

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2, lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2013/C 179/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„TŘEBOŇSKÝ KAPR”

NR WE: CZ-PGI-0105-0377-08.07.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany)

1. Skład mięsa karpia trzebońskiego

- a) W pkt. 4.2 akapit czwarty streszczenia podano następujące wartości procentowe składników odżywczych w mięsie karpia: sucha masa 23 %, białko 19,2 %, tłuszcz 2,6 %.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- b) W pkt. 4.2 specyfikacji w przedostatnim akapicie podano następujące wartości procentowe składników odżywczych w mięsie karpia:

Specyfikacja mięsa karpia trzebońskiego: sucha masa 23 %, białko 19,2 %, tłuszcze 2,6 %. Średnia zawartość aminokwasów w tkance mięśniowej (w g/100 g suchej masy): lizyna – 5,54; histydyna – 1,82; arginina – 3,58; treonina – 3,32; glicyna – 3,48; alanina – 4,07; walina – 3,73; metionina – 2,10; izoleucyna – 2,97; leucyna – 5,00.

Zwracamy się o usunięcie konkretnych danych dotyczących zawartości aminokwasów oraz o sformułowanie informacji o zawartości suchej masy, białka i tłuszczów w następujący sposób (zarówno w specyfikacjach, jak i w streszczeniu):

Specyfikacja mięsa karpia trzebońskiego: sucha masa 18–26 %, białko 16–23 %, tłuszcze 2–7 %.

Powodem zmiany jest fakt, że wartości podane pierwotnie w specyfikacji i streszczeniu opierały się na badaniach pewnej określonej próby karpia trzebońskiego (i nadal odpowiadają właściwościom większości produkcji). Niedawno przeprowadzono jednak szereg badań i analiz znacznie większej liczby próbek przy użyciu dokładniejszych metod pomiaru. W ich wyniku stwierdzono, że wartości suchej masy, białka i tłuszczów mogą mieścić się w wyżej określonych przedziałach, nie mając większego wpływu na właściwości organoleptyczne karpia trzebońskiego. Wahania wartości w podanych granicach wynikają przede wszystkim z rodzaju i wartości odżywczej zbóż, którymi dokarmiany jest karp trzeboński. Pomiary, analizy i statystyczną ocenę składu mięsa zawarto w następujących pracach doktorskich: Hůda J. „Produkční účinky obilovin v chovu kapra” („Zboża jako czynnik produkcyjny w hodowli karpia”), 2008, Urbánek. M. „Vliv přikrmování na produkční ukazatele a kvalitu masa tržních kaprů” („Wpływ dokarmiania na wskaźniki produkcyjne i jakość mięsa karpia towarowego”), 2009 i Vejsada P. „Vliv výživy na vybrané kvalitativní vlastnosti masa tržního kapra” (*Cyprinus Carpio* L.) („Wpływ odżywiania na wybrane właściwości jakościowe mięsa karpia towarowego (*Cyprinus Carpio* L.)”), 2008. Wszystkie powyższe prace powstały na Wydziale Rolniczym Uniwersytetu Południowoczeskiego w Czeskich Budziejowicach (Jihočeská univerzita), a pomiarów dokonano w laboratoriach uniwersyteckich. Równocześnie udowodniono, że zawartość poszczególnych aminokwasów w tkance mięśniowej może podlegać znacznym odchyleniom od średnich wartości podanych w specyfikacji, co jednak nie ma wpływu na właściwości smakowe.

W związku z tą zmianą zdanie „Jeżeli chodzi o właściwości organoleptyczne, karp trzeboński charakteryzuje się wysoką jakością mięsa o niskiej zawartości tłuszczu.” w pkt. 4.2 streszczenia i specyfikacji zastępujemy następującym zdaniem:

„Jeżeli chodzi o właściwości organoleptyczne, karp trzeboński charakteryzuje się wysoką jakością mięsa o wyważonej zawartości tłuszczów.”

2. Przetwarzanie karpia trzebońskiego

W pkt. 4.4 akapit pierwszy specyfikacji i streszczenia znajduje się zdanie:

„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).”.

