

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2021/C 27/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Aischgründer Karpfen”

Nr UE: PGI-DE-0689-AM01 – 30.10.2019

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa: Teichgenossenschaft Aischgrund [Aischgrund Pond Cooperative], Teichgenossenschaft Neustadt a. d. Aisch – Bad Windsheim [Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim Pond Cooperative]

Adres: Brunnenweg 14
91315 Höchstadt an der Aisch

Państwo: Niemcy

Tel.: +49 9193501 2085

Faks: +49 91935034127

E-mail: tg.aischgrund@gmx.de

Uzasadniony interes:

Wnioskodawca i pierwotny wnioskodawca jest tym samym podmiotem. Jest to stowarzyszenie producentów produktów chronionych. Ma zatem prawnie uzasadniony interes w złożeniu niniejszego wniosku o zatwierdzenie zmiany i jest również uprawniony do złożenia wniosku (art. 53 ust. 1 w związku z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012).

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Zmiany w specyfikacji produktu dotyczą sekcji b) (Opis produktu) oraz e) (Metoda produkcji).

W sekcji b) zawierającej opis produktu (a także w pkt 3.2 jednolitego dokumentu) akapit trzeci zdanie pierwsze „Masa żywa karpia towarowego wynosi od 1 000 g do 1 700 g w przypadku ryb trzyletnich” otrzymuje brzmienie „Masa w relacji pełnej tego karpia towarowego (od K3) wynosi od 1 000 g do 3 000 g”.

Sekcja b) (oraz pkt 3.2 jednolitego dokumentu) otrzymuje brzmienie:

„»Aischgründer Karpfen« to lustrzeń (*Cyprinus carpio*) sprzedawany jako karp towarowy, żywy lub poddany ubojowi.

Grzbiet »Aischgründer Karpfen« jest ciemnozielony, szary lub szaroniebieski, boki mają barwę żółtozieloną przechodzącą w złotą, a brzuch jest żółtobiały. Płetwy grzbietowe i ogonowe są szare, płetwy ogonowe i płetwy odbytowe mają czerwonawy odcień, zaś płetwy piersiowe i brzuszne są żółtawe lub czerwonawe. Ciało »Aischgründer Karpfen« charakteryzuje się wysokim grzbietem. Tworzy się on w szczególności wskutek występowania ciepłej pogody oraz wysokiej żywności stawów. Stosunek wysokości do długości ciała wynosi zwykle 1 do 2 lub 1 do 2,5.

Masa w relacji pełnej tego karpia towarowego (od K3) wynosi od 1 000 g do 3 000 g. »Aischgründer Karpfen« jest lustrzeniem odznaczającym się białym i zwartym, ale delikatnym i smacznym mięsem o niskiej zawartości tłuszczu, nie przekraczającej 10 %. Ograniczenie zawartości tłuszczu uzyskuje się poprzez określenie limitu gęstości obsady (która nie przekracza 800 karpia K2 na każdy ha), a także poprzez odpowiednie dokarmianie.”

Powodem zmiany jest fakt, że popyt na filety rzekomo się zwiększył, a większe karpie szczególnie dobrze nadają się do filetowania przy użyciu opracowanych maszyn do filetowania.

W sekcji e) (Metoda produkcji) zawnioskowano o wprowadzenie następujących zmian, które uwzględniono w sekcji 3.4 jednolitego dokumentu:

w ostatnim zdaniu akapitu pierwszego dodaje się słowo „zwykle” po słowach „osiągają pożądaną masę”;

w akapicie drugim zdanie pierwsze sformułowanie „rozpoczynający się w kwietniu danego roku” otrzymuje brzmienie: „rozpoczynający się w większości przypadków w kwietniu danego roku”;

w akapicie drugim zdanie drugie przed wyrazem „kluczowe” dodaje się wyraz „zwykle”, a w ostatnim zdaniu wyraz „zwykle” dodaje się przed słowami „wzrasta o ponad 1 kg”;

w akapicie czwartym sformułowanie „w przypadku produkcji ryb towarowych (K2–K3)” otrzymuje brzmienie: „w przypadku produkcji ryb towarowych (od K2)”, zaś sformułowanie „od maja do września” otrzymuje brzmienie: „zwykle od kwietnia do września”.

