

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 80/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Novigradska dagnja”

Nr UE: PDO-HR-02626 – 4.8.2020

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Novigradska dagnja”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Republika Chorwacji

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Novigradska dagnja” to małż z gatunku małży śródziemnomorskich *Mytilus galloprovincialis* (Lamarck, 1819). Muszla „Novigradska dagnja” ma kształt wachlarza, jest trójkątna lub jajowata i wydłużona. Ciało małża zamknięte jest w dwóch symetrycznych połówkach muszli, które na zewnątrz są niebieskoczarne, a wewnątrz białoperłowe. Długość najdłuższej części mięczaka o wielkości konsumpcyjnej wynosi co najmniej 6 cm, natomiast minimalna masa to 20 g.

Małże „Novigradska dagnja” są szczególnie znane z wysokiego współczynnika kondycji, tj. ilości mięsa wypełniającego powierzchnię wewnątrz muszli, a minimalny współczynnik kondycji w przypadku małży nadających się do spożycia wynosi co najmniej 12 %.

Świeże mięso „Novigradska dagnja” jest gładkie w dotyku, ma miękką i elastyczną konsystencję oraz charakterystyczny zapach morza i wodorostów morskich. Powierzchnia mięsa jest błyszcząca, wilgotna i gładka. Barwa mięsa „Novigradska dagnja” zależy od płci mięczaka. Małże są rozdzielnopłciowe – samce są przeważnie mlecznobiałe lub kremowe, natomiast samice mają barwę czerwonopomarańczową.

Małże „Novigradska dagnja” są dostarczane na rynek w stanie żywym, z nienaruszoną muszlą, oczyszczone z organizmów porostowych i innych zanieczyszczeń. Na muszlach mogą znajdować się śladowe ilości wieloszczetów osiadłych z gatunku *Pomatoceros triqueter* (Linneusz, 1758).

„Novigradska dagnja” są odławiane w każdym roku kalendarzowym między 1 kwietnia a 30 listopada. Poza tym okresem małże hodowane w gospodarstwach w zatoce Novigradsko more i w cieśninie Novsko źródło nie mogą być wprowadzane do obrotu pod nazwą „Novigradska dagnja”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Małże „Novigradska dagnja” odżywiają się poprzez ciągłe filtrowanie wody morskiej; w środowisku wodnym żywią się głównie fitoplanktonem, zooplanktonem, drobnym detrytusem organicznym, rozłożoną materią organiczną, cząstkami nieorganicznymi i różnymi bakteriami. Składniki odżywcze przynieszone przez rzeki, jak również te wymywane przez deszcz z zalesionych wzgórz zapewniają korzystne warunki dla rozwoju fitoplanktonu i zooplanktonu w zatoce Novigradsko more. To z kolei gwarantuje odpowiednią dostępność pożywienia dla organizmów, które odżywiają się poprzez filtrowanie wody morskiej, w tym małży. Hodowlane małże „Novigradska dagnja” nie są karmione paszą uzupełniającą ani dodatkami.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Cały cykl produkcyjny „Novigradska dagnja”, od momentu odławiania młodych osobników do osiągnięcia przez nie wielkości konsumpcyjnej, odbywa się w zatoce Novigradsko more i w cieśninie Novsko ždrilo. Cykl produkcyjny, od momentu odłowienia małży do osiągnięcia przez nie wielkości konsumpcyjnej, trwa co najmniej 12 miesięcy.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Przy wprowadzaniu do obrotu – w dowolnego rodzaju opakowaniu jednostkowym – produkt musi być opatrzony nazwą „Novigradska dagnja”, która musi wyraźnie wyróżniać się pod względem wielkości, rodzaju i koloru liter (typografii) od wszelkich innych napisów.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Cały cykl produkcyjny „Novigradska dagnja” odbywa się w zatoce Novigradsko more i w cieśninie Novsko ždrilo. Novigradsko more to zatoka w żupanii zadarskiej. W północno-zachodniej części jest połączona z Kanałem Welebickim przez cieśninę Novsko ždrilo. Cieśnina Novsko ždrilo, jako kanał łączący, ma bardzo podobne cechy środowiskowe do zatoki Novigradsko more.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Obszar zatoki Novigradsko more znajduje się pod silnym wpływem krasowych wód powierzchniowych i gruntowych, a wzdłuż jego brzegów występują liczne źródła. Do zatoki Novigradsko more wpada rzeka Zrmanja, a także Bašćica, Draga, Slapaća i inne mniejsze ciek wodne. Woda płynie z zatoki Karinsko more, do której wpadają ciek Karišnica i Bijela, przez cieśninę Karinsko ždrilo do zatoki Novigradsko more. Najważniejszym ciek wodnym jest rzeka Zrmanja o długości 69 km i powierzchni dorzecza 554 km², której średnie natężenie przepływu u ujścia wynosi 37 m³/s. Każdego roku w rzece Zrmanja płynie średnio 2,3 razy więcej wody niż wynosi całkowita objętość zatoki Novigradsko more, co silnie wpływa na fizyczne, chemiczne, biologiczne i ogólne właściwości hydrogeologiczne zatoki. Napływ wody z wszystkich cieków wodnych w pewnych okresach znacznie zmniejsza zasolenie w zatoce Novigradsko more. Cała zatoka charakteryzuje się wysokim stopniem stratyfikacji z warstwą słonej wody znajdującą się pod warstwą wody słodkiej i wyraźną halokliną. Odświeżona warstwa powierzchniowa wpływa do Kanału Welebickiego z zatoki Novigradsko more. W przeciwnym kierunku z Kanału Welebickiego przez warstwę przydenną wpływa woda o większym zasoleniu. Zasolenie na powierzchni wynosi między 17,3 ‰ a 33,8 ‰, a w głębszych warstwach między 36,2 ‰ a 37,9 ‰. Roczna temperatura morza waha się od 6,7 °C do 26,6 °C (średnio 16,4 °C). Na podstawie ramowej dyrektywy wodnej (dyrektywa 2000/60/WE) jednolite części wód w części rzeki Zrmanja poniżej miejscowości Obrovac, zatoki Novigradsko more i zatoki Karinsko more oraz cieśniny Novsko ždrilo stanowią wody przejściowe rzeki Zrmanja i jej obszaru przyujściowego. Biorąc pod uwagę parametry biologiczne oraz obecność i bogactwo morskich gatunków fitoplanktonu, obszar przyujściowy rzeki Zrmanja uznaje się za obszar umiarkowanie eutroficzny.

