

## II

*(Informacje)*

## INFORMACJE INSTYTUCJI I ORGANÓW UNII EUROPEJSKIEJ

## KOMISJA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych**

*(2007/C 66/01)*

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## STRESZCZENIE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006****„TŘEBOŇSKÝ KAPR”****Nr WE: CZ/PGI/0377/18.10.2004****ChNP ( ) ChOG (X)**

Niniejsze stwierdzenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. *Właściwy departament państwie członkowskim:*

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

2. *Grupa:*

Nazwa: Rybářství Třeboň a.s.  
Adres: Rybářská 801, CZ-379 01 Třeboň  
Tel.: (420) 384 70 15 39  
Faks (420) 384 72 33 59  
E-mail: rybarstvi@rybarstvi.cz  
Skład: Producenti/przetwórcy ( X ) Inni ( )

Niniejszy wniosek odbiega od art. 5 ust. 1 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ze względu na fakt, że na danym obszarze jest tylko jeden producent. Wymogi określone w art. 1 rozporządzenia Komisji (EWG) nr 2037/93 <sup>(2)</sup> są spełnione.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 185 z 28.7.1993, str. 5.

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.7 — Świeże ryby i produkty z nich wytworzone.

4. Specyfikacja:

(streszczenie wymogów art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „Třeboňský kapr”

4.2. Opis: „Třeboňský kapr” („karp trzeboński”) jest sklasyfikowany w ramach gatunku „karp pospolity”. W celu uzyskania finalnych cech produktu nie są konieczne żadne szczególne odmiany lub krzyżówki tego gatunku.

Karp trzeboński jest hodowany w stawach rybnych na określonym obszarze, tj. reprodukcja, chów i hodowla muszą być prowadzone na tym obszarze. Przetwarzanie nie musi być prowadzone na określonym obszarze.

Grzbiet karpia trzebońskiego jest ciemnozielony, szary lub szaroniebieski, boki są żółtozielone przechodzące w złote, a brzuch żółtobiały. Płetwy grzbietowe i ogonowe są szare, płetwy ogonowe i odbytnicze mają czerwony odcień, a płetwy piersiowe i miednicowe są żółtawe lub czerwone. Ciało karpia trzebońskiego charakteryzuje się wysokim grzbietem. Karp trzeboński osiąga rozmiar do 1 m oraz wagę 20 kg lub większą. Optymalna waga rzeźna wynosi 1,20–1,80 kg w wieku trzech lat oraz 2,40–3,20 kg w wieku czterech lat.

Specyfikacja mięsa karpia trzebońskiego: sucha masa 23 %, białko 19,2 %, tłuszcz 2,6 %.

Jeżeli chodzi o właściwości organoleptyczne, karp trzeboński charakteryzuje się wysoką jakością mięsa o niskiej zawartości tłuszczu. Smak mięsa jest delikatny i zawiera rybi posmak charakterystyczny dla karpia trzebońskiego. Wyróżniający i charakterystyczny smak wynika z wysokiej jakości czystej wody, w której hodowane są ryby na określonym obszarze, z oddziaływania warunków przyrodniczych i geograficznych na wychów karpia, z wpływu specyficznego podłoża w Kotlinie Trzebońskiej (Třeboň basin) oraz, przede wszystkim, z dominujących naturalnych planktonicznych składników pokarmowych w wodzie na opisanym obszarze, które uzupełniane są paszą. Pasza uzupełniająca składa się ze zboża.

Karp trzeboński jest wprowadzany na rynek jako ryba żywa lub przetworzona, tj. w postaci mięsa mrożonego, chłodzonego (świeżego), wędzonego lub marynowanego w następujących formach: karp wypatroszony w całości, karp podzielony na połowy lub porcje, filety lub podroby z karpia.

4.3. Obszar geograficzny: Obszar wyznaczony w odniesieniu do hodowli karpia trzebońskiego obejmuje stawy rybne zlokalizowane w Kotlinie Trzebońskiej na terenie Trzebońskiego Chronionego Obszaru Krajobrazowego; stawy stanowią system połączony kanałem Złatá stoka oraz innymi zespólnymi kanałami.

