V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2021/C 27/10)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1], εντός τριών μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ/ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«Aischgründer Karpfen»

ΕΕ: PGI-DE-0689-AM01 – 30.10.2019

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (X)

1. **Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον**

Ονομασία:	Teichgenossenschaft Aischgrund [Συνεταιρισμός των φυσικών δεξαμενών του Aischgrund], Teichgenossenschaft Neustadt a.d. Aisch – Bad Windsheim [Συνεταιρισμός των φυσικών δεξαμενών των Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim]
Διεύθυνση:	Brunnenweg 14,
	91315 Höchstadt an der Aisch
Χώρα:	Γερμανία
Τηλ.:	+49 91935012085
Φαξ:	+49 91935034127
Email:	tg.aischgrund@gmx.de

Έννομο συμφέρον:

Ο αιτών είναι ο ίδιος με τον αρχικό αιτούντα. Πρόκειται για ένωση παραγωγών των προστατευόμενων προϊόντων. Έχει επομένως έννομο συμφέρον στην παρούσα αίτηση τροποποίησης και έχει επίσης δικαίωμα να υποβάλει αίτηση [άρθρο 53 παράγραφος 1 σε συνδυασμό με το άρθρο 3 σημείο 2) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012].

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γερμανία

[1] ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

3. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις**

☐ Ονομασία του προϊόντος

☒ Περιγραφή του προϊόντος

☐ Γεωγραφική περιοχή

☐ Απόδειξη της καταγωγής

☒ Μέθοδος παραγωγής

☐ Δεσμός

☐ Επισήμανση

☐ Άλλο (να προσδιοριστεί)

4. **Τύπος τροποποίησης/-εων**

☒ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. **Τροποποίηση/-εις**

Οι τροποποιήσεις αφορούν το τμήμα β), Περιγραφή του προϊόντος, και το τμήμα ε), Μέθοδος παραγωγής, των προδιαγραφών προϊόντος.

Στο τμήμα β), Περιγραφή του προϊόντος (και επίσης στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου), στην τρίτη παράγραφο, η πρώτη περίοδος, «Το ζων βάρος ενός κυπρίνου κατανάλωσης ηλικίας τριών ετών κυμαίνεται μεταξύ 1 000 και 1 700 g» πρέπει να τροποποιηθεί σε «Το ζων βάρος αυτού του κυπρίνου κατανάλωσης [(ηλικίας από τριών καλοκαιριών (K3)] κυμαίνεται μεταξύ 1 000 g και 3 000 g».

Το τμήμα β) (και επίσης το σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου), διατυπώνεται πλέον ως εξής:

«Το προϊόν Aischgründer Karpfen είναι κοινός κυπρίνος (Cyprinus carpio) που διατίθεται στην κατανάλωση ζωντανός ή νωπός.

Ο κυπρίνος Aischgründer Karpfen έχει βαθυπράσινο, φαιό ή κυανόφαιο χρώμα στη ράχη, κιτρινοπράσινο έως χρυσοκίτρινο στα πλευρά και κιτρινωπό λευκό στην κοιλιά. Το νωτιαίο και το ουραίο πτερύγιο είναι φαιόχρωμα, το ουραίο και το εδρικό πτερύγιο έχουν ερυθρωπή απόχρωση, ενώ το θωρακικό και το κοιλιακό πτερύγιο είναι κιτρινωπά ή ερυθρωπά. Ένα διακριτικό χαρακτηριστικό του Aischgründer Karpfen είναι η υψηλή ράχη, που αναπτύσσεται ιδίως λόγω της υψηλής θερμοκρασίας και της υψηλής γονιμότητας των φυσικών δεξαμενών. Η τυπική σχέση μεταξύ ύψους και μήκους είναι 1:2 και 1:2,5.

Το ζων βάρος αυτού του κυπρίνου κατανάλωσης [ηλικίας από τριών καλοκαιριών (K3)] κυμαίνεται μεταξύ 1 000 g και 3 000 g. Το Aischgründer Karpfen είναι ένας κοινός κυπρίνος που χαρακτηρίζεται από λευκή, σφικτή αλλά τρυφερή και εύγευστη σάρκα και από ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες, η οποία δεν υπερβαίνει το 10 %. Η περιορισμένη περιεκτικότητα σε λίπος είναι αποτέλεσμα της περιορισμένης πυκνότητας εκτροφής [η οποία δεν μπορεί να υπερβαίνει τους 800 κυπρίνους ηλικίας δύο καλοκαιριών (K2) ανά εκτάριο].»

