V.

*(Objave)*

DRUGI

# EUROPSKA KOMISIJA

## Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije proizvoda koja nije manja u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2021/C 27/10)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od dana objave.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA U SPECIFIKACIJI PROIZVODA ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/ ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

**Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012**

**„Aischgründer Karpfen”**

**EU br.: PGI-DE-0689-AM01 – 30.10.2019.**

**ZOI ( ) ZOZP (X)**

1. **Skupina koja podnosi zahtjev i legitiman interes**

| | |
|---|---|
| Naziv: | Teichgenossenschaft Aischgrund (Zadruga uzgajivača u ribnjacima Aischgrund), Teichgenossenschaft Neustadt a.d. Aisch – Bad Windsheim (Zadruga uzgajivača u ribnjacima Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim) |
| Adresa: | Brunnenweg 14, |
| | 91315 Höchstadt an der Aisch |
| Država: | Njemačka |
| Tel.: | +49 91935012085 |
| Faks: | +49 91935034127 |
| E-pošta: | tg.aischgrund@gmx.de |

Legitiman interes:

Podnositelj zahtjeva isti je kao i izvorni podnositelj zahtjeva. Riječ je o udruženju proizvođača zaštićenih proizvoda. Stoga ima legitiman interes u pogledu ovog zahtjeva za izmjenu i pravo na njegovo podnošenje (članak 53. stavak 1. u vezi s člankom 3. točkom 2. Uredbe (EU) br. 1151/2012).

2. **Država članica ili treća zemlja**

Njemačka

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

3. **Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**

☐ Naziv proizvoda

☒ Opis proizvoda

☐ Zemljopisno područje

☐ Dokaz o podrijetlu

☒ Metoda proizvodnje

☐ Povezanost sa zemljopisnim područjem

☐ Označivanje

☐ Ostalo [navesti]

4. **Vrsta izmjene**

☒ Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

☐ Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument) koja se ne može smatrati manjom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.

5. **Izmjene**

Izmjene se odnose na odjeljak (b) Opis proizvoda i odjeljak (e) Metoda proizvodnje specifikacije proizvoda.

Prva rečenica trećeg odlomka u odjeljku (b) Opis proizvoda (i u točki 3.2. jedinstvenog dokumenta), koja glasi: „Živa masa trogodišnje ribe iznosi od 1 000 g do 1 700 g”, mijenja se u: „Živa masa tog konzumnog šarana (od faze K3) iznosi od 1 000 g do 3 000 g”.

Odjeljak (b) (i točka 3.2. jedinstvenog dokumenta) sada glasi:

„Aischgründer Karpfen, maloljuskavi šaran (*Cyprinus carpio*), riba je za konzumaciju koja se prodaje živa ili zaklana.

Leđa su mu tamnozelena, siva ili sivkasto plava, bokovi žutozelene do zlatne boje, a trbuh bijel sa žućkastom nijansom. Leđne i repne peraje sive su boje, repna i podrepna peraja crvenkaste su nijanse, a prsne i trbušne peraje žućkaste ili crvenkaste. Aischgründer Karpfen prepoznatljiv je po visokim leđima, koja se razvijaju prvenstveno zbog toplog vremena i visoke razine plodnosti u ribnjacima. Njegov tipičan omjer visine i duljine iznosi od 1 : 2 do 1 : 2,5.

Živa masa tog konzumnog šarana (od faze K3) iznosi od 1 000 g do 3 000 g. Aischgründer Karpfen je maloljuskavi šaran koji se odlikuje bijelim, čvrstim, no mekim i ukusnim mesom, te niskim udjelom masnoće, koji ne prelazi 10 %. Nizak udio masnoće održava se ograničavanjem uzgojne gustoće (najviše 800 šarana po hektaru u fazi K2) i odgovarajućom prilagodbom prehrane.”

Izmjena se zahtijeva zbog naznaka o golemom porastu potražnje za filetima, a veći šarani izrazito su pogodni za filetiranje strojevima za automatsko filetiranje ribe.

U odjeljku (e), Metoda proizvodnje zatražene su izmjene navedene u nastavku. One utječu i na odjeljak 3.4. jedinstvenog dokumenta.

U zadnjoj rečenici prvog odlomka umeće se riječ „obično” prije „dosegnu željenu masu”.

