V

(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление за одобрение на изменение, което не е несъществено, в продуктова спецификация съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество за селскостопанските продукти и храни

(2021/C 27/10)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на нейното публикуване.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА ИЗМЕНЕНИЕ, КОЕТО НЕ Е НЕСЪЩЕСТВЕНО, В ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ ЗА ПРОИЗХОД/ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ УКАЗАНИЯ

Заявление за одобрение на изменение в съответствие с член 53, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

„Aischgründer Karpfen“

ЕС №: PGI-DE-0689-AM01 — 30.10.2019 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Група заявител и законен интерес**

Наименование:	Teichgenossenschaft Aischgrund [Кооперация на рибностопанските обекти в Aischgrund], Teichgenossenschaft Neustadt a.d. Aisch — Bad Windsheim [Кооперация на рибностопанските обекти в Neustadt an der Aisch — Bad Windsheim]
Адрес:	Brunnenweg 14
	91315 Höchstadt an der Aisch
Държава:	Германия
Тел.:	+49 91935012085
Факс:	+49 91935034127
Адрес на електронна поща:	tg.aischgrund@gmx.de

Законен интерес:

Заявителят е същият като първоначалния заявител и представлява асоциация на производители на защитените продукти. Съответно той има както законен интерес от настоящото заявление за изменение, така и право да подаде заявление (член 53, параграф 1 във връзка с член 3, точка 2 от Регламент (ЕС) № 1151/2012).

2. **Държава членка или трета държава**

Германия

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

3. **Рубрика от продуктовата спецификация, която подлежи на изменение/изменения**

☐ Наименование на продукта

☒ Описание на продукта

☐ Географски район

☐ Доказателство за произход

☒ Метод на производство

☐ Връзка

☐ Етикетиране

☐ Друго [да се посочи]

4. **Вид на изменението/измененията**

☒ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

☐ Изменение на продуктовата спецификация на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван единен (или равностоен на него) документ, което не следва да се квалифицира като несъществено в съответствие с член 53, параграф 2, трета алинея от Регламент (ЕС) № 1151/2012

5. **Изменение/изменения**

Измененията се отнасят до раздел б) — „Описание на продукта“, и раздел д) — „Метод на производство“, от продуктовата спецификация.

В раздел б) — „Описание на продукта“ (както и съгласно точка 3.2 от единния документ), трети параграф, първо изречение текстът „Живото тегло на трапезния шаран е между 1 000 g и 1 700 g за тригодишна риба“ се заменя с текста „Живото тегло на трапезния шаран (от ш3) е между 1 000 g и 3 000 g“.

Измененият текст на раздел б) (както и точка 3.2 от единния документ) е, както следва:

„Aischgründer Karpfen представлява огледален шаран (*Cyprinus carpio*), който се продава като жива или заклана трапезна риба.

Гърбът на Aischgründer Karpfen е тъмнозелен, сив или синьо-сив, страните му са жълто-зелени до златисти, а коремът му е жълтеникаво-бял. Перките на гръбнака и опашката са сиви, перките на опашката и задната перка са с червеникав оттенък, а гръдните перки и вентралните перки са жълтеникави или червеникави. Aischgründer Karpfen се отличава с особено високия си гръб. Този признак се дължи най-вече на топлия климат и високото съдържание на хранителни вещества в рибовъдните басейни. В резултат на това съотношението височина/дължина по правило е 1:2 до 1:2,5.

Живото тегло на трапезния шаран (от ш3) е между 1 000 g и 3 000 g. Aischgründer Karpfen представлява огледален шаран, който се отличава с бяло, плътно и въпреки това крехко и вкусно месо с ниско съдържание на мазнини (не повече от 10 %). Съдържанието на мазнини се поддържа на ниско ниво, като гъстотата на популацията се ограничава (най-много 800 шарана в периода на растеж ш2 на един хектар площ) и се осигурява подходящо допълнително подхранване“.

Причината за изменението е свързана с увеличеното търсене на филетирано месо, като по-едрите шарани са особено подходящи за филетиране с помощта на разработените за целта машини.

