V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'approbation d'une modification non mineure d'un cahier des charges en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2021/C 27/10)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ([1]) dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

«Aischgründer Karpfen»

Nº UE: PGI-DE-0689-AM01 — 30.10.2019

AOP ( ) IGP (X)

1. **Groupement demandeur et intérêt légitime**

Nom:	Teichgenossenschaft Aischgrund [Aischgrund Pond Cooperative], Teichgenossenschaft Neustadt a. d. Aisch — Bad Windsheim [Neustadt an der Aisch — Bad Windsheim Pond Cooperative]
Adresse::	Brunnenweg 14
	91315 Höchstadt an der Aisch
Pays:	Allemagne
Tél.:	+49 91935012085
Fax:	+49 91935034127
Courriel:	tg.aischgrund@gmx.de

Intérêt légitime:

Le demandeur est identique au demandeur initial. Il s'agit d'un groupement de producteurs des produits protégés. Celui-ci a donc un intérêt légitime en ce qui concerne la présente demande de modification et est également compétent pour présenter une demande [article 53, paragraphe 1, lu en combinaison avec l'article 3, point 2, du règlement (UE) nº 1151/2012].

2. **État membre ou pays tiers**

Allemagne

([1]) () JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

3. **Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)**

☐ Dénomination du produit

☒ Description du produit

☐ Aire géographique

☐ Preuve de l'origine

☒ Méthode de production

☐ Lien

☐ Étiquetage

☐ Autres [à préciser]

4. **Type de modification(s)**

☒ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

☐ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

5. **Modification(s)**

Les modifications concernent le point b) Description du produit et le point e) Méthode de production figurant dans le cahier des charges.

Au point b) Description du produit (ainsi qu'au point 3.2 du document unique), la première phrase du troisième alinéa «Le poids vif de la carpe de consommation se situe entre 1 000 et 1 700 g à l'âge de trois ans» doit être remplacée par «Le poids vif de la carpe de consommation (à partir de K3) se situe entre 1 000 et 3 000 g».

Le point b) (ainsi que le point 3.2 du document unique) se lit désormais comme suit:

«Le produit "Aischgründer Karpfen" est une carpe miroir (Cyprinus carpio) qui est vendue vivante ou morte en tant que carpe de consommation.

Le dos de la "Aischgründer Karpfen" est vert foncé, gris ou gris-bleu, les flancs sont vert-jaune à dorés et la poitrine d'un blanc jaunâtre. Les nageoires dorsales et caudales sont grises, les nageoires caudales et anales ont une coloration rougeâtre et les nageoires pectorales et pelviennes sont jaunâtres ou rougeâtres. La "Aischgründer Karpfen" se distingue par un corps haut, qui se développe notamment du fait de conditions météorologiques caractérisées par la chaleur et de la fertilité élevée des étangs. Le rapport entre la hauteur et la longueur est ainsi généralement compris entre 1 à 2 et 1 à 2,5.

Le poids vif de la carpe de consommation (à partir de K3) se situe entre 1 000 et 3 000 g. La "Aischgründer Karpfen" est une carpe miroir qui se caractérise par une chair blanche, ferme et, cependant, tendre et savoureuse et par une faible teneur en matières grasses, qui ne dépasse pas 10 %. Cette teneur en matières grasses limitée résulte de la restriction de la densité d'élevage [qui ne peut dépasser les 800 carpes âgées de deux étés (K2) par hectare].»

Cette modification est justifiée par le fait que la demande de filets a très fortement augmenté et que, dans ce cadre, on recherche surtout des carpes de grande taille, qui peuvent être transformées au moyen des machines à découper plus perfectionnées.

Les modifications suivantes ont été demandées en ce qui concerne le point e) Méthode de production et sont reprises au point 3.4 du document unique.

Au premier alinéa, dernière phrase, le mot «généralement» doit être inséré après le mot «souhaité».

Au deuxième alinéa, première phrase, les mots «débutant chaque année en avril» doivent être remplacés par les mots «débutant la plupart du temps au mois d'avril de l'année concernée».

