

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2006/C 202/02)

Toto zveřejnění uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006. Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006**Žádost o zápis podle článku 5 a čl. 17 odst. 2****„POHOŘELICKÝ KAPR“****č. ES: CZ/PDO/005/0360/02.09.2004****CHOP (X) CHZO ()**

Tento přehled byl vypracován pouze pro informační účely. Veškeré údaje naleznou zúčastněné strany v úplném znění specifikace produktu, které je možné získat od vnitrostátních orgánů uvedených v oddíle 1 nebo od Evropské komise (!).

1. *Příslušný orgán členského státu:*

Název: 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. *Skupina:*

Název: 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
Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ()

Jde o výjimku dle čl. 5 odst. 1 nařízení Rady (ES) č. 510/2006, protože v oblasti existuje jediný výrobce. Požadavky článku 1 nařízení Komise (EHS) č. 2037/93 jsou splněny.

3. *Druh produktu:*

Třída 1.7. – Ryby čerstvé a výrobky z nich

4. *Specifikace (přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2)*4.1 *Název: „Pohořelický kapr“*

(!) Evropská komise, generální ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova, oddělení pro politiku jakosti zemědělských produktů – B-1049 Brusel.

- 4.2 Popis: Pohořelický kapr se vyznačuje výbornými růstovými schopnostmi a jatečnou výtěžností minimálně 58 %. Této jatečné výtěžnosti je z pohledu stavby těla dosaženo velmi dobrou zmasilostí ryby, vysokohřbetostí a malou hlavou. Živé ryby se vyznačují vitalitou, odolností a výborným zdravotním stavem. K produkci Pohořelického kapra je využíváno meziliniových hybridů. Zpracovaná ryba vyniká svalovinou pevné konzistence, s čerstvým vzhledem, růžovou až červenou barvou svaloviny, čerstvé rybí vůně a obzvláště jemnou rybí chutí odpovídající danému druhu ryby. Kulinářské vlastnosti dokazuje konzumní hodnota produktu se stolní hodnotou vždy vyšší než 92 bodů ze stobodové hodnotící stupnice (systém smyslového hodnocení rybího masa).

Vyrobená tržní ryba je tříděna dle hmotnostní kategorie na: kapr I. třídy v hmotnosti 1,50 – 2,50 kg a kapr výběr v hmotnosti 2,50 – 4,00 kg, mohou být tříděny i jiné hmotnostní kategorie. Do obchodní sítě je ryba dodávána v živém nebo zpracovaném stavu. Zpracované výrobky jsou dodávány na trh čerstvé-chlazené, mražené, marinované nebo v uzené podobě.

- 4.3 Zeměpisná oblast: Okresy Břeclav a Znojmo v Jihomoravském kraji.

- 4.4 Důkaz původu: Výroba pohořelického kapra probíhá v souladu s platnými předpisy, vnitropodnikovými směrnici a firmě bylo uděleno exportní číslo CZ 1008.

Díky individuálnímu značení generačních ryb čipy a přesné hospodářské evidenci (obsádková kniha, kniha líhně a příjemky tržních ryb) a skladové evidenci (kniha sádek, výdejky tržních ryb, příjemky a výdejky ryb ke zpracování) lze kdykoli bezpečně zjistit původ jakékoli ryby. Výrobní proces je v celé délce pod přísnou trvalou veterinární kontrolou. Zpracovna ryb má zaveden certifikovaný systém kontroly kritických bodů ve výrobě HACCP a BRC system.

Jedno z rodičovských plemen – Pohořelický lysec – není chováno žádným jiným producentem ryb mimo vymezenou zeměpisnou oblast.