Ο λόγος της τροποποίησης είναι ότι έχει αυξηθεί κατακόρυφα η ζήτηση φιλέτων, και οι μεγαλύτεροι κυπρίνοι είναι ιδιαίτερα κατάλληλοι για κοπή σε φιλέτα με τη χρήση των αυτόματων μηχανών κοπής φιλέτων που έχουν αναπτυχθεί.

Ζητήθηκαν οι ακόλουθες τροποποιήσεις στο τμήμα ε), Μέθοδος παραγωγής, και αποτυπώνονται επίσης στο σημείο 3.4 του ενιαίου εγγράφου:

Στην τελευταία περίοδο της πρώτης παραγράφου, η φράση «κατά γενικό κανόνα» πρέπει να προστεθεί μετά τη φράση «φθάνουν [...] στο επιθυμητό βάρος».

Στην πρώτη περίοδο της δεύτερης παραγράφου, η φράση «η οποία ξεκινάει κάθε χρόνο τον Απρίλιο» πρέπει να τροποποιηθεί σε «η οποία στις περισσότερες περιπτώσεις ξεκινάει κάθε χρόνο τον Απρίλιο».

Στη δεύτερη περίοδο της δεύτερης παραγράφου, η φράση «κατά γενικό κανόνα» πρέπει να προστεθεί πριν από τη λέξη «ουσιώδες» και, στην τελευταία περίοδο, η λέξη «συνήθως» πρέπει να προστεθεί πριν από τη φράση «αυξάνεται περισσότερο από 1 kg ανά ψάρι».

Στην τέταρτη παράγραφο, η φράση «κατά την εκτροφή ψαριών κατανάλωσης (ηλικίας K2 έως K3)» πρέπει να τροποποιηθεί σε «κατά την εκτροφή ψαριών κατανάλωσης (ηλικίας από K2)» και η φράση «μεταξύ Μαΐου και Σεπτεμβρίου» να τροποποιηθεί σε «κατά γενικό κανόνα, μεταξύ Απριλίου και Σεπτεμβρίου».

Το τμήμα ε) διατυπώνεται πλέον ως εξής:

«Δεδομένου ότι ο κυπρίνος αυξάνεται κατά τους θερμούς θερινούς μήνες, η ηλικία του μετράται σε καλοκαίρια. Στο Aischgrund, ο κυπρίνος κατανάλωσης αυξάνεται, κατά γενικό κανόνα, επί τρία καλοκαίρια. Κατά το πρώτο έτος, από τα αυγά προκύπτουν τα ψάρια που είναι γνωστά ως ηλικίας «K1». Μετά την χειμέρια νάρκη, τα ψάρια αυξάνονται και μετατρέπονται σε «K2», πέφτουν εκ νέου σε χειμέρια νάρκη και φθάνουν στη συνέχεια στο επιθυμητό βάρος κατά γενικό κανόνα κατά το τρίτο καλοκαίρι («K3»).

Κατά την παραγωγή του, ο κυπρίνος Aischgründer Karpfen πρέπει να διατηρείται εντός της γεωγραφικής περιοχής τουλάχιστον από την κατάσταση του ιχθύδιου (K2) έως αυτήν του ψαριού προς κατανάλωση (K3), δηλαδή επί μία τουλάχιστον περίοδο παραγωγής (η οποία στις περισσότερες περιπτώσεις ξεκινάει κάθε χρόνο τον Απρίλιο). Το τρίτο έτος (από K2 έως K3) είναι κατά γενικό κανόνα ουσιώδες για την αύξηση του βάρους και την ωρίμαση της γεύσης. Κατά την περίοδο αυτή, το βάρος συνήθως αυξάνεται περισσότερο από 1 kg ανά ψάρι.

Κατά το στάδιο K2, η πυκνότητα εκτροφής δεν μπορεί να υπερβεί τους 800 κυπρίνους ανά εκτάριο.

