

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2006/C 202/02)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

**ÖSSZEFOGLALÓ**

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**Bejegyzés iránti kérelem az 5. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján**

**„POHOŘELICKÝ KAPR”**

**EK-szám: CZ/PDO/005/0360/02.09.2004**

**OEM ( X ) OFJ ( )**

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők, különösen az oltalom alatt álló termékek termelői a termékleírás nemzeti szinten vagy az Európai Bizottságnál beszerezhető teljes változatát tanulmányozhatják <sup>(1)</sup>.

**1. A tagállam felelős szerve:**

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

**2. Csoportosulás:**

Név: Rybníkářství Pohořelice a.s.  
Cím: Vídeňská 717  
CZ-691 23 Pohořelice  
Tel.: (420) 519 424 372-5  
Fax: (420) 519 424 243  
e-mail: rybnikarstvi.pohorelice@iol.cz  
Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) egyéb ( )

A 510/2006/EK tanácsi rendelet 5. cikkének (1) bekezdésétől eltérő kérelemről van szó, mivel a területen egyetlen termelő található. A 2037/93/EGK bizottsági rendelet 1. cikkében előírt követelmények teljesülnek.

**3. A termék típusa:**

1.7. osztály Friss hal, valamint abból készült termékek

**4. Termékleírás (a 4. cikk (2) bekezdésében ismertetett követelmények összefoglalása)**

**4.1. Megnevezés: „Pohořelický kapr”**

<sup>(1)</sup> Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági termékek minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

- 4.2. Leírás: A „pohořelický kapr” (pohořelicei ponty) gyors növekedési ütemével és legalább 58 %-os vágási haszonnal tűnik ki. Utóbbi jellemzőjét sajátos testfelépítésének köszönheti, ugyanis teste nagyon izmos, háta magas, feje pedig kicsi. Az élő halak jellemzően igen erősek, ellenállóak és egészségesek. Ezt a pontyfélét különböző fajták keresztezésével állították elő. A feldolgozott hal izomzata kemény állagú, húsa friss kinézetű, színe rózsástól a pirosig terjed, illata friss, különlegesen finom íze pedig megfelel az adott halfajtának. Kulináris tulajdonságait a fogyasztók igen magasra értékelik, érzékszervi jellemzői alapján mindig több mint 92 pontot ért el a halhús értékelő skáláján.

A forgalomba hozatalra szánt halakat súly alapján a következő csoportokba sorolják: I. osztályú ponty: 1,50–2,50 kg, és extra osztályú ponty: 2,50–4,00 kg, de egyéb besorolások is elképzelhetők. Kereskedelmi forgalomba az élő vagy a feldolgozott hal kerülhet. A feldolgozott állapotban piacra kerülő termékek lehetnek friss-hűtött, fagyasztott, pácolt vagy füstölt termékek.

- 4.3. Földrajzi terület: a dél-morvaországi břeclavi és znojmoi járás.

- 4.4. A származás igazolása: A pohořelicei ponty előállítás a vonatkozó szabályoknak megfelelően és a vállalat saját előírásai alapján történik, kiviteli engedélyszáma CZ 1008.

A halak eredete bármikor pontosan beazonosítható az egyéni jelölési rendszernek köszönhetően, amelyben a halakat számítógépes chippel látják el, de emellett számos nyilvántartás készül, a vállalatnál leltár, ikranyilvántartás, a piacra kerülő halak nyilvántartása, a raktározáskor pedig a szaporulat, a piacra kerülő halak, a feldolgozásra kerülő kimenő és bejövő halak nyilvántartása. A feldolgozás minden szakasza állatorvosi ellenőrzés mellett történik. A feldolgozást hitelesített felügyeleti rendszer keretében ellenőrzik a HACCP és a BRC rendszerek segítségével.

Az egyik tenyészvonalat, a pohořelický lysec-et a földrajzi terület egyetlen másik termelője sem tartja.