U prvoj rečenici drugog odlomka izraz „počevši od travnja predmetne godine” mijenja se u „počevši uglavnom od travnja predmetne godine”.

U drugoj rečenici drugog odlomka umeće se riječ „općenito” prije riječi „odlučujuća”, a u zadnjoj rečenici umeće se riječ „obično” prije „poveća za više od 1 kg po jedinki”.

U četvrtom odlomku izraz „[u] proizvodnji ribe za konzumaciju (K2–K3)” mijenja se u „[u] proizvodnji ribe za konzumaciju (od faze K2)”, a izraz „od svibnja do rujna” mijenja se u „obično od travnja do rujna”.

Odjeljak (e) sada glasi:

„S obzirom na to da šaran raste u toplim ljetnim mjesecima, dob mu se broji u ljetima. Konzumni šaran u Aischgrundu najčešće dosegne zrelost za tri ljeta. U prvoj se godini iz ikre uzgoje takozvani šarani K1. Nakon što prezime, razvijaju se u šarane K2. Šarani K2 opet prezimljuju i zatim trećeg ljeta (tj. kao šarani K3) obično dosegnu željenu masu.

Aischgründer Karpfen mora se držati na zemljopisnom području tijekom barem jednog razdoblja proizvodnje (počevši uglavnom od travnja predmetne godine), i to od faze mlađi (K2) do faze ribe za konzumaciju (K3). Treća je godina (od faze K2 do faze K3) općenito odlučujuća za povećanje mase i razvoj okusa. U tom se razdoblju masa ribe obično poveća za više od 1 kg po jedinki.

Uzgojna gustoća u fazi K2 ne može biti veća od 800 šarana po hektaru.

Šarani se većinom hrane onime što je prirodno dostupno (hrana s dna ribnjaka, zooplankton itd.). U proizvodnji ribe za konzumaciju (od faze K2), obično od travnja do rujna, prehrana se dopunjuje mahunarkama i žitaricama (osim kukuruza). Kvocijent hrane za životinje (količina dodatne hrane (kg) po kilogramu rasta) iznosi približno 2 : 1.

Nadalje, dopuštena je miješana prehrana koja je odobrena u skladu s primjenjivim nacionalnim zakonodavstvom. Mora se sastojati isključivo od ratarskih kultura i ne smije sadržavati sastojke životinjskog podrijetla. Ne smije sadržavati više od 16 % sirovih bjelančevina, a ukupan udio fosfora ne smije prelaziti 0,6 %. Udio zelenog krmnog brašna mora iznositi najmanje 10 %.”

Podnositelj zahtjeva naveo je sljedeće razloge za izmjene:

Budući da se u Aischgrundu šarani uzgajaju ekstenzivno (tj. na otvorenom) u prirodnim ribnjacima, vremenske prilike snažno utječu njihov rast. Konzumni šaran posljednjih se godina razvija znatno drugačije (što je rezultat klimatskih promjena).

Podnositelj zahtjeva tvrdi da je početkom proljeća znalo biti toliko toplo da bi ribe ranije izašle iz hibernacije i počele se hraniti. Stoga im prirodni izvori hrane nisu bili dovoljni i trebalo ih je nadopuniti.

S obzirom na to da nije moguće predvidjeti kako će se klima ubuduće mijenjati, prijeko je potreban fleksibilniji skup pravila (kojima se ukidaju trenutačno primjenjivi strogi zahtjevi).

JEDINSTVENI DOKUMENT

**„Aischgründer Karpfen”**

**EU br.: PGI-DE-0689-AM01 – 30.10.2019.**

**ZOZP (X) ZOI ( )**

1. **Naziv [ZOI-ja ili ZOZP-a]**

„Aischgründer Karpfen”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Njemačka

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.7. Svježa riba, školjkaši i rakovi te proizvodi dobiveni njihovom preradom

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Aischgründer Karpfen, maloljuskavi šaran (*Cyprinus carpio*), riba je za konzumaciju koja se prodaje živa ili zaklana.