Η διατροφή είναι κυρίως φυσική (προερχόμενη από τον πυθμένα των φυσικών δεξαμενών, το ζωοπλαγκτόν κλπ.)· κατά γενικό κανόνα, μεταξύ Απριλίου και Σεπτεμβρίου προστίθενται σε αυτήν, κατά την εκτροφή ψαριών κατανάλωσης (ηλικίας από K2), όσπρια και σιτηρά, εκτός από αραβόσιτο. Ο διατροφικός συντελεστής [ποσότητα προστιθέμενης τροφής (kg) ανά χιλιόγραμμο αύξησης] είναι περίπου 2:1.

Είναι επιπλέον αποδεκτές οι σύνθετες τροφές που επιτρέπονται στο πλαίσιο της εφαρμοστέας εθνικής νομοθεσίας. Αυτές οι σύνθετες τροφές επιτρέπεται να περιλαμβάνουν αποκλειστικά φυτικά προϊόντα και κανένα συστατικό ζωικής προέλευσης. Η περιεκτικότητά τους σε ακατέργαστη πρωτεΐνη δεν μπορεί να υπερβαίνει το 16 % και σε ολικό φώσφορο το 0,6 %. Το περιεχόμενο σε αυτές φυτικό άλευρο πρέπει να είναι τουλάχιστον 10 %.»

Ο αιτών παραθέτει τους ακόλουθους λόγους για τις τροποποιήσεις:

Δεδομένου ότι στο Aischgrund οι κυπρίνοι αποτελούν αντικείμενο εκτατικής εκμετάλλευσης (δηλαδή σε υπαίθριες εγκαταστάσεις) σε φυσικές δεξαμενές, οι καιρικές συνθήκες επηρεάζουν σημαντικά την ανάπτυξη των ψαριών. Η ανάπτυξη του κυπρίνου κατανάλωσης είναι πολύ διαφορετική τα τελευταία έτη (ως αποτέλεσμα της κλιματικής αλλαγής).

Ο αιτών υποστηρίζει ότι, κάποια έτη, στις αρχές της άνοιξης, σημειώθηκαν τόσο υψηλές θερμοκρασίες, που τα ψάρια εξήλθαν πρόωρα από τη χειμερία νάρκη και άρχισαν να τρέφονται. Κατά συνέπεια, οι φυσικές πηγές τροφής τους δεν επαρκούσαν και έπρεπε να συμπληρωθούν.

Δεδομένου ότι δεν είναι δυνατόν να προβλεφθεί η μελλοντική εξέλιξη της κλιματικής αλλαγής, απαιτείται ένα πιο ευέλικτο σύνολο κανόνων (απαλλαγμένο από τις αυστηρές απαιτήσεις που εφαρμόζονται επί του παρόντος).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Aischgründer Karpfen»

ΕΕ: PGI-DE-0689-AM01 – 30.10.2019

ΠΓΕ (X) ΠΟΠ ( )

1. **Ονομασία/-ες [ΠΟΠ ή ΠΓΕ]**

«Aischgründer Karpfen»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γερμανία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.7 Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το προϊόν Aischgründer Karpfen είναι κοινός κυπρίνος (Cyprinus carpio) που διατίθεται στην κατανάλωση ζωντανός ή νωπός.

Ο κυπρίνος Aischgründer Karpfen έχει βαθυπράσινο, φαιό ή κυανόφαιο χρώμα στη ράχη, κιτρινοπράσινο έως χρυσοκίτρινο στα πλευρά και κιτρινωπό λευκό στην κοιλιά. Το νωτιαίο και το ουραίο πτερύγιο είναι φαιόχρωμα, το ουραίο και το εδρικό πτερύγιο έχουν ερυθρωπή απόχρωση, ενώ το θωρακικό και το κοιλιακό πτερύγιο είναι κιτρινωπά ή ερυθρωπά. Ένα διακριτικό χαρακτηριστικό του Aischgründer Karpfen είναι η υψηλή ράχη, που αναπτύσσεται ιδίως λόγω της υψηλής θερμοκρασίας και της υψηλής γονιμότητας των φυσικών δεξαμενών. Η τυπική σχέση μεταξύ ύψους και μήκους είναι 1:2 και 1:2,5.

