

II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ
KÖZLEMÉNYEK

BIZOTTSÁG

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

(2007/C 66/01)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 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

„TŘEBOŇSKÝ KAPR”

EK-szám: CZ/PGI/0377/18.10.2004

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Úřad průmyslového vlastnictví
Cím: 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. Csoportosulás:

Név: Rybářství Třeboň a.s.
Cím: Rybářská 801, CZ-379 01 Třeboň
Tel: (420) 384 70 15 39
Fax (420) 384 72 33 59
e-mail: rybarstvi@rybarstvi.cz
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

Az 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 ⁽²⁾ 1. cikkében előírt követelmények teljesülnek.

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

⁽²⁾ HLL 185., 1993.7.28., 5. o

3. *Termék típusa:*

1.7. osztály – Friss hal, valamint abból készült termékek

4. *Termékleírás:*

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. *Elnevezés:* „Třeboňský kapr”

4.2. *Leírás:* A „Třeboňský kapr” a „ponty” fajhoz tartozik. A termék végső jellegzetességeinek eléréséhez nincs szükség e faj meghatározott fajtájára vagy keresztezésére.

A „Třeboňský kapr”-t egy meghatározott területen található halastavakban tenyésztik, azaz a szaporodásnak, tenyésztésnek és halgazdálkodásnak ezen a területen kell folynia. A feldolgozásra a meghatározott területen kívül is sor kerülhet.

A „Třeboňský kapr” háta sötétzöld, szürke vagy szürkéskék, oldala sárgászöld vagy aranysárga, a hasa sárgásfehér. A hátszony és a farokszony szürke, a farokszony és a farok alatti úszó pirosas árnyalatú, a melluszony és a hasúszó sárgás vagy pirosas. A „Třeboňský kapr” testére a magas hát jellemző. A „Třeboňský kapr” akár 1 méteresre is megnő, súlya 20 kg vagy több is lehet. Az optimális vágósúly hároméves korban 1,20–1,80 kg, négyéves korban 2,40–3,20 kg.

A „Třeboňský kapr” húsának jellemzői: 23 % szárazanyag, 19,2 % fehérje, 2,6 % zsír.

Az érzékszervekkel meghatározható tulajdonságokat illetően a „Třeboňský kapr” megkülönböztethető a nagyon alacsony zsírtartalmú és kiváló minőségű húsa révén. A hús íze kitűnő, a „Třeboňský kapr”-re jellemző halíz jellemzi. A jól megkülönböztethető és tipikus ízt egyrészt a kiváló minőségű tiszta víznek köszönheti, amelyben a halakat – a meghatározott területen belül – tenyésztik, másrészt a természeti és földrajzi feltételek pontytenyésztésre gyakorolt hatásainak, a Třeboň medence altalaja által kifejtett hatásoknak, és legfőképpen a meghatározott területen található vizekben fellelhető javarészt természetes planktoni tápanyagoknak, amelyeket kiegészítő táppal kombinálnak. A kiegészítő táp gabonaféléket tartalmaz.

A „Třeboňský kapr” élve, illetve feldolgozva, azaz fagyasztva, hűtve (frissen), füstölve vagy pácolva a következő formákban kerül kereskedelmi forgalomba: kizsigerelt ponty egészben, félbe vagy adagokra osztva, filé és pontybelsőségek.

4.3. *Földrajzi terület:* A „Třeboňský kapr” tenyésztésére meghatározott terület azokat a halastavakat foglalja magában, amelyek a Třeboň medencében található természetvédelmi területen helyezkednek el; a halastavak a Zlatá stokával és a hozzá tartozó vízfolyásokkal összekötött rendszert alkotnak.

4.4. *Származási igazolás:* A „Třeboňský kapr” előállítását, a lefejéstől a tenyésztésen és halgazdálkodáson át a feldolgozásig, a meghatározott területen zajlik az ISO 9001:2001 minősített minőségellenőrző-rendszerrel összhangban és a HACCP („hazard analysis and critical control points”, azaz veszélyelemzés és kritikus ellenőrzési pontok) rendszer ellenőrzése mellett. A jellemzők ellenőrzését az állami állatorvosi hivatal végzi.

E rendszer keretében az állami állatorvosi hivatal alkalmazottjai jelen vannak, amikor a tartályokból a halakat lehalásszák és értékesítik, továbbá ellenőrzik a halak egészségi állapotát, küllemét és minőségét. Ezenfelül a létrehozott nyomonkövetési terv alapján a regionális állatorvosi hivatal alkalmazottjai az év során meghatározott időközönként mintát vesznek az egyes halastavakból származó halakból, majd hitelesített laboratóriumokban tesztek és elemzéseket végeznek. A tesztek és elemzések a hal egészségi állapotát, valamint a hús egészségességét és minőségét vizsgálják. Szűrőpróbaszerű ellenőrzéseket is végeznek, valamint mintákat is vesznek, amikor a halakat lefejtik.

A tenyésztő a halaknak a halgazdaságban történő valamennyi mozgását feljegyzi az előírt nyilvántartásban. A nyilvántartásban szerepelnek mind a népesítés szakaszai, mind a halak mozgása és lehalászása. A halértékesítés számviteli nyilvántartása tartalmazza az értékesített halak mennyiségét és a felvásárlókat. A felvásárlókat az elszámolási rend tartja nyilván.

