V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af en varespecifikation i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2021/C 27/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»Aischgründer Karpfen«

EU-nr.: PGI-DE-0689-AM01 — 30.10.2019

BOB ( ) BGB (X)

1. **Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

Navn:	Teichgenossenschaft Aischgrund (Aischgrund Damsammenslutning), Teichgenossenschaft Neustadt a.d. Aisch — Bad Windsheim (Neustadt an der Aisch — Bad Windsheim Damsammenslutning)
Adresse:	Brunnenweg 14
	91315 Höchstadt an der Aisch
Land:	Tyskland
Tlf.:	+49 91935012085
Fax:	+49 91935034127
E-mail:	tg.aischgrund@gmx.de

Legitim interesse:

Ansøgeren er den samme som den oprindelige ansøger, der er en sammenslutning af producenter af de beskyttede produkter. Ansøgeren har derfor en legitim interesse i denne ændringsansøgning og har også ret til at ansøge (artikel 53, stk. 1, sammenholdt med artikel 3, nr. 2), i forordning (EU) nr. 1151/2012).

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

3. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

☐ Produktets betegnelse

☒ Beskrivelse af produktet

☐ Geografisk område

☐ Bevis for oprindelse

☒ Produktionsmetode

☐ Tilknytning

☐ Mærkning

☐ Andet [angives nærmere]

4. **Type ændring**

☒ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.

☐ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. **Ændring(er)**

Ændringerne vedrører afsnit b), Beskrivelse af produktet, og e), Produktionsmetode, i varespecifikationen.

I afsnit b), Beskrivelse af produktet (og i enhedsdokumentets punkt 3.2), tredje afsnit, første punktum, ændres »Spisekarpens levende vægt ligger mellem 1 000 og 1 700 g ved en alder på tre år« til »Denne spisekarpes levende vægt (fra K3) ligger mellem 1 000 og 3 000 g«.

Afsnit b) (og punkt 3.2 i enhedsdokumentet) har nu følgende ordlyd:

»Aischgründer Karpfen« er en spejlkarpe (Cyprinus carpio), der sælges som levende eller slagtet spisekarpe.

»Aischgründer Karpfen« s ryg er mørkegrøn, grå eller gråblå, siderne er gulgrønne hen imod det gyldne og maven er en gullig hvid farve. Ryg- og halefinnen er grå, hale- og gatfinnen har en rødlig tone, og bryst- og bugfinnerne er gullige eller rødlige. »Aischgründer Karpfen« er kendetegnet ved en høj ryg. Dennes fremvoksen skyldes især det varme vejr og dammenes store frugtbarhed. Forholdet mellem længde og højde er således normalt mellem 1 til 2 og 1 til 2,5.

Denne spisekarpes levende vægt (fra K3) ligger mellem 1 000 g og 3 000 g. »Aischgründer Karpfen« er en spejlkarpe, der udmærker sig ved hvidt, fast og alligevel mørt og velsmagende kød og et lavt fedtindhold på maksimalt 10 %. Det begrænsede fedtindhold opnås ved at holde et begrænset antal individer i besætningen (maksimal grænse på 800 karper pr. ha. i K2) og afstemme foderet derefter.

Årsagen til ændringen er, at efterspørgslen efter fileter er steget kraftigt, og at større karper er særligt velegnede til filetering ved hjælp af de automatiske fileteringsmaskiner, der er blevet udviklet.

I afsnit e), Produktionsmetode, er der anmodet om følgende ændringer, som fremgår af afsnit 3.4 i enhedsdokumentet:

I den sidste sætning i første afsnit indsættes ordet »generelt« før »opnår den ønskede vægt«.

I andet afsnit, første punktum, ændres »begynder i april det pågældende år« til »begynder i de fleste tilfælde i april det pågældende år«.

I andet afsnit, andet punktum, indsættes ordet »generelt« før ordet »afgørende«, og i sidste punktum indsættes ordet »normalt« før »med mere end 1 kg pr. fisk«.

I fjerde afsnit ændres »i spisefiskproduktionen (K2-K3)« til »i spisefiskproduktionen (fra K2)« og »perioden maj-september« til »generelt fra april til september«.

Afsnit e) har nu følgende ordlyd:

»Da karpen vokser i de varme sommermåneder, tæller man dens alder i somre. Spisekarpen vokser normalt til i løbet af tre somre i Aischgrund-området. Fra æggene opdrættes såkaldte K1'ere det første år. Efter den påfølgende overvintring vokser fiskene til K2, derpå følger endnu en overvintring, hvorefter de generelt opnår den ønskede vægt i løbet af den tredje sommer (K3).

Ved opdræt af »Aischgründer Karpfen« skal denne mindst holdes i det geografiske område i en produktionsperiode fra den er en sættefisk (K2) til den er vokset til en spisefisk (K3). Perioden begynder i de fleste tilfælde i april det pågældende år. Det tredje år (K2 til K3) er generelt afgørende for vægtøgning og smagsudvikling. Dette år øges vægten normalt med mere end 1 kg pr. fisk.

Antallet af individer i besætningen må ikke overstige 800 karper pr. hektar i K2.

