V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung einer Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2021/C 27/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag einzulegen.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„Aischgründer Karpfen“

EU-Nr.: PGI-DE-0689-AM01 — 30.10.2019

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Name:	Teichgenossenschaft Aischgrund, Teichgenossenschaft Neustadt a.d. Aisch – Bad Windsheim
Anschrift:	Brunnenweg 14,
	91315 Höchstadt/Aisch
Land:	Deutschland
Tel.:	0049 9193 501 20 85
Fax:	0049 9193 503 41 27
E-Mail:	tg.aischgrund@gmx.de

Berechtigtes Interesse:

Die Antragstellerin ist identisch mit der ursprünglichen Antragstellerin. Es handelt sich um eine Vereinigung von Erzeugern der geschützten Produkte. Sie besitzt daher hinsichtlich des vorliegenden Änderungsantrages ein berechtigtes Interesse und ist auch im Übrigen antragsbefugt (Artikel 53 Absatz 1 i. V. m. Artikel 3 Nummer 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012).

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Deutschland

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

3. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Beschreibung des Erzeugnisses

☐ Geografisches Gebiet

☐ Ursprungsnachweis

☒ Erzeugungsverfahren

☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☐ Kennzeichnung

☐ Sonstiges [bitte angeben]

4. **Art der Änderung(en)**

☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.

☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. **Änderung(en)**

Die Änderungen betreffen Abschnitt b „Beschreibung des Erzeugnisses“ und Abschnitt e „Herstellungsverfahren“ der Produktspezifikation.

Im Abschnitt b „Beschreibung des Erzeugnisses“ (und auch unter Punkt 3.2 Absatz 3 des Einzigen Dokuments) soll der erste Satz „Das Lebendgewicht des Speisekarpfens liegt zwischen 1 000 – 1 700 g bei einem Alter von drei Jahren“ geändert werden in „Das Lebendgewicht des Speisekarpfens (ab K3) liegt zwischen 1 000-3 000 g“.

Abschnitt b (sowie Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments) lautet nunmehr:

„Der Aischgründer Karpfen ist ein Spiegelkarpfen (*Cyprinus carpio*), welcher als Speisekarpfen lebend oder geschlachtet verkauft wird.

Der Rücken des Aischgründer Karpfens ist dunkelgrün, grau oder graublau, die Seiten sind gelbgrün bis goldfarben und der Bauch ist gelblich weiß. Die Rücken- und Schwanzflossen sind grau, die Schwanz- und Analflossen haben eine rötliche Tönung und die Brust- und Beckenflossen sind gelblich oder rötlich. Der Aischgründer Karpfen zeichnet sich durch seine Hochrückigkeit aus. Sie bildet sich insbesondere durch die warme Witterung und die hohe Fruchtbarkeit der Teiche aus. So beträgt das Höhen-Längen-Verhältnis i. d. R. 1 zu 2 bis 1 zu 2,5.

Das Lebendgewicht des Speisekarpfens (ab K3) liegt zwischen 1 000-3 000 g. Der Aischgründer Karpfen ist ein Spiegelkarpfen, welcher sich durch ein weißes, festes und dennoch zartes und wohlschmeckendes Fleisch und einen niedrigen Fettgehalt von maximal 10 % auszeichnet. Die Limitierung des Fettgehalts wird durch die Begrenzung der Besatzdichte (welche 800 Karpfen in K2 je ha nicht übersteigt) und eine hierauf abgestimmte Zufütterung erreicht.“

Die Änderung wird damit begründet, dass die Nachfrage nach Filets extrem gestiegen sei und sich dafür vor allem größere Karpfen eignen würden, damit diese mit den weiterentwickelten Grätenschneidern verarbeitet werden können.

Im Abschnitt e „Herstellungsverfahren“ sind folgende Änderungen beantragt worden, die unter Punkt 3.4 des Einzigen Dokuments wiedergegeben werden:

Im ersten Absatz, letzter Satz sollen nach „erreichen“ die Worte „in der Regel“ eingefügt werden.

Im zweiten Absatz, erster Satz soll „beginnend ab April des jeweiligen Jahres“ geändert werden in „beginnend meist ab April des jeweiligen Jahres“.

Im zweiten Absatz, zweiter Satz soll „i. d. R.“ vor dem Wort „entscheidend“ eingefügt und im letzten Satz das Wort „meist“ vor „um mehr als 1 kg pro Fisch“ eingefügt werden.

