Ref. Ares(2018)4346233 - 22/08/2018

JEDINSTVENI DOKUMENT

"Malostonska kamenica"

EU br.:

ZOI (X) ZOZP ( )

1. NAZIV

"Malostonska kamenica"

2. DRŽAVA ČLANICA ILI TREĆA ZEMLJA

Republika Hrvatska

3. OPIS POLJOPRIVREDNOG ILI PREHRAMBENOG PROIZVODA

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.7. Svježa riba, mekušci i rakovi te proizvodi dobiveni od njih

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

"Malostonska kamenica" taksonomski pripada vrsti europske plosnate kamenice *Ostrea edulis* Linnaeus, 1758.

"Malostonska kamenica" je školjkaš nepravilna ovalna oblika, nepravilnih rubova, čvrste građe, asimetričan, nejednakih ljuštura, katkada lomljiv. Lijeva (donja) ljuštura je ispupčena, a desna (gornja) ravna i ulazi unutar lijeve. Ljušture su žućkasto ili sivo-smeđe ili žuto-zelene boje s crvenkastim ili ljubičastim obojenjima. Skulptura ljuštura sastoji se od koncentričnih grebena ili crta, brazda i rebara te lisnatih ljuskica. Katkada se javljaju i radijalne brazde i rebra. Unutrašnjost ljušture biserno je bijele boje, ponekad s raznobojnim mrljama.

Na tržište "Malostonska kamenica" dolazi živa, cjelovitih ljuštura bez oštećenja, očišćenih od obraštajnih organizama i ostalih nečistoća sa svojstveno prozirnom i bistrom intervalvalnom tekućinom. Meko tkivo ili "meso" konzumira se najčešće sirovo, u najvećoj punoći masne je teksture, sjajne sivo-bijelo-žućkaste boje, čvrsto kupolasto nabubreno, na ugriz mekano i sočno, slatkog okusa i svojstveno ugodnog morskog mirisa (karakterističnog mirisa morskih algi u zoni plime i oseke).

"Malostonska kamenica" se prodaje po komadu. Najmanja komercijalna dužina pojedinog primjerka je sedam centimetara, a težina najmanje 60 grama. Vrijednost indeksa mesa (masa mokrog mesa / masa cijelog školjkaša x 100) "Malostonske kamenice" sedam mjeseci tijekom godine (od veljače do srpnja i u rujnu) iznosi više od 10,5. Ostatak godine vrijednost indeksa mesa iznosi više od 6,5.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

….

3.4. Posebni koraci u proizvodnji koji se moraju provesti u identificiranom zemljopisnom području

Prva faza uzgoja obuhvaća postupke sakupljanja mlađi "Malostonske kamenice", a sastoji se od pripreme i postavljanja kolektora za prihvat mlađi te razrjeđivanja i sortiranja prihvaćene mlađi. Druga faza obuhvaća uzgoj mlađi na uzgojnim instalacijama do komercijalne dužine i karakteriziraju je tri metode uzgoja; segmentiranje kolektora, uzgoj u kašetama i mrežama te cementiranje.

Uzgoj "Malostonske kamenice" odvija se uglavnom na plutajućim instalacijama.

Sve navedene faze proizvodnje "Malostonske kamenice" do izlova za tržište, moraju se odvijati unutar zemljopisnog područja definiranog u točki 4.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

…

3.6. Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Prilikom stavljanja u promet bilo koje vrste predpakovine, deklaracija proizvoda mora sadržavati naziv "Malostonska kamenica" a koja veličinom, vrstom i bojom slova (tipografijom) mora biti jasnije istaknuta od bilo kojeg drugog natpisa.

4. SAŽETA DEFINICIJA ZEMLJOPISNOG PODRUČJA

Zemljopisno područje u kojem se odvijaju sve faze proizvodnje "Malostonske kamenice" obuhvaća akvatorij Malostonskog zaljeva koji pripada teritoriju Republike Hrvatske. Malostonski zaljev je 28 km dugi nastavak Neretvanskog kanala koji se pruža između obala kopna i poluotoka Pelješca u smjeru sjeverozapad - jugoistok s najvećom širinom 6,1 km na spojnici luka Drače uvala Soline. Zaljev obuhvaća područje od uvale Kuta do spojnice rta Rat na Pelješcu i rta Rivine na kopnu, gdje je širina zaljeva 4,5 km.