Ernæringsgrundlaget er hovedsageligt naturligt/ikkeindustrielt (føde fra bunden, dyreplankton mv.); i spisefiskproduktionen (fra K2) fodres der generelt fra april til september med bælgplanter og korn, dog ikke majs. Foderkvotienten (den tilførte fodermængde pr. kg tilvækst) er ca. 2:1.

Derudover må man også bruge blandingsfoderstoffer, hvis disse er tilladt inden for rammerne af gældende national lovgivning. Disse blandingsfoderstoffer må udelukkende bestå af planter og må ikke indeholde dele af animalsk oprindelse. I disse fiskefoderstoffer må andelen af råprotein og den samlede mængde fosfor maksimalt udgøre henholdsvis 16 % og 0,6 %. Andelen af grønmel skal ligge på mindst 10 %.«

Ansøgeren har anført følgende begrundelser for ændringerne:

Da karper avles ekstensivt i Aischgrund (dvs. udendørs) i naturlige damme, har vejret stor indflydelse på fiskenes vækst. Spisekarpen har udviklet sig meget forskelligt i de seneste år (som følge af klimaændringerne).

Ansøgeren har gjort gældende, at det tidlige forår i nogle år har været så varmt, at fiskene er kommet tidligt ud af dvale og begyndt at æde. Det betyder, at deres naturlige fødekilder ikke har været tilstrækkelige og har måttet suppleres.

Da det ikke er muligt at sige, hvordan klimaet vil ændre sig i fremtiden, er det vigtigt med et mere fleksibelt regelsæt (som bryder med de nuværende strenge krav).

ENHEDSDOKUMENT

»Aischgründer Karpfen«

EU-nr.: PGI-DE-0689-AM01 — 30.10.2019

BGB (X) BOB ( )

1. **Betegnelse (på BOB eller BGB)**

»Aischgründer Karpfen«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukttet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.7 Fisk, bløddyr og skaldyr, ferske, og produkter på basis heraf

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Aischgründer Karpfen« er en spejlkarpe (Cyprinus carpio), der sælges som levende eller slagtet spisekarpe.

»Aischgründer Karpfen«s ryg er mørkegrøn, grå eller gråblå, siderne er gulgrønne hen imod det gyldne og maven er en gullig hvid farve. Ryg- og halefinnen er grå, hale- og gatfinnen har en rødlig tone, og bryst- og bugfinnerne er gullige eller rødlige. »Aischgründer Karpfen« er kendetegnet ved en høj ryg. Dennes fremvoksen skyldes især det varme vejr og dammenes store frugtbarhed. Forholdet mellem længde og højde er således normalt mellem 1 til 2 og 1 til 2,5.

Denne spisekarpes levende vægt (fra K3) ligger mellem 1 000 g og 3 000 g. »Aischgründer Karpfen« er en spejlkarpe, der udmærker sig ved hvidt, fast og alligevel mørt og velsmagende kød og et lavt fedtindhold på maksimalt 10 %. Det begrænsede fedtindhold opnås ved at holde et begrænset antal individer i besætningen (maksimal grænse på 800 karper pr. ha. i K2) og afstemme foderet derefter.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Ernæringsgrundlaget er hovedsageligt naturligt/ikkeindustrielt (føde fra bunden, dyreplankton mv.); i spisefiskproduktionen (fra K2) fodres der generelt fra april til september med bælgplanter og korn, dog ikke majs. Foderkvotienten (den tilførte fodermængde pr. kg tilvækst) er ca. 2:1.

Derudover må man også bruge blandingsfoderstoffer, hvis disse er tilladt inden for rammerne af gældende national lovgivning. Disse blandingsfoderstoffer må udelukkende bestå af planter og må ikke indeholde dele af animalsk oprindelse. I disse fiskefoderstoffer må andelen af råprotein og den samlede mængde fosfor maksimalt udgøre henholdsvis 16 % og 0,6 %. Andelen af grønmel skal ligge på mindst 10 %.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Da karpen vokser i de varme sommermåneder, tæller man dens alder i somre. Spisekarpen vokser normalt til i løbet af tre somre i Aischgrund-området. Fra æggene opdrættes såkaldte K1'ere det første år. Efter den påfølgende overvintring vokser fiskene til K2, derpå følger endnu en overvintring, hvorefter de generelt opnår den ønskede vægt i løbet af den tredje sommer (K3).

Ved opdræt af »Aischgründer Karpfen« skal denne mindst holdes i det geografiske område i en produktionsperiode fra den er en sættefisk (K2) til den er vokset til en spisefisk (K3). Perioden begynder i de fleste tilfælde i april det pågældende år. Det tredje år (K2 til K3) er generelt afgørende for vægtøgning og smagsudvikling. Dette år øges vægten normalt med mere end 1 kg pr. fisk. Antallet af individer i besætningen må ikke overstige 800 karper pr. hektar i K2.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Specifikke regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgræsning

Det geografiske område omfatter alle karpedamme i amterne (ty. Landkreise) Erlangen-Höchstadt, Neustadt a.d. Aisch, Bad Windsheim und Fürth, Kitzingen, Bamberg, Forchheim Nürnberger Land samt de uafhængige bykommuner Erlangen, Forchheim, Bamberg, Nürnberg og Fürth.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. *Det geografiske områdes egenart*

Udviklingen af dambrugsvirksomhed i området Aischgrund går tilbage til de mange klostre, der blev anlagt i middelalderen, og deres behov for fisk pga. den månedlange fastetid. For munkene var det vigtigste at kunne få frisk fisk på bordet, indtægterne fra dambrugene spillede en mindre rolle.

