V

(Avviżi)

ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda mhux minuri fi Speċifikazzjoni ta' Prodott skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2021/C 27/10)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill [1] fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

APPLIKAZZJONI GĦALL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA MHUX MINURI FL-ISPEĊIFIKAZZJONI TA' PRODOTT TA' DENOMINAZZJONIJIET TA' ORIĠINI PROTETTI JEW TA' INDIKAZZJONIJIET ĠEOGRAFIĊI PROTETTI

Applikazzjoni għall-approvazzjoni ta' emenda f'konformità mal-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

"Aischgründer Karpfen"

Nru tal-UE: PGI-DE-0689-AM01 -30.10.2019

DOP ( ) IĠP (X)

1. **Grupp applikant u interess leġittimu**

Isem:	Teichgenossenschaft Aischgrund [Aischgrund Pond Cooperative], Teichgenossenschaft Neustadt a.d. Aisch – Bad Windsheim [Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim Pond Cooperative]
Indirizz:	Brunnenweg 14
	91315 Höchstadt an der Aischp
Pajjiż:	il-Ġermanja
Telefown:	+49 91935012085
Faks:	+49 91935034127
Posta elettronika:	tg.aischgrund@gmx.de

Interess leġittimu:

L-applikant huwa l-applikant oriġinali. Hija assoċjazzjoni ta' produtturi ta' prodotti protetti. Għalhekk għandha interess leġittimu f'din l-applikazzjoni għal emenda u hija intitolata wkoll li tapplika (l-Artikolu 53(1) flimkien mal-punt (2) tal-Artikolu 3 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012).

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Il-Ġermanja

[1] ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

3. **Intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda/i**

☐ Isem il-prodott

☒ Deskrizzjoni tal-prodott

☐ Żona ġeografika

☐ Prova tal-oriġini

☒ Metodu ta' produzzjoni

☐ Rabta

☐ Tikkettar

☐ Oħrajn [speċifika]

4. **Tip ta' emenda/i**

☒ Emenda għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' DOP jew IĠP irreġistrata li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

☐ Emenda għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' DOP jew IĠP irreġistrata li għaliha ma jkun ġie ppubblikat l-ebda Dokument Uniku (jew ekwivalenti) li ma għandhiex tikkwalifika bħala minuri skont it-tielet subparagrafu tal-Artikolu 53(2) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012

5. **Emenda/i**

L-emendi jikkonċernaw it-Taqsimiet (b), Deskrizzjoni tal-prodott, u (e), Metodu ta' produzzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

Fit-Taqsima (b), Deskrizzjoni tal-prodott (kif ukoll fil-punt 3.2 tad-Dokument Uniku), l-ewwel sentenza tat-tielet paragrafu, "Il-piż tal-karpjun ħaj li jinbiegħ għall-ikel ikun ta' bejn 1 000 u 1 700 gramma għal ħuta ta' tliet snin." trid tiġi emendata għal "Il-piż ħaj ta' dan il-karpjun għall-ikel (minn K3) huwa bejn 1 000 g u 3 000 g".

It-Taqsima (b) (kif ukoll il-punt 3.2 tad-Dokument Uniku), issa taqra:

Il-ħut tat-tip "Aischgründer Karpfen" huwa karpjun (Cyprinus carpio) li jinbiegħ għall-ikel ħaj jew mejjet.

Dahar il-karpjun tat-tip "Aischgründer Karpfen" huwa ta' lewn aħdar skur, griż jew blu fil-griż, ġenbejh huma ta' lewn minn aħdar jagħti fl-isfar sa lewn id-deheb u żaqqu hija ta' lewn abjad safrani. Ix-xewka ta' dahar il-karpjun u dik ta' denbu jkunu griżi, u x-xewka ta' denbu u r-rix anali tiegħu jkunu jagħtu fl-aħmar, waqt li x-xewk ta' sider il-karpjun u x-xewk pelviku tiegħu jkunu jagħtu fl-isfar jew fl-aħmar. Id-dahar għoli tal-ħut tat-tip "Aischgründer Karpfen" jiddistingwih mill-karpjuni l-oħra. Dan id-dahar għoli jiżviluppa b'mod partikulari minħabba l-klima sħuna u l-livell għoli ta' fertilità li jkun hemm fl-għadajjar. Il-proporzjon tal-għoli ta' dan it-tip ta' ħut mat-tul tiegħu normalment ivarja minn 1 għal kull 2 (1:2) sa 1 għal kull 2,5 (1:2,5).