4.4. Dowód pochodzenia: Faktyczna produkcja karpia trzebońskiego, od poboru ikry do wychowu, hodowli i przetwarzania, odbywa się na określonym obszarze zgodnie z certyfikowanym systemem kontroli jakości ISO 9001:2001 i jest kontrolowana w ramach systemu HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny). Kontrole specyfikacji prowadzone są przez państwowe organy weterynaryjne.

W ramach tego systemu pracownicy regionalnych organów weterynaryjnych są obecni przy odławianiu ryb oraz przy sprzedaży ze zbiorników, kiedy to sprawdzają stan zdrowia, wygląd i jakość ryb. Ponadto w ramach ustanowionego planu monitorowania, z zachowaniem ustalonych odstępów czasu, pracownicy regionalnych organów weterynaryjnych pobierają próbki materiału rybnego z poszczególnych gospodarstw i przeprowadzają badania i analizy w akredytowanych laboratoriach. Badania i analizy obejmują stan zdrowia ryb, wartości odżywcze i jakość mięsa. Kontrole wrywkowe wraz z poborem próbek są przeprowadzane również w czasie pobierania ikry ryb.

Hodowca odnotowuje wszelkie przeniesienia ryb w gospodarstwie w ewidencji, która jest obowiązkowa. Ewidencja wykazuje zarówno etapy zarybiania, jak i wszystkie przeniesienia i odławianie ryb. Zapisy księgowe dotyczące sprzedaży ryb wykazują ilości sprzedanych ryb oraz tożsamość klientów. Klienci są zapisywani w systemie księgowym.

- 4.5. Metoda produkcji: Przyszły wylęg rybi do hodowli karpia trzebońskiego jest zawsze pozyskiwany z potomstwa znanych ryb macierzystych, których rozmiar i wygląd (proporcje ciała, rodzaj łusek i kolor) odpowiadają wymaganemu standardowi.

W trakcie wychowu wylęgu rybiego na określonym obszarze prowadzony jest proces selekcji, w ramach którego skupia się uwagę na uzyskanej wadze, rodzaju łusek oraz stanie zdrowia ryb. Młodymi rybami i wylęgiem rybim zawsze manipuluje się w jak najmniejszym stopniu.

Na potrzeby reprodukcji karpia stosuje się metodę pobierania ikry w kontrolowanym środowisku w stacji wylęgowej ryb znajdujące się na określonym obszarze, w której zagwarantowana jest jakość środowiska naturalnego i wody.

Rozwój zarodka w ikrze odbywa się w specjalnym urządzeniu. Larwy z ikry karpia są zarybiane w specjalnych stawach zarybieniowych, zlokalizowanych również na określonym obszarze. Karp trzeboński żywi się pokarmem naturalnym (planktonem i bentosem), a częściowo jest dokarmiany pożywieniem uzupełniającym złożonym z mieszanki zbóż, która nie zawiera żadnych dodatków. Narybek karpia pozostawia się w takich stawach na okres od jednego roku do dwóch lat, po czym przenoszony jest do większych stawów rybnych, gdzie przez okres jednego roku do dwóch lat ryby rosną do osiągnięcia wielkości rynkowej. Na tym etapie karp żywi się w dwóch trzecich pokarmem naturalnym, a w jednej trzeciej uzupełniającą paszą zbożową. Karmienie ma bezpośredni wpływ na formowanie się i jakość mięsa i tym samym na ogólną wartość użytkową karpia trzebońskiego. Dokarmianie ryb jest dostosowane do temperatury wody oraz stopnia jej nasycenia tlenem. Intensywność poboru przez ryby pokarmu uzupełniającego jest oczywiście również monitorowana, co odnosi się również do wzrostu i stanu zdrowia ryb. Fakty te ustala się za pomocą regularnych kontroli w punktach dokarmiania oraz za pomocą odłowów kontrolnych.

Stawy magazynowe składające się z mniejszych zbiorników wodnych, przez które przepływa woda z określonego obszaru, są wykorzystywane do przetrzymywania ryb przeznaczonych na rynek, po ich odłowieniu. W takich stawach magazynowych eliminuje się błotnisty posmak ryb, a mięso uzyskuje większą wartość i lepszy smak dzięki czystej wodzie bieżącej. Po odłowieniu i standardowym przetworzeniu, produkt przechodzi kolejne etapy przetwarzania, takie jak chłodzenie, mrożenie, wędzenie i marynowanie.