Proponujemy, aby z powyższego zdania wykreślić fragment dotyczący systemu ISO, ponieważ odnosi się do konkretnego oznaczenia dawnego systemu zarządzania jakością, który nie odpowiada obecnie używanym systemom. Systemy zarządzania jakością mogą się zmieniać, nie mają jednak znaczenia dla samego procesu przetwarzania karpia trzebońskiego opisanego w specyfikacji. Przetwarzanie nie musi być nadzorowane według zasad certyfikowanych systemów zarządzania jakością. Pierwsze zdanie pierwszego akapitu pkt. 4.4 otrzymuje brzmienie:

„Produkcja karpia trzebońskiego, od tarła, przez wychów i przesadzanie aż do przetwarzania, odbywa się na wyznaczonym obszarze i jest kontrolowana w systemie HACCP (analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli).”.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾

„TŘEBOŇSKÝ KAPR”

NR WE: CZ-PGI-0105-0377-08.07.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa**

„Třeboňský kapr”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Republika Czeska

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.7 Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt. 1*

Karp trzeboński należy do gatunku „karp zwyczajny”. Konkretnie odmiany ani krzyżówki nie mają wpływu na końcowe właściwości produktu.

Grzbiet karpia trzebońskiego jest ciemnozielony, szary lub szaroniebieski, boki mają barwę żółtzieloną do złotawej, brzuch jest żółtobiały. Płetwy grzbietowa i ogonowa są szare, płetwa ogonowa i odbytowa mają czerwony odcień, a płetwy piersiowe i brzuszne są żółtawe lub czerwone. Kształt ciała karpia trzebońskiego jest charakterystyczny ze względu na wysoki grzbiet. Karp trzeboński może osiągnąć długość nawet 1 m i wagę powyżej 20 kg. Optymalna masa rzeźna wynosi od 1,20 do 1,80 kg w trzecim roku życia, a 2,40 do 3,20 kg w czwartym roku życia.

Specyfikacja mięsa karpia trzebońskiego: sucha masa 18–26 %, białko 16–23 %, tłuszcze 2–7 %.

Jeżeli chodzi o właściwości organoleptyczne, karp trzeboński charakteryzuje się wysoką jakością mięsa o wyważonej zawartości tłuszczów. Smak mięsa jest delikatny, z rybem posmakiem charakterystycznym dla karpia trzebońskiego.

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 cały, patroszony; karp podzielony na połowy lub porcje, filety lub jadalne podroby z karpia.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

W stawach przesadkowych ryby żywią się przede wszystkim pokarmem naturalnym (planktonem i bentosem) pobieranym z wody z wyznaczonego obszaru geograficznego, a częściowo są dokarmiane mieszanką paszową złożoną ze śruty zbożowej bez żadnych dodatków. Surowce, z której wytwarzana jest mieszanka paszowa, nie muszą pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego.

W większych stawach rybnych, w których karp dorasta do wielkości towarowej, ryby żywią się także głównie pokarmem naturalnym (planktonem i bentosem) pobieranym z wody z wyznaczonego obszaru geograficznego, i są dokarmiane zbożem, które nie musi pochodzić z wyznaczonego obszaru geograficznego.

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie ryby muszą pochodzić z hodowli w stawach rybnych położonych na wyznaczonym obszarze, tzn. rozmnażanie, chów i przesadzanie muszą być prowadzone na tym obszarze. Przetwarzanie nie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze.

Tarlaki do rozmnażania karpia trzebońskiego są wybierane spośród potomstwa znanych ryb, których wygląd (proporcje ciała, rodzaj łusek i barwa) odpowiadają wymaganemu standardowi.

W trakcie wychowu tarlaków na wyznaczonym obszarze prowadzi się selekcję, w ramach której ocenia się wagę, rodzaj łusek oraz stan zdrowia ryb. Manipulację narybkami i tarlakami ogranicza się do niezbędnego minimum.

Na potrzeby rozmnażania karpia stosuje się metodę tarła sztucznego w kontrolowanym środowisku wylęgarni na wyznaczonym obszarze, gdzie zagwarantowana jest odpowiednia jakość środowiska i wody.

Rozwój zarodka w ikrze odbywa się w specjalnych urządzeniach, w których rozwijają się embriony. Wylęg karpia przenosi się do specjalnych stawów przesadkowych zlokalizowanych również na wyznaczonym obszarze. W tym czasie karp trzeboński żywi się pokarmem naturalnym (planktonem i bentosem), a częściowo jest dokarmiany mieszanką paszową złożoną ze śruty zbożowej bez żadnych dodatków. Narybek karpia pozostawia się w tych stawach przez 1–2 lata, po czym przenosi się do większych stawów rybnych, gdzie przez 1–2 lata ryby dorastają do wielkości towarowej. Na tym etapie karp żywi się w dwóch trzecich pokarmem naturalnym, a w jednej trzeciej jest dokarmiany zbożem. Karmienie ma bezpośredni wpływ na formowanie się i jakość mięsa, a tym samym na ogólną wartość użytkową karpia trzebońskiego. Dokarmianie obsady dostosowuje się do temperatury wody oraz stopnia jej nasycenia tlenem. Uwzględnia się także intensywność pobierania pokarmu uzupełniającego przez obsadę, a także wzrost i stan zdrowia ryb. Stan bieżący ustala się za pomocą regularnych kontroli w punktach dokarmiania oraz za pomocą odłowów kontrolnych.

