V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o schválení změny specifikace produktu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, která není menšího rozsahu

(2021/C 27/10)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O SCHVÁLENÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU U CHRÁNĚNÉHO OZNAČENÍ PŮVODU NEBO CHRÁNĚNÉHO ZEMĚPISNÉHO OZNAČENÍ, KTERÁ NENÍ MENŠÍHO ROZSAHU

Žádost o schválení změny v souladu s čl. 53 odst. 2 prvním pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

„Aischgründer Karpfen“

EU č.: PGI-DE-0689-AM01 – 30.10.2019

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Seskupení žadatelů a oprávněný zájem**

Název: Teichgenossenschaft Aischgrund [rybníkářské družstvo Aischgrund], Teichgenossenschaft Neustadt a.d. Aisch – Bad Windsheim [rybníkářské družstvo Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim]

Adresa: Brunnenweg 14

91315 Höchstadt an der Aisch

GERMANY

Tel.: 0049 91935012085

Fax: 0049 91935034127

E-mail: tg.aischgrund@gmx.de

Oprávněný zájem:

Žadatel je stejný jako u původní žádosti. Jde o sdružení producentů chráněných produktů. Má tudíž v této žádosti o změnu oprávněný zájem a má také právo o ni žádat (čl. 53 odst. 1 ve spojení s čl. 3 odst. 2 nařízení (EU) č. 1151/2012).

2. **Členský stát nebo třetí země**

Německo

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

3. **Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

☐ Název produktu

☒ Popis produktu

☐ Zeměpisná oblast

☐ Důkaz původu

☒ Metoda produkce

☐ Souvislost

☐ Označování

☐ Jiná [uveďte]

4. **Druh změny (změn)**

☒ Změna produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

☐ Změna specifikace produktu se zapsaným CHOP nebo CHZO, pro nějž nebyl zveřejněn jednotný dokument (nebo jeho ekvivalent), která nemá být kvalifikována jako změna menšího rozsahu podle čl. 53 odst. 2 třetího pododstavce nařízení (EU) č. 1151/2012

5. **Změna (změny)**

Změna se týká oddílu b) Popis produktu a e) Metoda produkce specifikace produktu

V oddíle b) Popis produktu (a také v bodě 3.2 jednotného dokumentu) třetím odstavci se první věta „Živá hmotnost konzumního kapra se ve věku tří let pohybuje v rozmezí 1 000 až 1 700 g.“ mění na „Živá hmotnost tohoto konzumního kapra (od K3) se pohybuje v rozmezí 1 000 a 3 000 g.“

Oddíl b) (a také bod 3.2 jednotného dokumentu) nyní zní:

„„Aischgründer Karpfen“ je kapr lysec (*Cyprinus carpio*), který se jako konzumní kapr prodává živý nebo usmrcený.

Hřbet „Aischgründer Karpfen“ je tmavě zelený, šedivý nebo šedomodrý, boky jsou žlutozelené až zlatavé a břicho je žlutavě bílé. Hřbetní a ocasní ploutve jsou šedé, ocasní a řitní ploutve mají načervenalé zabarvení a prsní a břišní ploutve jsou žlutavé nebo načervenalé. „Aischgründer Karpfen“ se vyznačuje svou vysokohřbetostí, která vzniká především v důsledku teplého podnebí a vysoké úrodnosti rybníků. Poměr výška/délka těla proto zpravidla činí 1:2 až 1:2,5.

Živá hmotnost tohoto konzumního kapra (od K3) se pohybuje v rozmezí 1 000 až 3 000 g. „Aischgründer Karpfen“ je kapr lysec, který se vyznačuje bílým, pevným a přesto jemným a chutným masem a nízkým obsahem tuku ve výši maximálně 10 %. Nízkého obsahu tuku se dosahuje nízkou obsádkou (jež nepřesahuje 800 kaprů v růstovém období K2 na hektar) a tomu úměrným přikrmováním.“

Důvodem změny je to, že poptávka po filetech údajně vzrostla, a větší kapři se obzvláště hodí k filetování za použití automatických filetovacích strojů, které byly vyvinuty.

