

## II

(Sdělení)

## SDĚLENÍ ORGÁNŮ A INSTITUCÍ EVROPSKÉ UNIE

## KOMISE

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

(2007/C 66/01)

Toto zveřejnění uděluje právo podat proti zápisu námítky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komise musí obdržet námítky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

## PŘEHLED

## NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

## „TŘEBOŇSKÝ KAPR“

č. ES: CZ/PGI/0377/18.10.2004

CHOP ( ) CHZO ( X )

Tento přehled obsahuje hlavní body specifikace produktu pro informační účely.

## 1. Příslušný orgán členského státu:

Název: Úřad průmyslového vlastnictví  
Adresa: Antonína Čermáka 2a, CZ-160 68 Praha 6 – Bubeneč  
Tel.: (420) 220 38 11 11  
Fax (420) 224 32 47 18  
E-mail: posta@upv.cz

## 2. Skupina:

Název: Rybářství Třeboň a.s.  
Adresa: Rybářská 801, CZ-379 01 Třeboň  
Tel.: (420) 384 70 15 39  
Fax (420) 384 72 33 59  
E-mail: rybarstvi@rybarstvi.cz  
Složení: producenti/zpracovatelé( X ) ostatní ( )

Jde o výjimku dle článku 5(1) nařízení Rady (ES) č. 510/2006, protože v oblasti existuje jediný výrobce. Požadavky článku 1 nařízení Komise (EHS) č. 2037/93 <sup>(2)</sup> jsou splněny.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

<sup>(2)</sup> Úř. věst. L 185, 28.7.1993, s. 5.

3. *Druh produktu:*

Tříd 1.7 – čerstvé ryby a výrobky z nich a

4. *Specifikace:*

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2 nařízení (ES) č. 510/2006)

4.1. *Název:* „Třeboňský kapr“

4.2. *Popis:* Třeboňský kapr je zařazen do druhu „Kapr obecný“. Konkrétní plemeno tohoto druhu ani jejich křížení nejsou podstatné pro dosažení výsledných vlastností produktu.

Třeboňský kapr je chován v rybnících vymezené oblasti, tzn. že v této oblasti musí probíhat jeho rozmnožování, chov a sádkování. Zpracování nemusí nutně probíhat ve vymezené oblasti.

Hřbet Třeboňského kapra je tmavozelený, šedý nebo šedomodrý, boky žlutozelené až nazlátlé, břicho žlutobílé. Hřbetní a ocasní ploutve jsou šedé, ocasní a řitní ploutve s načervenalým nádechem, prsní a břišní jsou žlutavé nebo načervenalé. Tělo Třeboňského kapra je charakteristické vysokým hřbetem. Třeboňský kapr dorůstá velikosti až 1 m a hmotnosti 20 kg i více. Jeho optimální jateční hmotnost je 1,20 – 1,80 kg ve třech letech stáří a 2,40 – 3,20 kg ve čtyřech letech stáří.

Specifikace masa Třeboňského kapra: sušina 23 %, bílkoviny 19,2 %, tuky 2,6 %.

Z hlediska organoleptických vlastností je Třeboňský kapr charakteristický velice kvalitním masem s minimálním obsahem tuku. Chuť masa je jemná s typickou rybí chutí Třeboňského kapra. Chuť je výrazná a typická v důsledku odchovu v kvalitní čisté vodě ve vymezené oblasti, působení jejich přírodních a geografických podmínek při odchovu kapra, ovlivnění specifickým podložím Třeboňské pánve a zejména v důsledku převážně přirozené planktonální výživy z vody ve vymezené oblasti v kombinaci s příkrmováním. Doplňkové krmivo pro příkrmování je tvořeno obilovinami.

Na trhu se vyskytuje buď živý nebo zpracovaný, tj. mražený, chlazený (čerstvý), uzený a marinovaný v těchto podobách: kapr celý kuchaný, půlený, porcovaný, filety, požitelné kapří vnitřnosti.

4.3. *Zeměpisná oblast:* Vymezená oblast pro chov Třeboňského kapra je tvořena rybníky nacházejícími se v Třeboňské pánvi v chráněné krajinné oblasti Třeboňsko a tvořícími soustavu rybníků, která je propojena Zlatou stokou a vodotečemi s ní spojenými.

4.4. *Důkaz původu:* Vlastní výroba Třeboňského kapra od výtěru, přes chov, sádkování až po zpracování probíhá ve vymezené oblasti podle certifikovaného systému řízení jakosti ISO 9001: 2001 a je kontrolována systémem HACCP (analýza kritických kontrolních bodů). Kontrolu specifikace provádí Státní veterinární správa.

Podle tohoto systému jsou pracovníci krajské veterinární správy přítomni při výlovu ryb a také při prodeji ryb ze sádek, kde kontrolují zdravotní stav, vzhled a kvalitu ryb. Dále pracovníci krajské veterinární správy podle stanoveného monitoringového plánu v průběhu roku ve stanovených intervalech odebírají vzorky ryb z jednotlivých chovů a provádí jejich testy a rozbory v akreditovaných laboratořích. Testy a rozbory se týkají zdravotního stavu ryb, zdravotní nezávadnosti a kvality masa. Namátkové kontroly a odebírání vzorků se provádí i v době výtěru ryb.

