V

(Bekendmakingen)

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2021/C 27/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

"Aischgründer Karpfen"

EU-nr.: PGI-DE-0689-AM01 — 30.10.2019

BOB ( ) BGA (X)

1. **Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

Naam:	Teichgenossenschaft Aischgrund [Visvijvercoöperatie Aischgrund], Teichgenossenschaft Neustadt a.d. Aisch — Bad Windsheim [Visvijvercoöperatie Neustadt an der Aisch — Bad Windsheim]
Adres:	Brunnenweg 14, 91315 Höchstadt an der Aisch
Land:	Duitsland
Tel.:	0049 91935012085
Fax:	0049 91935034127
E-mail:	tg.aischgrund@gmx.de

Rechtmatig belang:

De aanvrager is de coöperatie die de oorspronkelijke aanvraag heeft ingediend. Het betreft een vereniging van producenten van de beschermde producten. De coöperatie heeft dus een rechtmatig belang bij deze wijzigingsaanvraag en heeft ook het recht om een aanvraag in te dienen (artikel 53, lid 1, in samenhang met artikel 3, punt 2), van Verordening (EU) nr. 1151/2012).

2. **Lidstaat of derde land**

Duitsland

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

3. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben**

☐ Naam van het product

☒ Beschrijving van het product

☐ Geografisch gebied

☐ Bewijs van oorsprong

☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product

☐ Verband

☐ Etikettering

☐ Overige [nader aan te geven]

4. **Aard van de wijziging(en)**

☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. **Wijziging(en)**

De wijzigingen betreffen de delen b) (Beschrijving van het product) en e) (Werkwijze voor het verkrijgen van het product) van het productdossier.

In deel b), Beschrijving van het product, derde alinea (en tevens in punt 3.2 van het enig document), wordt de eerste zin "Wanneer het dier drie jaar oud is, bedraagt het levende gewicht van de voor consumptie bestemde karper 1 000-1 700 g" gewijzigd in "Wanneer het dier tot K3 uitgroeit, bedraagt het levende gewicht van deze voor consumptie bestemde karper 1 000-3 000 g".

Deel b) (en tevens punt 3.2 van het enig document) luidt nu als volgt:

De Aischgründer Karpfen is een spiegelkarper (*Cyprinus carpio*) die als levende of als dode vis voor consumptie wordt verkocht.

De rug van de Aischgründer Karpfen is donkergroen, grijs of grijsblauw; de flanken zijn geelgroen tot goudkleurig en de buik is geelwit. De rug- en staartvinnen zijn grijs en de staart- en anaalvinnen hebben een rode schakering; de borstvinnen en buikvinnen zijn gelig of roodachtig van kleur. Kenmerkend voor de Aischgründer Karpfen is zijn hoge rug. Deze dankt de karper aan de warme weersomstandigheden en aan de zeer vruchtbare vijvers. De verhouding hoogte/lengte bedraagt in de regel 1op 2 tot 1 op 2,5.

Wanneer het dier tot K3 uitgroeit, bedraagt het levende gewicht van deze voor consumptie bestemde karper 1 000-3 000 g. De Aischgründer Karpfen is een spiegelkarper die wordt gekenmerkt door wit en vast maar toch mals en smakelijk vlees en door een laag vetgehalte van maximaal 10 %. Het lage vetgehalte wordt bereikt door een beperking van de bezettingsgraad (niet meer dan 800 K2-karpers per ha) en een daarop afgestemd voederschema."

De reden voor de wijziging is dat de vraag naar filets sterk is toegenomen; grotere karpers zijn bijzonder goed geschikt voor het fileren met behulp van de fileermachines die zijn ontwikkeld.

In deel e), Werkwijze voor het verkrijgen van het product, werd om de volgende wijzigingen verzocht, die ook worden aangebracht in punt 3.4 van het enig document:

In de eerste alinea, laatste zin, wordt de tekst "over het algemeen" ingevoegd vóór de zinsnede "in de derde zomer het gewenste gewicht".

In de tweede alinea, eerste zin, wordt de tekst "die in april van het desbetreffende jaar begint" gewijzigd in: "die in de meeste gevallen in april van het desbetreffende jaar begint".

In de tweede alinea, tweede zin, worden de tekst "over het algemeen" ingevoegd vóór "van doorslaggevend belang" en in de laatste zin wordt het woord "doorgaans" ingevoegd" vóór "met meer dan 1 kg".

