

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2006/C 202/02)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i art. 17 ust. 2

„POHOŘELICKÝ KAPR”

nr WE: CZ/PDO/005/0360/02.09.2004

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji należy zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe, o których mowa w części pierwszej, lub przez służby Komisji Europejskiej ⁽¹⁾.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Úřad průmyslového vlastnictví
Adres: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6
Tel.: (420) 220 383 240
Faks: (420) 224 321 009
E-mail: posta@upv.cz

2. *Grupa:*

Nazwa: Rybníkářství Pohořelice a.s.
Adres: Vídeňská 717
CZ-691 23 Pohořelice
Tel.: (420) 519 424 372-5
Faks: (420) 519 424 243
E-mail: rybnikarstvi.pohorelice@iol.cz
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

Dokument dotyczy odstępstwa od art. 5 ust. 1 rozporządzenia Rady (EW) nr 510/2006, ponieważ na danym obszarze działa tylko jeden producent. Wymagania określone w art. 1 rozporządzenia Komisji (EWG) nr 2037/93 zostały spełnione.

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.7. — Świeże ryby i produkty z nich wytworzone

4. *Opis: (podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)*

4.1 Nazwa: „Pohořelický kapr”

⁽¹⁾ Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Departament ds. polityki jakości produktów rolnych, B -1049 Bruksela.

- 4.2 Opis: Karp pohorzelički charakteryzuje się szybkim wzrostem i co najmniej 58-procentową wydajnością rzeźną. Z punktu widzenia budowy ryby, na wydajność rzeźną ma wpływ jej duża mięsność, wysoki grzbiet i małe rozmiary głowy. Żywe ryby odznaczają się witalnością, odpornością i bardzo dobrym stanem zdrowia. Do produkcji karpia pohorzelickiego stosuje się hybrydy uzyskane w wyniku krzyżowania linii. Przetworzona ryba wyróżnia się jędrną konsystencją tkanki mięśniowej o świeżym wyglądzie, w kolorze różowym, który może przechodzić w czerwień, świeżym rybnym zapachem i wyjątkowo delikatnym rybnym smakiem, typowym dla danego gatunku. O zaletach kulinarnych świadczy wartość konsumpcyjna produktu — jego ocena ze względu na walory spożywcze zawsze przekracza 92 punkty w skali od 1 do 100 punktów (system organoleptycznej oceny mięsa ryb).

Ryby przeznaczone do sprzedaży dzieli się według wagi na następujące kategorie: karp klasy I o wadze 1,50-2,50 kg oraz karp wyborowy o wadze 2,50-4,00 kg; możliwe jest również klasyfikowanie innych kategorii wagowych. Do obrotu handlowego dostarczane są zarówno żywe ryby, jak i przetworzone mięso. Do dostarczanych na rynek przetworzonych produktów należy świeże i chłodzone mięso, a także mięso mrożone, marynowane i wędzone.

- 4.3 Obszar geograficzny: Powiaty Břeclav i Znojmo w okręgu Jihomoravský kraj.

- 4.4 Dowód pochodzenia: Produkcja karpia pohorzelickiego odbywa się zgodnie z obowiązującymi przepisami i wewnętrznymi wytycznymi przedsiębiorstwa, które otrzymało numer eksportowy CZ 1008.

Dzięki indywidualnemu znakowaniu miotów ryb przy pomocy chipów i dokładnej ewidencji gospodarczej (ewidencja obsady, rejestr wylęgu i odbioru ryb przeznaczonych do sprzedaży) i ewidencji zapasów (rejestr wylęgarni, ewidencja wydawania ryb przeznaczonych do sprzedaży, a także przyjmowania i wydawania ryb w celu ich przetworzenia) można w każdej chwili w sposób nie budzący wątpliwości stwierdzić pochodzenie każdej ryby. Cały proces produkcyjny podlega ścisłej i stałej kontroli weterynaryjnej. W przetwórni ryb stosowany jest certyfikowany system kontroli punktów krytycznych w produkcji HACCP i BRC.

Jedną z ras rozplodowych — Pohořelický lysec — jest hodowana wyłącznie na danym obszarze geograficznym.