Il-piż ħaj ta' dan il-karpjun għall-ikel (minn K3) huwa bejn 1 000 g u 3 000 g. Il-karpjun tat-tip "Aischgründer Karpfen" huwa karpjun ikkaratterizzat mil-laħam tari u sod tiegħu, iżda li madankollu mhux iebes, li għandu togħma bnina u li għandu kontenut baxx tax-xaħam – fil-fatt, il-kontenut tax-xaħam fih ma jaqbiżx l-10 %. Il-kontenut tax-xaħam jinżamm baxx billi jinżamm limitu fuq id-densità tal-istokk (l-istokk ma jaqbiżx it-800 karpjun għal kull ettaru meta jkun tat-tip K2) u billi l-għalf jiġi adattat għal dan il-għan."

Ir-raġuni għall-emenda hija li d-domanda għall-filetti jingħad li żdiedet sew, peress li l-karpjun akbar huwa partikolarment adattat għall-iffilettjar permezz ta' apparati awtomatiċi li ġew żviluppati.

L-emendi li ġejjin intalbu fit-Taqsima (e), Metodu ta' produzzjoni u huma riflessi fit-Taqsima 3.4 tad-Dokument Uniku:

Fl-aħħar sentenza tal-ewwel paragrafu, il-kelma "ġeneralment" trid tiddaħħal wara "jikbru għall-piż mixtieq tagħhom".

Fl-ewwel sentenza tat-tieni paragrafu, "li jibda minn April tas-sena kkonċernata" trid tiġi emendata għal "jibda fil-biċċa l-kbira tal-każijiet f'April tas-sena kkonċernata".

Fit-tieni sentenza tat-tieni paragrafu, il-kelma "ġeneralment" trid tiddaħħal qabel il-frażi "hija importanti ferm" u, fl-aħħar sentenza, il-kelma "normalment" tiżdied qabel "żżid iktar minn kilogramma fil-piż".

Fir-raba' paragrafu, "għall-karpjuni mrobbija biex jinbiegħu għall-ikel (jiġifieri għall-karpjuni tat-tip K2 u K3)" trid tiġi emendata għal "għall-karpjuni tal-ħut għall-ikel (jiġifieri minn karpjuni tat-tip K2)" u "minn Mejju sa Settembru" għal ", ġeneralment minn April sa Settembru,"

It-Taqsima (e) issa tgħid hekk:

"Minħabba li l-karpjuni jikbru fix-xhur sħan tas-sajf, l-età tagħhom titkejjel fi sjuf. Normalment, fir-reġjun ta' Aischgrund, il-karpjuni li jinbiegħu għall-ikel jitkabbru għal perjodu ta' tlett isjuf. Fl-ewwel sena, mill-bajd jitwieldu karpjuni hekk imsejħa "tat-tip K1". Wara r-raqda tal-istaġun tax-xitwa, il-karpjuni jikbru f'karpjuni tat-tip K2, imbagħad wara li tgħaddi r-raqda tax-xitwa ta' wara, ġeneralment fit-tielet sajf jikbru għall-piż mixtieq tagħhom (u jsiru karpjuni tat-tip K3).

Meta jkun qed jitkabbar, il-ħut tat-tip "Aischgründer Karpfen" irid iqatta' mill-inqas il-perjodu minn meta jkun ħut żgħir tal-karpjuni tat-tip K2 sa meta jsir karpjun għall-ikel (meta jkun tat-tip K3) fiż-żona ġeografika identifikata, jiġifieri jrid iqatta' mill-inqas perjodu wieħed tat-tkabbir (li jibda minn April tas-sena kkonċernata) f'din iż-żona. It-tielet sena (meta l-karpjuni tat-tip K2 isiru karpjuni tat-tip K3) hija ġeneralment importanti ferm għaż-żieda fil-piż u għall-iżvilupp tat-togħma tal-karpjuni. F'dan iż-żmien, kull ħuta żżid iktar minn kilogramma fil-piż.

Meta l-karpjuni jkunu tat-tip K2, id-densità tal-istokk m'għandhiex taqbeż it-800 karpjun għal kull ettaru.

