

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2010/C 253/04)

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.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„KARP ZATORSKI”

EK-sz.: PL-PDO-005-0401-26.04.2007

OFJ () OEM (X)

1. **Elnevezés:**

„Karp zatorski”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Lengyelország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa:*

1.7. osztály: Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

A „karp zatorski” (*Cyprinus carpio*) a tiszta „karp zatorski”-vonal, valamint a tiszta magyar, jugoszláv, gólysi és izraeli (Dor-70) vonalak keresztezésével létrejött hibrid. A „karp zatorski” élő hal, amelyet frissen, feldolgozás előtt értékesítenek. A „karp zatorski”-t kizárólag téli pontytavakban, a kétéves tenyésztési cikluson alapuló zatori tenyésztési módszer szerint tenyésztik.

Küllem:

— az értékesíthető hal testtömege: 1 100–1 800 gramm

— szín: olajzöld vagy olajzöldes kék

— pikkelyzet: tükrös pikkelyek dárda-, csík- vagy nyeregalakban elrendezve.

⁽¹⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

A „karp zatorski” húsának kémiai összetétele:

- szárazanyag: 22,50 %
- nyershamu: 1,23 %
- összes fehérje: 19,25 %
- nyerszsír: 1,55 %

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

A halak túlnyomórészt a tavakban természetes módon rendelkezésre álló táplálékot fogyasztják. A szóban forgó területen található pontytavak magas termékenységi rátájának köszönhetően a halak táplálkozása a tavakban természetes módon rendelkezésre álló táplálékon alapul. Ezt a tenyésztés valamennyi fázisában csak természetes gabonatakarmánnyal (búza, árpa, tritikálé, kukorica) egészítik ki, amelynek legalább 70 %-a a 4. pontban meghatározott területről származik, és amely a sajátos talaj- és éghajlati jellemzőknek köszönhetően kiemelkedő minőségű, és a szigorú egészségügyi előírásoknak is megfelel. A gabona vásárlása során figyelembe veszik a minőséget, illetve a nedvességtartalmat, amely nem haladhatja meg a 11 %-ot. A „karp zatorski” tenyésztési területén kívül vásárolt takarmányt kizárólag abban az esetben használnak, ha a 4. pontban meghatározott területről származó takarmány mennyisége nem elegendő. A „karp zatorski” tenyésztése során mesterséges eredetű takarmányt vagy takarmánykiegészítőt nem használnak.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A „karp zatorski” teljes tenyésztési ciklusa kötelezően a 4. pontban meghatározott földrajzi területen megy végbe. A tiszta „karp zatorski” vonal, valamint a magyar, jugoszláv, gölysi és izraeli (Dor-70) vonalak keresztezéséből származó halak gyorsabban növekednek, a betegségekkel szemben ellenállóbbak, a belőlük származó halhús hozama nagyobb, és a 4. pontban meghatározott területre jellemző természeti feltételekhez kitűnően alkalmazkodtak. A teljes tenyésztési ciklus a zatori tenyésztési módszeren alapul, amellyel a tenyésztési időszak két évre rövidül. A „karp zatorski” tenyésztési ciklusa a következő öt szakaszból áll:

1. Ívás

Ívás céljára a legjobb tulajdonságokkal rendelkező példányokat választják ki. Az ívás a földben található természetes ívatótavakban történik. A keltetőházban végzett, mesterséges ívatás is engedélyezett. Az ilyen módon szaporított lárvák nem nyárlárva-nevelő tavakba, hanem előnevelő tavakba kerülnek.

2. A nyári lárvák nevelése

A lárvákat az ívatótavakból azokba a tavakba helyezik át, amelyekben a nyári lárvákat nevelik. A tavaknak gondosan karbantartott állapotban kell lenniük. Az állomány sűrűsége hektáronként 200 000 lárva. A nyári lárvákat a 2–4 grammos tömeg elérésekor helyezik át ezekből a tavakból.

3. Az őszi lárvák nevelése és teleltetése

Az előnevelő tavak júliusban tele vannak nyári lárvával vagy egyes esetekben az ívatótavakból áthelyezett lárvákkal. Az előnevelő tavakban a halakat a 3.4. pontban felsorolt gabonafélékkel táplálják. A takarmányt kezdetben finom lisztte őrlik, később azonban, ahogyan a halak mérete növekszik, már durvább szerkezetű takarmányt használnak. Szeptember végéig a halakat hetente háromszor etetik. Az első idény végén a halak általában elérik a 60–150 grammos egységtömeget. Az őszi lárvákat áttelelés céljából az előnevelő tavakban hagyják. A tavak napi szintű ellenőrzése elengedhetetlen.