In de vierde alinea wordt de tekst "de voor consumptie bestemde vissen (K2-K3)" gewijzigd in "de voor consumptie bestemde vissen (K2)" en wordt de tekst "van mei tot september" gewijzigd in "over het algemeen van april tot september".

Deel e) luidt nu als volgt:

"Omdat de karper groeit tijdens de warme zomermaanden wordt zijn leeftijd in zomers uitgedrukt. De voor consumptie bestemde karper volgroeit in de Aischgrund in de regel in een tijdspanne van drie zomers. Uit de eieren worden in de loop van het eerste jaar de zogenoemde K1-vissen gekweekt. Na de daaropvolgende overwintering groeien de vissen verder tot het K2-formaat, overwinteren opnieuw en bereiken over het algemeen in de derde zomer het gewenste gewicht (K3).

De Aischgründer Karpfen moet tijdens de kweek tenminste vanaf het stadium van pootvis (K2) tot op het ogenblik dat hij voor consumptie geschikt is (K3), d.w.z. ten minste één groeiperiode (die in de meeste gevallen in april van het desbetreffende jaar begint) in het geografische gebied worden gehouden. Het derde jaar (wanneer de karper van K2 tot K3 uitgroeit) is over het algemeen van doorslaggevend belang voor zijn gewichtstoename en het tot stand komen van zijn smaak. Gedurende deze periode neemt het gewicht van iedere vis doorgaans met meer dan 1 kg toe.

De bezettingsgraad van K2-karpers mag niet meer bedragen dan 800 vissen per hectare.

Het voeder is overwegend natuurlijk (bodemvegetatie, zoöplankton e.a.); de voor consumptie bestemde vissen (K2) mogen over het algemeen van april tot september worden bijgevoederd met peulgewassen en granen, met uitzondering van maïs. De voedingscoëfficiënt (hoeveelheid bijvoeding (kg) per kg gewichtstoename) bedraagt ongeveer 2 op 1.

Bovendien zijn ook mengvoeders toegestaan die in het kader van de toepasselijke nationale wetgeving mogen worden geteeld. Deze mengvoeders mogen uitsluitend zijn samengesteld uit plantaardige producten en mogen geen componenten van dierlijke oorsprong bevatten. Het aandeel ruw eiwit in deze mengvoeders mag maximaal 16 % en het aandeel totaal fosfor maximaal 0,6 % bedragen. Het aandeel grasmeel moet minstens 10 % bedragen."

De aanvrager motiveert de wijzigingen als volgt:

Aangezien de karper in de Aischgrund extensief (in de openlucht) wordt gehouden in natuurlijke vijvers, is het weer van grote invloed op de groei van de vis. Als gevolg van de klimaatverandering heeft de voor consumptie bestemde karper in de laatste jaren erg verschillende ontwikkelingen doorgemaakt.

De aanvrager voert aan dat het vroege voorjaar in bepaalde jaren zo warm was dat de vis vroegtijdig uit zijn winterslaap kwam en begon te foerageren. Daardoor waren hun natuurlijke voedselbronnen ontoereikend en moesten deze worden aangevuld.

Aangezien het niet mogelijk is te voorspellen hoe het klimaat zal veranderen, is een flexibelere regeling (zonder de huidige strenge eisen) noodzakelijk.

ENIG DOCUMENT

"Aischgründer Karpfen"

EU-nr.: PGI-DE-0689-AM01 — 30.10.2019

BGA (X) BOB ( )

1. **Naam/Namen (VAN DE BOB OF DE BGA)**

"Aischgründer Karpfen"

2. **Lidstaat of derde land**

Duitsland

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.7 Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De Aischgründer Karpfen is een spiegelkarper (*Cyprinus carpio*) die als levende of als dode vis voor consumptie wordt verkocht.

De rug van de Aischgründer Karpfen is donkergroen, grijs of grijsblauw; de flanken zijn geelgroen tot goudkleurig en de buik is geelwit. De rug- en staartvinnen zijn grijs en de staart- en anaalvinnen hebben een rode schakering; de borstvinnen en buikvinnen zijn gelig of roodachtig van kleur. Kenmerkend voor de Aischgründer Karpfen is zijn hoge rug. Deze dankt de karper aan de warme weersomstandigheden en aan de zeer vruchtbare vijvers. De verhouding hoogte/lengte bedraagt in de regel 1op 2 tot 1 op 2,5.