Il-karpjuni jieklu l-aktar dak li jsibu b'mod naturali fl-ilma (in-nutrijenti li jinsabu fil-qiegħ, iż-żooplankton, eċċ.); Għall-karpjuni mrobbija biex jinbiegħu għall-ikel (jiġifieri mill-karpjuni K2), ġeneralment minn Aprilsa Settembru jiżdiedu l-legumi u ċ-ċereali, iżda mhux il-qamħirrun. Il-kwozjent tal-għalf (l-ammont ta' għalf miżjud (f'kilogrammi) għal kull kilogramma li jikber il-ħut) huwa ta' madwar żewġ kilogrammi għal kull kilogramm.

Barra minn hekk, il-karpjuni jistgħu jingħalfu b'għalf imħallat awtorizzat skont il-leġiżlazzjoni nazzjonali.. Dan l-għalf imħallat irid ikun magħmul minn prodotti li ġejjin mill-ħaxix biss u ma jista' jkun fih l-ebda prodott li jkun ġej mill-annimali. L-ammont ta' proteini mhux ipproċessati f'dan l-għalf imħallat ma jistax jaqbeż is-16 %, filwaqt li l-ammont totali ta' fosforu ma jistax jaqbeż iż-0,6 %. L-ammont ta' smid li ġej mill-ħaxix irid ikun ta' mill-inqas 10 %."

L-applikant jagħti r-raġunijiet li ġejjin għall-emendi:

Peress li, fl-Aischgrund, il-karpjun jitrabba b'mod estensiv (jiġifieri barra) f'għadajjar naturali, it-temp għandu influwenza qawwija fuq it-tkabbir tal-ħut. Il-karpjun tal-ikel żviluppa b'mod differenti ħafna matul dawn l-aħħar snin (bħala riżultat tat-tibdil fil-klima).

L-applikanti isostni li, f'xi snin, il-bidu tar-rebbiegħa tant kien sħun li l-ħut ħareġ mill-ibernazzjoni kmieni u beda jiekol. Dan fisser li s-sorsi naturali tal-ikel tagħhom ma kinux biżżejjed u kellhom jiġu ssupplimentati.

Peress li mhuwiex possibbli li wieħed jgħid kif il-klima se tinbidel fil-futur, huwa essenzjali li jkun hemm sett ta' regoli aktar flessibbli (li jneħħi r-rekwiżiti riġidi applikati bħalissa).

DOKUMENT UNIKU

"Aischgründer Karpfen"

Nru tal-UE: PGI-DE-0689-AM01 - 30.10.2019

IĠP (X) DOP ( )

1. **Isem/ismijiet [tad-DOP jew tal-IĠP]**

"Aischgründer Karpfen"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

Il-Ġermanja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Il-kategorija 1.7 – Ħut, molluski u krustaċji friski u prodotti magħmulin minnhom.

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Il-ħut tat-tip "Aischgründer Karpfen" huwa karpjun (*Cyprinus carpio*) li jinbiegħ għall-ikel ħaj jew mejjet.

Dahar il-karpjun tat-tip "Aischgründer Karpfen" huwa ta' lewn aħdar skur, griż jew blu fil-griż, ġenbejh huma ta' lewn minn aħdar jagħti fl-isfar sa lewn id-deheb u żaqqu hija ta' lewn abjad safrani. Ix-xewka ta' dahar il-karpjun u dik ta' denbu jkunu griżi, u x-xewka ta' denbu u r-rix anali tiegħu jkunu jagħtu fl-aħmar, waqt li x-xewk ta' sider il-karpjun u x-xewk pelviku tiegħu jkunu jagħtu fl-isfar jew fl-aħmar. Id-dahar għoli tal-ħut tat-tip "Aischgründer Karpfen" jiddistingwih mill-karpjuni l-oħra. Dan id-dahar għoli jiżviluppa b'mod partikulari minħabba l-klima sħuna u l-livell għoli ta' fertilità li jkun hemm fl-għadajjar. Il-proporzjon tal-għoli ta' dan it-tip ta' ħut mat-tul tiegħu normalment ivarja minn 1 għal kull 2 (1:2) sa 1 għal kull 2,5 (1:2,5).