4. A pontyok áthelyezése kereskedelmi célú tavakba

Tavasszal a pontyokat az előnevelő tavakból kereskedelmi célú tavakba helyezik. A halakat májustól szeptemberig az előre meghatározott takarmányozási ütemtervnek megfelelően táplálják. A

legintenzívebb takarmányozási periódus június, július és augusztus hónapokra esik. A halak áthelyezése októberben kezdődik. A halakat speciális szállítótartályokba helyezik át. Az áthelyezés után a halakat méret szerint szétválogatják, megméri a tömegüket, majd haltároló egységekbe szállítják őket. A haltároló egységek 1,7–2,0 m mély, vegetáció nélküli tavak, amelyekben a vízáramlás és az oxigénellátottság megfelelő. Ennek az eljárásnak köszönhetően a „karp zatorski” húsának nincs iszapszaga.

5. A ponty áthelyezése a haltároló egységekből

A halakat decemberben (a karácsony előtti időszakban) a haltároló tavakból az értékesítési pontokra szállítják, ahol speciális, oxigénnel ellátott tartályokba helyezik őket.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A „karp zatorski” elnevezést élő hal értékesítése céljából használják, és a gépjárművekkel, szállítótartályban történő nagykereskedelmi célú halszállítás esetében ezt tüntetik fel a számlákon, az átvételi elismervényeken és a szállítóleveleken, és az elnevezés a gépjárművön vagy a tartályon is megjelenhet. A kiskereskedelmi egységekben a halakat speciális, oxigénnel ellátott tartályokba helyezik. A tartályokon a „karp zatorski” felirat tisztán, kivehetően olvasható.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „karp zatorski”-t három, Małopolskie tartomány nyugati részén elhelyezkedő községben, Zator és Przeciszów községben (Óświęcimski megye), valamint Spytkowice községben (Wadowicki megye) tenyésztik. A terület 134 km²-et foglal el, de a tenyésztés főként Zator községben összpontosul.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Természeti tényezők

Felszíni vizek

A „karp zatorski” tenyésztési területére főként a vízfolyások sűrű hálózata, az egyes tavakhoz vizet juttató vízgyűjtő árkok és csatornák által kiegészített folyóhálózat jellemző. Zator község területének mintegy 22 %-át borítják halastavak. A tavak természetes termékenységének aránya magas, azaz a biomassa gyorsan növekszik. Ezen a területen a pontytavak a halakat gazdagon ellátják természetes táplálékkal (zooplankton, fitoplankton, illetve bentosz). A 4. pontban meghatározott földrajzi területen található számtalan kisebb-nagyobb tó alkotta rendszerek miatt ez a terület „Dolina Karpia” (Ponty-völgy) néven közismert.

Felszín alatti vizek

A „karp zatorski” tenyésztési területe az Elő-Kárpátok hidrogeológiai régiójához tartozik. A talajvíz felső rétege a felszín alatt 5–10 m. A víztartó réteg átlagos vastagságát 4,8 méterre becsülik, szivárgási együtthatója 244/24 h. A vizek jó minőségűek (I.B. osztály).

Éghajlat

A „karp zatorski” tenyésztési területe a közép-európai éghajlati zónában, a Kárpátok éghajlati régiójában, a mérsékelt meleg éghajlati szint alsó részében helyezkedik el. A terület éghajlatát kontinentális, illetve tengeri hatások egyaránt érik. Az éghajlatra a hegyvidéki területek közelsége is hatással van. A vegetációs időszak (amikor a napi átlaghőmérséklet 5 °C fölött van) 224 napig, az intenzív vegetációs időszaka pedig (amikor a napi átlaghőmérséklet 10 °C fölött van) április végétől október közepéig tart; a fagymentes napok száma 172.

Talajok

Arra a területre, ahol a „karp zatorski”-t tenyésztik, igen differenciált talajtakaró jellemző: barna erdőtalajok és pszeudo-podzoltalajok, folyami iszap, gley-talajok, feketeföldek, valamint tőzegek és lápos talajok.

Védett vidéki területek

Azt a területet, amelyen a „karp zatorski”-t tenyésztik, különösen tiszta levegője, illetve ritka fajokkal büszkélkedő, gazdag állat- és növényvilága teszi egyedülállóvá. Az élővilág e gazdagságának köszönhetően a Lengyel Madárvédelmi Társaság (OTOP) a Birdlife International nemzetközi madárvédelmi szervezet kritériumai alapján ezeket a területeket – a Skawa folyó völgyének alsó szakaszát (PL 125) – mint különleges természetvédelmi területet a Natura 2000 hálózathoz tartozónak nyilvánította. A hálózat kulcsszerepet tölt be az Európai Unió természeti erőforrásainak a megővésében.

