

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2010/C 253/04)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„KARP ZATORSKI“

ES č.: PL-PDO-005-0401-26.04.2007

CHZO () CHOP (X)

1. **Názov:**

„Karp zatorski“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Poľsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 1.7 kategória: Čerstvé ryby, mäkkýše a kôrovce a výrobky z nich

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1:*

„Karp zatorski“ (*Cyprinus carpio*) je hybrid získaný krížením čistej línie „karp zatorski“ s týmito čistými líniami: maďarskou, juhoslovanskou, goľskou a izraelskou (Dor-70). „Karp zatorski“ je živá ryba predávaná čerstvá a nespracovaná. „Karp zatorski“ sa chová výhradne v zimných rybníkoch s chovom kaprov, v súlade so zatorskou metódou chovu, ktorá je založená na dvojročnom cykle chovu.

Vzhľad:

— telesná hmotnosť predajnej ryby: 1 100 – 1 800 g,

— farba: olivová alebo olivovomodrá,

— šupinatosť: zrkadlové šupiny usporiadané v tvare šípu, pruhu alebo oblúka.

(¹) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

Chemické zloženie mäsa „karp zatorski“:

- sušina: 22,50 %,
- surový popol: 1,23 %,
- celkový obsah bielkovín: 19,25 %,
- surový tuk: 1,55 %.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):*

—

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):*

Ryby sú kŕmené najmä prirodzenou potravou dostupnou v rybníkoch. Z dôvodu vysokej produktivity rybníkov s chovom kaprov v príslušnej oblasti sa ryby kŕmia prirodzenou potravou dostupnou v rybníkoch. Vo všetkých výrobných fázach sa ryby prikrmujú iba prirodzeným obilninovým krmivom (pšenica, jačmeň, tritikale, kukurica), z ktorého 70 % pochádza z oblasti vymedzenej v bode 4 a ktoré má z dôvodu osobitných pôdných a klimatických charakteristík vysokú kvalitu a spĺňa vysoké hygienické normy. Pri nákupe obilnín sa zohľadňuje ich kvalita a obsah vlhkosti, ktorý nesmie presiahnuť 11 %. Krmivo zakúpené mimo výrobnjej oblasti „karp zatorski“ sa používa iba v prípade, ak sú zdroje krmiva v oblasti vymedzenej v bode 4 nedostatočné. Pri chove kapra „karp zatorski“ sa nepoužíva žiadna potrava umelého pôvodu alebo doplnkové krmivá.

3.5. *Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti:*

Celý výrobný cyklus „karp zatorski“ sa musí uskutočniť v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4. Ryby získané krížením čistej línie „karp zatorski“ s maďarskou, juhoslovanskou, goľyskou a izraelskou (Dor-70) čistou líniou rastú rýchlejšie, sú odolnejšie proti chorobám, majú lepšiu výťažnosť mäsa a sú lepšie prispôsobené prirodzeným podmienkam v oblasti vymedzenej v bode 4. Celý výrobný cyklus je založený na zatorskej metóde chovu, v rámci ktorej je obdobie výroby skrátené na dva roky. Výrobný cyklus „karp zatorski“ zahŕňa týchto päť fáz:

1. *Neresenie*

Na neresenie sa vyberajú jedince s najlepšimi charakteristikami. Neresenie sa uskutočňuje v prirodzených trecích nádržiach v zemi. Umelé neresenie v liahňach je takisto povolené. Vyliahnuté mladé ryby získané týmto spôsobom sa umiestňujú do sádkových rybníkov bez použitia rybníkov na chov letných násad.

2. *Chov násad*

Vyliahnuté mladé ryby sa zo sádkových nádrží premiestňujú do rybníkov, v ktorých sa chovajú letné násady. Rybníky sa musia udržiavať vo vysoko kultivovanom stave. Hustota chovu je 200 000 vyliahnutých mladých rýb na hektár. Letné násady sa premiestňujú, keď dosiahnu hmotnosť 2 – 4 g.

3. *Chov a prezimovanie jesenných násad*

V júli sa sádkové rybníky naplnia letnými násadami alebo, v niektorých prípadoch, vyliahnutými mladými rybami odobratými z trecích nádrží. V sádkových rybníkoch sa ryby kŕmia obilninami uvedenými v bode 3.4. Krmivo sa najskôr melie na jemnú múčku a neskôr, keď sú ryby väčšie, sa používa krmivo s hrubšou štruktúrou. Ryby sa kŕmia trikrát za týždeň až do konca septembra. Na konci prvej sezóny majú mať ryby objemovú hmotnosť 60 – 150 g. Jesenné násady sa ponechávajú v sádkových rybníkoch na prezimovanie. Každodenná kontrola rybníkov je mimoriadne dôležitá.