Il-piż ħaj ta' dan il-karpjun għall-ikel (minn K3) huwa bejn 1 000 g u 3 000 g. Il-karpjun tat-tip "Aischgründer Karpfen" huwa karpjun ikkaratterizzat mil-laħam tari u sod tiegħu, iżda li madankollu mhux iebes, li għandu togħma bnina u li għandu kontenut baxx tax-xaħam – fil-fatt, il-kontenut tax-xaħam fih ma jaqbiżx l-10 %. Il-kontenut tax-xaħam jinżamm baxx billi jinżamm limitu fuq id-densità tal-istokk (l-istokk ma jaqbiżx it-800 karpjun għal kull ettaru meta jkun tat-tip K2) u billi l-għalf jiġi adattat għal dan il-għan.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti proċessati biss)*

Il-karpjuni jieklu l-aktar dak li jsibu b'mod naturali fl-ilma (in-nutrijenti li jinsabu fil-qiegħ, iż-żooplankton, eċċ.). Għall-karpjuni mrobbija biex jinbiegħu għall-ikel (jiġifieri mill-karpjuni K2), ġeneralment minn Aprilsa Settembru jiżdiedu l-legumi u ċ-ċereali, iżda mhux il-qamħirrun. Il-kwozjent tal-għalf (l-ammont ta' għalf miżjud (f'kilogrammi) għal kull kilogramma li jikber il-ħut) huwa ta' madwar żewġ kilogrammi għal kull kilogramm.

Barra minn hekk, il-karpjuni jistgħu jingħalfu b'għalf imħallat awtorizzat skont il-leġiżlazzjoni nazzjonali. Dan l-għalf imħallat irid ikun magħmul minn prodotti li ġejjin mill-ħaxix biss u ma jista' jkun fih l-ebda prodott li jkun ġej mill-annimali. L-ammont ta' proteini mhux ipproċessati f'dan l-għalf imħallat ma jistax jaqbeż is-16 %, filwaqt li l-ammont totali ta' fosforu ma jistax jaqbeż iż-0,6 %. L-ammont ta' smid li ġej mill-ħaxix irid ikun ta' mill-inqas 10 %.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Minħabba li l-karpjuni jikbru fix-xhur sħan tas-sajf, l-età tagħhom titkejjel fi sjuf. Normalment, fir-reġjun ta' Aischgrund, il-karpjuni li jinbiegħu għall-ikel jitkabbru għal perjodu ta' tlett isjuf. Fl-ewwel sena, mill-bajd jitwieldu karpjuni hekk imsejħa "tat-tip K1". Wara r-raqda tal-istaġun tax-xitwa, il-karpjuni jikbru f'karpjuni tat-tip K2, imbagħad wara li tgħaddi r-raqda tax-xitwa ta' wara, ġeneralment fit-tielet sajf jikbru għall-piż mixtieq tagħhom (u jsiru karpjuni tat-tip K3).

Meta jkun qed jitkabbar, il-ħut tat-tip "Aischgründer Karpfen" irid iqatta' mill-inqas il-perjodu minn meta jkun ħut żgħir tal-karpjuni tat-tip K2 sa meta jsir karpjun għall-ikel (meta jkun tat-tip K3) fiż-żona ġeografika identifikata, jiġifieri jrid iqatta' mill-inqas perjodu wieħed tat-tkabbir (li jibda minn April tas-sena kkonċernata) f'din iż-żona. It-tielet sena (meta l-karpjuni tat-tip K2 isiru karpjuni tat-tip K3) hija ġeneralment importanti ferm għaż-żieda fil-piż u għall-iżvilupp tat-togħma tal-karpjuni. F'dan iż-żmien, kull ħuta żżid iktar minn kilogramma fil-piż. Meta l-karpjuni jkunu tat-tip K2, id-densità tal-istokk m'għandhiex taqbeż it-800 karpjun għal kull ettaru.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

—

4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika kkonċernata tinkludi l-għadajjar kollha li fihom jitkabbru l-karpjuni fid-distretti rurali ta' Erlangen-Höchstadt, Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim, Fürth, Kitzingen, Bamberg, Forchheim u Nürnberger Land u d-distretti urbani ta' Erlangen, Forchheim, Bamberg, Nuremberg u Fürth.

