

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2006/C 202/02)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 des Rates

Eintragungsantrag gemäß Artikel 5 und Artikel 17 Absatz 2

„POHOŘELICKÝ KAPR“

EG-Nr.: CZ/PDO/005/0360/02.09.2004

g. U. (X) g.g.A ()

Diese Zusammenfassung wurde zu Informationszwecken erstellt. Die vollständige Fassung mit den Einzelheiten der Spezifikation steht für Interessenten bei den zuständigen einzelstaatlichen Stellen (s. Nr. 1) und bei der Europäischen Kommission ⁽¹⁾ zur Verfügung.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaates:*

Bezeichnung: Úřad průmyslového vlastnictví
Anschrift: Antonína Čermáka 2a
CZ-160 68 Praha 6
Telefon: (420) 220 383 240
Fax: (420) 224 321 009
E-Mail: posta@upv.cz

2. *Antragstellende Vereinigung:*

Bezeichnung: Rybníkářství Pohořelice a.s.
Anschrift: Vídeňská 717
CZ-691 23 Pohořelice
Tel.: (420) 519 424 372-5
Fax: (420) 519 424 243
E-Mail: rybnikarstvi.pohorelice@iol.cz
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ()

Es handelt sich um eine Ausnahme gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates, weil es in diesem Bereich nur einen Erzeuger gibt. Die Anforderungen des Artikels 1 der Verordnung (EWG) Nr. 2037/93 der Kommission sind erfüllt.

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 1.7. — Fisch, frisch, und Erzeugnisse daraus.

4. *Spezifikation (Zusammenfassung gemäß Artikel 4 Absatz 2)*

4.1 *Bezeichnung:* „Pohořelický kapr“

⁽¹⁾ Europäische Kommission, Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung, Referat Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse, B-1049 Brüssel.

- 4.2 Beschreibung: Pohořelický kapr (Pohrlitzer Karpfen) zeichnet sich durch ein hervorragendes Wachstum und einen Schlachtertrag von mindestens 58 % aus. Dieser Schlachtertrag wird in Bezug auf den Körperbau dadurch erreicht, dass die Fische eine sehr hohe Fleischigkeit, einen hohen Rücken und einen kleinen Kopf aufweisen. Die lebenden Fische sind durch hohe Vitalität, Widerstandsfähigkeit und Gesundheit gekennzeichnet. Für die Züchtung des Pohrlitzer Karpfens werden zwischenartige Hybriden verwendet. Der verarbeitete Fisch hat aufgrund des Muskelfleischs eine feste Konsistenz und ein frisches Aussehen, das Muskelfleisch ist von rosiger bis roter Farbe; der Fisch weist einen frischen Fischgeruch und einen besonders angenehmen, für diese Fischart typischen Fischgeschmack auf. Der Verbrauchswert zeigt sich in den kulinarischen Eigenschaften des Produkts, das immer einen Wert von über 92 Punkten auf der Hundert-Punkte-Skala (System zur organoleptischen Bewertung von Fischfleisch) erreicht.

Der ausgewachsene, verkaufsfertige Fisch wird in folgende Gewichtsklassen eingeteilt: Karpfen der Klasse I: 1,50-2,50 kg, Karpfen Auslese: 2,50-4,00 kg; es können auch andere Gewichtsklassen eingereicht werden. Zur Verkaufsstelle wird der Fisch lebend oder in verarbeitetem Zustand geliefert. Die Verarbeitungserzeugnisse werden frisch-gekühlt, gefroren, mariniert oder geräuchert angeboten.

- 4.3 Geografisches Gebiet: Die Kreise Břeclav (Lundenburg) und Znojmo (Znaim) in der Region Südmähren.
- 4.4 Ursprungsnachweis: Die Zucht von Pohořelický Kapr erfolgt entsprechend den geltenden Vorschriften und den unternehmensinternen Richtlinien; das Unternehmen hat die Exportnummer CZ 1008.

Dank der individuellen Kennzeichnung der Mutterfische durch Datenchips, der genauen betrieblichen Buchführung (Fischbesatz, Fischbrut, verkaufte Fische) und der Lagerbuchführung (Fischbehälter, Ausgang der verkaufsfertigen Fische, Ein- und Ausgänge der zur Verarbeitung bestimmten Fische) lässt sich die Herkunft in jedem Fall genau zurückverfolgen. Jeder Abschnitt des Erzeugungsprozesses steht unter genauer veterinärärztlicher Kontrolle. Bei der Fischverarbeitung wurde das zertifizierte System zur Analyse der Risiken kritischer Kontrollpunkte (HACCP) und das BRC-System eingeführt.

Eine der Zuchtrassen — Pohořelický lysec — wird von keinem anderen Fischzüchter außerhalb des geografischen Gebiets aufgezogen.