A z emberi tényező

A zatori halászat és pontytenyésztés kezdetei a 11. század végére és a 12. század elejére tehetőek, és a halászat, valamint – később – a haltenyésztési ágazatok ezen a területen azóta is folyamatosan fejlődnek. A maga nemében a régióban ez a legrégebbi központ. A vízfolyások sűrű hálózata (a Soła és a Skawa folyó, illetve a Visztula felső szakasza), a ponty táplálékul szolgáló négy fő gabonafajta természetéhez megfelelő talajfeltételek, a mérsékelt éghajlat, valamint az az adottság, hogy a halat Krakkóba, illetve a környező területekre vízi úton lehet szállítani, mind kedvezően hatottak a haltenyésztés fejlődésére. A tavakat a folyók mentén, gyöngysorszerűen alakították ki. Ez elősegítette a víz gravitációs be-, illetve kifolyását, ideértve a tófenékek kiszáradását is. A haltenyésztés az első világháborút követően jelentékeny fejlődésnek indult. Először újjáépítették a háború alatt megsemmisült tavakat, új technológiákat vezettek be, szabályozták a hal kiskereskedelmét, Krakkóban pedig megnyílt az első halkereskedés. 1946-ban a zatori állami vagyont a Jagelló Egyetem vette át, és létrejött a Zootechnikai Intézet, ahol a ponty hozamának növelésére irányuló munka folyt.

A ponty őshonos vonalát, amelyet 1955 óta belterjesen tartottak, és kereskedelmi forgalomba sohasem került, a 4. pontban leírt földrajzi területen tenyésztették. A helyi haltenyésztők és tudósok megfigyeléseikre, kutatásaikra, illetve tapasztalataikra alapozva keresztezték a tiszta „karp zatorski” vonalat olyan vonalakkal, amelyek a területre jellemző feltételekhez a legjobban alkalmazkodtak. 1946-tól fokozatosan bevezették a zatori tenyésztési módszert, amely kétéves rendszeren alapul, és az első évben a halak testtömegének 60-ról 150 grammra való emelkedését eredményezi, ráadásul ennél a módszernél a megmaradás aránya a 86 %-ot is elérheti. Ez a módszer a régió vizeivel – mint gazdag természetes táplálékforrásokkal – együtt lehetővé tette a pontytenyésztési ciklus két évre történő lerövidítését. Ezzel 1 100–1 800 gramm tömegű pontyokat lehet tenyésztetni, mivel kiaknázzhatóak a tenyésztési ciklus második évében a halnövekedésben rejlő jelentős lehetőségek. A „karp zatorski” tenyésztésével összefüggő munkafolyamatok többségét manuálisan végzik, így e folyamatok során az emberi tudás és tapasztalat lényeges szerephez jut. A mezőgazdasági termelők sokévtapasztalatuknak köszönhetően képessé váltak arra, hogy a tenyésztési folyamatot alkotó különböző tevékenységeket elvégezzék; ilyen például a tavakban a kiindulási hektáronkénti 200 000 lárvas állománysűrűség kiválasztása, amely által csökken a betegségek terjedésének kockázata, kisebb mértékű lesz az állománypusztulás, a természetes táplálékforrásokat pedig a leghatékonyabban használják ki. Szintén igen lényeges az a képesség, hogy a gabonatakaromány szemcseméretét, illetve adagolását a halak testtömegéhez igazítsák.

5.2. A termék sajátosságai:

A „karp zatorski” jellegzetes tulajdonságai, amelyek egyedi mivoltáról tanúskodnak:

- tömör alak,
- keresztmetszetindex: 2,2–2,4,
- gyors növekedés,
- 61–64 %-os halhúshozam,
- 3,9–5,0 közötti állapotfaktor (Fulton-faktor),

- a húsnak nincs iszapszaga, hanem frissshal-illata és zamatos íze van,
- a gabonák esetében a takarmányértékesülés 5,
- a megmaradás aránya 86 %,
- a halak a betegségekkel szemben az átlagosnál ellenállóbbak.

A halak a fenti jellemzőkre a kétéves tenyésztési ciklus eredményeképpen tesznek szert.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:*

A „karp zatorski” kivételes minősége a 4. pontban leírt földrajzi terület természeti adottságaival szorosan összefügg. A „karp zatorski” minősége nem csupán a természeti környezet egyedülálló adottságaiból fakad, hanem a helyi haltenyésztési hagyományokból és technikákból is. Kizárólag az előbb említett tényezők együttes előfordulása teszi lehetővé az 5.2. pontban ismertetett sajátos tulajdonságokkal rendelkező pontyok tenyésztését.