V oddíle e) Metoda produkce bylo požádáno o tyto změny, které jsou zohledněny v oddíle 3.4 jednotného dokumentu:

V poslední větě prvního odstavce se za „požadované hmotnosti dosáhnou“ vkládá slovo „zpravidla“.

V první větě druhého odstavce se „které začíná v dubnu odpovídajícího roku“ se mění na „které ve většině případů začíná v dubnu odpovídajícího roku“.

V druhé větě druhého odstavce se za slovo „ryby“ vkládá slovo „zpravidla“ a v poslední větě před „zvýší o více než 1 kg“ slovo „obvykle“.

Ve čtvrtém odstavci se „Při produkci konzumních ryb (K2–K3)“ mění na „Při produkci konzumních ryb (od K2)“ a „od května do září“ na „zpravidla od dubna do září“.

Oddíl e) nyní zní:

„Vzhledem k tomu, že kapr roste během teplých letních měsíců, počítá se jeho stáří na léta. Konzumní kapr roste v oblasti Aischgrund zpravidla v trojletním cyklu. Během prvního roku jsou z jiker odchováni tzv. kapři K1. Po následném přezimování dorostou kapři do kategorie K2, znovu přezimují a požadované hmotnosti dosáhnou zpravidla během třetího léta (K3).

„Aischgründer Karpfen“ se musí chovat ve vymezené zeměpisné oblasti alespoň od násady (K2) po konzumní rybu (K3), tj. po dobu alespoň jednoho produkčního období (které ve většině případů začíná v dubnu odpovídajícího roku). Třetí rok (růstové období K2–K3) je pro přírůstek na váze a pro dozrání chuti ryby zpravidla nejdůležitější. V tomto období se váha ryby obvykle zvýší o více než 1 kg.

Obsádka kaprů v růstovém období K2 nesmí přesahovat 800 kusů na hektar.

Výživa ryb je založená zejména na přirozené potravě (živiny ze dna rybníka, zooplankton atd.). Při produkci konzumních ryb (od K2) se v období zpravidla od dubna do září provádí přikrmování luštěninami a obilovinami, kromě kukuřice. Krmný koeficient (množství krmiva v kg spotřebované na vytvoření 1 kg přírůstku) činí přibližně 2:1.

Kromě toho jsou povoleny též krmné směsi schválené v rámci platné vnitrostátní legislativy. Krmné směsi musejí sestávat výlučně z plodin na orné půdě a nesmějí obsahovat složky živočišného původu. U těchto krmných směsí smí podíl surového proteinu činit maximálně 16 % a podíl celkového fosforu 0,6 %. Podíl zelené moučky musí činit nejméně 10 %.“

Žadatel udává pro změny tyto důvody:

Vzhledem k tomu, že se v oblasti Aischgrund kapři chovají extenzivně (tj. venku) v přírodních rybnících, má počasí na růst ryb silný vliv. Stolní kapr se v posledních letech vyvíjí velmi odlišně (v důsledku změny klimatu).

Žadatel zastává názor, že v některých letech bylo brzké jaro tak teplé, že se ryby ze zimního spánku probudily dříve a začaly se krmit. To znamenalo, že jejich přirozené zdroje potravy byly nedostatečné a musely být doplněny.

Jelikož není možné říct, jak se klima změní v budoucnu, je flexibilnější soubor pravidel (který upustí od přísných požadavků, které v současné době platí) nezbytný.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Aischgründer Karpfen“

EU č.: PGI-DE-0689-AM01 - 30.10.2019

CHZO (X) CHOP ( )

1. **Název (názvy) (CHOP či CHZO)**

„Aischgründer Karpfen“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Německo

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.7 Čerstvé ryby, měkkýši a korýši a výrobky z nich získané.

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Aischgründer Karpfen“ je kapr lysec (*Cyprinus carpio*), který se jako konzumní kapr prodává živý nebo usmrcený.

Hřbet „Aischgründer Karpfen“ je tmavě zelený, šedivý nebo šedomodrý, boky jsou žlutozelené až zlatavé a břicho je žlutavě bílé. Hřbetní a ocasní ploutve jsou šedé, ocasní a řitní ploutve mají načervenalé zabarvení a prsní a břišní ploutve jsou žlutavé nebo načervenalé. „Aischgründer Karpfen“ se vyznačuje svou vysokohřbetostí, která vzniká především v důsledku teplého podnebí a vysoké úrodnosti rybníků. Poměr výška/délka těla proto zpravidla činí 1:2 až 1:2,5.