- 4.6. Związek: Określony obszar ma specyficzny klimat, co wynika z jego położenia i geomorfologii, w dużej części złożonej ze zbiorników wodnych; wszystkie te czynniki mają pozytywny wpływ na przyrost masy ryb. Omawiany obszar geograficzny jest ekologicznie czysty, a w Trzebońskim Chronionym Obszarze Krajobrazowym nie ma znaczących przemysłowych lub miejskich źródeł zanieczyszczeń, co ma korzystny wpływ na stan zdrowia ryb. System stawów wodnych, zintegrowany kanałem Zlatá stoka, stanowi wyjątkowy układ wodny, którego wiek liczy 300 lat, a którego struktura i funkcja nie mają sobie równych nie tylko w Europie, ale również na całym świecie; system ten obejmuje szczególnie biotop o potwierdzonych charakterystycznych właściwościach, które mają wpływ na cechy produktu. Obszar łączy w sobie doskonałe warunki dla wytwarzania planktonu oraz naturalnego pokarmu dla karpia, które mają wysoką zawartość składników odżywczych, czemu sprzyjają również szczególne warunki klimatyczne i geologiczne, co opisano poniżej. Wszystkie powyższe fakty tworzą oczywisty związek między wyznaczonym obszarem geograficznym oraz finalnymi cechami produktu (patrz 4.2).

O karpium trzebońskim wspomina się w przekazach historycznych, gdy do Passau i Wiednia prowadziły szlaki handlowe.

Tradycja hodowli karpia na ziemiach czeskich ma prawie tysiąc lat. O hodowaniu karpia z podziałem na wiek ryb oraz o pierwszych jednostkach selekcji wylęgu karpia wspomina Dubravius w XVI wieku, kiedy to gospodarka stawami rybnymi w Trzebońsku była bardziej zaawansowana niż gdziekolwiek indziej. W 1506 r. Štěpánek Netolický sporządził projekt dotyczący systemu stawów rybnych w Kotlinie Trzebońskiej. Jego kluczowym elementem stał się kanał Zlatá stoka o długości 48 km, którym dopływa woda z rzeki Lužnice do wielu stawów rybnych między Chlum u Třeboně oraz Veselí nad Lužnicí. Odniesienia do hodowli karpia trzebońskiego pojawiają się w wielu publikacjach, na przykład w „Atlasie odmian karpia hodowanych w Republice Czeskiej” („Atlas kaprů chovaných v ČR”) autorstwa J. Pokorného lub w publikacji „Pięć wieków hodowli ryb w Třebon” („Pět století rybníčního hospodářství v Třebon”) autorstwa J. Šusta.

Oznaczenie „Třeboňský kapr” wykorzystywane jest od ponad 100 lat do określenia ryby o charakterystycznych właściwościach. Od 1974 r. podlega ono ochronie jako czeska nazwa pochodzenia nr 54 „Třeboňský kapr” (Wittingauer Karpfen) oraz jako międzynarodowa nazwa pochodzenia „Třeboňský kapr” (Wittingauer Karpfen), chroniona mocą międzynarodowych zapisów na podstawie Umowy lizbońskiej (nr 53 z dnia 22 listopada 1967 r. oraz nr 836 z dnia 6 grudnia 2000 r.). Ponadto ochrona nazwy „Třeboňský kapr” jest przedmiotem umów dwustronnych zawartych między Republiką Czeską a Austrią, Portugalią i Szwajcarią w sprawie ochrony nazw pochodzenia.

Szczególne cechy oraz parametry jakościowo-smakowe karpia trzebońskiego są uwarunkowane przede wszystkim chowem i żywieniem ryb w określonym obszarze geograficznym, który charakteryzuje się następującymi cechami:

- *Charakter, cechy szczególne i status regionu:* pomysłowa sieć stworzonych przez człowieka kanałów i sztucznych stawów rybnych, budowanych w kilku etapach od czasów średniowiecza po dzień dzisiejszy, stanowi doskonały system stopniowych, skoordynowanych zmian krajobrazowych, który w sposób wrażliwy wykorzystuje lokalne warunki przyrodnicze.