Leđa su mu tamnozelena, siva ili sivkasto plava, bokovi žutozelene do zlatne boje, a trbuh bijel sa žućkastom nijansom. Leđne i repne peraje sive su boje, repna i podrepna peraja crvenkaste su nijanse, a prsne i trbušne peraje žućkaste ili crvenkaste. Aischgründer Karpfen prepoznatljiv je po visokim leđima, koja se razvijaju prvenstveno zbog toplog vremena i visoke razine plodnosti u ribnjacima. Njegov tipičan omjer visine i duljine iznosi od 1 : 2 do 1 : 2,5.

Živa masa tog konzumnog šarana (od faze K3) iznosi od 1 000 g do 3 000 g. Aischgründer Karpfen je maloljuskavi šaran koji se odlikuje bijelim, čvrstim, no mekim i ukusnim mesom, te niskim udjelom masnoće, koji ne prelazi 10 %. Nizak udio masnoće održava se ograničavanjem uzgojne gustoće (najviše 800 šarana po hektaru u fazi K2) i odgovarajućom prilagodbom prehrane.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Šarani se većinom hrane onime što je prirodno dostupno (hrana s dna ribnjaka, zooplankton itd.). U proizvodnji ribe za konzumaciju (od faze K2), obično od travnja do rujna, prehrana se dopunjuje mahunarkama i žitaricama (osim kukuruza). Kvocijent hrane za životinje (količina dodatne hrane (kg) po kilogramu rasta) iznosi približno 2 : 1.

Nadalje, dopuštena je miješana prehrana koja je odobrena u skladu s primjenjivim nacionalnim zakonodavstvom. Mora se sastojati isključivo od ratarskih kultura i ne smije sadržavati sastojke životinjskog podrijetla. Ne smije sadržavati više od 16 % sirovih bjelančevina, a ukupan udio fosfora ne smije prelaziti 0,6 %. Udio zelenog krmnog brašna mora iznositi najmanje 10 %.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

S obzirom na to da šaran raste u toplim ljetnim mjesecima, dob mu se broji u ljetima. Konzumni šaran u Aischgrundu najčešće dosegne zrelost za tri ljeta. U prvoj se godini iz ikre uzgoje takozvani šarani K1. Nakon što prezime, razvijaju se u šarane K2. Šarani K2 opet prezimljuju i zatim trećeg ljeta (tj. kao šarani K3) obično dosegnu željenu masu.

Aischgründer Karpfen mora se držati na zemljopisnom području tijekom barem jednog razdoblja proizvodnje (počevši uglavnom od travnja predmetne godine), i to od faze mlađi (K2) do faze ribe za konzumaciju (K3). Treća je godina (od faze K2 do faze K3) općenito odlučujuća za povećanje mase i razvoj okusa. U tom se razdoblju masa ribe obično poveća za više od 1 kg po jedinki. Uzgojna gustoća u fazi K2 ne može biti veća od 800 šarana po hektaru.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

–

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

–

## 4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje uključuje sve ribnjake šarana u sljedećim ruralnim područjima: Erlangen-Höchstadt, Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim, Fürth, Kitzingen, Bamberg, Forchheim i Nürnberger Land. Obuhvaća i gradska područja Erlangena, Forchheima, Bamberga, Nürnberga i Fürtha.

## 5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

5.1. *Posebnosti zemljopisnog područja*

Razvoj uzgoja u ribnjacima u Aischgrundu može se povezati s brojnim srednjovjekovnim samostanima na tom području i s njima povezanom potražnjom za ribom tijekom višemjesečnih razdoblja posta. Redovnicima je riba služila uglavnom za prehranu, a profitabilnost njezina uzgoja kao djelatnosti bila im je sporedna.

Tlo ispod brojnih ribnjaka u središtu Aischgrunda sastoji se od nepropusne gline iz kasnog trijasa. Nastanak i opstanak te regije bogate ribnjacima mogu se pripisati brojnim osnovnim fizičkim/zemljopisnim čimbenicima: složenoj alternaciji naslaga pješčenjaka i slojeva glinovite, nepropusne geološke formacije Burgsandstein, blagim nagibima dolina, mnoštvu izvora koji pridonose nastanku močvara i tlu koje nije bilo pretjerano pogodno za poljoprivredu.