4. *Plnenie obchodných rybníkov*

Na jar sa kapry presúvajú zo sádkových rybníkov a umiestňujú sa do obchodných rybníkov. Ryby sa kŕmia v súlade s vopred stanoveným plánom kŕmenia od mája do septembra. Najintenzívnejšia fáza

kŕmenia pripadá na jún, júl a august. Odber rýb sa začína v októbri. Ryby sa odoberajú a presúvajú do špeciálnych prepravných nádrží. Po presune sa ryby triedia podľa veľkosti, potom sa vážia a prepravujú do skladovacích zariadení na ryby. Skladovacie zariadenia na ryby sú nádrže hlboké 1,7 – 2,0 m bez vegetácie, ale s dostatočným prítokom vody a okysličovaním. Týmto opatrením sa mäso kapra „karp zatorski“ zbavuje bahnového zápachu.

5. Odber kaprov zo skladovacích zariadení na ryby

V decembri (počas predvianočného obdobia) sa ryby odoberajú zo skladovacích rybníkov a „karp zatorski“ sa prepravuje na predajné miesta, kde sa ryby umiestňujú do špeciálnych okysličených nádrží.

3.6. Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.:

—

3.7. Osobitné pravidlá pre označovanie:

Názov „karp zatorski“ sa používa na účely obchodovania so živými rybami; preto sa v prípade veľkoobchodných dodávok rýb v prepravných nádržiach pomocou motorových vozidiel tento názov nachádza na faktúrach, dodacích listoch a prepravných dokumentoch a môže sa tiež nachádzať na nádrži alebo motorovom vozidle. V maloobchodných predajniach sa ryby umiestňujú do špeciálnych okysličených nádrží. Nádrže sú označené zreteľne viditeľným nápisom „karp zatorski“.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:

„Karp zatorski“ sa vyrába v troch obciach nachádzajúcich sa v západnej časti Malopoľského vojvodstva. Ide o tieto obce: Zator a Przeciszów v Osvienčimskom okrese a Spytkowice vo Wadowickom okrese. Oblasť sa rozprestiera na ploche 134 km², ale výroba sa sústreďuje najmä v obci Zator.

5. Spojenie so zemepisnou oblasťou:

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti:

Prírodný faktor

Povrchová voda

Charakteristickou črtou výrobnjej oblasti „karp zatorski“ je hustá sieť vodných tokov: riečna sieť doplnená hustou sieťou odvodňovacích priekop a kanálov zásobujúcich jednotlivé vodné nádrže vodou. Rybníky tvoria približne 22 % územia obce Zator. Majú vysokú prirodzenú produktivitu, t. j. rýchly rast biomasy. Rybníky s chovom kaprov v tejto oblasti poskytujú hojné zásoby prirodzenej potravy pre ryby: zooplanktón, fytoplanktón a bentos. Z dôvodu mnohých systémov jazier, rybníkov a nádrží v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4 sa táto oblasť bežne nazýva Dolina Karpia (Karpia dolina).

Podzemná voda

Výrobná oblasť „karp zatorski“ sa nachádza v predkarpatskom hydrogeologickom regióne. Hladina vody sa nachádza 5 – 10 m pod povrchom. Priemerná hrúbka vodonosnej vrstvy sa odhaduje na 4,8 m s infiltračným koeficientom 244/24 h. Kvalita vody je vyhovujúca (trieda Ib).

Klíma

Výrobná oblasť „karp zatorski“ sa nachádza v stredoeurópskom klimatickom pásme, v karpatskom klimatickom regióne v nižšej časti mierne teplého klimatického stupňa. Na klímu oblasti pôsobia kontinentálne aj morské vplyvy. Ovplyvňuje ju tiež blízkosť horských oblastí. Vegetačné obdobie (priemerná denná teplota nad 5 °C) trvá 224 dní a obdobie intenzívnej vegetácie (priemerná denná teplota nad 10 °C) trvá od konca apríla do polovice októbra; obdobie bez mrazu trvá 172 dní.

Pôda

Výrobná oblasť „karp zatorski“ sa vyznačuje vysoko diferencovaným pôdnym krytom: hnedozeme a pseudopodzolové pôdy, riečne usadeniny, glejové pôdy, černozeme a rašelinové a bahenné pôdy.