5. POVEZANOST SA ZEMLJOPISNIM PODRUČJEM

Posebnost "Malostonske kamenice" temelji se na kvaliteti proizvoda koja proizlazi iz specifičnih prirodnih karakteristika Malostonskog zaljeva zbog kojih je ovo područje ujedno proglašeno zaštićenim dijelom prirode. Specifična i jedinstvena svojstva akvatorija Malostonskog zaljeva, optimalna količina i sastav hrane te izvrsna kvaliteta morske vode direktno se odražavaju na kvalitetu i organoleptička svojstva ovog proizvoda.

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Obale Malostonskog zaljeva su blagog nagiba, građene od karbonatnih naslaga i velike vodopropusnosti. Posebnost obalnog zemljopisnog područja Malostonskog zaljeva ogleda se u biljnoj vegetaciji u kojoj prevladava makija i šuma hrasta crnike čiji biljni ostaci se talože na obalnoj površini tla te time sprječavaju eroziju tla. Ova vegetacija omogućava postupni dotok hranjivih tvari (fosfati, silikati, nitrati) s kopna u more i tako utječe na ravnomjeran razvoj fitoplanktonskih populacija važnih za ishranu "Malostonske kamenice". S druge strane šumovito priobalje ne dozvoljava nagli dotok hranjivih tvari u more pa zbog toga ne dolazi do cvjetanja fitoplanktona uslijed kojeg bi bio ugrožen opstanak populacije kamenice. Stoga je Malostonski zaljev prirodno eutroficiran ekološki sustav kojeg odlikuje velika prozirnost mora i prozračenost vodenog stupca te nedostatak cvjetanja fitoplanktona

Prethodno navedene karakteristike akvatorija ovise i o vjetru. Pod utjecajem sjevernih i južnih vjetrova u površinskom sloju voda izlazi iz Malostonskog zaljeva, a u pridnenom sloju voda ulazi u zaljev donoseći planktone. Jaki zapadni vjetrovi uvjetuju jači utjecaj rijeke Neretve, što rezultira padom vrijednosti saliniteta u površinskom sloju i više je izraženo u središnjem dijelu u odnosu na unutrašnji dio zaljeva. Zbog male dubine akvatorija javljaju se izrazito jaka strujanja morske vode (do 40 centimetara u sekundi), pri čemu središnji sloj akvatorija ima suprotan smjer od površinskog i pridnenog sloja te se ti smjerovi u vrlo kratkom vremenu promijene

za 360° čime je omogućena dobra prozračenost morske vode u zaljevu te pristupačnost planktonske hrane za "Malostonsku kamenicu".

Uz obalu Malostonskog zaljeva morsko dno je hridinasto i postupno prelazi u muljevito. Mekani talozi na dnu uvjetovani su utjecajem slatkih voda koje pritječu u Malostonski zaljev vruljama, rijekom Neretvom i oborinskim ispiranjem s kopna. Ove vode djeluju kao specifični regulator jer je slatka voda lakša od slane te se zadržava na površini čime se ublažavaju niske zimske i visoke ljetne temperature, smanjen je salinitet mora, a Malostonski zaljev je obogaćen hranjivim tvarima koje omogućuju visoku produktivnost zaljeva. Nadalje, ovakvo dno pogodno je za postavljanje različitih uzgojnih instalacija i uzrok je višestoljetne vezanosti lokalnog stanovništva za eksploataciju školjkaša. Malostonski zaljev je plitak s prosječnom dubinom od 15 m što pogoduje posebnim ekološkim uvjetima za uzgoj školjkaša, ali i omogućuje tehnološku realizaciju proizvodnje.