Au deuxième alinéa, deuxième phrase, le mot «généralement» doit être inséré avant le mot «essentielle» et, à la dernière phrase, les mots «la plupart du temps» doivent être insérés avant les mots «de plus de 1 kg par poisson».

Au quatrième alinéa, les mots «lors de l'élevage de poisson de consommation (de K2 à K3)» sont remplacés par les mots «lors de l'élevage de poisson de consommation (à partir de K2)» et les mots «entre mai et septembre» sont remplacés par les mots «généralement entre avril et septembre».

Le nouveau libellé du point e) est le suivant:

«Étant donné que la carpe grandit pendant les mois chauds d'été, son âge est compté en été. Dans le Aischgrund, la carpe de consommation grandit en règle générale durant trois étés. Au cours de la première année, l'œuf devient un poisson "K1". Après l'hibernation, les poissons grandissent et deviennent des "K2", hibernent à nouveau et atteignent ensuite le poids souhaité généralement lors du troisième été ("K3").

Lors de sa production, la "Aischgründer Karpfen" doit être conservée au sein de l'aire géographique au moins de l'état d'alevin (K2) à celui de poisson de consommation (K3), c'est-à-dire pendant au moins une période de production (débutant la plupart du temps au mois d'avril de l'année concernée). La troisième année (de K2 à K3) est généralement essentielle pour le gain pondéral et la maturation du goût. Pendant cette période, le poids du poisson augmente la plupart du temps de plus de 1 kg par poisson.

Pendant l'année K2, la densité de l'élevage ne peut pas dépasser 800 carpes par hectare.

L'alimentation est essentiellement naturelle (fond des étangs, zooplancton, etc.); généralement entre avril et septembre, on y ajoute, lors de l'élevage de poisson de consommation (à partir de K2), des légumineuses et des céréales, à l'exception du maïs. Le coefficient alimentaire [quantité de nourriture ajoutée (kg) par kilogramme de croissance] se situe à 2/1 environ.

Sont en outre admis les aliments composés autorisés dans le cadre des dispositions nationales en vigueur. Ces aliments composés ne peuvent contenir que des produits végétaux et aucun composant d'origine animale. Leur proportion de protéines brutes ne peut dépasser 16 % et celle de phosphore total 0,6 %. Leur part de farine d'herbe doit atteindre au moins 10 %.»

À l'appui de sa demande, le demandeur fait valoir ce qui suit:

Étant donné que, dans le Aischgrund, les carpes sont élevées dans des étangs naturels en régime extensif (donc en liberté), les conditions climatiques ont une forte incidence sur la croissance des poissons. Ces dernières années ont vu une évolution notable chez la carpe de consommation (en raison du changement climatique).

Il a parfois fait tellement chaud au début du printemps que les poissons sont sortis de leur repos hivernal et ont commencé à se nourrir très tôt, de sorte que l'alimentation naturelle n'a pas suffi et a dû être complétée.

L'évolution future du climat étant impossible à prévoir, il est nécessaire de mettre en place d'urgence un régime plus souple (sans exigences strictes, comme c'est le cas actuellement).

DOCUMENT UNIQUE

«Aischgründer Karpfen»

N° UE: PGI-DE-0689-AM01 — 30.10.2019

IGP (X) AOP ( )

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Aischgründer Karpfen»

2. **État membre ou pays tiers**

Allemagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.7 — Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le produit «Aischgründer Karpfen» est une carpe miroir (Cyprinus carpio) qui est vendue vivante ou morte en tant que carpe de consommation.

Le dos de la «Aischgründer Karpfen» est vert foncé, gris ou gris-bleu, les flancs sont vert-jaune à dorés et la poitrine d'un blanc jaunâtre. Les nageoires dorsales et caudales sont grises, les nageoires caudales et anales ont une coloration rougeâtre et les nageoires pectorales et pelviennes sont jaunâtres ou rougeâtres. La «Aischgründer Karpfen» se distingue par un corps haut, qui se développe notamment du fait de conditions météorologiques caractérisées par la chaleur et de la fertilité élevée des étangs. Le rapport entre la hauteur et la longueur est ainsi généralement compris entre 1 à 2 et 1 à 2,5.