Chránené vidiecke oblasti

Oblasť, v ktorej sa chová „karp zatorski“, sa vyznačuje najmä čistým vzduchom a hojnosťou vzácnej a zriedkavej fauny a flóry. Pre tento veľký výskyt voľne žijúcich zvierat boli tieto oblasti vybrané Poľskou spoločnosťou pre ochranu vtáctva (OTOP), na základe kritérií organizácie Birdlife International, za súčasť sústavy Natura 2000 – Údolie na dolnom toku rieky Skawa (PL 125) – ako osobitne chránené územie. Táto sústava zohráva kľúčovú úlohu v oblasti ochrany prírodných zdrojov Európskej únie.

Ľudský faktor

Rybolov a chov kaprov v obci Zator siaha do konca 11. a začiatku 12. storočia a odvetvie rybolovu a – neskôr – chovu rýb sa tu odvtedy ďalej rozvíjalo. Ide o najstaršie stredisko tohto druhu v tomto regióne. Rozvoj chovu rýb umožňovala hustá sieť vodných tokov (rieky Soła a Skawa a vyšná Visla), vhodné pôdne podmienky na rast štyroch hlavných druhov obilnín používaných na kŕmenie kaprov, mierna klíma a možnosť prepravy rýb po rieke do Krakova a okolitých oblastí. Rybníky sa pozdĺž riek stavali ako reťaze koráľov. To uľahčilo gravitačný prítok a odtok vody vrátane vysušania rybníkových riečisk. Chov rýb sa významne rozvíjal po skončení prvej svetovej vojny. Začalo sa prestavbou rybníkov zničených počas vojny, zaviedli sa nové technológie, zreguloval sa maloobchod s rybami a vznikol prvý obchod s rybami v Krakove. V roku 1946 štátny podnik v Zatore prevzala Jagelovská univerzita a vytvoril sa Zootechnologický inštitút, na ktorom sa vykonávala práca na zlepšenie produkcie kaprov.

Pôvodná línia kaprov, ktorá sa zachovala od roku 1955 ako inbredná línia a nikdy sa nekomercializovala, bola vyšľachtená v zemepisnej oblasti opísanej v bode 4. Na základe pozorovaní, výskumu a skúseností miestni chovatelia rýb a vedci vyšľachtili kríženca medzi čistou líniou kapra „karp zatorski“ a ďalšími líniami kaprov, ktoré boli najlepšie prispôbivé podmienkam v tejto oblasti. Od roku 1946 sa postupne zavádzala zatorská metóda chovu založená na dvojročnom systéme, ktorá vyústila do zvýšenia telesnej hmotnosti rýb od 60 do 150 g v prvom roku a miery prežitia až 86 %. V kombinácii s bohatými zásobami prirodzenej potravy vo vodách regiónu táto metóda umožnila skrátiť cyklus chovu kaprov na dva roky. Poskytuje produkciu kaprov s hmotnosťou 1 100 – 1 800 g využitím veľkého potenciálu rastu rýb v druhom roku výrobného cyklu. Väčšina práce spojenej s produkciou „karp zatorski“ sa vykonáva manuálne, pričom ľudské poznatky a skúsenosti zohrávajú významnú úlohu. Na základe dlhoročných skúseností sú chovatelia schopní vykonávať rôzne činnosti tvoriace výrobný proces, ako je výber počiatkovej hustoty chovu rýb 200 000 vyliahnutých mladých rýb na hektár v rybníkoch, čím sa znižuje riziko šírenia chorôb, obmedzujú sa straty a najefektívnejšie sa využívajú prirodzené zdroje potravy. Schopnosť prispôsobiť hrúbku a dávkovanie obilninovej potravy v závislosti od hmotnosti rýb je takisto veľmi dôležitá.

5.2. Špecifickosť výrobku:

K charakteristickým črtám kapra „karp zatorski“, ktoré potvrdzujú jeho jedinečnosť, patria:

- pevný tvar,
- faktor hrúbky tela 2,2 – 2,4,
- rýchly rast,
- výťažnosť mäsa 61 – 64 %,
- faktor stavu (Fultonov faktor) 3,9 – 5,0,

- mäso nemá bahnový zápach, vonia po čerstvej rybe a má lahodnú chuť,
- kŕmny koeficient 5 v prípade obilnín,
- miera prežitia 86 %,
- vyššia než priemerná odolnosť proti chorobám.