- 4.5 Metoda produkcji: Stosuje się półintensywny system produkcji; podstawowym pokarmem ryb jest materiał wytwarzany w stawach w sposób naturalny, tylko w niektórych okresach w ciągu roku ryby są dokarmiane, zazwyczaj zbożem, a jedynie w bardzo ograniczonym stopniu mieszankami paszowymi. Pasze zbożowe pochodzą wyłącznie od miejscowych producentów rolnych. Już od kilku pokoleń ryb praktykuje się zamknięty cykl produkcyjny, który gwarantuje całkowitą niezależność produkcji wszystkich ich kategorii. Sam cykl produkcyjny trwa od 3 do 4 lat, w zależności od wymagań dotyczących wielkości ryb przeznaczonych do sprzedaży. Rozmnażanie polega na sztucznym tarle w kontrolowanych warunkach. Tylko w pierwszym roku hodowli w razie potrzeby dokarmia się ryby pełnoporcjowymi granulowanymi mieszankami paszowymi wyprodukowanymi przez certyfikowanych producentów lub rozdrobnionym zbożem. Od drugiego roku dokarmia się je zbożem pochodzącym od miejscowych producentów. Przetwarzanie ryb odbywa się na omawianym obszarze, w przetwórni, która spełnia najbardziej rygorystyczne wymagania weterynaryjno-higieniczne i wymogi dyrektyw UE (CZ 433). Przetworzone ryby są dostarczane na rynek w postaci mięsa świeżego i chłodzonego, mrożonego, marynowanego i wędzonego.

Wszelkie procesy, zarówno związane z hodowlą, jak i przetwórstwem ryb muszą odbywać się na omawianym obszarze geograficznym, przede wszystkim ze względu na lokalizację stawów rybnych, w których odbywa się produkcja (maksymalne skrócenie czasu dzielącego odłów ryb od ich przetworzenia, umożliwiające zagwarantowanie najwyższej jakości produktów), a także ze względu na lepszą kontrolę całego procesu produkcji, starania o zapewnienie jak największej elastyczności i możliwości bezpośredniego reagowania na wymagania klientów oraz na duże, zdobywane przez lata doświadczenie mieszkańców w zakresie przetwórstwa ryb.

- 4.6 Związek: Początki gospodarki stawowej na terenie Pohořelice i kompleksu Lednice-Valtice sięgają XII-XIII w. Pisemna wzmianka o naprawie stawu rybnego Měninický (zwanego też Nesyt) przez margrabię Jošta pochodzi z 1396 r. Gospodarka stawowa w rejonie Pohořelice nabrała prawdziwego rozmachu pod koniec XV i w pierwszej połowie XVI w., po wybudowaniu kanałów doprowadzających do już istniejących i powstających stawów wodę z rzeki Jihlavy. Do największych stawów należą: Starý (ok. 1520 r.), Lenovický (inna nazwa — Novoveský, 1536 r.) i Vrkoč (1552 r.). W późniejszym okresie nastąpiła stagnacja i stopniowy upadek gospodarki stawowej. Wyrażna poprawa sytuacji nastąpiła dopiero po zakończeniu II wojny światowej w 1945 r. Stawy zostały zrekonstruowane i odnowione, a w dniu 1 stycznia 1965 r. utworzono państwowe przedsiębiorstwo (národní podnik) Státní rybářství Pohořelice z siedzibą w mieście Pohořelice. Po wydarzeniach w listopadzie 1989 r. przedsiębiorstwo to i same stawy zmieniły się tylko w niewielkim stopniu — w dniu 1 stycznia 1991 r. utworzono państwowe przedsiębiorstwo (státní podnik) Státní rybářství Pohořelice. Zasadnicze zmiany nastąpiły w związku z prywatyzacją, w ramach której w dniu 1 kwietnia 1994 r. powstała spółka akcyjna Rybníkářství Pohořelice a.s.

Panujące na wyznaczonym obszarze w powiatach Břeclav i Znojmo warunki przyrodniczo-klimatyczne w wyjątkowy sposób sprzyjają produkcji ryb. Wapniste podłoże ma odczyn zasadowy, dno stawów rybnych tworzą żyzne czarnoziemy, a system wodny jest w wysokim stopniu zmineralizowany. Wymienione cechy wraz z czynnikami klimatycznymi (wysoka średnia temperatura powietrza, temperatura wody, długi okres wegetacji) sprzyjają powstaniu bardzo dobrych warunków do tworzenia się wystarczającej ilości naturalnego pokarmu wysokiej jakości w stawach rybnych, a co za tym idzie, także dla samej produkcji ryb. Stosowana rasa karpia nie ma zasadniczego wpływu na jakość produktu końcowego. Decydujący wpływ na jakość produkcji mają lokalne warunki przyrodnicze. Cały proces produkcji, od tarła, poprzez fazę wzrostu aż do etapu karmienia odbywa się wyłącznie na wyznaczonym obszarze geograficznym. Przetwarzanie ryb również odbywa się na miejscu.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Krajská veterinární správa pro Jihomoravský kraj
Inspektorát Břeclav

Adres: Nádražní 5
CZ-693 01 Hustopeče

Tel.: (420) 519 411 469, (420) 519 411 193

Faks: (420) 519 411 188

E-mail: insp.breclav.kvsb@svscr.cz

4.8 Etykietowanie: Napis „Pohořelický kapr”, wykonany czytelną czcionką, musi znajdować się na wierzchniej stronie opakowania.

4.9 Wymogi krajowe: —