Im vierten Absatz soll „bei der Speisefischerzeugung (K2-K3)“ geändert werden in „bei der Speisefischerzeugung (ab K2)“ und „von Mai bis September“ soll geändert werden in „in der Regel von April bis September“.

Abschnitt e lautet neu:

„Da der Karpfen während der warmen Sommermonate abwächst, zählt man sein Alter in Sommern. Der Speisekarpfen wächst im Aischgrund i. d. R. im dreisömmrigen Umtrieb heran. Aus dem Ei werden im ersten Jahr sogenannte K1 aufgezogen. Nach der anschließenden Überwinterung wachsen die Fische zum K2 heran, werden erneut gewintert und erreichen in der Regel im dritten Sommer (K3) das gewünschte Gewicht.

Der Aischgründer Karpfen muss bei seiner Erzeugung mindestens vom Setzling (K2) bis zum Speisefisch (K3) eine Produktionsperiode (beginnend meist ab April des jeweiligen Jahres) in dem geografischen Gebiet gehalten werden. Das dritte Jahr (K2 zu K3) ist i. d. R. entscheidend für die Gewichtszunahme und die Geschmacksentwicklung. In dieser Zeit steigt das Fischgewicht meist um mehr als 1 kg pro Fisch.

Die Besatzdichte darf in K2 nicht mehr als 800 Karpfen pro Hektar übersteigen.

Die Ernährung erfolgt überwiegend auf Naturnahrungsbasis (Bodennahrung, Zooplankton u. a.); zugefüttert werden bei der Speisefischerzeugung (ab K2) in der Regel von April bis September Leguminosen und Getreide, ausgenommen Mais. Der Futterquotient (zugefütterte Futtermenge (kg) pro Kilogramm Zuwachs) beträgt etwa 2:1.

Darüber hinaus sind auch Mischfuttermittel erlaubt, die im Rahmen von geltenden nationalen Rechtsvorschriften zugelassen sind. Diese Mischfuttermittel dürfen ausschließlich aus Ackerfrüchten bestehen und keine Komponenten tierischen Ursprungs enthalten. Bei diesen Mischfuttermitteln darf der Anteil Rohprotein maximal 16 % und der Anteil an Gesamtphosphor 0,6 % betragen. Der Anteil Grünmehl muss bei mindestens 10 % liegen.“

Zur Begründung führt die Antragstellerin Folgendes an:

Da die Karpfen im Aischgrund extensiv (also in Freilandhaltung) in Naturteichen gehalten werden, habe die Witterung einen starken Einfluss auf das Wachstum der Fische. Die letzten Jahre (Stichwort Klimaveränderung) hätten eine sehr unterschiedliche Entwicklung der Speisekarpfen bewirkt.

Zum Teil sei es im zeitigen Frühjahr so warm gewesen, dass die Fische die Winterruhe vorzeitig beendet und zu fressen begonnen haben, sodass die Naturnahrung nicht ausreichte und zugefüttert werden musste.

Da nicht abzusehen sei, wie sich das Klima weiterentwickele, sei eine flexiblere Regelung (ohne starre Vorgaben wie bisher) dringend notwendig.

EINZIGES DOKUMENT

„Aischgründer Karpfen“

EU-Nr.: PGI-DE-0689-AM01 — 30.10.2019

g. g. A. (X) g. U. ( )

1. **Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]**

„Aischgründer Karpfen“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Deutschland

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.7 Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, auf das sich der unter Nummer 1 genannte Name bezieht*

Der Aischgründer Karpfen ist ein Spiegelkarpfen (*Cyprinus carpio*), welcher als Speisekarpfen lebend oder geschlachtet verkauft wird.

Der Rücken des Aischgründer Karpfens ist dunkelgrün, grau oder graublau, die Seiten sind gelbgrün bis goldfarben und der Bauch ist gelblich weiß. Die Rücken- und Schwanzflossen sind grau, die Schwanz- und Analflossen haben eine rötliche Tönung und die Brust- und Beckenflossen sind gelblich oder rötlich. Der Aischgründer Karpfen zeichnet sich durch seine Hochrückigkeit aus. Sie bildet sich insbesondere durch die warme Witterung und die hohe Fruchtbarkeit der Teiche aus. So beträgt das Höhen-Längen-Verhältnis i. d. R. 1 zu 2 bis 1 zu 2,5.

