

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2012/C 64/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„AISCHGRÜNDER KARPfen”

NR WE: DE-PGI-0005-0689-19.03.2008

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Aischgründer Karpfen”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Niemcy

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:**

„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 żółto-zieloną przechodzącą w złotą, a brzuch jest żółtobiały. Płetwy grzbietowe i ogonowe są szare, płetwy ogonowe i odbytne mają czerwony odcień, a płetwy piersiowe i miednicowe są żółtawe lub czerwone. 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 zatem zwykle 1 do 2 lub 1 do 2,5.

Masa żywa karpia towarowego wynosi od 1 000 g do 1 700 g w przypadku ryb trzyletnich. „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. **Surowce:**

—

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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

Żywnienie karpia odbywa się przede wszystkim w oparciu o pokarm naturalny (bentos, zooplankton itp.); w przypadku produkcji ryb towarowych (K2–K3) od maja 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 %.

3.5. *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, 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 kwietniu danego roku) od krocza K2 do sprzedaży jako ryba towarowa (K3). Trzeci rok (od K2 do K3) ma kluczowe znaczenie dla przyrostu wagi i kształtowania się smaku. W tym okresie masa ryby wzrasta o ponad 1 kg.

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

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny obejmuje wszystkie stawy karpiove znajdujące się na terenie powiatów Erlangen-Höchstadt, 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.

Przepuszczające wodę ily 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 słodczyce w formie karpia odlanych z czekolady. Można też kupić żelki owocowe w kształcie karpia, znane jako „Aischgründer Kärpfla”. Wizerunek karpia pojawia się m.in. na szyldach umieszczanych przy dzwonku do drzwi, na kotylionach 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, które zostały opisane poniżej. Stosunek wysokości do długości ciała tej ryby wynosi 1 do 2 lub do 2,5. W związku z tym karp ten posiada wyższy grzbiet niż inne ryby. Związane jest to z faktem, że woda w stawach jest ciepła, a same stawy żyźne.

„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 między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości 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 Weihenstephan 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 Weihenstephan 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:

Markenblatt Heft nr 32 z dnia 10 sierpnia 2007 r., część 7 a-aa, s. 14623

(http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld_gd_file.do?id=81)