- 4.5 Erzeugung: Die Fischzucht erfolgt nach einem halbintensiven Verfahren, Nahrungsgrundlage ist das natürliche Angebot im Teich; nur während bestimmter Zeiträume innerhalb des Jahres wird der Fisch hauptsächlich mit Getreide und nur in sehr begrenztem Umfang mit Mischfutter ernährt. Das Futtergetreide stammt ausschließlich von örtlichen Agrarbetrieben. Schon seit einigen Fischgenerationen wird ein geschlossener Erzeugungskreislauf praktiziert, der für alle Fischkategorien die völlige Unabhängigkeit der Erzeugung gewährleistet. Der eigentliche Produktionszyklus dauert je nach der gewünschten Größe der verkaufsfertigen Fische 3-4 Jahre. Die Fortpflanzung erfolgt mittels künstlicher Befruchtung unter festgelegten Bedingungen. Nur im ersten Jahr der Aufzucht wird erforderlichenfalls Vollfutter-Mischgranulat von zertifizierten Herstellern oder geschrotetes Getreide verfüttert. Ab dem zweiten Jahr erhalten die Fische Getreide von örtlichen Erzeugern. Die Fischverarbeitung erfolgt vor Ort nach strengsten veterinärhygienischen Anforderungen und den EU-Richtlinien (CZ 433). Der verarbeitete Fisch wird frisch, gekühlt, gefroren, mariniert oder geräuchert auf dem Markt angeboten.

Alle Verfahren, also Aufzucht ebenso wie Verarbeitung der Fische, müssen im betreffenden geografischen Gebiet stattfinden, insbesondere wegen der Lokalisierung der Zuchtteiche (Minimierung des zeitlichen Abstands zwischen Abfischen und Verarbeitung und damit Sicherstellung der optimalen Produktqualität), Ermöglichung einer besseren Kontrolle über den ganzen Erzeugungsprozess, Bemühung um größtmögliche Effizienz mit der Möglichkeit, direkt auf die Nachfrage des Kunden zu reagieren, und langjährige Erfahrung der Personen vor Ort in der Fischverarbeitung.

- 4.6 Zusammenhang mit geografischem Gebiet: Die Wurzeln der Teichwirtschaft in Pohrlitz und im Areal von Eisgrub-Feldsberg reichen bis ins 12.-13. Jahrhundert zurück. Im Jahr 1396 wird in einem schriftlichen Dokument die Instandsetzung des Meninsky-Teichs (auch Nesyt genannt) durch den Markgrafen Jost erwähnt. Den eigentlichen Aufschwung erlebte die Pohrlitzer Teichwirtschaft Ende des 15. und in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts nach dem Bau eines Wassergrabens, durch den vom Fluss Igel vorhandene und neu entstandene Teile mit Wasser versorgt wurden. Zu den größten Teichen zählen die Teiche Starý (um 1520), Lenovický (oder Novoveský, 1536) und Vrkoč (1552). Die Zeit danach stand im Zeichen des Stillstands oder allmählichen Niedergangs der Teichwirtschaft. Die entscheidende Wende zum Besseren erfolgte erst nach Ende des Zweiten Weltkriegs im Jahr 1945. Die Teiche wurden wieder aufgebaut und erneuert, und am 1.1.1965 wurde das staatliche Unternehmen, der staatliche Fischereibetrieb Pohrlitz mit Sitz im gleichnamigen Gebiet, gegründet. Das Unternehmen und die Teiche als solche haben seit den Ereignissen vom November 1989 kaum Änderungen erfahren, als am 1.1.1991 das staatliche Unternehmen Státní rybářství Pohořelice entstand. Zu einer grundlegenden Änderung kam es im Rahmen der Privatisierungen, als am 1.4.1994 die Aktiengesellschaft Rybníkářství Pohořelice a.s. geschaffen wurde.

Das eingegrenzte Gebiet in den Kreisen Lundenburg und Znajm bietet einzigartige klimatische Bedingungen für die Fischzucht — basische, kalkhaltige Sohlen und Teichböden aus fruchtbarer Schwarzerde mit starker Mineralisierung der Gewässer. In Verbindung mit den klimatischen Faktoren (das gesamte Jahr über hohe Durchschnittstemperatur der Atmosphäre und der Gewässer, lange Vegetationsperioden) bilden sie hervorragende Voraussetzungen für das hochwertige Angebot an Naturnahrung in den Teichen und damit auch für die eigentliche Fischerzeugung. Die verwendete Karpfenrasse hat keinen grundlegenden Einfluss auf die Qualität des Endprodukts. Entscheidend ist vielmehr die Gesamtheit aller natürlichen Faktoren vor Ort. Der ganze Erzeugungsprozess vom Laichen bis zur Aufzucht, einschließlich der Ernährung, erfolgt ausschließlich in dem abgegrenzten geografischen Gebiet. Auch die Verarbeitung der Fische erfolgt in diesem Gebiet.

4.7 Kontrolleinrichtung:

Name: Krajská veterinární správa pro Jihomoravský kraj
Inspektorát Břeclav

Anschrift: Nádražní 5
CZ-693 01 Hustopeče

Telefon: (420) 519 411 469, (420) 519 411 193

Fax: (420) 519 411 188

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

4.8 Etikettierung: Die Etikettierung von „Pohořelický kapr“ erfolgt in deutlicher Schrift auf der Vorderseite der Verpackung.

4.9 Einzelstaatliche Anforderungen: —