Výrobok vyznačujúci sa týmito charakteristikami sa získava ako výsledok dvojročného cyklu chovu.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO):*

Výnimočná kvalita kapra „karp zatorski“ nevyhnutne súvisí s prirodzeným prostredím zemepisnej oblasti opísanej v bode 4. Jeho kvalita vyplýva nielen z jedinečných vlastností prirodzeného prostredia, ale tiež z miestnych tradícií a postupov chovu rýb. Len na základe faktorov uvedených vyššie je možné získať kapry so špecifickými vlastnosťami opísanými v bode 5.2.

Z prirodzených faktorov opísaných v bode 5.1 vyplýva, že rybníky vytvárajú dostatočné množstvo vysokokvalitnej prirodzenej potravy. Výrobná oblasť tohto druhu kapra má tiež priaznivé pôdne a klimatické podmienky na pestovanie štyroch hlavných obilnín. Predovšetkým z dôvodu vysoko produktívnej povahy rybníkov sa ryby kŕmia prirodzenou potravou bez použitia umelej potravy alebo doplnkového krmiva. Výskyt patogénnych činiteľov sa obmedzil z dôvodu vysokej produktivity rybníkov a nepoužívania ľahko fermentovateľnej umelej potravy bohatej na uhľovodíky. To má vplyv na zdravie kapra „karp zatorski“ a výnimočné organoleptické vlastnosti výrobku. Najmä vďaka tomu má výrobok vôňu čerstvej ryby a lahodnú rybiu chuť. Z charakteristík už opísanej zemepisnej oblasti tiež vyplýva, že sa získavajú ryby s dobrou hrúbkou tela a dobrým vývojom mäsa, keďže sa zakladajú na vysokom faktore stavu uvedenom v bode 5.2. Produkcia kapra „karp zatorski“ je úzko spojená s miestom jeho pôvodu, keďže blízkosť prirodzených vodných tokov a vodných plôch vrátane riek a ich prítokov znamená, že táto oblasť je hojne zásobená vodou, ktorá je mimoriadne dôležitá pre chov rýb. Výstavba takých rozľahlých a funkčných rybníkových komplexov bola možná vďaka terénu v oblasti. Pôda, na ktorej boli rybníky vybudované, a klimatické podmienky (najmä dlhé vegetačné obdobie), ako aj hojnosť a kvalita prirodzených zdrojov potravy, majú priamy vplyv na vysokú prirodzenú produktivitu rybníkov (t. j. množstvo rýb, ktoré možno získať na hektár bez kŕmenia), ktorá sa pohybuje od 150 do 300 kg/ha.

Kvalita a charakteristické znaky kapra „karp zatorski“ vyplývajú nielen z prirodzeného prostredia, s ktorým nevyhnutne súvisia, ale tiež z tradícií a postupov šľachtenia v tejto oblasti. Na základe pozorovaní, výskumu a skúseností miestni šľachtitelia a vedci vybrali kapry najlepšie prispôbené podmienkam v tejto oblasti. Vyšľachtila sa tak čistá línia kapra „karp zatorski“, krížená s maďarskou, juhoslovenskou, goľskou a izraelskou (Dor-70) čistou líniou. Získané potomstvo má vynikajúce produkčné charakteristiky, ako sú vysoká miera prežitia a dobré využitie potravy, čo sa odráža na nízkom pomere látkovej premeny. Heterózný efekt znamená, že ryby rastú rýchlejšie, sú odolnejšie proti chorobám, majú vysokú výťažnosť mäsa a sú veľmi dobre prispôbené miestnym prirodzeným podmienkam. Vďaka používaniu zatorskej výrobnnej metódy, prispôbenej environmentálnym podmienkam oblasti vymedzenej v bode 4, je možné získať výrobok s charakteristikami uvedenými v bode 5.2. Skrátením obdobia chovu na dva roky možno vyprodukovať mladé kapry s vynikajúcou chuťou, organoleptickými vlastnosťami a mäsom s nižším obsahom tuku, než je pri starších predajných rybách získaných na základe dlhšieho výrobného cyklu, ktorý sa zvyčajne používa. „Karp zatorski“ má lahodnú chuť, ktorá ho odlišuje od kaprov vyrobených v iných zemepisných oblastiach, najmä preto,

že ryby sú mladé. To tiež určuje kvalitu mäsa a jeho organoleptické vlastnosti, ktoré si spotrebitelia veľmi cenia. Vlastnosti kapra „karp zatorski“ spotrebitelia uznávajú, čo vyplýva zo skutočnosti, že sa predáva za cenu vyššiu o 10 – 15 % než pri kaproch z iných zemepisných oblastí.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

<http://www.minrol.gov.pl/index.php?/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Wnioski-przeslane-do-UE-od-kwietnia-2006-roku>
