V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punktile a

(2021/C 27/10)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muudatuse suhtes vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artiklile 51 kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlemine kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga

„Aischgründer Karpfen“

ELi nr: PGI-DE-0689-AM01 – 30.10.2019

KPN ( ) KGT (X)

1. **Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

Nimi:	Teichgenossenschaft Aischgrund [Aischgrundi tiigiühistu], Teichgenossenschaft Neustadt a.d. Aisch – Bad Windsheim [Neustadt an der Aisch – Bad Windsheimi tiigiühistu]
Aadress:	Brunnenweg 14
	91315 Höchstadt an der Aisch
Riik:	Saksamaa
Tel:	+49 91935012085
Faks:	+49 91935034127
E-post:	tg.aischgrund@gmx.de

Õigustatud huvi

Taotleja on sama nagu algse taotluse esitaja. Taotluse esitaja on kaitstud toodete tootjate ühendus. Seetõttu on tal õigustatud huvi käesoleva muutmistaotluse vastu ning tal on ka õigus seda taotlust esitada (määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõige 1 koostoimes artikli 3 punktiga 2).

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Saksamaa

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

3. **Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab**

☐ Toote nimetus

☒ Toote kirjeldus

☐ Geograafiline piirkond

☐ Päritolutõend

☒ Tootmismeetod

☐ Seos piirkonnaga

☐ Märgistus

☐ Muu (täpsustada)

4. **Muudatus(t)e liik**

☒ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline

☐ Sellise registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mida ei käsitleta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena

5. **Muudatus(ed)**

Muudatused on seotud tootespetsifikaadi punktiga b „Toote kirjeldus“ ja punktiga e „Tootmismeetod“.

Punkti b „Toote kirjeldus“ (ja ka koonddokumendi punkti 3.2) kolmanda lõigu esimest lauset „Kolmeaastase toidukarpkala eluskaal on 1 000 – 1 700 g“ on muudetud järgmiselt: „Selle toidukarpkala (alates kolmesuvistest (K3) kaladest) eluskaal on 1 000 – 3 000 g“.

Punkt b (ja samuti koonddokumendi punkt 3.2) on nüüd sõnastatud järgmiselt:

„Toode „Aischgründer Karpfen“ on peegelkarpkala (*Cyprinus carpio*). Kala müüakse toidukarpkalana elusalt või elutult.

Karpkala „Aischgründer Karpfen“ selg on tumerohelist, halli või hallikassinist värvi, külgede värvus vaheldub kollakasrohelisest kuldseni ning kõht on kollakasvalge. Selja- ja sabauimed on halli värvi, saba- ja pärakuuimed punaka varjundiga ning rinna- ja kõhuuimed on kollakat või punakat värvi. Karpkala „Aischgründer Karpfen“ iseloomulik tunnus on kõrge selg. See tunnus on kujunenud eelkõige tänu soojale ilmastikule ja toitainerikastele tiikidele. Nii on kõrguse-pikkuse suhe tavaliselt 1 : 2 kuni 1 : 2,5.

Selle toidukarpkala (alates kolmesuvistest (K3) kaladest) eluskaal on 1 000 – 3 000 g. Toode „Aischgründer Karpfen“ on peegelkarpkala, mille valge, tihke, kuid siiski õrn ja hea maitsega liha on vähese rasvasisaldusega (mitte üle 10 %). Vähene rasvasisaldus saavutatakse kalade asustustiheduse piiramisega (kuni 800 kahesuvist (K2) karpkala hektari kohta) ning sellele vastavalt kohandatud söödaga.“

Muudatus on tingitud sellest, et nõudlus fileede järele on väidetavalt järsult suurenenud, kusjuures suurem karpkala sobib eriti hästi fileerimiseks, kasutades väljatöötatud automaatset fileerimismasinat.

Punktis e „Tootmismeetod“ on taotletud järgmisi muudatusi, mis kajastuvad koonddokumendi punktis 3.4.

Esimese lõigu viimases lauses lisatakse sõnade „saavutavad soovitud kaalu“ järele sõna „üldjuhul“.

Teise lõigu esimeses lauses tuleb „alates asjaomase aasta aprillikuust“ muuta järgmiselt: „enamasti alates asjaomase aasta aprillikuust“.

