V

(Ilmoitukset)

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukainen muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(2021/C 27/10)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

”Aischgründer Karpfen”

EU-nro: PGI-DE-0689-AM01 – 30.10.2019

SAN ( ) SMM (X)

1. **Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

Nimi:	Teichgenossenschaft Aischgrund (Aischgrundin lammikko-osuuskunta), Teichgenossenschaft Neustadt a.d. Aisch-Bad Windsheim (Neustadt an der Aisch-Bad Windsheimin lammikko-osuuskunta)
Osoite:	Brunnenweg 14, 91315 Höchstadt an der Aisch
Maa:	Saksa
Puh.:	+49 91935012085
Faksi:	+49 91935034127
Sähköposti:	tg.aischgrund@gmx.de

Oikeutettu etu:

Hakija on sama kuin alkuperäinen hakija Kyseessä on suojattujen tuotteiden tuottajayhdistys. Näin ollen sillä on oikeutettu etu esittää tämä muutoshakemus ja oikeus hakea hyväksyntää muutokselle (asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 1 kohta yhdessä sen 3 artiklan 2 kohdan kanssa).

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Saksa

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

3. **Eritelmän kohta, jota/kohdat, joita muutos koskee**

☐ Tuotteen nimi

☒ Tuotteen kuvaus

☐ Maantieteellinen alue

☐ Alkuperätodisteet

☒ Tuotantomenetelmä

☐ Yhteys maantieteelliseen alkuperään

☐ Merkinnät

☐ Muu [täsmennettävä]

4. **Muutoksen/muutosten tyyppi**

☒ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

☐ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

5. **Muutos/muutokset**

Muutokset koskevat tuote-eritelmän kohtaa b) (Tuotteen kuvaus) ja kohtaa e) (Tuotantomenetelmä).

Tuotteen kuvausta koskevan kohdan b) kolmannen kappaleen ensimmäinen virke ”Kolmivuotiaan ruokakarpin elopaino on 1–1,7 kg” muutetaan muotoon: ”Ruokakarpin (väh. K3) elopaino on 1–3 kg” (muutos koskee myös yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohtaa).

Kohta b) (sekä yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohta) kuuluu seuraavasti:

”Aischgründer Karpfen on peilikarppi (*Cyprinus carpio*), joka pidetään kaupan elävänä tai teurastettuna ruokakalana.

Aischgründer Karpfen -karpin selkä on tummanvihreä, harmaa tai siniharmaa, kylkien väri vaihtelee kellanvihreästä kullankeltaiseen, ja vatsa on kellertävän valkoinen. Selkä- ja pyrstöevät ovat harmaat, pyrstö- ja peräevissä on punertavaa sävyä, ja rinta- ja vatsaevät ovat kellertävät tai punertavat. Aischgründer Karpfen erottuu korkeaselkäisyytensä ansiosta. Tämä ominaisuus kehittyy erityisesti lämpimän sään ja lammikoiden runsasravinteisuuden seurauksena. Ruumiin korkeuden ja pituuden suhde vaihtelee välillä 1:2–1:2,5.

Ruokakarpin (väh. K3) elopaino on 1–3 kg. Aischgründer Karpfen on peilikarppi, joka erottuu muista valkoisen, kiinteän mutta kuitenkin pehmeän ja maukkaan lihansa sekä alhaisen rasvapitoisuutensa (enintään 10 %) ansiosta. Rasvapitoisuutta säännöstellään rajoittamalla nuorten kalojen (K2) määrä enintään 800 yksilöön hehtaaria kohti ja mukauttamalla ravinnon määrä siihen.”

Muutoksen taustalla on se, että fileen kysyntä on kasvanut huomattavasti ja suurikokoisemmat karpit soveltuvat erityisen hyvin fileoitaviksi hiljattain kehitetyillä automaattisilla fileointilaitteilla.

Tuotantomenetelmää koskevaan kohtaan e) pyydetään tekemään seuraavat muutokset, jotka toistuvat yhtenäisen asiakirjan 3.4 kohdassa:

Ensimmäisen kappaleen viimeisessä virkkeessä olevan kohdan ”saavuttavat halutun painon” perään lisätään sana ”yleensä”.

Toisen kappaleen ensimmäisessä virkkeessä oleva kohta ”kolmannen tuotantovuoden huhtikuusta alkaen” laitetaan sulkeisiin ja muutetaan muotoon ”kasvatusjakso alkaa useimmiten kolmannen tuotantovuoden huhtikuussa”.