Na drugim su područjima prinosi šarana ograničeni temperaturnim profilom, no to se ne odnosi na Aischgrund, najtoplije područje uzgoja u ribnjacima u Njemačkoj. Godišnje temperature u prosjeku iznose oko 8 ili 9 °C, ovisno o nadmorskoj visini. S druge strane, u Aischgrundu postoji i jedan ograničavajući čimbenik, a to je opskrba ribnjaka vodom. Prosječna godišnja količina padalina iznosi 600–650 mm, što se na potezu od sjeverozapada do jugoistoka smanjuje na oko 530 mm. Ribnjaci se protežu područjem kišne sjene istočno od brda Frankenhöhe i regije Steigerwalda, gdje razine padalina iz godine u godinu variraju. Voda kojom se opskrbljuje većina ribnjaka sastoji se samo od kiše i otopljenog snijega. Klima je toplija nego u Oberpfalzu, a ribnjaci su zbog toga plodniji i imaju bolje prinose.

Uzgoj šarana prepoznatljiva je značajka krajolika tog zemljopisnog područja (koje je najveće neprekinuto područje ribnjakâ u Njemačkoj) i njegove kulture. Postoje knjige s anegdotama o uzgoju ribe, pjesme o šaranima, pa čak i (umjetničke) izložbe posvećene šaranima. U gradu Höchstadt an der Aisch podignuta je najveća skulptura šarana na svijetu kao simbol te regije. Slastičari prodaju čokoladne šarane, a mogu se kupiti i voćni gumeni bomboni u obliku šarana, koji se zovu „Aischgründer Kärpfla”. Motiv šarana prisutan je i na zvoncima za ulazna vrata, opremi za karneval, majicama raznih klubova itd.

Aischgründer Karpfen tradicionalno je jelo koje se poslužuje u gostionicama u čitavoj Franačkoj, od kojih mnoge, baš kao i sam specijalitet, postoje već stoljećima. Većina ugostitelja, koji nastavljaju dugu obiteljsku tradiciju posluživanja šarana, drže ih u rezervoarima ili spremnicima kako bi im svježa riba uvijek bila nadohvat ruke.

5.2. *Posebnosti proizvoda*

Aischgründer Karpfen poznat je u čitavoj regiji i šire te je izrazito cijenjen među potrošačima. Ima i brojne druge posebne značajke: njegov omjer visine i duljine iznosi od 1 : 2 do 1 : 2,5 te ima viša leđa od šarana iz drugih krajeva, što je posljedica toplog vremena i razine plodnosti u ribnjacima. Aischgründer Karpfen prepoznatljiv je i po čvrstom bijelom mesu koje ima tipičan okus (nije ni zemljan ni ustajao, već ugodan i podsjeća na tek kuhane krumpire). Zbog propisane gustoće uzgoja ima nizak udio masnoće koji, kad se filetira, ne prelazi 10 %.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda*

Šaran Aischgründer Karpfen prepoznatljiv je po visokim leđima, koja su i rezultat dobrih uvjeta uzgoja u Aischgrundu, najtoplijem području za uzgoj šarana u Njemačkoj.

Njegov visok ugled proizlazi iz važnosti uzgoja u ribnjacima u toj regiji i višestoljetne tradicije.

Ispitivanja javnog mnijenja koja su proveli Sveučilište primijenjenih znanosti Weihenstephan i Tehničko sveučilište u Münchenu pokazala su da je Aischgründer Karpfen izrazito cijenjen prehrambeni proizvod u čitavoj regiji. Sezona šarana u Aischgrundu traje tradicionalno od 1. rujna do 30. travnja, a njezino otvorenje obilježava se brojnim svečanostima. Šaran je na tom zemljopisnom području sastavni dio kulturnog života. Izrazito je cijenjen kao prehrambeni proizvod te je ključan sastojak tradicionalne kuhinje. Ta dva čimbenika pridonose njegovu statusu specijaliteta regije i daju mu ugled koji uvelike prelazi njezine granice.

Ankete koje je 2002. provelo Sveučilište primijenjenih znanosti Weihenstephan pokazuju da 79 % ispitanika u Aischgrundu i 49 % iz Nürnberga više cijene Aischgründer Karpfen od šarana iz drugih područja.

**Upućivanje na objavu specifikacije**

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

List zaštićenih naziva br. 24. od 14. lipnja 2019., dio od 7.a do 7.bb, str. 17222.

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