Le poids vif de la carpe de consommation (à partir de K3) se situe entre 1 000 et 3 000 g. La «Aischgründer Karpfen» est une carpe miroir qui se caractérise par une chair blanche, ferme et, cependant, tendre et savoureuse et par une faible teneur en matières grasses, qui ne dépasse pas 10 %. Cette teneur en matières grasses limitée résulte de la restriction de la densité d'élevage [qui ne peut dépasser les 800 carpes âgées de deux étés (K2) par hectare].

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'alimentation est essentiellement naturelle (fond des étangs, zooplancton, etc.); généralement entre avril et septembre, on y ajoute, lors de l'élevage de poisson de consommation (à partir de K2), des légumineuses et des céréales, à l'exception du maïs. Le coefficient alimentaire [quantité de nourriture ajoutée (kg) par kilogramme de croissance] se situe à 2/1 environ.

Sont en outre admis les aliments composés autorisés dans le cadre des dispositions nationales en vigueur. Ces aliments composés ne peuvent contenir que des produits végétaux et aucun composant d'origine animale. Leur proportion de protéines brutes ne peut dépasser 16 % et celle de phosphore total 0,6 %. Leur part de farine d'herbe doit atteindre au moins 10 %.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Étant donné que la carpe grandit pendant les mois chauds d'été, son âge est compté en été. Dans le Aischgrund, la carpe de consommation grandit en règle générale durant trois étés. Au cours de la première année, l'œuf devient un poisson «K1». Après l'hibernation, les poissons grandissent et deviennent des «K2», hibernent à nouveau et atteignent ensuite le poids souhaité généralement lors du troisième été («K3»).

Lors de sa production, la «Aischgründer Karpfen» doit être conservée au sein de l'aire géographique au moins de l'état d'alevin (K2) à celui de poisson de consommation (K3), c'est-à-dire pendant au moins une période de production (débutant la plupart du temps au mois d'avril de l'année concernée). La troisième année (de K2 à K3) est généralement essentielle pour le gain pondéral et la maturation du goût. Pendant cette période, le poids du poisson augmente la plupart du temps de plus de 1 kg par poisson. Pendant l'année K2, la densité de l'élevage ne peut pas dépasser 800 carpes par hectare.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique comprend tous les viviers à carpes situés dans les districts ruraux de Erlangen-Höchstadt, Neustadt an der Aisch — Bad Windsheim, Fürth, Kitzingen, Bamberg, Forchheim et Nürnberger Land, ainsi que dans les districts urbains de Erlangen, Forchheim, Bamberg, Nuremberg et Fürth.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

L'apparition au Moyen-Âge de nombreux monastères dans le Aischgrund et la demande en poissons qui émanait de ces communautés du fait des longues périodes de jeûne, qui s'étendaient sur plusieurs mois, expliquent le développement de la pisciculture d'étangs dans cette région. Ce qui importait avant tout pour les moines était d'avoir du poisson au menu, et non pas d'exploiter les étangs d'une manière rentable.

Dans la partie centrale du Aischgrund, le fond des nombreux étangs est composé d'argiles du Keuper imperméables. Certaines caractéristiques physico-géographiques de base — l'alternance complexe entre les strates de grès et les strates de «Burgsandstein» argileuses, retenant l'eau, la faible déclivité des vallées, les nombreuses sources ayant tendance à se transformer en marais et des sols peu propices à l'agriculture — ont favorisé l'émergence et la conservation de cette région riche en étangs.