- 4.5. Az előállítás módja: Félintenzív tartási módszert alkalmaznak: a halak jobbára csak a medencében megtalálható természetes táplálékot fogyasztják, kiegészítő takarmányt csak az év egyes részeiben kapnak. Ez elsősorban gabonákból, és ritkán kombinált tápszerből áll. A takarmányként használt gabona a környék gazdáitól származik. Több nemzedék óta zárt termelési rendszert használnak, ami teljes függetlenséget biztosít az összes halkategória nevelésében. Egy szaporodási ciklus 3–4 év hosszú, a forgalomba kerülő halak méretétől függően. A szaporulatot szabályozott körülmények között, mesterséges megtermékenyítéssel állítják elő. Az első évben, amennyiben a körülmények szükségessé teszik, a halakat teljes értékű, hitelesített gyártótól származó granulált haltáppal és gabonaőrleménnyel is táplálják. A második évtől a halak a helyi gazdák által termelt gabonát kapnak kiegészítő táplálékként. A halak feldolgozása a közelben, a legszigorúbb állategészségügyi normák és uniós előírások (64/433/EGK tanácsi irányelv) tiszteletben tartásával történik. A feldolgozott halak frissen-hűtve, fagyasztva, pácolva vagy füstölve kerülnek forgalomba.

A neveléstől a feldolgozásig a teljes előállítási folyamat a földrajzi régió belül történik, így beazonosíthatóak a medencék (kevesebb idő telik el a kifogás és a feldolgozás között, ezáltal biztosított a termék kifogástalan minősége), a teljes előállítási folyamat jól ellenőrizhető, a fogyasztók igényeire a lehető leggyorsabban lehet reagálni, és ki lehet használni a helyi embereknek a halfeldolgozásban szerzett hagyományos jártasságát.

- 4.6. Kapcsolat: Pohořelice környékén és Lednice–Valtice térségében a haltartás hagyománya a XII–XIII. századba nyúlik vissza. 1396-ból írásos emlék tanúskodik arról, hogy Měnínben (avagy Nesytben) Jošt nevű halgazda tevékenykedett. A halgazdálkodás Pohořelice környékén a XV. században és a XVI. század első felében éli fénykorát, amikor a Jihlava folyó vizének felduzzasztásával egymás után töltik föl a halnevelő medencéket. A legrégebbi tavak a Starý (1520 körül), a Lenovický (Novoveský, 1536) és a Vrkoč (1552). A következő idők a haltartás stagnálása, majd fokozatos hanyatlása jellemző. Fordulat csak a második világháború után, 1945-ben következett be. A medencéket felújították, átépítették, és 1965. január 1-jén pohořelicei székhellyel megalakult a Pohořelicei Állami Halászat (Státní rybářství Pohořelice) nemzeti vállalat. Az 1989 novemberében bekövetkezett események kevésbé befolyásolták a halgazdaság sorsát; 1991. január 1-jén létrejött a Pohořelicei Állami Halászat (Státní rybářství Pohořelice) állami vállalat. Az igazi változást a privatizáció jelentette: 1994. április 1-jétől részvénytársaság formájában működött a Pohořelice Halgazdaság Rt (Rybníkářství Pohořelice a.s.).

A břeclavi és znojmoi járások területe sajátos, a halgazdálkodásnak igen kedvező klímával és természeti adottságokkal rendelkezik. A talaj meszes, a haltartó medencék aljzatán gazdag fekete talaj van, ami magas ásványianyag-tartalmat kölcsönöz a víznek. Az előbbiekhöz társuló éghajlati tényezők (magas évi középhőmérsékletek, a víz hőmérséklete, a hosszú vegetációs időszakok) következtében gazdag természetes tápanyag-forrás keletkezik, ami kitűnő feltételeket teremt a haltartáshoz. A termék minőségét nem a használt halfajta határozza meg. A természetes körülmények azonban nagyban befolyásolják. A teljes előállítási folyamat, a halak nevelése és táplálása a földrajzi régióban történik. Még a feldolgozásra is azon belül kerül sor.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Krajská veterinární správa pro Jihomoravský kraj  
Inspektorát Břeclav

Cím: 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. Címkézés: A csomagolás első felén jól olvashatóan szerepelnie kell a „Pohořelický kapr” megnevezésnek.

4.9. Nemzeti követelmények: —

---