Sekcja e) otrzymuje brzmienie:

„Z uwagi na fakt, że karpie rosną podczas ciepłych miesięcy letnich, ich wiek liczy się w sezonach letnich. Karp towarowy w Aischgrund osiąga zwykle dojrzałość podczas cyklu hodowlanego obejmującego trzy sezony letnie. W pierwszym roku z ikry uzyskuje się narybek, czyli tzw. K1. Po zimowaniu ryby osiągają wielkość K2. Po kolejnym zimowaniu, zwykle trzeciego lata (K3) karpie osiągają pożądaną masę.

»Aischgründer Karpfen« musi podczas produkcji spędzić na określonym obszarze geograficznym co najmniej jeden okres wzrostu (rozpoczynający się w większości przypadków w kwietniu danego roku) od krocza K2 do sprzedaży jako ryba towarowa (K3). Trzeci rok (od K2 do K3) ma zwykle kluczowe znaczenie dla przyrostu masy i kształtowania się smaku. W tym okresie masa ryby zwykle wzrasta o ponad 1 kg.

W przypadku K2 gęstość obsady nie może przekraczać 800 sztuk karpia na hektar.

Żywnienie karpia odbywa się przede wszystkim w oparciu o pokarm naturalny (bentos, zooplankton itp.); w przypadku produkcji ryb towarowych (od K2) zwykle od kwietnia do września dokarmia się ryby roślinami strączkowymi i zbożem, z wyjątkiem kukurydzy. Współczynnik pokarmowy (ilość dostarczonego pokarmu (kg) na każdy kilogram przyrostu wagi) wynosi ok. 2:1.

Ponadto dozwolone jest stosowanie mieszanek paszowych, które zostały zatwierdzone do użytku w ramach Bawarskiego Programu Ochrony Krajobrazu Kulturowego. W skład tych mieszanek mogą wchodzić wyłącznie rośliny uprawne, nie mogą one natomiast zawierać komponentów pochodzenia zwierzęcego. Zawartość białka surowego w mieszankach paszowych nie może przekraczać 16 %, a zawartość fosforu całkowitego 0,6 %. Zawartość mączki sporządzonej z trawy musi wynosić co najmniej 10 %.”.

Wnioskodawca przedstawił następujące uzasadnienie dla tych zmian:

Ponieważ w Aischgrund karpie hodowane są ekstensywnie (tzn. na zewnątrz) w naturalnych stawach, pogoda ma silny wpływ na przyrost ryb. W ostatnich latach rozwój karpia towarowego przebiegał bardzo różnie (w wyniku zmiany klimatu).

Wnioskodawca twierdzi, że w niektórych latach wczesna wiosna była tak ciepła, że ryby wcześniej wyszły ze stanu hibernacji i rozpoczęły okres żywienia. Oznaczało to, że ich naturalne źródła pożywienia nie były wystarczające i trzeba było je uzupełniać.

Ponieważ nie da się przewidzieć, w jaki sposób klimat będzie się zmieniał w przyszłości, niezbędne jest wprowadzenie bardziej elastycznych zasad (rezygnacja z obecnie stosowanych sztywnych wymogów).

JEDNOLITY DOKUMENT

„Aischgründer Karpfen”

Nr UE: PGI-DE-0689-AM01 – 30.10.2019

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa lub nazwy [CHNP lub CHOG]**

„Aischgründer Karpfen”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niemcy

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

3.1. *Typ produktu*

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

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Aischgründer Karpfen” to lustrzeń (*Cyprinus carpio*) sprzedawany jako karp towarowy, żywy lub poddany ubojowi.

Grzbiet „Aischgründer Karpfen” jest ciemnozielony, szary lub szaroniebieski, boki mają barwę żółtozieloną przechodzącą w złotą, a brzuch jest żółtobiały. Płetwy grzbietowe i ogonowe są szare, płetwy ogonowe i płetwy odbytowe mają czerwony odcień, zaś płetwy piersiowe i brzuszne są żółtawe lub czerwone. Ciało „Aischgründer Karpfen” charakteryzuje się wysokim grzbietem. Tworzy się on w szczególności wskutek występowania ciepłej pogody oraz wysokiej żyzności stawów. Stosunek wysokości do długości ciała wynosi zwykle 1 do 2 lub 1 do 2,5.