Teise lõigu teises lauses lisatakse sõnade „olulise tähtsusega“ ette sõna „üldiselt“ ja viimases lauses sõnade „rohkem kui 1 kg“ ette sõna „tavaliselt“.

Neljandas lõigus tuleb sõnad „kahe- ja kolmesuviste (K2–K3) toidukalade kasvandustes“ asendada sõnadega „vähemalt kahesuviste (K2) toidukalade kasvandustes“ ja „maist kuni septembrini“ sõnadega „tavaliselt aprillist kuni septembrini“.

Punkt e on nüüd sõnastatud järgmiselt:

„Kuna karpkala võtab kaalus juurde soojade suvekuude jooksul, arvutatakse tema vanust suvede järgi. Toidukarpkala „Aischgründer Karpfen“ kasvab Aischgrundis tavaliselt täis kolme suvega. Kalamarjast kasvatatakse esimesel aastal samasuvised (K1) noorjärgud. Pärast talvitumist kasvavad kalad kahesuvisteks (K2), seejärel talvituvad nad veel kord ning saavutavad tavaliselt soovitud kaalu kolmesuvistena (K3).

Karpkala „Aischgründer Karpfen“ tootmiseks tuleb kala kasvatada vähemalt kahesuvisest (K2) kuni kolmesuvise (K3) toidukalani, st määratletud geograafilises piirkonnas vähemalt ühe tootmisperioodi jooksul (enamasti alates asjaomase aasta aprillikuust). Kolmas kasvuaasta (K2-lt K3-le) on üldiselt olulise tähtsusega kaalu suurenemise ja maitse kujunemise jaoks. Nimetatud ajavahemikus suureneb kala kaal tavaliselt rohkem kui 1 kg.

Kahesuviste karpkalade asustustihedus on kuni 800 karpkala hektari kohta.

Sööt on peamiselt looduslik (põhjasööt, zooplankton jmt); vähemalt kahesuviste (K2) toidukalade kasvandustes antakse kaladele tavaliselt aprillist kuni septembrini lisasöödana kaunviljalisi ja teravilja, v.a mais. Söödakoefitsient (lisasööda kogus (kg) juurdekasvu kilogrammi kohta) on ligikaudu 2 : 1.

Lisaks sellele võib anda segasööta, mida on lubatud kasutada riiklike õigusaktide alusel. Kõnealune segasööt võib sisaldada üksnes põllukultuure, loomset päritolu koostisosad söödas ei ole lubatud. Segasööda toorproteiinisisaldus tohib olla kuni 16 % ja fosfori üldsisaldus 0,6 %. Rohejahu sisaldus peab olema vähemalt 10 %.“

Taotleja põhjendab muudatusi järgmiselt.

Kuna Aischgrundis kasvatatakse karpkala ulatuslikult looduslikes tiikides (st väljas), mõjutab ilm oluliselt kalade kasvu. Viimastel aastatel on toidukarpkalade areng olnud kliimamuutuste tõttu varasemast väga erinev.

Taotleja väidab, et mõnel aastal on varakevad olnud nii soe, et kalad on lõpetanud varakult talvitumise ning hakanud toituma. See tähendab, et nende looduslikud toiduallikad ei ole olnud piisavad ja neid on tulnud täiendada.

Kuna tuleviku kliimamuutusi ei ole võimalik prognoosida, on oluline kehtestada paindlikumad eeskirjad (leevendades praegu kohaldatavaid jäiku nõudeid).

KOONDDOKUMENT

„Aischgründer Karpfen“

ELi nr: PGI-DE-0689-AM01 – 30.10.2019

KGT (X) KPN ( )

1. **[KPN või KGT] nimetus(ed)**

„Aischgründer Karpfen“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Saksamaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.7. Värske kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted.

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Toode „Aischgründer Karpfen“ on peegelkarpkala (*Cyprinus carpio*). Kala müüakse toidukarpkalana elusalt või elutult.

Karpkala „Aischgründer Karpfen“ selg on tumerohelist, halli või hallikassinist värvi, külgede värvus vaheldub kollakasrohelisest kuldseni ning kõht on kollakasvalge. Selja- ja sabauimed on halli värvi, saba- ja pärakuuimed punaka varjundiga ning rinna- ja kõhuuimed on kollakat või punakat värvi. Karpkala „Aischgründer Karpfen“ iseloomulik tunnus on kõrge selg. See tunnus on kujunenud eelkõige tänu soojale ilmastikule ja toitainerikastele tiikidele. Nii on kõrguse-pikkuse suhe tavaliselt 1 : 2 kuni 1 : 2,5.