Tradicija školjkarstva u Malostonskom zaljevu vezana za kamenicu potječe još od vremena Rimskog carstva (Plinije - Historiae naturalis) i Dubrovačke republike (Odredba stonskog kneza iz 1641. godine). Prvi dostupni arhivski zapis o načinu sakupljanja kamenice s prirodnih rastilišta i poluuzgoju u Malostonskom zaljevu datira iz 1573. godine, a uzgoj je u XVI. i XVII. stoljeću bio već uhodan i u rukama predstavnika Dubrovačke Republike u Stonu. "Malostonska kamenica" bila je neizostavna namirnica dubrovačke vlastele i stranih poslanika sa svih strana svijeta, a nakon pada Dubrovačke Republike u "Malostonskoj kamenici" često su uživali i austrijski carevi. U uvali Sutvid pokraj Drača 1889. godine osnovano je "Prvo dalmatinsko racionalno gojilište kamenica i klapavica", prvo veće komercijalno uzgajalište školjkaša na hrvatskoj obali Jadrana.

5.2. Pojedinosti o kakvoći proizvoda

"Malostonska kamenica" bogata je lako probavljivim bjelančevinama, mastima i omega 3 masnim kiselinama. Važnu ulogu u kvaliteti "Malostonske kamenice" imaju ugljikohidrati, posebice glikogen odgovoran za čvrst, pun, nabubren izgled mekog tkiva. Glikogen je pričuvna tvar i izvor energije za izgradnju i razvoj gonadnog tkiva tijekom procesa mriješćenja, a pohranjuje se u visceralnoj masi smještenoj iznad škrga između mišića aduktora i zgloba. Najviši sadržaj glikogena u mekom tkivu "Malostonske kamenice" je tijekom zime i u rano proljeće zbog čega je kamenica u tom periodu najmasnija i najdeblja te ima čvrst, nabubren izgled mekog tkiva žućkasto bijele boje. "Malostonska kamenica" sadrži također niz vrijednih vitamina, minerala i važnih esencijalnih aminokiselina (M. Krvarić-Škare, Hranjiva vrijednost kamenice, časopis Morsko ribarstvo br. 3, 1956.).

Komercijalna kvaliteta "Malostonske kamenice" određena je količinom mekog tkiva unutar plaštane šupljine odnosno indeksom mesa školjkaša koji ovisi o spolnom ciklusu i ekološkim čimbenicima akvatorija. "Malostonska kamenica" je najkvalitetnija za konzumaciju u stadiju gonadnog mirovanja prije početka procesa mriješćenja kad su vrijednosti indeksa mesa najviše. U znanstvenom radu A. Gavrilović i sur. ispitivana je kvaliteta mesa "Malostonske kamenice" u Malostonskom zaljevu te je utvrđeno prema francuskom standardu (prema IFREMER, 2003) da se prema vrijednostima indeksa mesa (masa mokrog mesa / masa cijelog školjkaša x 100) "Malostonska kamenica" kategorizira u tri kvalitativne skupine. Indeks mesa pokazuje da sedam mjeseci tijekom godine (od veljače do srpnja i u rujnu) "Malostonska kamenica" prema francuskim normativima spada u vrhunsku kategoriju ("spéciale", indeks mesa > 10,5), a ostatak godine u kategoriju izvrstan ("fine" indeks mesa od 6,5 do 10,5). Najniža kategorija neklasificiran ("non

classées", indeks mesa < 6,5) nije utvrđena (A. Gavrilović i sur. znanstveni rad, Utjecaj indeksa kondicije i stupnja infestacije ljušture polihetom Polydora spp. na kvalitetu europske plosnate kamenice Ostrea edulis (Linneaus, 1758) iz Malostonskog zaljeva, Zbornik radova, Opatija, 2008.).

Proizvod "Malostonska kamenica" dobio je ime po uzgojnom području Malostonskog zaljeva, a naziv "Malostonska kamenica" ulazi u uporabu 70-tih godina 20-tog stoljeća (A. Šimunović, Problemi uzgoja kamenica u Malostonskom zaljevu, 1975.). Naziv "Malostonska kamenica" se i danas koristi u svakodnevnom govoru i na tržištu.

Krajem XIX. stoljeća "Malostonska kamenica" je odlikovana raznim diplomama te je nagrađena na svjetskoj izložbi u Londonu 1936. godine, gdje dobiva priznanje "Grand Prix" i osvaja zlatnu medalju za kakvoću.

