di mare-minerale dominato da un aroma di iodio persistente al palato. La cavità viscerale, con le sue riserve di glicogeno, è fondente al palato con un sapore distinto, dolce e pieno. Il caratteristico sapore minerale è il risultato della combinazione dei minerali contenuti nella carne e del liquido intravalvare.

Il tenore di carboidrati contenuto nella carne della «Malostonska kamenica» - composta quasi interamente da glicogeno - varia a seconda del periodo dell'anno. Per garantire la qualità minima della «Malostonska kamenica» in termini di succulenza e dolcezza riconoscibili, il tenore di carboidrati minimo nella carne deve essere di 25 milligrammi per grammo di sostanza secca.

La qualità commerciale della «Malostonska kamenica» è determinata principalmente dalla quantità di carne all'interno della cavità del mantello, cioè dal meat index. In uno studio scientifico, A. Gavrilović e altri hanno testato la qualità della carne della «Malostonska kamenica» nella baia di Mali Ston e determinato che, secondo lo standard francese (IFREMER, 2003), la «Malostonska kamenica» può essere suddivisa in tre diversi gruppi di qualità in base al valore del meat index (peso della carne sgocciolata/peso di tutta la conchiglia x 100). Il meat index mostra che per sette mesi l'anno (da febbraio a luglio, e a settembre) la «Malostonska kamenica», secondo lo standard francese, rientra nella categoria speciale (*catégorie spéciale*, con un meat index > 10,5), e per il resto dell'anno nella categoria fine (*catégorie fine*, con un meat index di 6,5-10,5). Non è stata riscontrata la categoria più bassa, «non classificata» (*non classées*, con un meat index < 6,5). Questo suggerisce che la «Malostonska kamenica» mantiene un'ottima qualità tutto l'anno, soprattutto se si considera che anche per la categoria inferiore, quella «fine», i valori riscontrati si avvicinano notevolmente a quelli massimi previsti dallo standard per quella categoria (A. Gavrilović e altri, *Utjecaj indeksa kondicije i stupnja infestacije ljuštura polihetom Polydora spp. na kvalitetu europske plosnate kamenice Ostrea edulis (Linnaeus, 1758) iz Malostonskog zaljeva*, 2008).

I risultati delle analisi genetiche evidenziano anche la specificità della «Malostonska kamenica», confermando la diversità genetica della sua popolazione, che si differenzia dalle altre popolazioni di ostriche analizzate in termini di numero di diversi aplotipi (allegato 4.20. Istituto Ruđer Bošković, relazione finale sul progetto denominato *Zaštita proizvodnje malostonske kamenice dokazivanjem autohtonosti*, 2009).

La «Malostonska kamenica» prende il nome dalla baia di Mali Ston, dove si pratica l'allevamento dell'ostrica. Il nome è apparso per la prima volta e ha cominciato ad essere usato correntemente negli anni '70 (A. Šimunović, *Problemi uzgoja kamenica u Malostonskom zaljevu*, 1975).

Il livello di riconoscimento di cui gode la «Malostonska kamenica» è stato dimostrato in un sondaggio realizzato su tutto il territorio croato. Dai risultati del sondaggio, condotto su un campione di 1 000 intervistati in sei diverse regioni è emerso un grado elevato di riconoscimento della «Malostonska kamenica». Alla domanda «Ha mai sentito parlare della Malostonska kamenica?», il 56 % degli intervistati ha risposto affermativamente.

Alla fine del XIX secolo la «Malostonska kamenica» ha ricevuto svariati premi. Nel 1936, le sono stati assegnati il Grand Prix della Fiera mondiale di Londra e la medaglia d'oro per la qualità.

### 5.3. Legame causale tra la zona geografica e il prodotto

Le caratteristiche specifiche della «Malostonska kamenica» sono originate dall'influenza dei fattori ambientali della zona geografica in cui sono allevate e sono in parte il risultato di pratiche di allevamento tradizionali utilizzate dai molluschicoltori locali.

