V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2021/C 27/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

«Aischgründer Karpfen»

n. UE: PGI-DE-0689-AM01 — 30.10.2019

DOP ( ) IGP (X)

1. **Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Nome:	Teichgenossenschaft Aischgrund [Cooperativa dei vivai dell'Aischgrund], Teichgenossenschaft Neustadt a.d. Aisch – Bad Windsheim [Cooperativa dei vivai di Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim]
Indirizzo:	Brunnenweg 14,
	91315 Höchstadt an der Aisch
Telefono::	0049 9193 501 20 85
Fax::	0049 9193 503 41 27
e-mail:	tg.aischgrund@gmx.de

Interesse legittimo:

Il richiedente è il richiedente originale. L'associazione è un'associazione di produttori del prodotto in questione. Ha quindi un interesse legittimo e ha facoltà di presentare la presente domanda di modifica al disciplinare (articolo 53, paragrafo 1, in combinato disposto con l'articolo 3, punto 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012).

2. **Stato membro o paese terzo**

Germania

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

3. **Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

☐ Denominazione del prodotto

☒ Descrizione del prodotto

☐ Zona geografica

☐ Prova dell'origine

☒ Metodo di produzione

☐ Legame

☐ Etichettatura

☐ Altro [da precisare]

4. **Tipo di modifica**

☒ Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

☐ Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. **Modifica (modifiche)**

Le modifiche riguardano le sezioni b) Descrizione del prodotto, ed e) Metodo di produzione del disciplinare di produzione.

Alla sezione b) Descrizione del prodotto (e anche al punto 3.2 del documento unico), al terzo paragrafo, la prima frase: "Il peso vivo della carpa da consumo a tre anni di età è compreso fra 1 000 g e 1 700 g" è modificata come segue: "Il peso vivo della carpa da consumo (da C3) è compreso fra 1 000 e 3 000 g".

La sezione b) (e anche il punto 3.2 del documento unico) sono così riformulati:

«La "Aischgründer Karpfen" è una carpa-specchio (*Cyprinus carpio*) da consumo, venduta viva o macellata.

La "Aischgründer Karpfen" ha il dorso di colore verde scuro, grigio o grigio-azzurrognolo, i fianchi da verde-giallo a dorato e il ventre bianco-giallognolo. Le pinne dorsali e caudali sono grigie, quelle caudali ed anali hanno tonalità rossastra mentre le pinne pettorali e pelviche sono giallognole o rossastre. La "Aischgründer Karpfen" si contraddistingue per il suo dorso alto, la cui formazione è dovuta soprattutto al clima caldo e all'elevato grado di fertilità degli stagni. Il rapporto tipico altezza-lunghezza è compreso fra 1:2 e 1:2,5.

Il peso vivo della carpa da consumo (da C3) è compreso fra 1 000 g e 3 000 g. La "Aischgründer Karpfen" è una carpa-specchio che si contraddistingue per le sue carni bianche, sode ma al tempo stesso tenere e gustose nonché per lo scarso tenore di grassi (massimo 10 %). Questo basso tenore di grassi è ottenuto limitando la densità degli allevamenti (non più di 800 carpe per ha nella fase di crescita C2) nonché grazie a un'alimentazione adeguata».

La ragione di questa modifica risiede nel fatto che la domanda di filetti appare notevolmente aumentata; le carpe più grandi sono particolarmente adatte a essere sfilettate utilizzando le macchine per la filettatura automatica che sono state sviluppate.

Alla sezione e) Metodo di produzione, sono state richieste le seguenti modifiche, che vengono riportate al punto 3.4 del documento unico.

Nell'ultima frase del primo paragrafo, il testo «raggiunge il peso desiderato» è così modificato: «raggiunge generalmente il peso desiderato».

Nella prima frase del secondo paragrafo, il testo «che ha inizio nel mese di aprile dell'anno di cui trattasi» è così modificato: «che nella maggior parte dei casi ha inizio nel mese di aprile dell'anno di cui trattasi».

Nella seconda frase del secondo paragrafo è inserita la parola «generalmente» prima della parola «decisiva» e nell'ultima frase è inserita la parola «solitamente» prima di «aumenta di oltre 1 kg per pesce».