Chovatel eviduje přesuny ryb v chovu podle předepsané evidence. Evidence postihuje jak fázi nasazení, tak veškeré přesuny i výlovy ryb. O prodeji ryb jsou vedeny účetní záznamy, které prokazují objemové jednotky prodaných ryb a identifikují osobu odběratele. Odběratelé jsou evidováni v účetním systému.

- 4.5. Metoda produkce: Budoucí generační ryby pro chov Třeboňského kapra se odchovávají vždy z potomstva od známých rodičů, kteří exteriérem (tělesnými proporcemi, typem ošupení a zbarvením) odpovídají požadovanému standardu.

Během chovu mladých generačních ryb ve vymezené oblasti se provádí selekce, kdy se soustřeďuje pozornost na dosaženou hmotnost, typ ošupení a zdravotní stav. Manipulace s mladými a generačními rybami je omezena vždy na nezbytné minimum.

K rozmnožování kapra se používá metoda umělého výtěru v řízeném prostředí na rybí líhni v dané oblasti, kde je záruka kvalitního prostředí a vody.

Vývoj zárodka v jikře probíhá ve speciálních aparátech, kdy dochází k vývoji embryí. Váčkový plůdek kapra se nasadí do speciálních plůdkových rybníků, opět ve vymezené oblasti. Během tohoto vývoje se Třeboňští kapři živí přirozenou potravou (plankton a bentos) a jsou částečně přikrmováni krmnou směsí, což je směs obilných šrotů bez jakýchkoliv přísad. Kapři plůdek se v těchto rybnících nechává růst rok až dva, následně se přelovuje do větších rybníků, kde během jednoho až dvou let dorůstá tržní velikosti. V této fázi se kapr živí ze dvou třetin přirozenou potravou a z jedné třetiny je přikrmován obilovinami. Krmením se ovlivňuje bezprostředně tvorba a kvalita masa, a tím celková užitková hodnota Třeboňského kapra. Přikrmování obsádek se upravuje v závislosti na teplotě vody a nasycení vody kyslíkem. Přihlíží se přirozeně i k intenzitě přijímání předkládaného krmiva kapři obsádkou, jakož i k růstu a zdravotnímu stavu ryb. Tyto skutečnosti se zjišťují pravidelnou kontrolou krmných míst a pokusnými odlovy.

K uskladnění vylovené tržní ryby se používají manipulační sádky, které se skládají z menších vodních nádrží, protékáných vodou z vymezené oblasti. V sádkách se ryby zbavují bahnitě příchuti a jejich maso je působením čisté proudící vody hodnotnější a chutnější. Po vylovení a standardním zpracování produktu se provádějí další úpravy jako chlazení, mražení, uzení a marinování.

- 4.6. Souvislost: Klima ve vymezené zeměpisné oblasti je specifické díky poloze a geomorfologii oblasti, s velkým podílem vodních ploch, to vše příznivě ovlivňuje váhové přírůstky ryb. Zeměpisná oblast je ekologicky čistá, bez velkých průmyslových a komunálních zdrojů znečištění v Chráněné krajinné oblasti Třeboňsko, což má pozitivní vliv na zdravotní stav ryb. Soustava rybníků propojená Zlatou stokou je unikátním vodním dílem starším než 300 let, které svým uspořádáním a funkcí je jedinečné nejen v Evropě, ale i ve světě a vytváří specifický biotop s ustálenými charakteristickými vlastnostmi, které ovlivňují výsledné vlastnosti produktu. V této oblasti se koncentrují výborné podmínky pro vytváření planktonu a přirozené kapří potravy s vysokým obsahem živin, k čemuž přispívají i zvláštní klimatické a geologické podmínky, popsane dále. Všechny shora uvedené skutečnosti zakládají příčinnou souvislost mezi vymezenou zeměpisnou oblastí a výslednými vlastnostmi produktu (viz 4.2).

Třeboňský kapr je historicky zmiňován již v minulých stoletích, kdy obchodní cesty vedly až do Pasova a do Vídně.

Chov kapra má v českých zemích téměř tisíciletou tradici. Oddělený chov kapra podle stáří a první základy výběru generačních kaprů uvádí již Dubravius v 16. století, kdy se nejvíce rozvíjelo rybníkářství na Třeboňsku. Roku 1506 vypracoval Štěpánek Netolický návrh rybníční soustavy v Třeboňské pánvi. Její osou se stala Zlatá stoka, která v délce 48 km napájí velký počet rybníků mezi Chlumem u Třeboně a Veselím nad Lužnicí vodou z řeky Lužnice. Zmínky o chovu Třeboňského kapra se nacházejí v mnoha publikacích, např. v publikaci J. Pokorný a kol. „Atlas kaprů chovaných v ČR“ nebo J. Šusta „Pět století rybníčního hospodářství v Třeboni“.