Selle toidukarpkala (alates kolmesuvistest (K3) kaladest) eluskaal on 1 000 – 3 000 g. Toode „Aischgründer Karpfen“ on peegelkarpkala, mille valge, tihke, kuid siiski õrn ja hea maitsega liha on vähese rasvasisaldusega (mitte üle 10 %). Vähene rasvasisaldus saavutatakse kalade asustustiheduse piiramisega (kuni 800 kahesuvist (K2) karpkala hektari kohta) ning sellele vastavalt kohandatud söödaga.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Sööt on peamiselt looduslik (põhjasööt, zooplankton jmt); vähemalt kahesuviste (K2) toidukalade kasvandustes antakse kaladele tavaliselt aprillist kuni septembrini lisasöödana kaunviljalisi ja teravilja, v.a mais. Söödakoefitsient (lisasööda kogus (kg) juurdekasvu kilogrammi kohta) on ligikaudu 2 : 1.

Lisaks sellele võib anda segasööta, mida on lubatud kasutada riiklike õigusaktide alusel. Kõnealune segasööt võib sisaldada üksnes põllukultuure, loomset päritolu koostisosad söödas ei ole lubatud. Segasööda toorproteiinisisaldus tohib olla kuni 16 % ja fosfori üldsisaldus 0,6 %. Rohejahu sisaldus peab olema vähemalt 10 %.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kuna karpkala võtab kaalus juurde soojade suvekuude jooksul, arvutatakse tema vanust suvede järgi. Toidukarpkala „Aischgründer Karpfen“ kasvab Aischgrundis tavaliselt täis kolme suvega. Kalamarjast kasvatatakse esimesel aastal samasuvised (K1) noorjärgud. Pärast talvitumist kasvavad kalad kahesuvisteks (K2), seejärel talvituvad nad veel kord ning saavutavad tavaliselt soovitud kaalu kolmesuvistena (K3).

Karpkala „Aischgründer Karpfen“ tootmiseks tuleb kala kasvatada vähemalt kahesuvisest (K2) kuni kolmesuvise (K3) toidukalani, st määratletud geograafilises piirkonnas vähemalt ühe tootmisperioodi jooksul (enamasti alates asjaomase aasta aprillikuust). Kolmas kasvuaasta (K2-lt K3-le) on üldiselt olulise tähtsusega kaalu suurenemise ja maitse kujunemise jaoks. Nimetatud ajavahemikus suureneb kala kaal tavaliselt rohkem kui 1 kg. Kahesuviste karpkalade asustustihedus on kuni 800 karpkala hektari kohta.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

–

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

–

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafilise piirkonnaga on hõlmatud kõik karpkalatiigid järgmistes maapiirkondades: Erlangen-Höchstadt, Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim, Fürth, Kitzingen, Bamberg, Forchheim ja Nürnberger Land ning järgmistes linnapiirkondades: Erlangen, Forchheim, Bamberg, Nürmberg ja Fürth.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Aischgrundi karpkalakasvatuse arengut võib seostada selles piirkonnas paljude kloostrite rajamisega ning nende elanike toidukalavajadusega pikki kuid kestva paastuaja jooksul. Munkade jaoks oli oluline saada söögiks kala ning kalakasvatusest saadav tulu oli teisejärguline.

Aischgrundi piirkonna keskosas asuvate paljude tiikide põhja moodustab triiase ajastu vettpidav liivakivipinnas. Selle tiigirohke piirkonna arengu ja säilimise jaoks olid olulise tähtsusega piirkonna füüsikalis-geograafilised tingimused: pinnas, milles triiase ajastu liivakivile iseloomulikud liivakivikihid vahelduvad vettpidavate savikihtidega, orgude lamedad nõlvad, arvukad soostumisele kalduvad allikad ning põllumajanduse jaoks mitte kõige sobivam mullastik.