Toisen kappaleen toisen virkkeen alkuun lisätään sana ”useimmiten”, ja viimeisessä virkkeessä olevan kohdan ”yli yhdellä kilogrammalla” edelle lisätään sana ”yleensä”.

Neljännessä kappaleessa oleva kohta ”ruokakaloiksi jalostettaville kaloille (K2–K3)” muutetaan muotoon ”ruokakaloiksi jalostettaville kaloille (K2-vaiheesta eteenpäin)” ja kohta ”toukokuusta syyskuuhun” muutetaan muotoon ”yleensä huhtikuusta syyskuuhun”.

Kohta e) kuuluu seuraavasti:

”Koska karppi kasvaa lämpiminä kesäkuukausina, sen ikä lasketaan kesissä. Ruokakarpin kasvatus Aischgrundissa tapahtuu yleensä kolmikesäisen kierron mukaan. Ensimmäisenä vuonna mädistä kasvaa yksikesäisiä kaloja (K1). Seuraavan talven jälkeen kalat kasvavat kaksikesäisiksi (K2), minkä jälkeen ne talvehtivat jälleen ja saavuttavat halutun painon yleensä kolmantena kesänä (K3).

Aischgründer Karpfen on kasvatettava nuoresta kalasta (K2) ruokakalakokoiseksi (K3) vähintään yhden kasvatusjakson ajan (kasvatusjakso alkaa useimmiten kolmannen tuotantovuoden huhtikuussa) yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Useimmiten kolmas vuosi (K2–K3) on ratkaiseva painonlisäyksen ja maun kehittymisen kannalta. Sen aikana kalan paino kasvaa yleensä yli kilogrammalla.

Nuorten kalojen (K2) määrä saa olla enintään 800 yksilöä hehtaaria kohti.

Ruokinnassa käytetään pääasiassa luonnonravintoa (pohjaeliöstöä, eläinplanktonia jne.); lisäksi ruokakaloiksi jalostettaville kaloille (K2-vaiheesta eteenpäin) annetaan yleensä huhtikuusta syyskuuhun palkokasveja ja viljaa (maissia lukuun ottamatta). Ruokintasuhde (ravinnon määrä (kg) kasvukilogrammaa kohti) on noin 2:1.

Myös sovellettavassa kansallisessa lainsäädännössä hyväksytyt rehuseokset sallitaan, mutta niiden on koostuttava yksinomaan maataloustuotteista, jotka eivät sisällä eläinperäisiä ainesosia. Näiden rehuseosten raakavalkuaispitoisuus saa olla enintään 16 prosenttia ja kokonaisfosforipitoisuus enintään 0,6 prosenttia. Viherjauhon osuuden on oltava vähintään 10 prosenttia.”

Hakija perustelee muutokset seuraavasti:

Karpit kasvatetaan Aischgrundissa laajaperäisen kasvatusmenetelmän mukaisesti (eli ulkona) luonnonlammikoissa, joten sää vaikuttaa merkittävästi kalojen kasvuun. Ruokakarppien kehityksessä on ollut viime vuosina paljon vaihtelua, mikä johtuu ilmastonmuutoksesta.

Hakijan mukaan alkukevät on joinain vuosina ollut niin lämmin, että kalojen horroskausi on päättynyt ja ne ovat alkaneet syödä aikaisin keväällä. Tällöin niiden luonnolliset ravinnonlähteet eivät ole riittäneet, vaan niitä on pitänyt täydentää.

Koska on mahdotonta ennustaa, miten ilmasto muuttuu tulevaisuudessa, sääntöjä on muutettava joustavammaksi ja tällä hetkellä sovellettavista tiukoista vaatimuksista on luovuttava.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Aischgründer karpfen”

EU-nro: PGI-DE-0689-AM01 – 30.10.2019

SMM (X) SAN ( )

1. **[SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet**

”Aischgründer Karpfen”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Saksa

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.7 – Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Aischgründer Karpfen on peilikarppi (*Cyprinus carpio*), joka pidetään kaupan elävänä tai teurastettuna ruokakalana.

Aischgründer Karpfen -karpin selkä on tummanvihreä, harmaa tai siniharmaa, kylkien väri vaihtelee kellanvihreästä kullankeltaiseen, ja vatsa on kellertävän valkoinen. Selkä- ja pyrstöevät ovat harmaat, pyrstö- ja peräevissä on punertavaa sävyä, ja rinta- ja vatsaevät ovat kellertävät tai punertavat. Aischgründer Karpfen erottuu korkeaselkäisyytensä ansiosta. Tämä ominaisuus kehittyy erityisesti lämpimän sään ja lammikoiden runsasravinteisuuden seurauksena. Ruumiin korkeuden ja pituuden suhde vaihtelee välillä 1:2–1:2,5.