Do przetrzymywania ryb towarowych po ich odłowieniu wykorzystuje się stawy magazynowe składające się z mniejszych zbiorników wodnych, przez które przepływa woda z wyznaczonego obszaru. W takich stawach eliminuje się błotnisty posmak ryb, a mięso uzyskuje większą wartość i lepszy smak dzięki czystej wodzie bieżącej.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Nazwę „Trzebońský kapr” (karp trzeboński) stosuje się na potrzeby wprowadzania do obrotu żywych ryb w taki sposób, że w przypadku hurtowych dostaw ryb w zbiornikach transportowych i z wykorzystaniem samochodów dostawczych nazwa ta pojawia się na fakturach, kwitach dostaw i w dokumentach przewozowych i może być umieszczona na danym zbiorniku bądź samochodzie. W przypadku sprzedaży detalicznej, tj. sprzedaży ryb w sklepach i na straganach, sprzedawca jest zobowiązany do wywieszenia w punkcie sprzedaży widocznego napisu „Trzebońský kapr”.

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

Karpia trzebońskiego sprzedaje się zazwyczaj bez opakowania, jako żywą rybę. Przy takiej formie sprzedaży logo ChOG widnieje na świadectwie handlowym, które otrzymuje odbiorca. Podobnie oznakowane są sklepy i punkty sprzedaży.

Bardzo małą część sprzedaży stanowią produkty przetworzone w opakowaniach, na których widnieje logo ChOG.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar wyznaczony do hodowli karpia trzebońskiego obejmuje stawy rybne zlokalizowane w Kotlinie Trzebońskiej na terenie Trzebońskiego Parku Krajobrazowego. Stawy stanowią system połączony kanałem Złata stoka i wpadającymi do niego ciekami wodnymi.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Charakter, cechy szczególne i status regionu

System stawów wodnych na wyznaczonym obszarze geograficznym, połączonych kanałem Zlatá stoka, jest wyjątkowym przykładem układu zbiorników wodnych, liczącym ponad 300 lat. Wiele stawów rybnych między miejscowościami Chlum u Třeboně i Veselí nad Lužnicí łączy kanał Zlatá stoka o długości 48 km, którym do powstałego w ten sposób systemu stawów dopływa woda z rzeki Lužnice. Struktura i funkcja tego systemu stawów wodnych nie mają sobie równych nie tylko w Europie, ale również na całym świecie. Powstały w ten sposób szczególnie biotop ma stałe cechy charakterystyczne.

Hodowla karpia w okolicach miasta Třeboň rozwijała się już w XVI w., o czym świadczą pierwsze wzmianki o hodowli karpia według wieku i selekcji tarlaków w dokumentach archiwalnych. O hodowli karpia trzebońskiego wspomina się w wielu publikacjach, takich jak J. Pokorný i in. „Atlas kaprů chovaných v ČR” („Atlas odmian karpia hodowanych w Republice Czeskiej”) lub J. Šusta „Pět století rybníčního hospodářství v Třeboni” („Pięć wieków hodowli ryb w mieście Třeboň”). Oznaczenie „Třeboňský kapr”, dotyczące karpia z wyznaczonego obszaru geograficznego, jest w użyciu od ponad 100 lat.

Przemysłana sieć sztucznych kanałów i stawów rybnych, budowana w kilku etapach od czasów średniowiecza po dzień dzisiejszy, jest doskonałym przykładem systemu stopniowych, skoordynowanych ingerencji w krajobraz, których dokonano w sposób wrażliwy, wykorzystując lokalne warunki przyrodnicze.

Do najcenniejszych biotopów, wyjątkowych nie tylko w Czechach, ale w całej Europie, należą rozległe mokradła, wraz z zachowanymi zbiorowiskami roślinnymi i związanymi z nimi zespołami bezkręgowców. Innymi nie mniej cennymi elementami są rozległe systemy stawów rybnych z wtórnymi zbiorowiskami strefy przybrzeżnej, które często zastępują pierwotne biotopy terenów podmokłych.

Geologia

Znacząca część regionu Třeboňsko pokrywa się z jednolitym geomorfologicznie obszarem Kotliny Trzebońskiej (Třeboňská pánev), a w szczególności z zachodnią, płaską, sedimentacyjną częścią Kotliny Łomnickiej oraz, w części wschodniej, z tworzonym przez podłoże krystaliczne pogórzem Kardašůvčická pahorkatina. Kotlina Trzebońska jest nieznacznie nachylona w kierunku z południa na północ.

