

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

(2006/C 202/02)

Týmto uverejnením vzniká právo vzniesť námietku voči žiadosti podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006. Námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení.

PREHLAD

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

Žiadosť o zápis podľa článku 5 a článku 17 ods. 2

„POHOŘELICKÝ KAPR“

č. ES: CZ/PDO/005/0360/02.09.2004

CHOP (X) CHZO ()

Táto súhrnná správa bola vypracovaná len na informatívne účely. Akékoľvek informácie môžu zúčastnení získať z výrobných špecifikácií v úplnom znení od vnútroštátnych orgánov uvedených v oddiele 1 alebo od Európskej komisie (¹).

1. *Príslušný orgán členského štátu:*

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

2. *Žiadateľ:*

Názov: Rybníkářství Pohořelice a.s.
Adresa: Vídeňská 717
CZ-691 23 Pohořelice
Tel.: (420) 519 424 372-5
Fax: (420) 519 424 243
E-mail: rybnikarstvi.pohorelice@iol.cz
Zloženie: výrobcovia/spracovatelia (X) iní ()

Ide o výnimku podľa článku 5 ods. 1 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006, pretože v oblasti existuje jediný výrobca. Požiadavky článku 1 nariadenia Komisie (EHS) č. 2037/93 boli splnené.

3. *Druh výrobku:*

Trieda 1.7. – Ryby čerstvé a výrobky z nich

4. *Špecifikácia (prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2)*

4.1 *Názov: „Pohořelický kapr“*

(¹) Európska komisia, Generálne riaditeľstvo pre poľnohospodárstvo a rozvoj vidieka, oddelenie politiky kvality poľnohospodárskych výrobkov, B-1049 Brusel.

- 4.2 Opis: Pohořelický kapr má výborné rastové vlastnosti a jatočnú výťažnosť minimálne 58 %. Túto jatočnú výťažnosť možno z hľadiska stavby tela dosiahnuť na základe aspektov, ako sú veľmi dobrá mäsitosť ryby, vysoký chrbát a malá hlava. Živé ryby sú vitálne, odolné a majú výborný zdravotný stav. Na výrobu Pohořelického kapra sa využívajú medzidruhové hybridy. Spracovaná ryba vyniká svalovinou pevnej konzistencie, s čerstvým vzhľadom, farba svaloviny je ružová až červená, má čerstvú rybiu vôňu a obzvlášť jemnú rybiu chuť, čo zodpovedá danému druhu ryby. Kulinárske vlastnosti dokazuje spotrebná hodnota produktu, ktorý vždy dosahuje gastronomickú hodnotou vyššiu ako 92 bodov zo stobodovej hodnotiacej stupnice (systém zmyslového hodnotenia rybieho mäsa).

Vyrobená trhová ryba sa zatrieďuje do týchto hmotnostných kategórií: kapor I. triedy s hmotnosťou 1,50 – 2,50 kg a kapor výber s hmotnosťou 2,50 – 4,00 kg, môžu sa zatrieďovať aj do iných hmotnostných kategórií. Do obchodného reťazca sa ryba dodáva v živom alebo spracovanom stave. Spracované výrobky sa dodávajú na trh čerstvé-chladené, mrazené, marinované alebo údené.

- 4.3 Zemepisná oblasť: Okresy Břeclav a Znojmo v Juhomoravskom kraji.

- 4.4 Dôkaz o pôvode: Výroba Pohořelického kapra prebieha v súlade s platnými predpismi, vnútro podnikovými smernicami a firme bolo udelené vývozné číslo CZ 1008.

Vďaka individuálnemu označovaniu generačných rýb pomocou čipov a presnej hospodárskej evidencii (obsádková kniha, kniha liahne a príjemky trhových rýb) a skladovej evidencii (kniha sádok, výdajky trhových rýb, príjemky a výdajky rýb na spracovanie) je možné kedykoľvek bezpečne zistiť pôvod akejkoľvek ryby. Celý výrobný postup podlieha prísnej stálej veterinárnej kontrole. Podnik na spracovanie rýb má zavedený certifikovaný systém kontroly kritických bodov vo výrobe HACCP a BRC systém.

Jedno z rodičovských plemien – „Pohořelický lysec“ – nechová žiaden iný výrobca rýb mimo vymedzenej zemepisnej oblasti.