5. Rabta maż-żona ġeografika

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika:*

It-tkabbir tal-karpjuni fl-għadajjar żviluppa fil-Medju Evu f'Aischgrund meta bdew jiġu stabbiliti diversi monasteri f'dawk in-naħat, li kellhom bżonn il-ħut minħabba l-perjodi twal ta' sawm tagħhom, li kienu jdumu saħansitra xhur sħaħ. L-iktar ħaġa importanti għall-patrijiet kienet li jkollhom il-ħut x'jieklu u kemm dan in-negozju tat-tkabbir tal-ħut fl-għadajjar kien iħalli qligħ jew le ma kienx daqshekk importanti għalihom.

F'nofs ir-reġjun ta' Aischgrund, l-art ta' taħt l-għadd kbir ta' għadajjar li hemm fih hija magħmula mit-tafal taż-żona tal-"Keuper" li ma jħallix l-ilma jgħaddi minnu. Is-suċċess u s-sopravivenza ta' dan ir-reġjun miml għadajjar kienu dovuti għal għadd kbir ta' fatturi fiżiċi/ġeografiċi bażiċi: l-alternanza kumplessa ta' depożiti ta' ġenel ramli u saffi taflin u impermeabbli ta' "Burgsandstein", il-pendenza ġentili tal-widien, il-bosta għejun li jwasslu għall-bwar, u l-ħamrija li ma kinitx partikolarment adattata għall-biedja.

Filwaqt li f'żoni oħrajn li fihom jitkabbar il-ħut fl-għadajjar ir-rendiment tat-tkabbir tal-karpjuni huwa limitat minħabba x-xejriet tat-temperatura, dan mhuwiex il-każ fir-reġjun ta' Aischgrund, li huwa l-iktar żona sħuna tat-tkabbir tal-ħut fl-għadajjar tal-Ġermanja. It-temperatura medja annwali hija ta' madwar 8 jew 9 °C, skont kemm ikun jinsab fil-għoli l-post partikulari. Mill-banda l-oħra, fir-reġjun ta' Aischgrund il-fattur li jirrestrinġi dan it-tkabbir huwa l-provvista tal-ilma tal-għadajjar. L-ammont medju ta' xita f'dan ir-reġjun huwa ta' madwar 600 sa 650 millimetru fis-sena, iżda dan l-ammont jonqos għal madwar 530 millimetru meta wieħed imur mill-Majjistral għax-Xlokk. Dan ir-reġjun kollu għadajjar ikopri żona mil-Lvant tal-għoljiet ta' Frankenhöhe u l-iSteigerwald, li hija mkennija mix-xita u li fiha l-ammont ta' xita li tagħmel kull sena jvarja minn sena għall-oħra. Il-biċċa l-kbira tal-għadajjar jiddependu fuq l-ammont ta' ilma li jinġabar wara li tkun għamlet ix-xita u meta jkun qed jinħall is-silġ. Minħabba l-klima iktar sħuna minn dik li hemm fil-Palatinat ta' Fuq, l-għadajjar f'dan ir-reġjun huma iktar fertili u jipproduċu iktar ħut.

It-tkabbir tal-karpjuni huwa karatteristika distintiva tal-pajsaġġ taż-żona ġeografika (li hija l-ikbar żona kontinwa ta' għadajjar fil-Ġermanja), iżda jinfluwenza wkoll il-ħajja kulturali f'din iż-żona. B'hekk inkitbu kotba b'aneddoti dwar it-tkabbir tal-ħut fl-għadajjar, inkitbu kanzunetti dwar il-karpjuni u saru wirjiet (tal-arti) marbutin mat-tema tal-karpjuni. Bħala simbolu ta' dan ir-reġjun, f'Höchstadt an der Aisch tpoġġiet statwa ta' karpjun magħmula mill-ġebel li hija l-ikbar waħda tax-xorta tagħha fid-dinja. Fil-ħwienet tal-ħelu, wieħed isib jixtri l-karpjuni taċ-ċikkulata, kif ukoll il-ħelu msejjaħ "Aischgründer Kärpfla", li huwa ħelu b'togħma tal-frott li jkun fil-forma ta' karpjuni. Wieħed isib il-karpjuni wkoll fuq il-pjanċi tal-ismijiet u tal-qniepen tad-djar, fuq l-affarijiet tal-karnival u fuq il-qomos tal-għaqdiet.