Klimat

Klimat regionu Třeboňsko, w szczególności na obszarze kotliny, jest w pewnym stopniu specyficzny i różni się od obszarów z nim sąsiadujących, co wynika z jego położenia i geomorfologii, a także dużej powierzchni występujących na nim zbiorników wodnych. Średnia roczna temperatura jest wyższa niż można by się spodziewać na takiej wysokości, a usłonecznienie rzeczywiste jest duże. W okresie letnim często występują obfite deszcze. Charakterystycznym zjawiskiem na terenie Kotliny Trzebońskiej są częste szczególnie w chłodniejszych okresach roku inwersje temperatury w warunkach bezwietrznych, kiedy to w kotlinie występują dłuższe okresy stagnacji mas powietrza. W takich warunkach często występuje mgła. Negatywny wpływ tych inwersji, polegający na niedostatecznej wentylacji, nie jest na szczęście zbyt silny: zanieczyszczenie powietrza w kotlinie nie zwiększa się znacząco, ponieważ nie ma w niej zbyt wielu źródeł emisji.

Obszary chronione

W regionie Třeboňsko znajdują się dwa obszary (składające się z wielu oddzielnych lokalizacji), które ujęto w wykazie obszarów wodno-błotnych mających znaczenie międzynarodowe, chronionych na mocy konwencji ramsarskiej.

Kolejnym dowodem na szczególny charakter ekosystemu tego regionu jest fakt, że Třeboňsko jest już od wielu lat klasyfikowane przez federację Birdlife International jako ostoja ptaków (IBA – Important Bird Area). Třeboňsko należy również do sieci obszarów chronionych NATURA 2000 (SPA i SAC).

5.2. Specyfika produktu

Z punktu widzenia właściwości organoleptycznych charakterystyczną cechą karpia trzebońskiego jest wysoka jakość mięsa o jędrnej konsystencji, z wyważoną zawartością suchej masy, białka i tłuszczów, dzięki czemu mięso wyjątkowo dobrze nadaje się do dalszych zabiegów kulinarnych. Smak mięsa jest delikatny, z typowym, przyjemnym rybnym posmakiem charakterystycznym dla karpia trzebońskiego.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu*

Na ekologicznie czystym obszarze geograficznym, będącym częścią parku krajobrazowego Třeboňsko, znajduje się system stawów rybnych połączonych kanałem Zlatá stoka, zasilanych wodą z rzeki Lužnice. System stawów rybnych tworzy specyficzny biotop o określonych cechach charakterystycznych, które mają wpływ na końcowe właściwości produktu. Panujące na wyznaczonym obszarze warunki sprzyjają produkcji planktonu i bentosu stanowiących naturalne pożywienie dla karpia. Wysokiemu poziomowi substancji odżywczych sprzyjają także szczególne warunki geologiczne i klimatyczne, opisane w pkt. 5.1. Wszystkie te cechy tworzą specyficzny biotop, w którym, dzięki czystości środowiska, wody i powietrza, panują warunki sprzyjające produkcji wystarczającej ilości naturalnego pożywienia dla karpia. Wszystkie powyższe fakty świadczą o związku między wyznaczonym obszarem geograficznym a końcowymi właściwościami produktu. Dzięki opisanym czynnikom karp trzeboński różni się od innych karpia hodowanych na innych terenach i charakteryzuje się specyficznym smakiem i wyważonymi proporcjami suchej masy, białka i tłuszczów. Swoją typowy smak karp zawdzięcza hodowli w czystej wodzie wysokiej jakości na wyznaczonym obszarze, oddziaływaniu warunków przyrodniczych i geograficznych, wpływowi specyficznego podłoża Kotliny Trzebińskiej, a przede wszystkim odżywianiu głównie naturalnym pokarmem złożonym z planktonu występującego w wodzie na wyznaczonym obszarze, uzupełnianym paszą.

Hodowla karpia na wyznaczonym obszarze ma ponad 300-letnią tradycję, a oznaczenie „Třeboňský kapr” w odniesieniu do produktu o specyficznych właściwościach stosuje się nieprzerwanie od ponad 100 lat.

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 międzynarodowymi zapisami nr 53 z 22.11.1967 r. oraz nr 836 z 6.12.2000 r. na podstawie porozumienia lisbońskiego. Ponadto ochrona oznaczenia „Třeboňský kapr” jest przedmiotem umów dwustronnych w sprawie ochrony nazw pochodzenia zawartych między Republiką Czeską a Austrią, Portugalią i Szwajcarią.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

<http://isdv.upv.cz/portal/pls/portal/portlets.ops.det?popk=79&plang=cs>

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 3.