Nel quarto paragrafo, il testo «Nell'alimentazione di questo pesce da consumo (C2-C3)» è così modificato: «Nell'alimentazione di questo pesce da consumo (da C2)» e il testo «da maggio a settembre» è così modificato: «generalmente da aprile a settembre».

La sezione e) è così riformulata:

«Poiché la carpa cresce durante i caldi mesi estivi, la sua età viene contata in estati. In generale, nella regione dell'Aischgrund, la carpa da consumo è allevata in cicli di tre estati. Nel corso del primo anno, la carpa designata come C1 è allevata a partire dallo schiudersi dell'uovo. Dopo l'inverno successivo, il pesce raggiunge la fase C2, trascorre un altro inverno e, infine, raggiunge il peso desiderato generalmente durante la terza estate (C3).

La "Aischgründer Karpfen" deve trascorrere almeno un periodo di crescita (che ha inizio nella maggior parte dei casi nel mese di aprile dell'anno di cui trattasi), da C2 (avannotto) fino alla vendita come pesce da consumo (C3) nella zona geografica delimitata. Il terzo periodo di crescita (da C2 a C3) è una fase generalmente decisiva ai fini dell'aumento del peso e della formazione del sapore. Durante questo periodo, il peso solitamente aumenta di oltre 1 kg per pesce.

La densità nella fase C2 non può essere superiore a 800 carpe per ettaro.

L'alimentazione della carpa è essenzialmente naturale (microrganismi del fondo, zooplancton ecc.); nell'alimentazione di questo pesce da consumo (da C2), generalmente da aprile a settembre si somministrano complementi alimentari a base di leguminose e cereali, tranne il mais. Il quoziente alimentare [quantità di alimento supplementare (kg) per chilogrammo di crescita] è di circa 2:1.

È inoltre consentita la somministrazione di mangimi composti autorizzati ai sensi della legislazione nazionale applicabile. Questa miscela di alimenti deve essere costituita esclusivamente da seminativi e non deve contenere alcun elemento di origine animale. Non è inoltre consentito un tasso di proteine crude superiore al 16 % mentre il tenore complessivo di fosforo non può essere superiore allo 0,6 %. Il tasso di farina d'erba deve essere pari ad un minimo del 10 %».

Il richiedente fornisce le seguenti motivazioni per le modifiche.

Nella regione dell'Aischgrund la carpa è allevata in maniera estensiva in vivai naturali (ossia all'aria aperta), pertanto le condizioni metereologiche incidono notevolmente sulla crescita dei pesci. Nel corso degli ultimi anni la carpa da consumo si è sviluppata in modo diverso (a seguito dei cambiamenti climatici).

Il richiedente sostiene che, in alcuni anni, agli inizi della primavera le temperature sono state così elevate che i pesci sono usciti dall'ibernazione e hanno cominciato ad alimentarsi. Di conseguenza le risorse naturali di cibo sono diventate insufficienti ed è stato necessario integrarle.

Poiché è impossibile prevedere i futuri cambiamenti climatici, è essenziale disporre di una serie di norme più flessibili (che dispensino dai rigidi requisiti attualmente applicati).

DOCUMENTO UNICO

«Aischgründer Karpfen»

n. UE: PGI-DE-0689-AM01 — 30.10.2019

IGP (X) DOP ( )

1. **Denominazione [della DOP o IGP]**

«Aischgründer Karpfen»

2. **Stato membro o paese terzo**

Germania

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.7. — Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati.

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

La «Aischgründer Karpfen» è una carpa-specchio (*Cyprinus carpio*) da consumo, venduta viva o macellata.

La «Aischgründer Karpfen» ha il dorso di colore verde scuro, grigio o grigio-azzurrognolo, i fianchi da verde-giallo a dorato e il ventre bianco-giallognolo. Le pinne dorsali e caudali sono grigie, quelle caudali ed anali hanno tonalità rossastra mentre le pinne pettorali e pelviche sono giallognole o rossastre. La «Aischgründer Karpfen» si contraddistingue per il suo dorso alto, la cui formazione è dovuta soprattutto al clima caldo e all'elevato grado di fertilità degli stagni. Il rapporto tipico altezza-lunghezza è compreso fra 1:2 e 1:2,5.