Mokradła w rozległych dolinach, wraz z dobrze utrzymanym środowiskiem roślinnym oraz uzależnionymi od niego bezkręgowcami, należą do najcenniejszych biotopów, wyjątkowych nie tylko w Czechach, ale w całej Europie. Innymi, nie mniej cennymi elementami są rozległe systemy stawów rybnych z wtórnym środowiskiem przybrzeżnym, które często zastępuje pierwotne biotopy terenów podmokłych.

- *Geologia:* znacząca część Trzebońska jest ukształtowana przez geomorfologiczny układ Kotliny Trzebońskiej (Třeboň basin), a w szczególności przez równinę w Kotlinie Łomnickiej (Lomnický basin) w zachodniej części osadowej oraz przez wyżynę Kardašovečická pahorkatina we wschodniej części o krystalicznym podłożu. Kotlina Trzebońska jest nieznacznie pochylona z południa na północ.
- *Klimat:* na ogół klimat Trzebońska, w szczególności na obszarach kotliny, jest w pewnym stopniu specyficzny i różni się od obszarów sąsiednich w wyniku położenia i geomorfologii tych ziem oraz faktu, że obszar ten w dużym stopniu obejmuje zbiorniki wodne. Średnioroczna temperatura jest wyższa niż można by się spodziewać na takiej wysokości, a rzeczywista liczba godzin słonecznych jest wyższa. W okresie letnim często występują ulewne deszcze. Cechą charakterystyczną Kotliny Trzebońskiej jest częste występowanie bezwietrznych inwersji, kiedy, szczególnie w zimniejszych okresach roku, w kotlinie występują dłuższe okresy stagnacji mas powietrza. W takich sytuacjach często występuje mgła. Negatywny wpływ tych inwersji oraz niewystarczające przewietrzanie na szczęście nie ma znaczących konsekwencji związanych z zanieczyszczeniem powietrza w Trzebońsku, jako że jest tam bardzo niewiele źródeł emisji.
- *Chronione obszary wiejskie:* W Trzebońsku znajdują się dwa obszary (składające się z większej liczby terenów), które ujęte są na liście obszarów wodno-błotnych o znaczeniu międzynarodowym chronionych na mocy Konwencji ramsarskiej.

Kolejnym dowodem na szczególny charakter ekosystemu tego obszaru jest fakt, że Trzebońsko od kilku lat jest klasyfikowane przez federację Birdlife International jako europejska ostoja ptaków (IBA). Trzebońsko uznano również za obszar chroniony NATURA 2000 (SPA i SAC).

Wszystkie te cechy tworzą charakterystyczny biotop regionu, z zachowaniem czystości środowiska, wody i powietrza, przez co chów karpia trzebońskiego na określonym obszarze posiada wszelkie znamiona procesu czystego ekologicznie. Z uwagi na powyższe parametry przyrodnicze, warunki panujące na wyznaczonym obszarze są szczególnie odpowiednie do produkcji naturalnej żywności z karpia.

#### 4.7. Organ kontrolny:

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

Adres: Rybářská 801, CZ-379 01 Třeboň

Tel.: (420) 384 72 11 87

Faks (420) 384 72 11 87

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

- 4.8. Etykietowanie: Nazwę „Třeboňský kapr” (karp trzeboński) stosuje się na potrzeby wprowadzania do obrotu żywych ryb, dlatego też w przypadku hurtowych dostaw ryb w zbiornikach transportowych i z wykorzystaniem pojazdów mechanicznych, nazwa ta pojawia się na fakturach, kwitach dostaw i dokumentach przewozowych i może się pojawiać na danym zbiorniku bądź pojeździe mechanicznym. W przypadku dostaw detalicznych, tj. sprzedaży ryb w sklepach i na straganach, sprzedawca jest zobowiązany do wywieszenia w punkcie sprzedaży widocznej informacji zawierającej słowa „Třeboňský kapr”.

W przypadku ryb przetworzonych, nazwa „Třeboňský kapr” jest w widoczny sposób umieszczona na opakowaniu.