Z badań przeprowadzonych przez Šarića i in. wynika, że w zatoce Novigradsko more występuje więcej chlorofilu A niż na innych obszarach produkcyjnych, gdzie prowadzi się hodowlę i odłów skorupiaków, w żupanii zadarskiej. Na przykład ilość chlorofilu A w niektórych miesiącach przekracza 4 mg/l, co jest wartością znacznie wyższą niż wartości odnotowane w otwartej części Morza Adriatyckiego (T. Šarić i inni (2018) „Quality parameters of Novigrad muscels for PDO application” [„Parametry jakościowe małży z zatoki Novigradsko more na potrzeby wniosku w sprawie ChNP”], materiały z 53. chorwackiego i 13. międzynarodowego sympozjum agronomicznego, Vodice, s. 201).

Małże „Novigradska dagnja” są hodowane w tradycyjny sposób, przy wykorzystaniu lokalnej wiedzy i umiejętności w zakresie hodowli małży na określonym obszarze geograficznym. Małże hoduje się w tzw. pergolach (lokalne określenie rurki siatkowej), które wiszą swobodnie na linach nośnych w gospodarstwach. Aby zapewnić optymalne warunki środowiskowe hodowli małży, hodowcy opuszczają małże na większą głębokość podczas napływu dużych ilości wody słodkiej (najczęściej jesienią i zimą), która utrzymuje się na powierzchni w zatoce Novigradsko more i cieśninie Novsko ždrilo. Młode małże hodowlane są ręcznie nasadzone i w tym czasie są poddawane kontroli wzrokowej – osobniki, które nie spełniają wymogów dotyczących wyglądu i wielkości, są usuwane z dalszej hodowli.

Jednym z problemów związanych z hodowlą jest gromadzenie zbyt dużej ilości młodych małży na tych, które zostały już nasadzone na pergolach, co powoduje zahamowanie ich wzrostu. Ponadto nadmierne zarastanie muszli mięczaków przez wieloszczety może utrudniać im funkcjonowanie i prawidłowy wzrost. Aby temu zapobiec, małże należy nasadzać w optymalnym okresie, a w trakcie uprawy należy monitorować zagęszczenie nasadzonych małży i pojawianie się nadmiernego porostu oraz, w razie potrzeby, przerzedzić i oczyścić małże. Praktyka ta opiera się w dużej mierze na tradycyjnej wiedzy i umiejętnościach producentów nabytych dzięki długoletniej tradycji hodowli małży w gminie Novigrad.