Živá hmotnost tohoto konzumního kapra (od K3) se pohybuje v rozmezí 1 000 až 3 000 g. „Aischgründer Karpfen“ je kapr lysec, který se vyznačuje bílým, pevným a přesto jemným a chutným masem a nízkým obsahem tuku ve výši maximálně 10 %. Nízkého obsahu tuku se dosahuje nízkou obsádkou (jež nepřesahuje 800 kaprů v růstovém období K2 na hektar) a tomu úměrným přikrmováním.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Výživa ryb je založená zejména na přirozené potravě (živiny ze dna rybníka, zooplankton atd.). Při produkci konzumních ryb (od K2) se v období zpravidla od dubna do září provádí přikrmování luštěninami a obilovinami, kromě kukuřice. Krmný koeficient (množství krmiva v kg spotřebované na vytvoření 1 kg přírůstku) činí přibližně 2:1.

Kromě toho jsou povoleny též krmné směsi schválené v rámci platné vnitrostátní legislativy. Krmné směsi musejí sestávat výlučně z plodin na orné půdě a nesmějí obsahovat složky živočišného původu. U těchto krmných směsí smí podíl surového proteinu činit maximálně 16 % a podíl celkového fosforu 0,6 %. Podíl zelené moučky musí činit nejméně 10 %.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Vzhledem k tomu, že kapr roste během teplých letních měsíců, počítá se jeho stáří na léta. Konzumní kapr roste v oblasti Aischgrund zpravidla v trojletním cyklu. Během prvního roku jsou z jiker odchováni tzv. kapři K1. Po následném přezimování dorostou kapři do kategorie K2, znovu přezimují a požadované hmotnosti dosáhnou zpravidla během třetího léta (K3).

„Aischgründer Karpfen“ se musí chovat ve vymezené zeměpisné oblasti alespoň od násady (K2) po konzumní rybu (K3), tj. po dobu alespoň jednoho produkčního období (které ve většině případů začíná v dubnu odpovídajícího roku). Třetí rok (růstové období K2–K3) je pro přírůstek na váze a pro dozrání chuti ryby zpravidla nejdůležitější. V tomto období se váha ryby obvykle zvýší o více než 1 kg. Obsádka kaprů v růstovém období K2 nesmí přesahovat 800 kusů na hektar.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast zahrnuje všechny rybníky s chovem kaprů v okresu Erlangen-Höchstadt, Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim, Fürth, Kitzingen, Bamberg, Forchheim a Nürnberger Land a samostatná okresní města Erlangen, Forchheim, Bamberg, Norimberk a Fürth.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

5.1. *Specifičnost zeměpisné oblasti:*

Vývoj rybníkářství v oblasti Aischgrund je spojen se vznikem mnoha klášterů ve středověku v této oblasti a s ním související poptávkou po rybách během dlouhých období půstu, jež trvala několik měsíců. Mnichům šlo v první řadě o to, aby měli rybu ke konzumním účelům, zatímco rybniční výnosy pro ně nebyly příliš důležité.

Ve střední části oblasti Aischgrund tvoří geologické podloží mnoha rybníků nepropustné slinité jíly. K vývoji a zachování této rybníkářské oblasti přispěla řada základních fyzikálně-zeměpisných faktorů: od různorodých pískovcových vrstev a jílovitých, nepropustných vrstev pískovce Burgsandstein, mírné svahy údolí, četné prameny, které se často zanášejí bahnem, a půdy, jež jsou jen v omezené míře vhodné pro zemědělství.

Zatímco v jiných rybníkářských oblastech jsou hospodářské výsledky chovu kaprů omezeny teplotním profilem, v oblasti Aischgrund tomu tak není, protože je to nejteplejší rybníkářská oblast v Německu. Průměrné roční teploty činí v závislosti na nadmořské výšce zhruba 8 nebo 9 stupňů Celsia. Omezujícím faktorem v oblasti Aischgrund je spíše napájení rybníků vodou. Průměrný roční úhrn srážek je okolo 600 až 650 mm, přičemž množství srážek ze severozápadu na jihovýchod ubývá a klesá na hodnotu přibližně 530 mm. Rybníkářská oblast se rozprostírá na východní straně hornatin Frankenhöhe a Steigerwald, ve srážkovém stínu s meziročním kolísáním množství srážek. Většina rybníků je napájena pouze dešťovými srážkami a táním sněhu. Podnebí je ve srovnání s oblastí Horního Falcka teplejší, a rybníky proto mají vyšší produktivitu a výnosy.