Az 5.1. pontban ismertetett természeti tényezőknek köszönhetően a halastavak elegendő mennyiségű, kiemelkedő minőségű természetes táplálékkal szolgálnak. A tenyésztés területe továbbá a négy fontos gabonafajta termesztéséhez is kedvező talaj- és éghajlati feltételekkel rendelkezik. Különösen a tavak kiemelkedően termékeny természetének köszönhető, hogy a halak étrendje természetes táplálékon alapul, amelyben mesterséges takarmányt és takarmánykiegészítőket nem használnak. A kórokozók jelenléte a tavak nagy arányú termékenységének, illetve a könnyen erjedő, szénhidrátban gazdag mesterséges táplálék hiányának köszönhetően csekély. Ez hatással van a „karp zatorski” egészségére, valamint a hal kivételes érzékszervi jellemzőire, és ennek különösen a frissshal-illat és a hal zamatos íze az eredménye. A fentebb jellemzett földrajzi terület tulajdonságai azt is jelentik, hogy az így tenyésztett halak keresztmetszetindexe, valamint húsfejlődése ideális, amint azt az 5.2. pontban említett magas állapotfaktor is mutatja. A „karp zatorski” tenyésztése a hal származási helyével szorosan összefügg, mivel a természetes vízfolyások és víztestek (ideértve a folyókat és azok mellékfolyóit) közelsége azt jelenti, hogy a terület a haltenyésztéshez szükséges vízben bővelkedik. Az ilyen nagy és jól működő halastavakból álló telepek létrehozását a terület talaja tette lehetővé. A talajok, amelyeken a tavakat kialakították, az éghajlati feltételek (különösen a hosszú vegetációs időszak), valamint a természetes táplálék bősége és minősége közvetlenül hatnak a tavak magas természetes termékenységére (azaz a takarmányozás nélkül lehalászható halak hektáronkénti mennyiségére), ami 150–300 kg/ha között változik.

A „karp zatorski” minősége és tulajdonságai nem csupán az ezekkel szorosan összefüggő természeti környezetből, hanem a területre jellemző tenyésztési hagyományokból és technikákból is fakadnak. A helyi haltenyésztők és tudósok megfigyeléseik, kutatásaik, illetve tapasztalataik eredményeképpen kiválogatták a területre jellemző feltételekhez legjobban alkalmazkodó pontyokat. Így tenyésztették, majd keresztelték a tiszta „karp zatorski” vonalat a tiszta magyar, jugoszláv, gofyszi és izraeli (Dor-70) vonalakkal. Az így létrejött utód kiváló tenyésztési jellemzőkre tett szert, ilyen a megmaradás magas aránya és a takarmány megfelelő hasznosítása, amit az alacsony takarmányhasznosítási arányok tükröznek. A heterózis hatása azt jelenti, hogy a halak gyorsabban növekednek, a betegségekkel szemben ellenállóbbak, húshozamuk magas, és a helyi természeti feltételekhez nagyon jól alkalmazkodtak. A 4. pontban meghatározott környezeti feltételekhez igazított zatori tenyésztési módszer használata lehetővé teszi, hogy a tenyésztés eredménye olyan hal legyen, amelyik az 5.2. pontban ismertetett tulajdonságokkal rendelkezik. A tenyésztési időszak két évre történő csökkentése által vált lehetővé olyan fiatal pontyok tenyésztése, amelyek íze és érzékszervi jellemzői kitűnőek, húsnak zsírtartalma pedig alacsonyabb, mint azoknak az idősebb, kereskedelmi forgalomban lévő halaknak a húzáé, amelyeket a széles körben használt hosszabb tenyésztési ciklus során tenyésztettek. A „karp zatorski” attól nyeri el a más földrajzi területeken tenyésztett pontyoktól jól megkülönböztethető, zamatos ízét, hogy a halak fiatalok. Ez a hús minőségét és érzékszervi jellemzőit is meghatározza,

márpedig a fogyasztók ezeket igen nagyra tartják. A „karp zatorski” tulajdonságai a fogyasztók elismerésével találkoznak, amit az is mutat, hogy ennek a halnak az ára a más földrajzi területekről származó pontyénál 10–15 %-kal magasabb.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

<http://www.minrol.gov.pl/index.php?/pol/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Wnioski-przeslane-do-UE-od-kwietnia-2006-roku>