5.2. Specyfikacja produktu

Wzrost małży i współczynnik kondycji mięczaków, tj. ilości mięsa wypełniającego powierzchnię wewnątrz muszli, są ważnymi czynnikami w hodowli małży. W rzeczywistości współczynnik kondycji jest jedną z najważniejszych cech, na które zwraca uwagę przeciętny nabywca, gdy ocenia jakość małży, i jest to również jeden z najważniejszych parametrów jakościowych „Novigradska dagnja”. Małże „Novigradska dagnja” słyną z dobrej proporcji mięsa, a z badań wynika, że przez cały rok współczynnik kondycji małży „Novigradska dagnja” jest wyższy niż współczynnik kondycji małży hodowanych w zintegrowanych warunkach hodowli mięczaków i ryb w Morzu Adriatyckim, a także na innych zarejestrowanych obszarach hodowli mięczaków. W wyniku pomiarów przeprowadzonych w okresie od października 2015 r. do sierpnia 2016 r. w ramach projektu INOVaDA – „Jakość i promocja małży z Novigradsko more” prowadzonego na Uniwersytecie w Zadarze (Wydział Ekologii, Agronomii i Akwakultury) ustalono, że współczynnik kondycji małży „Novigradska dagnja” był najniższy w styczniu i wynosił 10,72 %, a najwyższy w sierpniu i wynosił 18,98 %. Chociaż współczynnik kondycji „Novigradska dagnja” jest wyższy niż obserwowany w ciągu roku współczynnik kondycji małży hodowanych na innych obszarach hodowli, można zauważyć zmiany współczynnika kondycji „Novigradska dagnja”: jest on niższy w miesiącach zimowych niż w pozostałej części roku. W celu utrzymania wysokiej jakości produktu odławianie i wprowadzanie do obrotu świeżych małży pod nazwą „Novigradska dagnja” jest ograniczone do okresu od 1 kwietnia do 30 listopada każdego roku kalendarzowego.

5.3. Związek przyczynowy pomiędzy specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką produktu

Ochrona nazwy „Novigradska dagnja” opiera się na jakości produktu i tradycyjnej metodzie hodowli na określonym obszarze geograficznym. Najważniejszą cechą jakościową, z której słyną małże „Novigradska dagnja”, jest wysoki współczynnik kondycji, który zależy przede wszystkim od pory cyklu płciowego, obecności pokarmu planktonowego i zmian czynników środowiskowych (temperatura, zasolenie, stężenie rozpuszczonego tlenu).

Składniki odżywcze przynoszone przez rzeki, jak również te wymywane przez deszcz z zalesionych wzgórz zapewniają korzystne warunki dla rozwoju fitoplanktonu i zooplanktonu w zatoce Novigradsko more. To z kolei gwarantuje odpowiednią dostępność pożywienia dla organizmów, które odżywiają się poprzez filtrowanie wody morskiej, w tym małży „Novigradska dagnja”. Poziom chlorofilu A wyróżnia zatokę Novigradsko more i cieśninę Novsko ždrilo jako wody o zwiększonej produktywności w porównaniu ze średnią dla Adriatyku, co ma przełożenie na wyższy współczynnik kondycji „Novigradska dagnja”.

Ze względu na częste i nagłe zmiany warunków środowiskowych w zatoce Novigradsko more i cieśninie Novsko ždrilo (nagły spadek zasolenia spowodowany napływem wody słodkiej, zmiany temperatury spowodowane wiatrem bora itp.) małże są poddawane działaniu bodźców, które sprzyjają przygotowaniu tkanek do tarła. W związku z tym w porównaniu z małżami z innych obszarów małże „Novigradska dagnja” przeznaczają więcej energii na wzrost tkanek niż na wzrost muszli. Takie przygotowanie do tarła i dostępność składników odżywczych skutkuje wyższym współczynnikiem kondycji „Novigradska dagnja”, dzięki czemu małże te charakteryzują się wyższą jakością przez dłuższy czas.

Małże „Novigradska dagnja” są hodowane na obszarze hodowli, który zgodnie z klasyfikacją mikrobiologiczną obszarów produkcji skorupiaków należy do najwyższej klasy mikrobiologicznej A. Skorupiaki hodowane w niezanieczyszczonych morzach klasy A mogą być wprowadzane bezpośrednio do obrotu bez uprzedniego oczyszczania.

Rozpoznanie optymalnych warunków wzrostu w specyficznych warunkach naturalnych zatoki Novigradsko more, ręczne nasadzenie i selekcja młodych małży oraz w razie potrzeby ich przerzedzanie i oczyszczanie wymagają doświadczenia i tradycyjnej wiedzy fachowej miejscowych hodowców i bezpośrednio przyczyniają się do prawidłowego funkcjonowania i wzrostu małży „Novigradska dagnja”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/Specifikacija_Novigradska_dagnja052022.pdf