Το ζων βάρος αυτού του κυπρίνου κατανάλωσης [ηλικίας από τριών καλοκαιριών (K3)] κυμαίνεται μεταξύ 1 000 g και 3 000 g. Το Aischgründer Karpfen είναι ένας κοινός κυπρίνος που χαρακτηρίζεται από λευκή, σφικτή αλλά τρυφερή και εύγευστη σάρκα και από ελάχιστη περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες, η οποία δεν υπερβαίνει το 10 %. Η περιορισμένη περιεκτικότητα σε λίπος είναι αποτέλεσμα της περιορισμένης πυκνότητας εκτροφής [η οποία δεν μπορεί να υπερβαίνει τους 800 κυπρίνους ηλικίας δύο καλοκαιριών (K2) ανά εκτάριο].

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

Η διατροφή είναι κυρίως φυσική (προερχόμενη από τον πυθμένα των φυσικών δεξαμενών, το ζωοπλαγκτόν κλπ.)· κατά γενικό κανόνα, μεταξύ Απριλίου και Σεπτεμβρίου προστίθενται σε αυτήν, κατά την εκτροφή ψαριών κατανάλωσης (ηλικίας από K2), όσπρια και σιτηρά, εκτός από αραβόσιτο. Ο διατροφικός συντελεστής [ποσότητα προστιθέμενης τροφής (kg) ανά χιλιόγραμμο αύξησης] είναι περίπου 2:1.

Είναι επιπλέον αποδεκτές οι σύνθετες τροφές που επιτρέπονται στο πλαίσιο της εφαρμοστέας εθνικής νομοθεσίας. Αυτές οι σύνθετες τροφές επιτρέπεται να περιλαμβάνουν αποκλειστικά φυτικά προϊόντα και κανένα συστατικό ζωικής προέλευσης. Η περιεκτικότητά τους σε ακατέργαστη πρωτεΐνη δεν μπορεί να υπερβαίνει το 16 % και σε ολικό φώσφορο το 0,6 %. Το περιεχόμενο σε αυτές φυτικό άλευρο πρέπει να είναι τουλάχιστον 10 %.

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Δεδομένου ότι ο κυπρίνος αυξάνεται κατά τους θερμούς θερινούς μήνες, η ηλικία του μετράται σε καλοκαίρια. Στο Aischgrund, ο κυπρίνος κατανάλωσης αυξάνεται, κατά γενικό κανόνα, επί τρία καλοκαίρια. Κατά το πρώτο έτος, από τα αυγά προκύπτουν τα ψάρια που είναι γνωστά ως ηλικίας «K1». Μετά την χειμέρια νάρκη, τα ψάρια αυξάνονται και μετατρέπονται σε «K2», πέφτουν εκ νέου σε χειμέρια νάρκη και φθάνουν στη συνέχεια στο επιθυμητό βάρος κατά γενικό κανόνα κατά το τρίτο καλοκαίρι («K3»).

Κατά την παραγωγή του, ο κυπρίνος Aischgründer Karpfen πρέπει να διατηρείται εντός της γεωγραφικής περιοχής τουλάχιστον από την κατάσταση του ιχθύδιου (K2) έως αυτήν του ψαριού προς κατανάλωση (K3), δηλαδή επί μία τουλάχιστον περίοδο παραγωγής (η οποία στις περισσότερες περιπτώσεις ξεκινάει κάθε χρόνο τον Απρίλιο). Το τρίτο έτος (από K2 έως K3) είναι κατά γενικό κανόνα ουσιώδες για την αύξηση του βάρους και την ωρίμαση της γεύσης. Κατά την περίοδο αυτή, το βάρος συνήθως αυξάνεται περισσότερο από 1 kg ανά ψάρι. Κατά το στάδιο K2, η πυκνότητα εκτροφής δεν μπορεί να υπερβεί τους 800 κυπρίνους ανά εκτάριο.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει όλες τις φυσικές δεξαμενές για κυπρίνους των διοικητικών διαμερισμάτων Erlangen-Höchstadt, Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim, Fürth, Kitzingen, Bamberg, Forchheim και Nürnberger Land, καθώς και τα πολεοδομικά διαμερίσματα Erlangen, Forchheim, Bamberg, Nuremberg και Fürth.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

5.1. *Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:*

Η εμφάνιση κατά τον Μεσαίωνα πολυάριθμων μοναστηριών στην περιοχή του Aischgrund και η ζήτηση σε ψάρια που προέρχονταν από αυτές τις κοινότητες λόγω των μακρόχρονων περιόδων νηστείας που διαρκούσαν πολλούς μήνες, εξηγούν την ανάπτυξη της ιχθυοκαλλιέργειας στη συγκεκριμένη περιοχή. Αυτό που είχε ιδίως σημασία για τους μοναχούς ήταν να έχουν ψάρια για το γεύμα τους, και όχι να εκμεταλλευτούν τις δεξαμενές με προσοδοφόρο τρόπο.