Il peso vivo della carpa da consumo (da C3) è compreso fra 1 000 e 3 000 g. La «Aischgründer Karpfen» è una carpa-specchio che si contraddistingue per le sue carni bianche, sode ma al tempo stesso tenere e gustose nonché per lo scarso tenore di grassi (massimo 10 %). Questo basso tenore di grassi è ottenuto limitando la densità degli allevamenti (non più di 800 carpe per ha nella fase di crescita C2) nonché grazie a un'alimentazione adeguata.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

L'alimentazione della carpa è essenzialmente naturale (microrganismi del fondo, zooplancton ecc.); nell'alimentazione di questo pesce da consumo (da C2), generalmente da aprile a settembre si somministrano complementi alimentari a base di leguminose e cereali, tranne il mais. Il quoziente alimentare [quantità di alimento supplementare (kg) per chilogrammo di crescita] è di circa 2:1.

È inoltre consentita la somministrazione di mangimi composti autorizzati ai sensi della legislazione nazionale applicabile. Questa miscela di alimenti deve essere costituita esclusivamente da seminativi e non deve contenere alcun elemento di origine animale. Non è inoltre consentito un tasso di proteine crude superiore al 16 % mentre il tenore complessivo di fosforo non può essere superiore allo 0,6 %. Il tasso di farina d'erba deve essere pari ad un minimo del 10 %.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Poiché la carpa cresce durante i caldi mesi estivi, la sua età viene contata in estati. In generale, nella regione dell'Aischgrund, la carpa da consumo è allevata in cicli di tre estati. Nel corso del primo anno, la carpa designata come C1 è allevata a partire dallo schiudersi dell'uovo. Dopo l'inverno successivo, il pesce raggiunge la fase C2, trascorre un altro inverno e, infine, raggiunge il peso desiderato generalmente durante la terza estate (C3).

La «Aischgründer Karpfen» deve trascorrere almeno un periodo di crescita (che ha inizio nella maggior parte dei casi nel mese di aprile dell'anno di cui trattasi), da C2 (avannotto) fino alla vendita come pesce da consumo (C3) nella zona geografica delimitata. Il terzo periodo di crescita (da C2 a C3) è una fase generalmente decisiva ai fini dell'aumento del peso e della formazione del sapore. Durante questo periodo, il peso solitamente aumenta di oltre 1 kg per pesce. La densità nella fase C2 non può essere superiore a 800 carpe per ettaro.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica comprende tutti i vivai di carpe nei distretti rurali di Erlangen-Höchstadt, Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim, Fürth, Kitzingen, Bamberg, Forchheim e Nürnberger Land nonché le città extracircondariali di Erlangen, Forchheim, Bamberg, Norimberga e Fürth.

5. Legame con la zona geografica

5.1. *Specificità della zona geografica*

Lo sviluppo della piscicoltura nella regione dell'Aischgrund è riconducibile al sorgere di numerosi monasteri nel Medioevo ed alla conseguente richiesta di pesce per via dei lunghi periodi di digiuno che si protraevano per mesi. Per i monaci, l'essenziale era avere del pesce da poter portare sulla mensa del refettorio; la resa dell'acquicoltura era una questione di secondaria importanza.

Nella parte centrale della regione dell'Aischgrund i terreni impermeabili, al di sotto degli stagni, sono costituiti da gres del Triassico Superiore. I fattori fisico-geografici della regione — la complessa alternanza di strati di gres e di strati argillosi di «Burgsandstein», che fungono da vera e propria barriera idrica, i pendii poco scoscesi delle valli, le numerose sorgenti che tendono a formare degli stagni ed un terreno poco adatto all'agricoltura — hanno contribuito allo sviluppo ed al mantenimento di questa zona ricca di stagni.