Wanneer het dier tot K3 uitgroeit, bedraagt het levende gewicht van deze voor consumptie bestemde karper 1 000-3 000 g. De Aischgründer Karpfen is een spiegelkarper die wordt gekenmerkt door wit en vast maar toch mals en smakelijk vlees en door een laag vetgehalte van maximaal 10 %. Het lage vetgehalte wordt bereikt door een beperking van de bezettingsgraad (niet meer dan 800 K2-karpers per ha) en een daarop afgestemd voederschema.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Het voeder is overwegend natuurlijk (bodemvegetatie, zoöplankton e.a.); de voor consumptie bestemde vissen (K2) mogen over het algemeen van april tot september worden bijgevoederd met peulgewassen en granen, met uitzondering van maïs. De voedingscoëfficiënt (hoeveelheid bijvoeding (kg) per kg gewichtstoename) bedraagt ongeveer 2 op 1.

Bovendien zijn ook mengvoeders toegestaan die in het kader van de toepasselijke nationale wetgeving mogen worden geteeld. Deze mengvoeders mogen uitsluitend zijn samengesteld uit plantaardige producten en mogen geen componenten van dierlijke oorsprong bevatten. Het aandeel ruw eiwit in deze mengvoeders mag maximaal 16 % en het aandeel totaal fosfor maximaal 0,6 % bedragen. Het aandeel grasmeel moet minstens 10 % bedragen.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Omdat de karper groeit tijdens de warme zomermaanden wordt zijn leeftijd in zomers uitgedrukt. De voor consumptie bestemde karper volgroeit in de Aischgrund in de regel in een tijdspanne van drie zomers. Uit de eieren worden in de loop van het eerste jaar de zogenoemde K1-vissen gekweekt. Na de daaropvolgende overwintering groeien de vissen verder tot het K2-formaat, overwinteren opnieuw en bereiken over het algemeen in de derde zomer het gewenste gewicht (K3).

De Aischgründer Karpfen moet tijdens de kweek tenminste vanaf het stadium van pootvis (K2) tot op het ogenblik dat hij voor consumptie geschikt is (K3), d.w.z. ten minste één groeiperiode (die in de meeste gevallen in april van het desbetreffende jaar begint) in het geografische gebied worden gehouden. Het derde jaar (wanneer de karper van K2 tot K3 uitgroeit) is over het algemeen van doorslaggevend belang voor zijn gewichtstoename en het tot stand komen van zijn smaak. Gedurende deze periode neemt het gewicht van iedere vis doorgaans met meer dan 1 kg toe. De bezettingsgraad van K2-karpers mag niet meer bedragen dan 800 vissen per hectare.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied omvat alle karpervijvers in de districten Erlangen-Höchstadt, Neustadt an der Aisch — Bad Windsheim, Fürth, Kitzingen, Bamberg, Forchheim en Nürnberger Land en in de stadsdistricten Erlangen, Forchheim, Bamberg, Nürnberg en Fürth.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

De ontwikkeling van de viskwekerij in de middeleeuwen in de Aischgrund moet in verband worden gebracht met het ontstaan van de vele kloosters in de streek en met de grote behoefte aan vis van deze kloosters als gevolg van de maandenlange vastentijden. Het was er de monniken hoofdzakelijk om te doen, vis op het bord te krijgen; de opbrengst van de vijvers was van minder belang.

In het middelste gedeelte van de Aischgrund wordt de bodem van vele vijvers gevormd door ondoordringbare leem van de Keuperformatie. Deze natuurkundig-geografische ondergrond — een bonte afwisseling tussen zandsteenlagen en wateropstuwende leemlagen van de "Burgsandstein", zwakke dalhellingen, talrijke, naar het drassige neigende bronnen en voor de landbouw slechts tot op zekere hoogte geschikte gronden — was bevorderlijk voor het ontstaan en de instandhouding van dit vijvergebied.

In andere gebieden wordt de opbrengst van de karperteelt beperkt door het temperatuurverloop maar dat geldt niet voor de Aischgrund, het warmste viskwekerijgebied van Duitsland. De gemiddelde jaartemperatuur ligt hier, afhankelijk van de hoogte, rond 8 à 9 °C. De beperkende factor in Aischgrund is veeleer de wijze waarop de vijvers van water worden voorzien. Er valt per jaar gemiddeld 600 à 650 mm neerslag en in noordwestelijke-zuidoostelijke richting daalt dat gemiddelde tot 530 mm. Het aan de oostzijde van Frankenhöhe en Steigerwald gelegen vijvergebied strekt zich uit in een regenschaduwgebied waar de neerslag van jaar tot jaar varieert. Het merendeel van de vijvers is aangewezen op de hoeveelheden water die er na regen of na het smelten van de sneeuw in terechtkomen. Dankzij het — in vergelijking met de Oberpfalz — warmere klimaat zijn de vijvers vruchtbaarder en brengen ze meer op.