Rybníkářství zaměřené na chov kaprů neutváří jen vzhled krajiny zeměpisné oblasti (největší souvislá rybníkářská oblast ve Spolkové republice Německo), ale také její kulturní život. Vydávají se zde knihy s anekdotami o rybníkářství, skládají se písně o kaprech a pořádají se (umělecké) výstavy na téma kapr. Symbolem celého regionu je největší kamenná socha kapra na světě, která se nachází ve městě Höchstadt an der Aisch. V cukrárnách se kapr objevuje jako čokoládová pochoutka a na trhu se prodává ovocné želé ve tvaru kapra pod názvem „Aischgründer Kärpfla“. Obrázky kaprů zdobí také štítky na domovních zvoncích, karnevalové odznaky a trička s emblémy sportovních družstev.

Produkt „Aischgründer Karpfen“ nabízejí četné restaurace v celém Francku jako tradiční pokrm, přičemž mnohé z těchto restaurací mají stejně jako samotný „Aischgründer Karpfen“ staletou tradici. Většina hostinských, kteří kapra často nabízejí v návaznosti na dlouhou rodinnou tradici, vlastní také nádrže nebo kádě, aby mohli kapra nabízet vždy čerstvého.

5.2. *Specifičnost produktu:*

„Aischgründer Karpfen“ je známý nejen v oblasti Aischgrund, ale i za hranicemi tohoto regionu, a zákazníci si jej velmi cení. Produkt „Aischgründer Karpfen“ se navíc vyznačuje následujícími charakteristickými vlastnostmi: poměr výška/délka těla činí 1:2 až 2,5, což znamená, že se od jiných druhů kaprů liší svou vysokohřbetostí. Tato vlastnost vyplývá z teplého podnebí a vysoké produktivity rybníků. „Aischgründer Karpfen“ se vyznačuje bílým, pevným masem s chutí typickou pro tento druh kapra (nikoli zemitou ani zatuchlou, nýbrž příjemně lahodnou, připomínající čerstvě uvařený brambor). V důsledku předepsané obsádky vykazuje „Aischgründer Karpfen“ nízký obsah tuku, který v podstatě činí maximálně 10 % ve filetu.

5.3. *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu:*

Vysokohřbetost, která je zvláštností produktu „Aischgründer Karpfen“, vznikla rovněž v důsledku dobrých chovných podmínek v oblasti Aischgrund, která je nejteplejší oblastí chovu kaprů ve Spolkové republice Německo.

Vynikající pověst, jíž se „Aischgründer Karpfen“ těší, vyplývá z velkého významu a staleté tradice rybníkářství v oblasti Aischgrund.

Jak vyplývá z průzkumů veřejného mínění provedených vysokou školou aplikovaných věd ve Weihenstephanu a technickou univerzitou v Mnichově, je produkt „Aischgründer Karpfen“ jako potravina v celém regionu velmi oceňován. Sezóna lovu kaprů, která je spojená s četnými slavnostmi, se v oblasti Aischgrund tradičně koná od 1. září do 30. dubna. Kapr zaujímá pevné místo v kulturním životě dané zeměpisné oblasti. Má velmi dobrou pověst jako potravina a je rovněž nedílnou tradiční součástí pohostinství. Všechny tyto faktory učinily z produktu „Aischgründer Karpfen“ specialitu regionu a dodaly mu věhlas i za hranicemi této oblasti.

Z průzkumů provedených v roce 2002 vysokou školou aplikovaných věd ve Weihenstephanu vyplývá, že v oblasti Aischgrund dává přednost kaprům z téže oblasti před kapry z jiných oblastí chovu 79 % dotazovaných a v Norimberku 49 % dotazovaných.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

Markenblatt Heft č. 24 ze dne 14. června 2019, díl 7a-bb, str. 17222

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