- 4.5. Az előállítás módja: A jövőbeni tenyészhalak, amelyeket a „Třeboňský kapr” tenyésztésére használnak, mindig olyan ismert szülők ivadékai, amelyek külső tulajdonságai (testméretek, pikkelyek típusa és szín) megfelelnek az előírt normáknak.

A fiatal tenyészhalaknak a meghatározott területen történő tenyésztése során szelekcióra kerül sor, amely folyamán a figyelmet az elért súlyra, a pikkelyek típusára és az egészségi állapotra összpontosítják. A fiatal halakat és a tenyészhalakat a lehető legkevesebbet kezelik.

A ponty szaporításához a lefejes módszeret alkalmazzák, ez a halikrakeltető telepen ellenőrzött körülmények között történik, ahol a környezet és a víz minősége garantált.

A halikrában található embrió fejlődése egy speciális berendezésben zajlik. A ponty petehártyában található hallárváit különleges előnevelő tavakban tárolják, amelyek szintén a meghatározott területen találhatók. E fejlődés alatt a „Třeboňský kapr” természetes táppal (plankton és a tófenék élővilága) táplálkozik, valamint részben gabonafélék keverékéből álló, adalékanyagoktól mentes kiegészítő tápot kap. Ezekben a halastavakban a ponty zsengeivadékai egy-két évig növekednek, majd nagyobb halastavakba kerülnek, ahol egy-két éven belül eléri a piaci méretüket. Ebben a szakaszban a pontyok kétharmad rész természetes táplálékkal és egyharmad rész kiegészítő gabonátáppal táplálkoznak. A táp közvetlen hatással van a húsképződésre és a hús minőségére, így a „Třeboňský kapr” általános használati értékére. Az állomány kiegészítő táppal való táplálását a vízhőmérsékletre és a víz oxigénszaturációjának mértékéhez igazítják. Természetesen azt is figyelemmel kísérik, a pontyok milyen mértékben fogyasztottak kiegészítő tápot, valamint milyen mértékű a halak növekedése, illetve milyen az egészségi állapotuk. Ezeket az adatokat az etetési pontoknál történő rendszeres ellenőrzések és a teszt céljából történő halfogások határozzák meg.

A piacra kerülő halakat a kifogásuk után olyan tavakban tartják, amelyek kisebb víztartályokból állnak, amelyeken keresztül a meghatározott területről származó víz folyik keresztül. Ezekben a tárolótavakban a tiszta folyóvíz révén a halak iszapos ízét eltávolítják, így a hús értéke nő és íze javul. A lehalászás és a szokásos feldolgozás után a termék további feldolgozáson esik át, úgy mint hűtés, fagyasztás, füstölés, illetve pácolás.

- 4.6. Kapcsolat: A meghatározott terület különleges klímával rendelkezik, amelyet helyzetének és geomorfológiájának köszönhet, amelyet főleg víztestek alkotnak; ezek mind pozitívan befolyásolják a halak súlygyarapodását. A földrajzi terület ökológiailag tiszta, a třeboňi természetvédelmi területen az ipari vagy településről származó szennyezésnek nincs jelentős forrása, és ez kedvezően hat a halak egészségi állapotára. A Zlatá stoka által összekötött halastó-rendszer egy több mint 300 éves egyedi vízrendszer, amelynek – szerkezetének és szerepének köszönhetően – nincs vetélytársa sem Európában, sem a világban, továbbá olyan meghatározott egyedi jellemzőkkel bír természetes élőhely, amely a termék tulajdonságait befolyásolja. Ezen a területen kiváló körülmények vannak a plankton és a pontyok természetes, tápanyagokban nagyon gazdag táplálékának termelődéséhez, amihez hozzájárulnak az alábbiakban ismertetett éghajlati és geológiai körülmények is. A fent említett tények okozati kapcsolatot alkotnak a meghatározott földrajzi terület és a termék végső jellemzői között (lásd 4.2.).

A „Třeboňský kapr”-ról már az elmúlt évszázadokban is említést tettek, amikor a kereskedelmi utak Passauba és Bécsbe vezettek.

Csehországban már majdnem ezer éves hagyománya van a pontytenyésztésnek. A pontyok kor szerinti elkülönített tenyésztését és a tenyészpontyok kiválasztásának első alapjait Dubravius említette meg a 16. században, amikor Třeboň vidékén sokkal fejlettebb volt a halgazdálkodás, mint máshol. 1506-ban Štěpánek Netolický javaslatot terjesztett be egy halastó-rendszer kialakítására a Třeboňi medencében. A kiinduló pontot a Zlatá stoka jelentette, amely 48 km hosszú és nagy számú halastavat lát el vízzel a Lužnice folyóból Chlum u Třeboně és Veselí nad Lužnicí városok között. A „Třeboňský kapr” tenyésztésére vonatkozó utalások sok publikációban megjelentek, például a J. Pokorný által írt Atlas kaprů chovaných v ČR (A Csehországban tenyésztett pontyok atlasza) vagy a J. Šusta által írt Pět století rybničního hospodářství v Třeboní (A třeboňi halgazdálkodás 500 éve).