Alors que dans d'autres régions, les profils de températures limitent la rentabilité de la carpiculture, tel n'est pas le cas dans le Aischgrund, la région de pisciculture d'étangs la plus chaude d'Allemagne. Les températures annuelles moyennes y atteignent 8 à 9 degrés Celsius, selon l'altitude. Le facteur qui restreint la pisciculture dans le Aischgrund est plutôt constitué par le régime hydrologique des étangs. Les précipitations annuelles moyennes se situent entre 600 et 650 mm, mais ce chiffre tombe à environ 530 mm si l'on se déplace du nord-ouest vers le sud-est. Les étangs sont situés dans une région sous le vent abritée de la pluie, à l'est des collines de Frankenhöhe et du Steigerwald, où les précipitations varient d'une année à l'autre. La majorité des étangs dépendent, pour leur approvisionnement en eau, des seules précipitations et de la fonte des neiges. Grâce au climat plus chaud que celui du Haut-Palatinat, les viviers y sont plus fertiles et offrent des rendements plus élevés.

L'élevage de carpes caractérise non seulement le paysage de l'aire géographique (qui abrite le plus vaste réseau d'étangs ininterrompu d'Allemagne), mais aussi sa culture. Ainsi, des livres d'anecdotes ont été publiés sur la pisciculture, des chansons écrites sur la carpe et des expositions (d'art) organisées autour de ce thème. La plus grande statue de carpe du monde a été érigée à Höchstadt an der Aisch pour symboliser la région. Les confiseries-pâtisseries proposent des carpes en chocolat et on peut également acheter des «Aischgründer Kärpfla», ou gommes de fruits en forme de carpe. Les carpes ornent par ailleurs les plaques des sonnettes, les médailles de carnaval, les T-shirts d'associations, etc.

Dans toute la Franconie, de nombreux restaurants proposent la «Aischgründer Karpfen» comme plat traditionnel et sont fréquemment associés à une tradition séculaire, tout comme la carpe elle-même. Une grande partie des restaurateurs, qui inscrivent souvent la carpe à leur menu depuis des générations, disposent également de cages d'élevage (bassins de retenue) pour pouvoir toujours proposer des carpes fraîches.

5.2. *Spécificité du produit*

La «Aischgründer Karpfen» est connue dans la région et au-delà et jouit d'une très bonne réputation auprès des consommateurs. En outre, ce poisson présente un certain nombre d'autres caractéristiques particulières: la «Aischgründer Karpfen» a un rapport hauteur/longueur de 1/2 à 1/2,5 et son corps est donc plus haut que celui des carpes venant d'ailleurs, ce qui s'explique par la chaleur et la fertilité des étangs. La «Aischgründer Karpfen» se caractérise par une chair blanche et ferme, au goût typique de la carpe de cette origine (non terreux, non «mousseux», agréablement savoureux et qui rappelle la bonne pomme de terre fraîchement cuite). Grâce à la densité d'élevage prescrite, la «Aischgründer Karpfen» présente une faible teneur en matières grasses ne dépassant pas concrètement 10 % dans le filet.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit*

Le corps haut du poisson, qui constitue une particularité de la «Aischgründer Karpfen», s'explique également par les conditions d'élevage favorables dans le Aischgrund, la région carpicole la plus chaude de la République fédérale d'Allemagne.

La très bonne réputation de la «Aischgründer Karpfen» s'explique par la grande importance et la tradition séculaire de la pisciculture d'étangs dans le Aischgrund.

Des sondages effectués par la Fachhochschule Weihenstephan et la Technische Universität München attestent que la «Aischgründer Karpfen» est une denrée alimentaire extrêmement appréciée dans l'ensemble de la région. La traditionnelle saison de la carpe dans le Aischgrund dure du 1er septembre au 30 avril et son ouverture est marquée par de nombreuses festivités. La carpe est profondément ancrée dans la vie culturelle de l'aire géographique, est très appréciée en tant que denrée alimentaire et constitue une composante traditionnelle de la gastronomie, ce qui a fait de la «Aischgründer Karpfen» une spécialité jouissant d'une réputation dans cette région et au-delà.

Selon des sondages effectués par la Fachhochschule Weihenstephan en 2002, 79 % des personnes interrogées dans le Aischgrund et 49 % des personnes interrogées à Nuremberg préfèrent la «Aischgründer Karpfen» aux carpes en provenance d'autres régions.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

Markenblatt vol. 24 du 14 juin 2019, partie 7a-bb, p. 17222

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