- 4.5 Spôsob výroby: Uplatňuje sa polointenzívny systém výroby, základom potravy rýb je prirodzená produkcia rybníkov, ryba sa len v niektorých obdobiach roka prikrmuje, a to najmä obilninami a len vo veľmi obmedzenej miere kŕmnymi zmesami. Kŕmne obilniny pochádzajú výhradne od miestnych poľnohospodárskych výrobcov. Už počas niekoľkých generácií rýb sa uplatňuje uzavretý výrobný cyklus, ktorý zaručuje absolútnu nezávislosť od okolia v produkcii všetkých kategórií rýb. Samotný výrobný cyklus trvá 3 – 4 roky v závislosti od požadovanej veľkosti trhových rýb. Reprodukcia sa uskutočňuje umelým výterom rýb v riadených podmienkach. Len počas prvého roka odchovu sa v prípade potreby na príkrm používajú kompletne kŕmne granulované zmesi od certifikovaných výrobcov alebo mleté obilniny. Počnúc druhým rokom veku ryby sa na príkrm používajú obilniny od miestnych producentov. Ryby sa spracúvajú v oblasti v podniku na spracovanie rýb, ktorý spĺňa najprísnejšie veterinárne hygienické požiadavky a smernice EÚ (CZ 433). Spracované ryby sa dodávajú na trh čerstvé-chladené, mrazené, marinované alebo údené.

Všetky postupy, a to nielen chovu, ale aj spracovania rýb, sa musia uskutočňovať v danej zemepisnej oblasti najmä z dôvodu lokalizácie rybníkov, na ktorých prebieha výroba (minimalizácia časového oneskorenia od úlovkov po spracovanie, čím sa zabezpečí maximálna kvalita výrobkov), umožnenia lepšej kontroly celého postupu výroby, úsilia o maximálnu operatívnu s možnosťou bezprostredne reagovať na požiadavky zákazníka a značných dlhodobých skúseností miestnych ľudí pri spracúvaní rýb.

- 4.6 Súvislosti: Korene rybníkárstva v pohořelickej oblasti a lednicko-valtického areálu siahajú až do 12. – 13. storočia. Z roku 1396 pochádza písomná zmienka o oprave Měninického rybníka (známy aj ako rybník Nesyť) markgrófom Joštom. Skutočný rozvoj rybníkárstva v pohořelickej oblasti však nastal až koncom 15. a v prvej polovici 16. storočia, keď bol vybudovaný náhon, ktorý spájal rieku Jihlavu a existujúce a vznikajúce rybníky. K najväčším rybníkom patrí Starý (okolo 1520), Lenovický (alebo Novoveský, 1536) a Vrkoč (1552). Ďalšie obdobie sa nesie v znamení stagnácie a postupného úpadku rybníkárstva. Výrazný obrat k lepšiemu nastal až po konci II. svetovej vojny v roku 1945. Rybníky boli zrekonštruované a obnovené a 1. januára 1965 bol založený národný podnik Státní rybářství Pohořelice so sídlom v Pohořeliciach. V prípade podniku a rybníkov ako takých došlo po novembrových udalostiach z roku 1989 len k malým zmenám, keď bol 1. januára 1991 založený štátny podnik Státní rybářství Pohořelice. Situácia sa zásadne zmenila v dôsledku privatizácie, keď 1. apríla 1994 vznikla akciová spoločnosť Rybníkářství Pohořelice a.s.

Vo vymedzenej oblasti v okresoch Břeclav a Znojmo sú jedinečné prírodné klimatické podmienky pre chov rýb – zásadité vápenaté podložie, dna rybníkov tvorené úrodnou černozeou s vysokou mineralizáciou vodného systému. Tieto podmienky vytvárajú v kombinácii s klimatickými faktormi (vysoká priemerná ročná teplota ovzdušia, teplota vody, dlhé vegetačné obdobie) výborné predpoklady na tvorbu dostatočného množstva kvalitnej prirodzenej potravy v rybníkoch a následne aj pre samotný chov rýb. Použité plemeno kapra nemá zásadný vplyv na kvalitu výsledného produktu. Rozhodujúci vplyv na kvalitu produkcie majú miestne prírodné podmienky. Celý výrobný postup od výteru rýb, cez fázu ich rastu až po samotnú výživu rýb sa uskutočňuje len vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Uskutočňuje sa tu aj spracovanie rýb.

4.7 Kontrolný orgán:

Názov: Krajská veterinární správa pro Jihomoravský kraj
Inspektorát Břeclav

Adresa: Nádražní 5
CZ-693 01 Hustopeče

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

Fax: (420) 519 411 188

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

4.8 Označovanie: Označenie „Pohořelický kapr“ musí byť uvedené výrazným písmom na prednej strane obalu.

4.9 Vnútroštátne požiadavky: —