Masa w relacji pełnej tego karpia towarowego (od K3) wynosi od 1 000 g do 3 000 g. „Aischgründer Karpfen” jest lustrzeniem odznaczającym się białym i zwartym, ale delikatnym i smacznym mięsem o niskiej zawartości tłuszczu, nie przekraczającej 10 %. Ograniczenie zawartości tłuszczu uzyskuje się poprzez określenie limitu gęstości obsady (która nie przekracza 800 karpia K2 na każdy ha), a także poprzez odpowiednie dokarmianie.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Żywnienie karpia odbywa się przede wszystkim w oparciu o pokarm naturalny (bentos, zooplankton itp.); w przypadku produkcji ryb towarowych (od K2) zwykle od kwietnia do września dokarmia się ryby roślinami strączkowymi i zbożem, z wyjątkiem kukurydzy. Współczynnik pokarmowy (ilość dostarczonego pokarmu (kg) na każdy kilogram przyrostu wagi) wynosi ok. 2:1.

Ponadto dozwolone jest stosowanie mieszanek paszowych, które zostały zatwierdzone do użytku w ramach Bawarskiego Programu Ochrony Krajobrazu Kulturowego. W skład tych mieszanek mogą wchodzić wyłącznie rośliny uprawne, nie mogą one natomiast zawierać komponentów pochodzenia zwierzęcego. Zawartość białka surowego w mieszankach paszowych nie może przekraczać 16 %, a zawartość fosforu całkowitego 0,6 %. Zawartość mączki sporządzonej z trawy musi wynosić co najmniej 10 %.

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

Z uwagi na fakt, że karpie rosną podczas ciepłych miesięcy letnich, ich wiek liczy się w sezonach letnich. Karp towarowy w Aischgrund osiąga zwykle dojrzałość podczas cyklu hodowlanego obejmującego trzy sezony letnie. W pierwszym roku z ikry uzyskuje się narybek, czyli tzw. K1. Po zimowaniu ryby osiągają wielkość K2. Po kolejnym zimowaniu, zwykle trzeciego lata (K3) karpie osiągają pożądaną masę.

„Aischgründer Karpfen” musi podczas produkcji spędzić na określonym obszarze geograficznym co najmniej jeden okres wzrostu (rozpoczynający się w większości przypadków w kwietniu danego roku) od krocza K2 do sprzedaży jako ryba towarowa (K3). Trzeci rok (od K2 do K3) ma zwykle kluczowe znaczenie dla przyrostu masy i kształtowania się smaku. W tym okresie masa ryby zwykle wzrasta o ponad 1 kg. W przypadku K2 gęstość obsady nie może przekraczać 800 sztuk karpia na hektar.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje wszystkie stawy karpiove znajdujące się na terenie powiatów ErlangenHöchstadt, Neustadt a.d. Aisch, Bad Windsheim, Fürth, Kitzingen, Bamberg, Forchheim, Nürnberger Land, a także miast na prawach powiatu Erlangen, Forchheim, Bamberg, Nürnberg oraz Fürth.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Rozwój hodowli karpia w okresie średniowiecza w regionie Aischgrund może być łączony z powstaniem licznych klasztorów i ich zapotrzebowaniem na ryby w trakcie wielomiesięcznych okresów postu. Zakonnikom zależało przede wszystkim na hodowli ryb w celach konsumpcyjnych. Dochody z hodowli miały natomiast drugorzędne znaczenie.

Przepuszczającą wodę ility kajprowe, które występują w środkowej części Aischgrund, są przyczyną powstania licznych stawów. Tego rodzaju parametry fizyczno-geograficzne – nakładanie się na siebie w różny sposób warstw piaskowca oraz gliniastych, zatrzymujących wodę warstw piaskowca typu Burgsandstein, doliny o łagodnie nachylonych zboczach, liczne źródła przechodzące bagna oraz gleby, które jedynie w ograniczonym stopniu nadają się do wykorzystania przez rolnictwo – sprzyjały rozwojowi i zachowaniu tego obszaru stawów.