Ruokakarpin (väh. K3) elopaino on 1–3 kg. Aischgründer Karpfen on peilikarppi, joka erottuu muista valkoisen, kiinteän mutta kuitenkin pehmeän ja maukkaan lihansa sekä alhaisen rasvapitoisuutensa (enintään 10 %) ansiosta. Rasvapitoisuutta säännöstellään rajoittamalla nuorten kalojen (K2) määrä enintään 800 yksilöön hehtaaria kohti ja mukauttamalla ravinnon määrä siihen.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Ruokinnassa käytetään pääasiassa luonnonravintoa (pohjaeliöstöä, eläinplanktonia jne.); lisäksi ruokakaloiksi jalostettaville kaloille (K2-vaiheesta eteenpäin) annetaan yleensä huhtikuusta syyskuuhun palkokasveja ja viljaa (maissia lukuun ottamatta). Ruokintasuhde (ravinnon määrä (kg) kasvukilogrammaa kohti) on noin 2:1.

Myös sovellettavassa kansallisessa lainsäädännössä hyväksytyt rehuseokset sallitaan, mutta niiden on koostuttava yksinomaan maataloustuotteista, jotka eivät sisällä eläinperäisiä ainesosia. Näiden rehuseosten raakavalkuaispitoisuus saa olla enintään 16 prosenttia ja kokonaisfosforipitoisuus enintään 0,6 prosenttia. Viherjauhon osuuden on oltava vähintään 10 prosenttia.

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Koska karppi kasvaa lämpiminä kesäkuukausina, sen ikä lasketaan kesissä. Ruokakarpin kasvatus Aischgrundissa tapahtuu yleensä kolmikesäisen kierron mukaan. Ensimmäisenä vuonna mädistä kasvaa yksikesäisiä kaloja (K1). Seuraavan talven jälkeen kalat kasvavat kaksikesäisiksi (K2), minkä jälkeen ne talvehtivat jälleen ja saavuttavat halutun painon yleensä kolmantena kesänä (K3).

Aischgründer Karpfen on kasvatettava nuoresta kalasta (K2) ruokakalakokoiseksi (K3) vähintään yhden kasvatusjakson ajan (kasvatusjakso alkaa useimmiten kolmannen tuotantovuoden huhtikuussa) yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Useimmiten kolmas vuosi (K2–K3) on ratkaiseva painonlisäyksen ja maun kehittymisen kannalta. Sen aikana kalan paino kasvaa yleensä yli kilogrammalla. Nuorten kalojen (K2) määrä saa olla enintään 800 yksilöä hehtaaria kohti.

3.5 *Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

–

3.6 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt*

–

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellinen alue käsittää kaikki karppilammikot seuraavissa hallintopiireissä: Erlangen-Höchstadt, Neustadt an der Aisch-Bad Windsheim, Fürth, Kitzingen, Bamberg, Forchheim ja Nürnberger Land sekä seuraavat kaupungit: Erlangen, Forchheim, Bamberg, Nürnberg ja Fürth.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys:*

Lammikkokasvatuksen kehittymisen Aischgrundissa voidaan katsoa alkaneen keskiajalla, kun alueelle perustettiin monia luostareita, joissa tarvittiin kalaa useita kuukausia kestänyttä paastonaikaa varten. Munkit halusivat ennen muuta kalaa ruokapöytään, ja lammikkokasvatuksen kannattavuus oli toissijainen seikka.

Aischgrundin keskiosassa monien lammikoiden alla oleva maaperä muodostuu vettä läpäisemättömistä Keuper-muodostumista. Nämä fysikaalis-maantieteelliset tekijät – hiekkakiven ja vettä pidättävien savikerrostumien monimuotoinen vaihtelu Burgsandstein-vyöhykkeellä, loivarinteiset laaksot, lukuisat soistumista edistävät lähteet ja maatalouteen heikosti soveltuva maa – olivatkin tämän lammikkoalueen syntymisen ja säilymisen edellytys.