Поискани са следните изменения в раздел д) — „Метод на производство“, които са отразени в раздел 3.4 от единния документ.

В последното изречение на първия параграф след израза „достигат желаното тегло“ се добавя изразът „по правило“.

В първото изречение на втория параграф текстът „започващ от месец април на съответната година“ се заменя с текста „в повечето случаи започващ от месец април на съответната година“.

Във второто изречение на втория параграф преди думите „е решаваща“ се добавя изразът „по правило“, а в последното изречение преди текста „се увеличава с повече от 1 kg“ се добавя думата „обикновено“.

В четвъртия параграф текстът „при производство на трапезна риба (ш2—ш3 — шарани съответно след второто или третото лято)“ се заменя с „при производство на трапезна риба (от ш2)“, а „от май до септември“ се заменя с „— по правило от април до септември,“.

Измененият текст на раздел д) е, както следва:

„Тъй като шараните растат през топлите летни месеци, възрастта им се брои на лета. В местността Aischgrund (долината на р. Айш) шараните достигат теглото си за консумация по правило за три лета. От хайвера през първата година се отглеждат шараните, обозначавани като ш1. След презимуване рибите растат и се превръщат в ш2, после прекарват още една зима и по правило достигат желаното тегло през третото лято (ш3).

При производство на Aischgründer Karpfen шараните трябва да са прекарали поне един период на растеж (в повечето случаи започващ от месец април на съответната година) — най-малко в рамките на развитието си от млада риба ш2 до трапезна риба ш3 — в определения географски район. Третата година (от ш2 до ш3) по правило е решаваща по отношение на увеличението на теглото и образуването на вкуса им. През този период теглото на отделните екземпляри обикновено се увеличава с повече от 1 kg.

В периода на растеж ш2 гъстотата на популацията не трябва да надвишава 800 шарана на хектар.

Шараните се хранят предимно с естествена храна (бентос, зоопланктон и др.); при производство на трапезна риба (от ш2) — по правило от април до септември, се дават допълнително бобови култури и зърнени храни, с изключение на царевица. Съотношението между количеството добавена храна (kg) и увеличението на теглото (kg) е приблизително 2:1.

Допуска се също така използването на комбинирани фуражи, разрешени по силата на националното законодателство. Тези комбинирани фуражи трябва да се състоят само от полски култури и да не съдържат съставки от животински произход. Съдържанието на сурови протеини в тях не трябва да надвишава 16 %, а общото съдържание на фосфор — 0,6 %. Съдържанието на тревно брашно трябва да е най-малко 10 %“.

Заявителят представя следните причини за измененията:

Тъй като в местността Aischgrund шаранът се отглежда екстензивно (т.е. на открито) в естествени рибовъдни басейни, климатичните условия оказват силно влияние върху растежа на рибата. През последните години, вследствие на изменението на климата. развитието на трапезния шаран е претърпяло значителни промени.

Заявителят посочва, че през някои години ранната пролет е била толкова топла, че рибата е излизала от хибернация рано и е започвала да се храни. Това означава, че нейните естествени източници на храна не са били достатъчни и се е налагало допълнително подхранване.

Тъй като не е възможно да се предвиди как ще се измени климатът в бъдеще, от съществено значение е да се осигури по-гъвкав набор от правила (като се отменят строгите изисквания, прилагани в момента).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Aischgründer Karpfen“

ЕС №: PGI-DE-0689-AM01 — 30.10.2019 г.

ЗГУ (Х) ЗНП ( )

1. **Наименование/Наименования [на ЗНП или ЗГУ]**

„Aischgründer Karpfen“

2. **Държава членка или трета държава**

Германия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.7 — Прясна риба, мекотели и ракообразни и производни продукти от тях

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Aischgründer Karpfen представлява огледален шаран (*Cyprinus carpio*), който се продава като жива или заклана трапезна риба.