Označení Třeboňský kapr se kontinuálně užívá k označování ryb se specifickými vlastnostmi již více než 100 let. Označení bylo chráněno již od roku 1974 jako české označení původu č. 54 Třeboňský kapr (Wittingauer Karpfen) a mimo to také jako mezinárodní označení původu Třeboňský kapr (Wittingauer Karpfen) chráněné mezinárodními zápisy na základě Lisabonské dohody č. 53 z 22. listopadu 1967 a č. 836 z 6. prosince 2000. Kromě toho ochrana označení Třeboňský kapr je také předmětem bilaterálních smluv mezi Českou republikou, Rakouskem, Portugalskem a Švýcarskem, týkajících se ochrany označení původu.

Zvláštní charakter, kvalita a chuťové parametry Třeboňského kapra jsou určeny především chovem a výživou ryb ve vymezené zeměpisné oblasti, která má následující specifika:

- *Charakter, specifika a statuty krajiny:* Důmyslná síť umělých stok a uměle zakládané rybníky, budované v několika etapách od středověku do současnosti, představují dokonalý systém postupných koordinovaných krajinářských úprav, které citlivě využívají a zužitkovávají zdejší přírodní podmínky.

K nejcennějším biotopům, které jsou často ojedinělé nejen v Čechách, ale i v Evropě, patří rozsáhlá přechodová rašeliniště se zachovalými rostlinnými společenstvy a na ně vázanou faunou bezobratlých. Dalšími neméně cennými prvky jsou rozsáhlé rybníční soustavy s druhotně vytvořenými litorálními společenstvy, které často nahrazují původní mokřadní biotopy.

- *Geologie:* Podstatná část Třeboňska je tvořena geomorfologickým celkem Třeboňské pánve, především v západní sedimentární části plochým územím pánve Lomnické a ve východní části na krystalinickém podloží vyvýšeninami Kardašofčické pahorkatiny. Třeboňská pánev má mírný sklon od jihu k severu.
- *Klíma:* Celkově je klima Třeboňska, zejména jeho pánevní části, do určité míry specifické a odlišuje se od okolních oblastí, což je způsobeno polohou a geomorfologií území i velkým zastoupením vodních ploch. Průměrná roční teplota je zde vyšší než by odpovídalo nadmořské výšce, je zde delší i skutečná délka slunečního svitu. Častý je výskyt vydatných srážek v letním období. Pro Třeboňskou pánev je charakteristický častý výskyt inverzních situací s bezvětřím, kdy dochází zejména v chladnější části roku k delším obdobím se stagnací vzdušných mas v pánvi. V těchto situacích se vyskytují rovněž časté mlhy. Nepříznivý vliv inverzních situací s nedostatečnou ventilací nemá na Třeboňsku naštěstí tak silný vliv na znečištění ovzduší, neboť se zde vyskytuje velmi málo větších emisních zdrojů.
- *Chráněná krajinná oblast:* Na území Třeboňska se nacházejí dvě území (tvořená větším množstvím dílčích lokalit), která byla zařazena na seznam mokřadů mezinárodního významu chráněných Ramsarskou konvencí.

Dalším důkazem specifík krajinného ekosystému je i skutečnost, že Třeboňsko je již řadu let organizací Birdlife International klasifikováno jako evropsky významné ptačí území (IBA – Important Bird Area). Třeboňsko je také vyhlášeno chráněným územím sítě NATURA 2000 (SPA a SAC).

Všechny tyto charakteristiky tvoří zvláštní krajinný biotop s čistým prostředím, vodou i ovzduším, takže chov Třeboňského kapra ve vymezené oblasti má všechny znaky ekologicky čistého procesu. Díky zmíněným přírodním parametrům jsou ve vymezené oblasti obzvláště vhodné podmínky pro dostatečnou tvorbu přirozené kapří stravy.

#### 4.7. Kontrolní subjekt:

Název: Krajská veterinární správa pro Jihočeský kraj, Inspektorát v Jindřichově Hradci

Adresa: Rybářská 801, CZ-379 01 Třeboň

Tel.: (420) 384 72 11 87

Fax (420) 384 72 11 87

E-mail: z.cupr.kvsc@svscr.cz

- 4.8. *Označování:* Označení „Třeboňský kapr“ se při prodeji živých ryb používá tak, že u velkododávek ryb v přepravních nádržích a na automobilech se uvádí na fakturách, dodacích listech a přepravních dokladech, popř. může být uvedeno na přepravní nádrži nebo na automobilu. Pokud se týká maloobchodu, tzn. prodeje ryb v prodejnách a na stáncích, prodejce je povinen označit prodejní místo viditelnou cedulí s nápisem „Třeboňský kapr“.

U zpracovaných ryb je označení „Třeboňský kapr“ uvedeno výrazným způsobem na obalu výrobku.