Στο κεντρικό τμήμα του Aischgrund, το έδαφος κάτω από τις πολυάριθμες φυσικές δεξαμενές αποτελείται από αδιαπέρατο άργιλο του Ανώτερου Τριαδικού. Η εμφάνιση και η διατήρηση αυτής της πλούσιας σε φυσικά έλη περιοχής οφείλεται σε μεγάλο βαθμό σε ορισμένα βασικά φυσικογεωγραφικά χαρακτηριστικά της, όπως η εναλλαγή στρωμάτων ψαμμίτη και στρωμάτων αργίλου, αδιαπέρατου «Burgsandstein», η ήπια κλίση των κοιλάδων, οι πολυάριθμες πηγές που έχουν την τάση να μετατρέπονται σε έλη και τα σχετικά ακατάλληλα για τη γεωργία εδάφη.

Ενώ σε άλλες περιοχές οι διακυμάνσεις της θερμοκρασίας περιορίζουν την αποδοτικότητα της καλλιέργειας κυπρίνου, αυτό δεν ισχύει στο Aischgrund, τη θερμότερη περιοχή ιχθυοκαλλιέργειας σε φυσικές δεξαμενές της Γερμανίας. Οι μέσες ετήσιες θερμοκρασίες ανέρχονται σε 8 ή 9 °C, αναλόγως του υψομέτρου. Ο περιοριστικός παράγοντας για την ιχθυοκαλλιέργεια στο Aischgrund είναι κυρίως ο εφοδιασμός των φυσικών δεξαμενών με νερό. Το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων κυμαίνεται μεταξύ 600 και 650 mm, αλλά μειώνεται σε περίπου 530 mm προοδευτικά από βορειοδυτικά προς νοτιοανατολικά. Οι δεξαμενές βρίσκονται σε μια υπήνεμη περιοχή προστατευμένη από τη βροχή, στα ανατολικά των λόφων του Frankenhöhe και του Steigerwald, όπου οι βροχοπτώσεις ποικίλλουν από έτος σε έτος. Η πλειονότητα των δεξαμενών εξαρτάται, όσον αφορά τον εφοδιασμό τους με νερό, μόνον από τις βροχοπτώσεις και την τήξη του χιονιού. Χάρη στο κλίμα που είναι θερμότερο από αυτό του Άνω Παλατινάτου, οι δεξαμενές είναι πιο γόνιμες και προσφέρουν υψηλότερες αποδόσεις.

Η εκτροφή κυπρίνων αποτελεί ιδιαίτερο χαρακτηριστικό όχι μόνον του τοπίου (αυτή η περιοχή διαθέτει το μεγαλύτερο αδιάλειπτο δίκτυο φυσικών δεξαμενών της Γερμανίας), αλλά και της πολιτιστικής ζωής της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Κυκλοφορούν, για παράδειγμα, βιβλία με ιστορίες σχετικά με την ιχθυοκαλλιέργεια, υπάρχουν τραγούδια για τον κυπρίνο και διοργανώνονται εκθέσεις (τέχνης) γύρω από το θέμα αυτό. Το μεγαλύτερο άγαλμα κυπρίνου στον κόσμο βρίσκεται στο Höchstadt an der Aisch για να συμβολίσει την περιοχή. Τα ζαχαροπλαστεία προτείνουν κυπρίνους από σοκολάτα και μπορεί επίσης κανείς να αγοράσει «Aischgründer Kärpfla», ή ζελέ φρούτων σε σχήμα κυπρίνου. Οι κυπρίνοι κοσμούν εξάλλου τις πλακέτες των κουδουνιών, τις κονκάρδες του Καρναβαλιού, τα μπλουζάκια των οργανώσεων κλπ.