Гърбът на Aischgründer Karpfen е тъмнозелен, сив или синьо-сив, страните му са жълто-зелени до златисти, а коремът му е жълтеникаво-бял. Перките на гръбнака и опашката са сиви, перките на опашката и задната перка са с червеникав оттенък, а гръдните перки и вентралните перки са жълтеникави или червеникави. Aischgründer Karpfen се отличава с особено високия си гръб. Този признак се дължи най-вече на топлия климат и високото съдържание на хранителни вещества в рибовъдните басейни. В резултат на това съотношението височина/дължина по правило е 1:2 до 1:2,5.

Живото тегло на трапезния шаран (от ш3) е между 1 000 g и 3 000 g. Aischgründer Karpfen представлява огледален шаран, който се отличава с бяло, плътно и въпреки това крехко и вкусно месо с ниско съдържание на мазнини (не повече от 10 %). Съдържанието на мазнини се поддържа на ниско ниво, като гъстотата на популацията се ограничава (най-много 800 шарана в периода на растеж ш2 на един хектар площ) и се осигурява подходящо допълнително подхранване.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Шараните се хранят предимно с естествена храна (бентос, зоопланктон и др.); при производство на трапезна риба (от ш2) — по правило от април до септември, се дават допълнително бобови култури и зърнени храни, с изключение на царевица. Съотношението между количеството добавена храна (kg) и увеличението на теглото (kg) е приблизително 2:1.

Допуска се също така използването на комбинирани фуражи, разрешени по силата на националното законодателство. Тези комбинирани фуражи трябва да се състоят само от полски култури и да не съдържат съставки от животински произход. Съдържанието на сурови протеини в тях не трябва да надвишава 16 %, а общото съдържание на фосфор — 0,6 %. Съдържанието на тревно брашно трябва да е най-малко 10 %.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Тъй като шараните растат през топлите летни месеци, възрастта им се брои на лета. В местността Aischgrund (долината на р. Айш) шараните достигат теглото си за консумация по правило за три лета. От хайвера през първата година се отглеждат шараните, обозначавани като ш1. След презимуване рибите растат и се превръщат в ш2, после прекарват още една зима и по правило достигат желаното тегло през третото лято (ш3).

При производство на Aischgründer Karpfen шараните трябва да са прекарали поне един период на растеж (в повечето случаи започващ от месец април на съответната година) — най-малко в рамките на развитието си от млада риба ш2 до трапезна риба ш3 — в определения географски район. Третата година (от ш2 до ш3) по правило е решаваща по отношение на увеличението на теглото и образуването на вкуса им. През този период теглото на отделните екземпляри обикновено се увеличава с повече от 1 kg. В периода на растеж ш2 гъстотата на популацията не трябва да надвишава 800 шарана на хектар.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район обхваща всички рибовъдни басейни, в които се отглеждат шарани, в окръзите Erlangen-Höchstadt, Neustadt a.d. Aisch — Bad Windsheim, Fürth, Kitzingen, Bamberg, Forchheim и Nürnberger Land, както и градските общини Erlangen, Forchheim, Bamberg, Nürnberg и Fürth.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфична характеристика на географския район:*

Развитието на езерното рибовъдство в Aischgrund започва в Средновековието и се дължи на появата на множеството манастири и нуждата им от риба поради дългите пости, продължаващи няколко месеца. Производството е било насочено най-вече към осигуряване на риба за манастирите, докато постъпленията от рибовъдството не са били от съществено значение.

В средната част на Aischgrund има множество малки езера, чиято основа е образувана от водонепропускливи глинени почви от късния триас. Тези физико-географски условия — многократното редуване на пясъчници и глинести слоеве, възпрепятстващи преминаването на водата, което е типично за скалната формация Burgsandstein, полегатостта на долините, многобройните извори, застрашени от заблатяване, и почвите, които не са особено подходящи за земеделие — насърчават развитието и съхраняването на този богат на рибовъдни басейни район.