O ile w przypadku innych obszarów stawów hodowlanych wyniki hodowli karpia ogranicza temperatura, to problem ten nie dotyczy regionu Aischgrund, który jest najcieplejszym obszarem hodowli ryb w Niemczech. Średnie temperatury roczne, w zależności od wysokości, wynoszą od 8 do 9 stopni Celsjusza. Czynnikiem ograniczającym w regionie Aischgrund jest natomiast zaopatrzenie stawów w wodę. Średnia roczna suma opadów kształtuje się na poziomie od 600 mm do 650 mm rocznie, przy czym zmniejsza się ona w kierunku z północnego zachodu na południowy wschód, gdzie osiąga wartość ok. 530 mm. Obszar stawowy położony jest po wschodniej stronie Wysoczyzny Frankońskiej i Steigerwaldu, w obszarze cienia opadowego, na którym wysokość opadów podlega w poszczególnych latach wahaniom. Większość stawów jest uzależniona od wód opadowych oraz od roztopów. Klimat, który jest cieplejszy niż na obszarze Górnego Palatynatu, sprawia, że stawy są bardziej żyzne i bardziej wydajne.

Hodowla karpia wpływa nie tylko na krajobraz (największy spójny obszar hodowlany w Niemczech), ale również na życie kulturalne na obszarze geograficznym. Motyw hodowli karpia przewija się w literaturze i w anegdotach, znane są pieśni o karpniu, organizowane były również wystawy (sztuki) poświęcone tej tematyce. Największy na świecie pomnik karpia został wzniesiony w Höchststadt an der Aisch i stał się symbolem regionu. W cukierniach sprzedawane są słodycze w formie karpia odlanych z czekolady. Można też kupić żelki owocowe w kształcie karpia, znane jako „Aischgründer Kärpfl”. Wizerunek karpia pojawia się m.in. na szyldach umieszczanych przy dzwonku do drzwi, na kotyliach karnawałowych, a także na koszulkach różnych organizacji.

„Aischgründer Karpfen” jest serwowany w całej Frankonii jako tradycyjna potrawa w licznych gospodach, które – podobnie jak sam „Aischgründer Karpfen” – posiadają wielowiekową tradycję. Większość restauratorów, którzy często serwują karpia zgodnie z długą tradycją rodzinną, posiada również zbiorniki (baseny) z wodą, co ma zagwarantować, że podawana ryba jest zawsze świeża.

5.2. Specyfika produktu

„Aischgründer Karpfen” jest znany zarówno w regionie, jak i w pozostałej części kraju, a wśród konsumentów cieszy się renomą. Ponadto „Aischgründer Karpfen” odznacza się innymi szczególnymi właściwościami: stosunek wysokości do długości ciała tej ryby wynosi 1 do 2 lub do 2,5. Związane jest to z faktem, że woda w stawach jest ciepła, a same stawy żyzne. „Aischgründer Karpfen” odznacza się białym, zwartym mięsem, które posiada smak typowy dla karpia pochodzącego z tego regionu (smak nie jest ziemisty czy „mulisty” ale przyjemny, przypominający świeżo ugotowane ziemniaki). Wymagana gęstość obsady sprawia, że zawartość tłuszczu w filecie „Aischgründer Karpfen” jest niska i nie przekracza w praktyce 10 %.

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

Wysoki grzbiet, który stanowi cechę szczególną „Aischgründer Karpfen”, jest również efektem dobrych warunków hodowli panujących w Aischgrund. Obszar ten jest bowiem najcieplejszym obszarem hodowli karpia w Republice Federalnej Niemiec.

Renoma „Aischgründer Karpfen” wynika z faktu, że hodowla karpia w Aischgrund ma na tym obszarze ogromne znaczenie oraz wielowiekową tradycję.

Z ankiet przeprowadzonych przez Wyższą Szkołę Zawodową Weihestephan oraz Uniwersytet Techniczny w Monachium wynika, że „Aischgründer Karpfen” jest produktem spożywczym wysoko cenionym w całym regionie. Sezon połowu karpia, którego inauguracji towarzyszą liczne uroczystości, trwa w Aischgrund tradycyjnie od dnia 1 września do dnia 30 kwietnia. Trwałe zakorzenienie w życiu kulturalnym obszaru geograficznego, a także fakt, że „Aischgründer Karpfen” stanowi stały element kultury kulinarnej i jest wysoko cenionym produktem spożywczym, sprawiły, że stał się on specjalnością znaną zarówno w regionie, jak i w pozostałej części kraju.

Z ankiet przeprowadzonych przez FH Weihestephan w 2002 r. wynika, że 79 % respondentów z Aischgrund oraz 49 % respondentów z Nürnberg chętniej wybierało „Aischgründer Karpfen” niż karpie pochodzące z innych regionów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Markenblatt Heft nr 24 z dnia 14 czerwca 2019 r., część 7a–bb, s. 17222.

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41798>