Kun muilla alueilla lämpötilaolot rajoittavat karpinkasvatuksen kannattavuutta, asianlaita on toisin Aischgrundissa, joka on Saksan lämpimin lammikkoviljelyalue. Pinnankorkeudesta riippuen vuoden keskilämpötila on 8–9 °C. Toisaalta rajoittava tekijä Aischgrundissa on lammikoiden vedensaanti. Vuotuinen sademäärä on keskimäärin 600–650 mm ja laskee luoteis-kaakkosuunnassa noin 530 mm:iin. Frankenin kukkuloiden ja Steigerwaldin itäpuolella sijaitseva alue on suojassa sateilta, ja sademäärä vaihtelee vuosittain. Useimmat lammikot ovat riippuvaisia sateiden ja sulavan lumen tuomasta vedestä. Ilmasto on lämpimämpi kuin Oberpfalzissa, joten lammikot ovat ravinteikkaampia ja niiden tuotos on korkeampi.

Karpin lammikkokasvatus on paitsi maisemallinen myös kulttuurinen erityispiirre tällä maantieteellisellä alueella, joka on koko Saksan suurin yhtenäinen lammikkoalue. Siitä on kirjoitettu tarinoita, sävelletty lauluja ja järjestetty (taide) näyttelyitä. Alueen symboliksi Höchstadt an der Aischiin on pystytetty maailman suurin karppia esittävä patsas. Konditorioissa on tarjolla suklaasta valmistettuja karppeja, ja markkinoilla myydään karpin muotoisia hedelmäkumeja (Aischgründer Kärpfla). Karppi esiintyy myös kolkuttimissa, karnevaaliasusteissa, T-paidoissa jne.

Aischgründer Karpfen -karppia tarjotaan perinteisenä ruokalajina lukuisissa Frankenin ravintoloissa, joista monilla on vuosisataiset perinteet, kuten itse Aischgründer Karpfen -karpillakin. Monilla ravintoloitsijoilla, jotka tarjoavat karppia usein perheen perinteisen ohjeen mukaan valmistettuna, on myös omat säilytysaltaat, jotta kala voidaan aina tarjota tuoreena.

5.2 *Tuotteen erityisyys:*

Aischgründer Karpfen tunnetaan alueella ja sen rajojen ulkopuolella, ja kuluttajat arvostavat sitä suuresti. Lisäksi sillä on muita erityisominaisuuksia: Aischgründer Karpfen -karpin ruumiin korkeuden ja pituuden suhde vaihtelee välillä 1:2–1:2,5, joten se on muuta alkuperää olevia karppeja korkeaselkäisempi. Tämä ominaisuus on lammikkojen lämpimän ja runsasravinteisen veden ansiota. Aischgründer Karpfen erottuu myös valkoisen kiinteän lihansa ja tyypillisen miellyttävän makunsa ansiosta. Maussa ei tunnu lainkaan mudan makua, ja se muistuttaa hyvän tuoreen keitetyn perunan makua. Edellä kuvatun laajaperäisen kasvatusmenetelmän ansiosta Aischgründer Karpfen -karpin rasvapitoisuus on alhainen, fileessä käytännössä enintään 10 prosenttia.

5.3 *Syy-seuraussuhde maantieteellisen alkuperän ja tuotteen erityislaadun, maineen tai muun ominaispiirteen välillä:*

Aischgründer Karpfen -karpin erityispiirre, korkeaselkäisyys, on myös Aischgrundin suotuisten kasvatusolosuhteiden ansiota. Alue on koko Saksan lämpimin karpinkasvatusalue.

Aischgründer Karpfen -karpin maine on perua lammikkokasvatuksen tärkeydestä ja vuosisataisesta perinteestä alueella.

Kuten Weihenstephanin ammattikorkeakoulun ja Münchenin teknillisen korkeakoulun tekemät mielipidetutkimukset osoittavat, Aischgründer Karpfen on hyvin arvostettu elintarvike koko alueella. Erilaisin juhlamenoin avattava Aischgrundin karppisesonki kestää perinteisesti syyskuun alusta huhtikuun loppuun. Aischgründer Karpfen -karppi on erottamaton osa alueen kulttuuria. Se on erittäin arvostettu elintarvike ja olennainen osa perinteistä ruokakulttuuria – myös tämän vuoksi se on paikallinen erikoisuus, joka tunnetaan laajalti tuotantoalueen ulkopuolellakin.

Weihenstephanin ammattikorkeakoulun vuonna 2002 tekemässä mielipidemittauksessa 79 prosenttia haastatelluista Aischgrundissa ja 49 prosenttia Nürnbergissä asetti Aischgründer Karpfen -karpin etusijalle muuta alkuperää oleviin karppeihin nähden.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Markenblatt, nide 24, 14 päivänä kesäkuuta 2019, osa 7a-bb, s. 17222

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