В други райони, в които се практикува езерно рибовъдство, добивите се ограничават от температурните амплитуди, но това не важи за местността Aischgrund, която е най-топлият в Германия район с рибовъдни басейни. В зависимост от надморската височина средногодишните температури са около 8—9 °C. В тази местност ограничаващият фактор е по-скоро водоснабдяването на рибовъдните басейни. Средногодишното количество на валежите е между 600 и 650 mm, като в посока от северозапад към югоизток то намалява до приблизително 530 mm. Районът на рибовъдните басейни, разположен по източната страна на възвишенията Frankenhöhe и гората Steigerwald, се намира в зона на дъждовна сянка, в която валежите се различават от година на година. Повечето от тези басейни зависят от количествата вода, които се събират след дъждовете и по време на снеготопенето. Благодарение на по-топлия в сравнение с Горен Пфалц климат рибовъдните басейни тук се отличават с по-високо съдържание на хранителни вещества и в тях се произвежда повече риба.

Шарановъдството е характерна особеност не само за ландшафта на географския район (който е най-големият непрекъснат район с рибовъдни басейни в Германия), но и за културния живот в него. Издадени са книги с анекдоти за шарановъдството и песни за шарана; организират се (художествени) изложби, посветени на теми, свързани с шарана. В гр. Höchstadt an der Aisch е намерил място символът на региона — най-големият каменен шаран в света. В сладкарниците се продават шоколадови шарани и желирани бонбони с форма на шарани под името „Aischgründer Kärpfla“ (шаранче от долината на р. Айш). Изображения на шаран могат да бъдат намерени върху табелки на звънци, карнавални аксесоари, фланелки на сдружения и др.

Aischgründer Karpfen се предлага като традиционно ястие в много ресторанти в цяла Франкония, като ресторантите — както и самият шаран Aischgründer Karpfen — често имат многовековна традиция. Много от съдържателите на ресторанти, в които предлагането на ястия от шаран нерядко е свързано с дълга семейна традиция, притежават аквариуми или водоеми, за да осигуряват винаги прясна риба.

5.2. *Специфична характеристика на продукта:*

Aischgründer Karpfen е добре известен както в региона, така и извън него, и е високо ценен от потребителите. Една от неговите специфични продуктови характеристики е съотношение височина/дължина на тялото от порядъка на 1:2 до 1:2,5, вследствие на което гърбът на този вид шаран е по-висок, отколкото при шараните с друг произход. Това се дължи на топлия климат и високото съдържание на хранителни вещества в рибовъдните басейни. Друга отличителна характеристика на Aischgründer Karpfen е бялото плътно месо с типичен вкус — много приятен, без привкус на пръст или на мъх, напомнящ на прясно сварени картофи. Благодарение на регламентираната гъстота на популацията Aischgründer Karpfen има ниско съдържание на мазнини — на практика не повече от 10 % във филетираното месо.

5.3. *Причинно-следствена връзка между географския район и специфичното качество, репутацията или друга характеристика на продукта*

Високият гръб, който представлява една от характеристиките на Aischgründer Karpfen, е резултат и от добрите условия за отглеждане в местността Aischgrund — най-топлият район с развитие на шарановъдство в Германия.

Отличната репутация на Aischgründer Karpfen се дължи на голямото значение и многовековната традиция на езерното рибовъдство в района.

Както показват проучвания на общественото мнение, проведени от Университета за приложни науки в гр. Weihenstephan и Техническия университет в Мюнхен, Aischgründer Karpfen е високо ценен хранителен продукт в целия район. Сезонът на шараните в Aischgrund продължава традиционно от 1 септември до 30 април и се открива с многобройни празнични мероприятия. Шаранът е неделима част от културния живот в географския район. Благодарение на високата му репутация като хранителен продукт и традиционен елемент на кулинарната култура Aischgründer Karpfen се е утвърдил като местен специалитет, известен и в други райони.

Съгласно допитвания, проведени от университета в гр. Weihenstephan през 2002 г., 79 % от анкетираните в местността Aischgrund и 49 % от тези в Нюрнберг предпочитат Aischgründer Karpfen пред шарани с друг произход.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

Регистър на марките, том 24 от 14 юни 2019 г., част 7а—бб, стр. 17222.

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