A „Třeboňský kapr” elnevezést több mint 100 éve folyamatosan használják a meghatározott tulajdonságokkal rendelkező halak esetében. Az elnevezést 1974 óta az 54. sz. cseh eredet-megjelölés („Třeboňský kapr”, Wittingauer Karpfen), valamint a „Třeboňský kapr” (Wittingauer Karpfen) nemzetközi eredet-megjelölés (az 1967. november 22-i 53. sz. és a 2000. december 6-i 836. sz.) védi nemzetközi bejegyzések által a lisszaboni megállapodás alapján. Ezenfelül a „Třeboňský kapr” megjelölés a Cseh Köztársaság, valamint Ausztria, Portugália és Svájc között az eredet-megjelölések védelméről kötött kétoldalú megállapodások tárgyát képezi.

A „Třeboňský kapr” különleges tulajdonságait, minőségét és ízét elsősorban a halaknak a meghatározott területen történő tenyésztése és táplálása határozza meg, amelyek jellemzői a következők:

- *A régió jellemzői, különleges tulajdonságai és minősítése:* A mesterséges halastavak és csatornák egyedi hálózata – amelyet a középkortól napjainkig különböző fázisokban építettek ki – a tájat fokozatosan és összehangoltan megváltoztató tökéletes rendszer, amely a helyi természeti feltételeket érzékenyen aknázza ki.

A nemcsak Csehországban, hanem egész Európában egyedülálló kiterjedt lápvidék, ahol jól megőrzött növényi közösségek és gerinctelen fauna él, a legértékesebb természetes élőhely. Nem kevésbé értékes elemet alkot a kiterjedt halastó-rendszerek – a másodlagosan kialakult littorális közösségekkel –, amelyek gyakran cserélik fel a természetes vizes élőhelyeket.

- *Földtan:* Třeboň vidékének jelentős részét a Třeboňi medence geomorfológiai egysége, különösen a nyugati üledékes oldalon a Lomnicei medence sík terepe, a keleti oldalon pedig a Kardašověčická pahorkatina hegyvidékének kristályos altalaja alkotja. A Třeboňi medence enyhén lejt dél-észak irányba.

- *Éghajlat:* Třeboň vidékének éghajlata általában – különösen a medence vidékén – bizonyos mértékig különleges, valamint különbözik a környező területek éghajlatától egyrészt az elhelyezkedéséből és a földterület geomorfológiájából adódóan, másrészt pedig amiatt, hogy főleg víztestekből áll. Az éves átlaghőmérséklet magasabb, mint ami az ilyen tengerszint feletti magasságnál várható, továbbá a napsütéses napok száma is több. A nyári időszakban komoly esőzések fordulnak elő. A Třeboňi medence jellegzetessége az, hogy szélmentes inverzív időszakok gyakran fordulnak elő, különösen az év hidegebb időszakában, amikor a medence fölötti légtömegek hosszabb ideig stagnálnak. Ezekben az esetekben gyakori a köd is. Ezen inverzív időszakok kedvezőtlen hatásai, a nem megfelelő légmozgással együtt azonban szerencsére nem befolyásolják komolyan Třeboň vidékének légszennyezettségét, mivel a kibocsátás forrásainak száma nagyon alacsony.

- *Természetvédelmi terület:* Třeboň vidékén két olyan (több telepet is magukban foglaló) terület található, amelyek szerepelnek a Ramsari Egyezmény által védett nemzetközi jelentőségű vizes élőhelyek jegyzékében.

A vidék ökoszisztémájának különlegességét igazolja az is, hogy a Birdlife International Třeboň vidékét már néhány éve fontos európai madárélelőhelynek (IBA) minősítette. Třeboň vidékét a NATURA 2000 programba bevont védett területté nyilvánították (SPA és SAC).

E fenti jellemzők alkotják a tiszta környezetű, tiszta vizű és levegőjű régió különleges biómáját, így a „Třeboňský kapr”-nek a meghatározott területen folyó tenyésztése egy ökológiailag tiszta folyamat. A fent említett természeti jellemzőket tekintve a meghatározott területen fennálló körülmények különösen alkalmasak a pontyok természetes táplálékának biztosítására.

4.7. Ellenőrző szerv:

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

Cím: 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. *Címkézés:* A „Třeboňský kapr” megjelölést az élőhal marketingjének céljára alkalmazzák, tehát amennyiben a halak nagykereskedelmi szállítmányait szállítótartályokban, gépjárműveken szállítják, a név megjelenik a számlákon, szállítóleveleken és fuvarokmányokon, illetve megjelenhet a tartályokon vagy a gépjárműveken is. Kiskereskedelmi szállítmányok esetében, azaz a halak boltokban és standokon történő értékesítésekor a kereskedő az értékesítés helyén köteles jól látható módon feltüntetni a „Třeboňský kapr” feliratot.

A feldolgozott hal esetében a „Třeboňský kapr” megjelölést jól láthatóan feltüntetik a csomagoláson.