Σε όλη τη Φρανκονία, πολλά εστιατόρια προτείνουν το Aischgründer Karpfen ως παραδοσιακό πιάτο και συχνά συνδέονται με παράδοση αιώνων, όπως άλλωστε και ο ίδιος ο κυπρίνος. Μεγάλο τμήμα των εστιατορίων που περιλαμβάνουν τον κυπρίνο στον κατάλογό τους επί γενιές, διαθέτουν κλωβούς εκτροφής (δεξαμενές συγκράτησης υδάτων) ώστε να μπορούν να προτείνουν πάντοτε φρέσκους κυπρίνους.

5.2. *Ιδιοτυπία του προϊόντος:*

Το προϊόν Aischgründer Karpfen είναι γνωστό στην περιοχή και πέραν αυτής και έχει πολύ καλή φήμη μεταξύ των καταναλωτών. Επιπλέον, το εν λόγω ψάρι παρουσιάζει ορισμένα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά: έχει σχέση ύψους/μήκους 1:2 έως 1:2,5 και το σώμα του είναι επομένως υψηλότερο από αυτό των κυπρίνων άλλης προέλευσης, γεγονός που εξηγείται από τη ζέστη και τη γονιμότητα των φυσικών δεξαμενών. Το προϊόν Aischgründer Karpfen χαρακτηρίζεται από λευκή και σκληρή σάρκα, με γεύση τυπική του κυπρίνου της συγκεκριμένης περιοχής (μη χωματώδης, ούτε «αφρώδης», με ευχάριστη γεύση που θυμίζει καλής ποιότητας φρεσκοψημένη πατάτα). Χάρη στην προβλεπόμενη πυκνότητα εκτροφής, το προϊόν Aischgründer Karpfen παρουσιάζει χαμηλή περιεκτικότητα σε λιπαρές ύλες που στην πράξη δεν υπερβαίνει το 10 % όταν κοπεί σε φιλέτο.

5.3. *Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με συγκεκριμένη ποιότητα, τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος:*

Το υψηλό σώμα του ψαριού, το οποίο αποτελεί ιδιαιτερότητα του Aischgründer Karpfen εξηγείται επίσης από τις ευνοϊκές συνθήκες εκτροφής στο Aischgrund, τη θερμότερη περιοχή παραγωγής κυπρίνου της Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γερμανίας.

Η πολύ καλή φήμη του προϊόντος Aischgründer Karpfen εξηγείται από τη μεγάλη σημασία και την παράδοση αιώνων της ιχθυοκαλλιέργειας σε φυσικές δεξαμενές στο Aischgrund.

Από έρευνες που διεξήγαγε το Πανεπιστήμιο Εφαρμοσμένων Επιστημών του Weihenstephan και το Πολυτεχνείο του Μονάχου πιστοποιείται ότι το προϊόν Aischgründer Karpfen είναι ένα τρόφιμο το οποίο εκτιμάται εξαιρετικά στο σύνολο της περιοχής. Η παραδοσιακή εποχή του κυπρίνου στο Aischgrund διαρκεί από την 1η Σεπτεμβρίου έως τις 30 Απριλίου και το άνοιγμά της συνοδεύεται από πολυάριθμες εορταστικές εκδηλώσεις. Επιπλέον, ο κυπρίνος είναι βαθιά ριζωμένος στην πολιτιστική ζωή της γεωγραφικής περιοχής. Εκτιμάται όλως ιδιαιτέρως ως τρόφιμο και αποτελεί παραδοσιακό συστατικό της τοπικής γαστρονομίας, γεγονός που έχει καταστήσει το Aischgründer Karpfen χαρακτηριστικό τοπικό έδεσμα με μεγάλη φήμη τόσο στη συγκεκριμένη περιοχή όσο και πέραν αυτής.

Σύμφωνα με τις έρευνες που διενήργησε το Πανεπιστήμιο Εφαρμοσμένων Επιστημών του Weihenstephan το 2002, το 79 % των ερωτηθέντων στο Aischgrund και το 49 % των ερωτηθέντων στη Νυρεμβέργη προτιμούν τους κυπρίνους Aischgründer Karpfen σε σχέση με αυτούς άλλων περιοχών.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Markenblatt Τεύχος 24 της 14ης Ιουνίου 2019, μέρος 7a-bb, σ. 17222

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