- 4.5 Způsob produkce: Je aplikován polointenzivní systém výroby, základem potravy ryb je přirozená rybníční produkce, ryba je jen v některých obdobích roku příkrmována převážně obilninami a jen ve velmi omezené míře krmnými směsmi. Krmné obilniny jsou výhradně od místních zemědělských producentů. Již několik generací ryb je praktikován uzavřený výrobní cyklus, který zaručuje absolutní nezávislost na okolí v produkci všech kategorií ryb. Vlastní výrobní cyklus trvá 3 – 4 roky, v závislosti na požadované velikosti tržních ryb. Reprodukce probíhá umělým výtěrem ryb v řízených podmínkách. Pouze v prvním roce odchovu jsou v případě potřeby k příkrmu používány kompletní krmné granulované směsi od certifikovaných výrobců nebo drcené obilniny. Od druhého roku stáří ryby jsou k příkrmu využívány obilniny od místních producentů. Zpracování ryb je realizováno v oblasti ve zpracovně ryb vyhovující nejpřísnějším veterinárně hygienickým požadavkům a směrnícím EU (CZ 433). Zpracované ryby jsou dodávány na trh čerstvé-chlazené, mražené, marinované nebo uzené.

Všechny procesy nejen chovu, ale i zpracování ryb musí probíhat v dané zeměpisné oblasti zejména z důvodu lokalizace rybníků na nichž probíhá výroba (minimalizace časové prodlevy od odlovu ke zpracování a tím zajištění maximální kvality výrobků), umožnění lepší kontroly nad celým procesem výroby, snahy o maximální operativnost s možností bezprostředně reagovat na požadavky zákazníka a velké dlouhodobé zkušenosti místních lidí ve zpracování ryb.

- 4.6 Souvislosti: Kořeny rybníkářství v oblasti Pohořelice a lednicko-valtického areálu sahají až do 12. – 13. stol. V roce 1396 písemná zmínka o opravě rybníka Měninického (též Nesytu) markrabětem Joštem. Skutečný rozmach rybníkářství na Pohořelicku nastal koncem 15. a v první polovině 16. stol. po zbudování náhonu napájejícím vodami řeky Jihlavy stávající a nově vznikající rybníky. K největším rybníkům patří Starý (kolem 1520), Lenovický (neboli Novoveský, 1536) a Vrkoč (1552). Další období je ve znamení stagnace a postupného úpadku rybníkářství. Výrazný obrat k lepšímu nastal až po konci II. světové války v roce 1945. Rybníky byly zrekonstruovány a obnoveny a 1. ledna 1965 vznikl národní podnik Státní rybářství Pohořelice se sídlem v Pohořelicích. Podnik a rybníky jako takové zaznamenaly po listopadových událostech z r. 1989 jen drobné změny, kdy 1. ledna 1991 vznikl státní podnik Státní rybářství Pohořelice. K zásadní změně došlo v rámci privatizace, kdy 1. dubna 1994 vznikla akciová společnost Rybníkářství Pohořelice a.s.

Vymezená oblast v okresech Břeclav a Znojmo poskytuje jedinečné přírodně klimatické podmínky pro rybářskou produkci – zásadité vápenaté podloží, dna rybníků tvořená úrodnými černozeměmi s vysokou mineralizací vodního systému. Ty v kombinaci s klimatickými faktory (vysoká průměrná roční teplota ovzduší, teplota vody, dlouhé vegetační období) vytváří výborné podmínky pro tvorbu dostatečného množství kvalitní přirozené potravy v rybnících, následně i pro vlastní produkci ryb. Použité plemeno kapra nemá zásadní vliv na kvalitu výsledného produktu. Rozhodující vliv na kvalitu produkce má souhrn místních přírodních podmínek. Celý výrobní proces od výtěru ryb, přes jejich růst až po vlastní výživu ryb probíhá pouze ve vymezené geografické oblasti. Rovněž zpracování ryb probíhá v místě.

4.7 Kontrolní subjekt:

Název: 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 Označování: Označení Pohořelický kapr musí být uvedeno výrazným písmem na přední straně obalu.

4.9 Vnitrostátní požadavky: —