I det centrale Aischgrund-område danner vandstandsende keuperler grundlaget for de mange damme. Det fysisk-geografiske grundlag har været vigtigt for udviklingen og opretholdelsen af dette damområde: Der er således en hyppig vekslen mellem sandstenslag og lerholdige, vandstandsende lag i den såkaldte »Burgsandstein«; dalene har en begrænset hældning, og der er talrige kilder med tendens til forsumpning. Landbrugsjorden er desuden kun brugbar i begrænset omfang.

I andre dambrugsområder begrænses udbyttet ved karpeopdræt af temperaturen, men dette gælder ikke for Aischgrund, som er det varmeste dambrugsområde i Tyskland. Den årlige gennemsnitstemperatur ligger alt efter beliggenhedens højde på mellem 8 og 9 °C. I Aischgrund er dambrugenes forsyning med vand derimod en begrænsende faktor. Den gennemsnitlige nedbør ligger på 600 til 650 mm pr. måned, og fra nordvest mod sydøst falder den til ca. 530 mm. Damområdet, som ligger på østsiden af Frankenhöhes og Steigerwalds højderygge, strækker sig ind i et regnskyggeområde med forskellige mængder nedbør og nedbørsvariation fra år til år. De fleste damme er afhængige af de vandmængder, der samler sig efter nedbør og ved tøbrud. Da klimaet er varmere end i Oberpfalz, er dammene mere frugtbare og giver et højere udbytte.

Karpedambruget sætter ikke kun sit præg på landskabet (Aischgrund er det største sammenhængende damområde i Tyskland), det præger også det geografiske område kulturelt. Der er således udgivet bøger med anekdoter om dambruget, der er skrevet sange om karpen, og der har været (kunst-) udstillinger med karpen som tema. Verdens største stenskulptur af en karpe står i Höchstadt an der Aisch som vartegn for regionen. Chokoladekarper sælges på konditorier, og man kan købe frugtgummi i karpeform under navnet »Aischgründer Kärpfla«. Karper findes bl.a. afbilledet på dørklokkeskilte, såkaldte fastelavnsordener og forenings-t-shirts.

»Aischgründer Karpfen« serveres også i traditionelle retter på talrige restauranter i hele Franken, og disse restauranter har ofte en flere århundreder gammel historie ligesom »Aischgründer Karpfen«. En stor del af restauranterne, der har en lang familietradition for at servere karper, har selv et bassin til midlertidigt fiskehold, så de altid kan servere helt frisk karpe.

5.2. *Produktets egenart*

»Aischgründer Karpfen« er kendt i og uden for regionen og nyder høj anseelse hos forbrugerne. Derudover har den også andre særlige produktegenskaber, som beskrives i det følgende: Fysisk er forholdet mellem kropshøjde og kropslængde 1 til 2/2,5 for »Aischgründer Karpfen«, som dermed er mere højryggede end karper med anden oprindelse. Dette skyldes dammenes varme og frugtbarhed. »Aischgründer Karpfen« udmærker sig ved sit hvide, faste kød, som har en smag, der er typisk for karper fra området (ikke jordagtig, ikke »mugsmag«, derimod en behagelig god smag, der minder om friskkogt kartoffel). Takket være den foreskrevne begrænsning af antallet af individer i en besætning har »Aischgründer Karpfen« et lavt fedtindhold på maksimalt 10 % i fileten.

5.3. *Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn*

Den høje ryg er et særtræk ved »Aischgründer Karpfen« og skyldes især de gode opdrætsbetingelser i Aischgrund-området, som er det varmeste karpeområde i Tyskland.

Grundlaget for »Aischgründer Karpfen« store ry er dambrugsvirksomhedens store betydning og flere århundreder gamle historie i Aischgrund-området.

Som undersøgelser foretaget af Fachhochschule Weihenstephan og Technische Universität München viser, er »Aischgründer Karpfen« en meget værdsat fødevare i hele regionen. Karpesæsonen i Aischgrund-området åbnes med talrige festligheder og varer traditionelt fra 1. september til 30. april. Karpens faste forankring i det geografiske områdes kulturelle liv og den store værdsættelse af denne som fødevare og fast bestanddel af spisekulturen har gjort »Aischgründer Karpfen« til en specialitet med et stort ry både i og uden for regionen.

Undersøgelser foretaget af Fachhochschule Weihenstephan i 2002 viste, at 79 % af de adspurgte i Aischgrund og 49 % af de adspurgte i Nürnberg foretrak »Aischgründer Karpfen« frem for karper andre steder fra.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

Markenblatt Heft nr. 24 af 14. juni 2019, del 7a-bb, s. 17222

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