Kui muudes karpkalatiikide piirkondades on kalade saagikus temperatuuri tõttu piiratud, siis Saksamaa kõige soojemas tiigimajanduspiirkonnas Aischgrundis on see teisiti. Asukoha kõrgusest sõltuvalt on aasta keskmised temperatuurid 8–9 ° C. Aischgrundis on piiravam mõjur hoopis tiikide veevarustus. Aasta keskmine sademete hulk on ligikaudu 600–650 mm, kuid see väheneb loode-kagu suunal ligikaudu 530 millimeetrini aastas. Frankenhöhe kõrgustiku ja Steigerwaldi idaosas asuvas tiikide piirkonnas on sademete hulk aastati erinev. Enamik tiikidest saab oma vee sademetest ja lumesulamisveest. Kuna kliima on soojem kui Ülem-Pfalzis, on tiigid tootlikumad ja annavad suuremat saaki.

Karpkalakasvatus annab tooni nii geograafilise piirkonna maastikule (Saksamaa suurim ühendatud tiikide piirkond) kui ka selle kultuurielule. Nii on kalakasvatuse kohta koostatud anekdoodiraamatuid, karpkalade kohta on kirjutatud laule ning korraldatud (kunsti)näitusi. Höchstadti linna Aischi jõe äärde on püstitatud maailma suurim ausammas karpkalale kui piirkonna sümbolile. Kondiitriärides on müügil šokolaadist valmistatud karpkalakujulised maiustused ning turul puuviljamahlast kummikommid „Aischgründer Kärpfla“. Muu hulgas on karpkala kujutatud ka uksekella-siltidel, karnevalivarustusel ja klubide T-särkidel.

Karpkala „Aischgründer Karpfen“ pakutakse traditsioonilise roana paljudes Frangimaa söögikohtades, mis on püsinud juba sajandeid nagu Aischgrundi karpkala isegi. Pikaajalise peretraditsiooniga söögikohtades, kus pakutakse ka karpkalaroogasid, on värskete kalade saamiseks enamasti olemas akvaariumid või basseinid.

5.2. *Toote eripära*

Karpkala „Aischgründer Karpfen“ on hästi tuntud ja tarbijate poolt väga hinnatud nii asjaomases piirkonnas kui ka mujal. Karpkalal „Aischgründer Karpfen“ on veel teisigi eriomadusi: selle kõrguse-pikkuse suhe on 1 : 2 kuni 1 : 2,5 ning seega on ta kõrgema seljaga kui mujalt pärit karpkalad. See on tingitud tiikide soojusest ja toitainerikkusest. Karpkala „Aischgründer Karpfen“ on valge tihke lihaga, millel on kala päritolule vastav iseloomulik meeldiv maitse, mis ei ole mullane ega samblane, vaid meenutab pigem värskelt keedetud kartulit. Ettenähtud asustustiheduse tõttu on karpkalast „Aischgründer Karpfen“ tehtud filee vähese, kuni 10 % rasvasisaldusega.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Karpkalale „Aischgründer Karpfen“ iseloomulik kõrge selg on kujunenud tänu Saksamaa kõige soojema kalatiikide piirkonna Aischgrundi kasvanduste headele kasvatustingimustele.

Karpkala „Aischgründer Karpfen“ hea maine on kujunenud tänu kalakasvatuse tähtsusele piirkonnas ja sajandite-pikkusele traditsioonile.

Weihenstephani rakenduskõrgkooli ja Müncheni tehnikaülikooli korraldatud küsitlustest ilmneb, et karpkala „Aischgründer Karpfen“ on toiduainena kogu piirkonnas väga kõrgelt hinnatud. Arvukate pidustuste saatel avatav Aischgrundi karpkalahooaeg kestab 1. septembrist kuni 30. aprillini. Karpkala on geograafilise piirkonna kultuurielu lahutamatu osa. See on kõrgelt hinnatud toiduaine ja traditsioonilise köögi kõige olulisem komponent, mis on teinud karpkalast „Aischgründer Karpfen“ eriroa, mille maine on tuntud nii asjaomases piirkonnas kui ka mujal.

Weihenstephani rakenduskõrgkooli 2002. aastal korraldatud küsitlustest nähtub, et 79 % küsitletutest Aischgrundis ja 49 % Nürnbergis eelistab karpkala „Aischgründer Karpfen“ muudest piirkondadest pärit karpkalale.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

14. juuni 2019. aasta väljaanne Markenblatt, 24. köide, 7a-bb osa, lk 17222

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