Das Lebendgewicht des Speisekarpfens (ab K3) liegt zwischen 1 000 — 3 000 g. Der Aischgründer Karpfen ist ein Spiegelkarpfen, welcher sich durch ein weißes, festes und dennoch zartes und wohlschmeckendes Fleisch und einen niedrigen Fettgehalt von maximal 10 % auszeichnet. Die Limitierung des Fettgehalts wird durch die Begrenzung der Besatzdichte (welche 800 Karpfen in K2 je ha nicht übersteigt) und eine hierauf abgestimmte Zufütterung erreicht.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die Ernährung erfolgt überwiegend auf Naturnahrungsbasis (Bodennahrung, Zooplankton u. a.); zugefüttert werden bei der Speisefischerzeugung (ab K2) in der Regel von April bis September Leguminosen und Getreide, ausgenommen Mais. Der Futterquotient (zugefütterte Futtermenge (kg) pro Kilogramm Zuwachs) beträgt etwa 2:1.

Darüber hinaus sind auch Mischfuttermittel erlaubt, die im Rahmen von geltenden nationalen Rechtsvorschriften zugelassen sind. Diese Mischfuttermittel dürfen ausschließlich aus Ackerfrüchten bestehen und keine Komponenten tierischen Ursprungs enthalten. Bei diesen Mischfuttermitteln darf der Anteil Rohprotein maximal 16 % und der Anteil an Gesamtphosphor 0,6 % betragen. Der Anteil Grünmehl muss bei mindestens 10 % liegen.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Da der Karpfen während der warmen Sommermonate abwächst, zählt man sein Alter in Sommern. Der Speisekarpfen wächst im Aischgrund i. d. R. im dreisömmrigen Umtrieb heran. Aus dem Ei werden im ersten Jahr sogenannte K1 aufgezogen. Nach der anschließenden Überwinterung wachsen die Fische zum K2 heran, werden erneut gewintert und erreichen in der Regel im dritten Sommer (K3) das gewünschte Gewicht.

Der Aischgründer Karpfen muss bei seiner Erzeugung mindestens vom Setzling (K2) bis zum Speisefisch (K3) eine Produktionsperiode (beginnend meist ab April des jeweiligen Jahres) in dem geografischen Gebiet gehalten werden. Das dritte Jahr (K2 zu K3) ist i. d. R. entscheidend für die Gewichtszunahme und die Geschmacksentwicklung. In dieser Zeit steigt das Fischgewicht meist um mehr als 1 kg pro Fisch. Die Besatzdichte darf in K2 nicht mehr als 800 Karpfen pro Hektar übersteigen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet umfasst alle Karpfenteiche in den Landkreisen Erlangen-Höchstadt, Neustadt a.d. Aisch, Bad Windsheim und Fürth, Kitzingen, Bamberg, Forchheim Nürnberger Land sowie die kreisfreien Städte Erlangen, Forchheim, Bamberg, Nürnberg und Fürth.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Die Entwicklung der Teichwirtschaft im Mittelalter im Bereich des Aischgrundes kann mit der Entstehung der vielen Klöster und deren Bedarf an Fischen wegen der langen, sich auf Monate erstreckenden Fastenzeiten zurückgeführt werden. Den Mönchen ist es in der Hauptsache darauf angekommen, einen Fisch für die Tafel zu haben, die Rente des Teichbetriebes hatte weniger eine Rolle gespielt.

Im mittleren Aischgrund bilden wasserundurchlässige Keupertone die Grundlage der vielen Weiher. Diese physikalisch-geografischen Grundlagen – der mannigfaltige Wechsel zwischen Sandsteinschichten und tonigen, wasserstauenden Schichten des Burgsandsteins, das schwache Gefälle der Täler, die zahlreichen, zur Versumpfung neigenden Quellen und die für die Landwirtschaft nur bedingt tauglichen Böden waren für die Entwicklung bzw. Erhaltung dieses Teichgebietes förderlich.