5.3. Uzročno-posljedična povezanost zemljopisnog područja i proizvoda

Malostonski zaljev se kroz dugu povijest sve do današnjih dana očuvao kao područje uzgoja "Malostonske kamenice". Lokalno je stanovništvo stoljećima nalazilo glavni ili dodatni izvor hrane i prihoda upravo u uzgoju kamenice te je brinulo o racionalnom gospodarenju ovim prostorom i očuvanju kvalitete uzgojne sredine.

Posebna kvaliteta proizvoda zahtjeva uzgoj u posebnim uvjetima, izrazito povoljnim za rast i razvoj, upravo ono što pruža Malostonski zaljev svojim jedinstvenim karakteristikama: razvedenom obalom, zaklonjenošću od valova i povoljnom strukturom dna za postavljanje uzgojnih instalacija, te dotokom velikih količina slatke vode koja dolazi rijekom Neretvom, vruljama i ispiranjem s obale u zaljev. Slatka voda regulira temperaturu mora te također unosi velike količine hranjivih soli koje omogućuju razvoj planktonske hrane u dovoljnoj količini i kvaliteti za proizvodnju "Malostonske kamenice".

U Malostonskom zaljevu determinirano je ukupno 195 vrsta mikrofitoplanktona. Tijekom cijele godine dominiraju dijatomeje (kremenjašice) i gimnoidni dinoflagelati koji veću brojnost bilježe u ljetno-jesenskom razdoblju. Zimi se u zaljevu razvija gusta populacija mikrozooplanktona, posebice skupine tintinina zastupljene s 20 vrsta čija se količina povećava od otvorenog mora prema unutrašnjosti zaljeva (Institut za more i priobalje, Sveučilište u Dubrovniku, monitoring Malostonskog zaljeva, 2015.).

Ovi mikrozooplanktonti uzrokuju stvaranje povećane količine glikogena o kojoj ponajprije ovisi kvaliteta mekog tkiva zbog koje „Malostonska kamenica“ ima poseban okus. Posebice je to važno za kamenicu koja u razdoblju spolnog mirovanja stvara veliku količinu glikogena potrebnu za proljetno mriješćenje. Tada je meko tkivo "Malostonske kamenice" masne teksture, svijetle boje, slatkog okusa i najkvalitetnije za konzumaciju.

Povoljni ekološki uvijeti u Malostonskom zaljevu pozitivno utječu na reproduktivni ciklus "Malostonske kamenice" rezultirajući dvostrukim ciklusom mriješćenja tijekom godine (proljeće i jesen) s visokim koncentracijama ličinki. Malostonski zaljev bilježi najviše koncentracije ličinki u moru u odnosu na druga područja na Jadranu te predstavlja jedino područje na Jadranu s uspješnim prihvatom ličinki dva puta godišnje (M. Meštrov i A. Požar- Domac, Bitna svojstva ekosistema Malostonskog zaljeva i zaštita, Zbornik radova Savjetovanja "Malostonski zaljev prirodna podloga i društveno valoriziranje", JAZU, Dubrovnik, 12.-14. studenog 1981.).

Važan čimbenik kvalitete "Malostonske kamenice" je kvaliteta morske vode u Malostonskom zaljevu. Cijeli akvatorij Malostonskog zaljeva ubraja se u najvišu A zonu klasifikacije voda za uzgoj školjkaša. Školjkaši iz voda klasificiranih kao A zona mogu se izravno plasirati na tržište bez ikakvog prethodnog pročišćavanja."Malostonska kamenica" je morski specijalitet prepoznat na tržištu što dokazuje rezultat provedenog anketnog istraživanja na području čitave države. Rezultati anketnog istraživanja provedenog na uzorku od 1000 ispitanika u šest regija Republike Hrvatske ukazuju na značajnu prepoznatljivost proizvoda "Malostonska kamenica". Na pitanje "Jeste li čuli za Malostonske kamenice?" 56% anketiranih ispitanika potvrdno se izjasnilo.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju proizvoda

http://www.mps.hr/datastore/filestore/82/Specifikacija-Malostonska-kamenica-11.pdf