De karperkwekerij drukt niet alleen haar stempel op het landschap van het geografische gebied (het grootste aaneengesloten vijvergebied van Duitsland) maar ook op het culturele leven in het geografische gebied. Zo werden er boeken met anekdotes over de viskwekerij geschreven, liederen over de karper gecomponeerd en (kunst) tentoonstellingen rond het thema "karper" opgezet. 's Werelds grootste stenen beeld van een karper kreeg, als symbool voor de regio, een plaats in Höchstadt an der Aisch. In banketbakkerijen zijn chocoladesnoepjes in de vorm van een karper te koop terwijl gomachtige snoepjes, eveneens in de vorm van een karper, als "Aischgründer Kärpfla" aan de man worden gebracht. De karper is afgebeeld op schildjes naast deurbellen en op de T-shirts van verenigingen en wordt ook gebruikt door carnavalsverenigingen.

De Aischgründer Karpfen wordt als traditioneel gerecht in talrijke restaurants in heel Franken aangeboden en deze restaurants kunnen vaak — zoals de Aischgründer Karpfen zelf — op een eeuwenlange traditie bogen. Een groot gedeelte van deze restaurants, waarvoor het aanbieden van de karper vaak een lange familietraditie is, bezit ook bassins waarin de karpers worden gehouden zodat de vis steeds vers op het bord kan worden gebracht.

5.2. *Specificiteit van het product:*

De Aischgründer Karpfen is in en buiten de regio bekend en staat bij de consument hoog in aanzien. Bovendien vertoont de Aischgründer Karpfen bijzondere kenmerken die hierna worden beschreven. De verhouding rughoogte/lengte van de Aischgründer Karpfen bedraagt 1 op 2 tot 1 op 2,5 en deze karper heeft dus een hogere rug dan karpers die een andere oorsprong hebben. De verklaring hiervoor moet worden gezocht in het warmere klimaat en de vruchtbaarheid van de vijvers. De Aischgründer Karpfen wordt gekenmerkt door wit, vast vlees met een typische, aangename smaak die doet denken aan goede, vers gekookte aardappelen. Er is geen sprake van een grondsmaak. Door de verplichte beperkte bezettingsgraad heeft een filet van Aischgründer Karpfen een laag vetgehalte van maximaal ca. 10 %.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en een bepaalde hoedanigheid, de faam of andere kenmerken van het product*

Zijn hoge rug — een bijzonder kenmerk van de Aischgründer Karpfen — dankt de vis ook aan de gunstige kweekomstandigheden in de Aischgrund, het warmste karperkwekerijgebied van Duitsland.

De faam van de Aischgründer Karpfen is toe te schrijven aan de belangrijke plaats die door de viskwekerij in de Aischgrund wordt bekleed en aan de eeuwenoude traditie.

Uit enquêtes van de Universiteit voor Toegepaste Wetenschappen Weihenstephan en van de Technische Universiteit München blijkt dat de Aischgründer Karpfen als voedingsmiddel in de hele regio hoog in aanzien staat. Het karperseizoen dat met talrijke feestelijkheden wordt ingeleid, loopt in de Aischgrund traditioneel van 1 september tot en met 30 april. Ook het feit dat de karper verankerd is in het culturele leven van het geografische gebied en de zeer grote waardering voor deze vis als voedingsmiddel en als vast, traditioneel ingrediënt van de Frankische culinaire cultuur, hebben de Aischgründer Karpfen laten uitgroeien tot een regionale specialiteit die in en buiten de regio een zeer goede faam geniet.

Uit enquêtes van de Universiteit voor Toegepaste Wetenschappen Weihenstephan die van 2002 dateren, blijkt dat 79 % van de deelnemers aan de peilingen in de Aischgrund en 49 % van de deelnemers aan de peilingen in Nürnberg de voorkeur geven aan de Aischgründer Karpfen boven karpers van andere oorsprong.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

Markenblatt Heft nr. 24 van 14 juni 2019, deel 7a-bb, blz. 17222

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