Un importante fattore ambientale è rappresentato dall'acqua dolce immessa nella baia di Mali Ston e proveniente da varie fonti. L'acqua dolce riduce la salinità dell'acqua marina, oltre a fungere da termoregolatore. Riducendo le escursioni termiche stagionali della temperatura dell'acqua marina e la salinità, si circoscrivono anche gli effetti negativi di questi fattori sulla crescita e lo sviluppo delle ostriche. L'acqua dolce arricchisce inoltre la baia di Mali Ston di nutrienti, facendone una zona ad alta produttività, e la particolare vegetazione consente il graduale deflusso delle sostanze nutritive (fosfati, silicati, nitrati) e dei minerali dalla terraferma al mare, contribuendo ad uno sviluppo equilibrato delle popolazioni di fitoplancton che apportano importanti nutrienti alla «Malostonska kamenica». La regolazione di temperatura e salinità e lo sviluppo uniforme delle popolazioni di fitoplancton e microzooplancton si riflettono nel meat index della «Malostonska kamenica», che rimane particolarmente elevato per tutto l'arco dell'anno. Ciò conferma il legame esistente fra le condizioni specifiche della baia e la qualità delle ostriche durante tutto l'anno. Oltre a fornire sostanze nutritive, l'aumento del flusso di acqua dolce aumenta anche la concentrazione di minerali nella baia di Mali Ston, che a sua volta influisce sull'accumulo di questi minerali - soprattutto zinco, ferro e iodio - nella carne dell'ostrica.

Le specifiche condizioni ecologiche della baia di Mali Ston e il suo isolamento geografico possono anche aver influito sulla specificità biologica della «Malostonska kamenica», come espressa dalla sua diversità genetica rispetto ad altre popolazioni. Il fatto che la «Malostonska kamenica» si sia completamente adattata all'ambiente locale, insieme con le pratiche di allevamento tradizionali, permette di realizzare appieno il suo potenziale genetico, che si manifesta in ultima analisi nelle specifiche caratteristiche organolettiche del prodotto.

Le particolari condizioni ecologiche della Baia di Mali Ston influiscono positivamente sulla riproduzione della «Malostonska kamenica», che evidenzia un ciclo riproduttivo semestrale, con un'elevata concentrazione di larve. La baia di Mali Ston presenta la maggiore concentrazione di larve del mar Adriatico ed è la sola parte di questo mare in cui sia possibile raccogliere con successo le larve due volte l'anno (M. Meštrov e A. Požar-Domac, *Bitna svojstva ekosistema Malostonskog zaljeva i zaštita*, 1981, A. Šimunović, *Stanje i problemi uzgoja kamenice i dagnje u Malostonskom zaljevu*, 2001). Oltre a sottolineare le condizioni estremamente favorevoli per l'ostricoltura nella baia di Mali Ston, il ciclo riproduttivo semestrale conferma ancora una volta la specificità della «Malostonska kamenica» e la sua capacità di realizzare appieno il suo specifico potenziale genetico.

L'uso di metodi di allevamento tradizionali, tra cui la frequente pulizia a mano per rimuovere gli agenti incrostanti, e la particolare modalità di selezione delle ostriche, in cui solo le migliori vengono raccolte per la fase successiva di allevamento, si ripercuotono sulla portata filtrante delle ostriche e sulla loro capacità di nutrirsi, cioè sulla loro crescita e il loro sviluppo. Il metodo di pulizia manuale utilizzato dai molluschicoltori della baia di Mali Ston riduce notevolmente la presenza della polichetta *Polydora* sp., che influisce negativamente sull'indice di condizione e sulle caratteristiche organolettiche dell'ostrica. Rispetto ad altre zone di produzione, nelle valve delle ostriche della baia di Mali Ston sono stati riscontrati valori molto più bassi di polichetta. Gli allevatori locali di molluschi hanno imparato dall'esperienza che controllare e ripulire le ostriche 3-5 volte durante un ciclo di produzione garantisce la massima capacità di filtrazione, con conseguenze non solo sull'alimentazione, ma anche sul ciclo riproduttivo e sull'assorbimento dei minerali, oltre che sul caratteristico sapore della «Malostonska kamenica».

La specificità genetica, la diversità e la combinazione di specie di plancton, il ciclo riproduttivo specifico, il flusso di minerali dalla terraferma, le forti correnti marine, la qualità e la buona aerazione dell'acqua di mare e l'uso di competenze tradizionali da parte dei molluschicoltori locali: tutti questi fattori combinati producono l'alta qualità e le caratteristiche organolettiche specifiche e riconoscibili della «Malostonska kamenica».

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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

---