Il-ħut tat-tip "Aischgründer Karpfen" jiġi offrut bħala ikel tradizzjonali f'diversi ristoranti fir-reġjun kollu ta' Franken, u ħafna minn dawk ir-ristoranti, bħall-ħut tat-tip "Aischgründer Karpfen", igawdu wkoll, ħafna drabi, minn tradizzjoni li tmur lura sekli sħaħ. Ħafna mis-sidien ta' dawn ir-ristoranti, li għandhom tradizzjoni twila fil-familja li jservu l-karpjuni, għandhom ukoll tankijiet apposta biex iżommu l-karpjuni fihom u b'hekk ikunu jistgħu jservu dan il-ħut dejjem frisk.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Il-karpjun tat-tip "Aischgründer Karpfen" huwa magħruf sew fir-reġjun ta' Aischgrund kif ukoll lil hinn minnu u jgawdi minn fama tajba fost il-konsumaturi. Dan it-tip ta' karpjun għandu wkoll karatteristiċi speċifiċi oħrajn, hekk kif spjegat hawn taħt. Huwa għandu proporzjon tal-għoli mat-tul li jvarja minn 1 għal kull 2 (1:2) sa 1 għal kull 2.5 (1:2,5) u għalhekk dahru huwa iktar għoli minn dak ta' tipi ta' karpjuni oħrajn li ġejjin minn reġjuni oħra. Dan ġej mit-temperaturi għoljin u mil-livell għoli ta' fertilità li hemm fl-għadajjar. Il-karpjun tat-tip "Aischgründer Karpfen" huwa kkaratterizzat mil-laħam tari u sod tiegħu, li għandu togħma li hija tipika għall-karpjuni minn dan ir-reġjun (li mhix togħma ta' ħamrija u mhix "togħma ta' ndewwa", iżda hija togħma tajba li ma ddejqekx u li tfakkrek fil-patata li jkun għadha kemm ġiet mgħollija). Minħabba l-limitu preskritt fuq id-densità tal-istokk, il-karpjun tat-tip "Aischgründer Karpfen" għandu kontenut baxx tax-xaħam, li prattikament ma jaqbiżx l-10 % f'kull biċċa ħut mingħajr xewk.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra speċifiċi tal-prodott*

Id-dahar għoli tal-karpjun tat-tip "Aischgründer Karpfen", li jikkaratterizzah, ġej ukoll mill-kundizzjonijiet tajbin tat-tkabbir fir-reġjun ta' Aischgrund, li huwa l-iktar żona sħuna tat-tkabbir tal-karpjuni fl-għadajjar tal-Ġermanja.

Il-fama tajba li jgawdi minnha l-karpjun tat-tip "Aischgründer Karpfen" ġejja mill-importanza tat-tkabbir tal-karpjuni fl-għadajjar fir-reġjun ta' Aischgrund u mit-tradizzjoni ta' dan it-tkabbir, li tmur lura għal sekli sħaħ.

L-istħarriġ tal-opinjoni li sar mill-Università tax-Xjenzi Applikati ta' Weihenstephan u mill-Università Teknika ta' Munich juri li l-karpjun tat-tip "Aischgründer Karpfen" igawdi fama tajba bħala oġġett tal-ikel fir-reġjun kollu. L-istaġun tal-karpjuni fir-reġjun ta' Aischgrund, li jinfetaħ b'diversi festi, tradizzjonalment huwa mill-1 ta' Settembru sat-30 ta' April. Il-karpjun huwa parti integrali mill-ħajja kulturali fiż-żona ġeografika. Għandu fama tajba bħala oġġett tal-ikel u jifforma parti tradizzjonali permanenti mill-ikel ta' dan ir-reġjun wasslu biex il-karpjun tat-tip "Aischgründer Karpfen" jitqies bħala speċjalità li jgawdi minn fama tajba kemm f'dan ir-reġjun kif ukoll lil hinn minnu.

Stħarriġ li sar mill-Università tax-Xjenzi Applikati ta' Weihenstephan fl-2002 wera li 79 % ta' dawk li wieġbu fir-reġjun ta' Aischgrund u 49 % ta' dawk li wieġbu f'Nüremberg jippreferu l-"Aischgründer Karpfen" mill-karpjuni li ġejjin minn reġjuni oħra.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

(it-tieni subparagrafu tal-Artikolu 6(1) ta' dan ir-Regolament)

It-Trade Mark Journal No 24 of 14 June 2019, Part 7a-bb, p. 17222

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