Mentre in altre regioni la resa della carpicoltura è limitata dalle temperature, altrettanto non avviene nella regione dell'Aischgrund, che è senz'altro la regione acquicola più calda di tutta la Germania. Le temperature medie annue sono infatti comprese fra 8 e 9 gradi Celsius, a seconda dell'altitudine. Nel caso dell'Aischgrund, d'altro canto, la limitazione consiste soprattutto nel rifornimento di acqua agli stagni. Le precipitazioni medie sono di 600-650 mm all'anno ma scendono a circa 530 mm man mano che si procede da nord-ovest verso sud-est. Gli stagni si estendono, ad est delle regioni di Frankenhöhe e Steigerwald, in una zona che costituisce la cosiddetta «barriera contro la pioggia» i cui livelli di precipitazione variano molto da un anno all'altro. Il rifornimento idrico della maggior parte degli stagni dipende dalle piogge e dal disgelo delle nevi. Poiché il clima di questa zona è più caldo rispetto all'Alto Palatinato, i vivai sono più fertili e produttivi.

Gli stagni di allevamento di carpe plasmano non soltanto il paesaggio (si tratta della più vasta regione di stagni di tutta la Germania) bensì anche la vita culturale della regione geografica. Così, abbondano i libri di aneddoti sull'allevamento della carpa, le canzoni dedicate alle carpe e molte sono anche le mostre (d'arte) sulla carpa. La statua più grande del mondo che rappresenta una carpa fu eretta nella città di Höchstadt an der Aisch come simbolo della regione. Le pasticcerie vendono carpe di cioccolata ed è possibile anche acquistare i cosiddetti «Aischgründer Kärpfla», ovvero gelatine di frutta a forma di carpa. La carpa adorna anche campanelli delle porte, simboli carnevaleschi, magliette di club sportivi, ecc.

La «Aischgründer Karpfen» è servita come piatto tipico in numerosi ristoranti dell'intera regione, molti dei quali hanno tradizioni centenarie come, per l'appunto, la «Aischgründer Karpfen». Molti di questi ristoranti, che vantano una lunga tradizione familiare nella cucina della carpa, possiedono vasche (di riserva) in modo da essere sempre in grado di offrire carpe fresche.

5.2. *Specificità del prodotto*

La «Aischgründer Karpfen» è famosa a livello regionale ma anche oltre i suoi confini e gode di grande reputazione presso i consumatori. Inoltre, la «Aischgründer Karpfen» possiede anche altre caratteristiche del tutto particolari, che si descrivono in appresso. La «Aischgründer Karpfen» è caratterizzata da un rapporto altezza-lunghezza di 1:2 a 1:2,5 ed ha, pertanto, un dorso più alto rispetto ad altre varietà di carpa; la causa di tale differenza va ricercata nella temperatura elevata e nel grado di fertilità degli stagni. La «Aischgründer Karpfen» si contraddistingue per le sue carni bianche e sode, caratterizzate da un sapore del tutto particolare (non terroso, non «fangoso», molto gradevole al palato, che ricorda il gusto della patata appena cotta). Grazie alla densità di allevamento stabilita, la «Aischgründer Karpfen» possiede un basso tenore di grassi (praticamente limitato al 10 % nelle carni).

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto*

Il dorso alto, caratteristico della «Aischgründer Karpfen», è dovuto anche alle buone condizioni di allevamento nell'Aischgrund, la regione acquicola più calda di tutta la Germania.

La reputazione della «Aischgründer Karpfen» è ascrivibile alla grande importanza — nonché alla tradizione secolare — dell'allevamento negli stagni nella regione dell'Aischgrund.

Da sondaggi effettuati dall'Università di scienze applicate di Weihenstephan e dall'Università tecnica di Monaco di Baviera risulta che la «Aischgründer Karpfen» gode di alta considerazione nell'intera regione. La stagione della carpa viene inaugurata con numerosi festeggiamenti tradizionali nell'Aischgrund dal 1° settembre al 30 aprile. Il fatto di essere saldamente ancorata alla vita culturale della zona geografica, di essere tanto apprezzata come piatto e di costituire un elemento tradizionale della cultura gastronomica dell'Aischgrund ha reso questa carpa una specialità rinomata sia a livello regionale sia al di fuori di questa regione.

Da sondaggi effettuati dall'Università di scienze applicate di Weihenstephan nel 2002 è emerso che il 79 % delle persone interrogate nella regione dell'Aischgrund e il 49 % degli interrogati a Norimberga preferisce la «Aischgründer Karpfen» a qualsiasi altro tipo di carpa.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Markenblatt n. 24 del 14 giugno 2019, Parte 7a-aa, pag. 17222.

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