Wird in anderen Teichwirtschaftsgebieten der Ertrag der Karpfenzucht durch den Temperaturverlauf begrenzt, so gilt das nicht für den Aischgrund, das wärmste Teichbaugebiet Deutschlands. Die durchschnittlichen Jahrestemperaturen liegen je nach Höhenlage um 8 bis 9 Grad Celsius. Der begrenzende Faktor im Aischgrund ist vielmehr die Wasserversorgung der Weiher. Die durchschnittlichen Niederschläge belaufen sich auf 600 bis 650 mm pro Jahr und nehmen von Nordwesten nach Südosten auf etwa 530 mm ab. Das Teichgebiet erstreckt sich, an der Ostseite von Frankenhöhe und Steigerwald gelegen, in einem Regenschattengebiet mit unterschiedlichen Niederschlägen interannueller Variabilität. Die Mehrzahl der Teiche ist von den Wassermengen abhängig, die sich nach Niederschlägen und während der Schneeschmelze sammeln. Durch das im Vergleich zur Oberpfalz wärmere Klima sind die Teiche fruchtbarer und haben höhere Erträge.

Die Karpfenteichwirtschaft prägt nicht nur das Landschaftsbild (größtes zusammenhängendes Teichgebiet der Bundesrepublik), sondern auch das kulturelle Leben im geografischen Gebiet. So wurden Bücher mit Anekdoten über die Teichwirtschaft verfasst, Lieder über den Karpfen geschrieben, (Kunst-) Ausstellungen rund um das Thema Karpfen veranstaltet. Der größte steinerne Karpfen der Welt wurde als Wahrzeichen für die Region in Höchstadt an der Aisch platziert. In Konditoreien wird der Karpfen als Süßigkeit aus Schokolade angeboten, und Fruchtgummis in Karpfenform werden als „Aischgründer Kärpfla“ auf den Markt gebracht. Karpfen befinden sich u. a. auf Klingelschildern, Faschingsorden, Vereins-T-Shirts.

Der Aischgründer Karpfen wird als traditionelles Essen in zahlreichen Gaststätten in ganz Franken angeboten, wobei auch diese Gaststätten – wie der Aischgründer Karpfen selbst – häufig eine jahrhundertelange Tradition haben. Ein Großteil der Gastwirte, die den Karpfen oftmals in langer Familientradition anbieten, besitzt auch Hälterungen (Vorratsbecken), um den Karpfen immer frisch anbieten zu können.

5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Der Aischgründer Karpfen ist regional und überregional bekannt und genießt beim Verbraucher ein hohes Ansehen. Darüber hinaus weist der Aischgründer Karpfen auch weitere besondere Produkteigenschaften auf, wie sie im Folgenden beschrieben werden. Der Aischgründer Karpfen weist ein Verhältnis von Körperhöhe zu Körperlänge von 1 zu 2 bis 2,5 auf und ist damit hochrückiger als andere Karpfenherkünfte. Dies hat seine Ursache in der Wärme und der Fruchtbarkeit der Teiche. Aischgründer Karpfen zeichnet sich aus durch ein weißes, festes Fleisch, welches einen für diese Karpfenherkunft typischen Geschmack aufweist (nicht erdig, nicht „mooselnd“, angenehm wohlschmeckend, an frisch gekochte Kartoffel erinnernd). Durch die vorgeschriebene Besatzdichte weist der Aischgründer Karpfen einen niedrigen Fettgehalt von praktisch maximal 10 % im Filet auf.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses:*

Die Hochrückigkeit, welche eine Besonderheit des Aischgründer Karpfens darstellt, ist auch auf die guten Aufzuchtbedingungen im Aischgrund zurückzuführen, welcher das wärmste Karpfengebiet der Bundesrepublik Deutschland ist.

Das hohe Ansehen des Aischgründer Karpfens ist auf die große Bedeutung und jahrhundertelange Tradition der Teichwirtschaft im Aischgrund zurückzuführen.

Wie Meinungsumfragen der Fachhochschule Weihenstephan und der Technischen Universität München zeigen, erfährt der Aischgründer Karpfen als Nahrungsmittel in der gesamten Region eine hohe Wertschätzung. Die mit zahlreichen Feierlichkeiten eröffnete Karpfensaison ist im Aischgrund traditionell vom 1. September bis zum 30. April. Die feste Verankerung des Karpfens im kulturellen Leben des geografischen Gebietes und die sehr hohe Wertschätzung als Nahrungsmittel und fester traditioneller Bestandteil der Esskultur haben den Aischgründer Karpfen zu einer Spezialität von regionalem und überregionalem Ruf gemacht.

Befragungen der FH Weihenstephan aus dem Jahr 2002 belegen, dass im Aischgrund 79 % der Befragten und in Nürnberg 49 % der Befragten den Aischgründer Karpfen vor anderen Herkünften bevorzugen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

Markenblatt Heft Nr. 24 vom 14.06.2019, Teil 7a-bb, S. 17222

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