V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de aprovação de uma alteração não menor de um caderno de especificações, nos termos do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2021/C 27/10)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar desta data.

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS OU DE INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«Aischgründer Karpfen»

N.º UE: PGI-DE-0689-AM01 - 30.10.2019

DOP ( ) IGP (X)

1. **Agrupamento requerente e interesse legítimo**

Nome:	Teichgenossenschaft Aischgrund [Cooperativa de criação em viveiro de Aischgrund Pond], Teichgenossenschaft Neustadt a.d. Aisch – Bad Windsheim [Cooperativa de criação em viveiro de Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim]
Endereço:	Brunnenweg 14
	91315 Höchstadt an der Aisch
País:	Alemanha
Tel.:	+49 91935012085
Fax:	+49 91935034127
Correio eletrónico:	tg.aischgrund@gmx.de

Interesse legítimo:

O requerente é o mesmo do pedido inicial, uma associação de produtores de produtos protegidos. Por conseguinte, tem um interesse legítimo no presente pedido de alteração, estando abrangido pelo artigo 53.º, n.º 1, em conjugação com o artigo 3.º, ponto 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Alemanha

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

3. **Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações**

☐ Nome do produto

☒ Descrição do produto

☐ Área geográfica

☐ Prova de origem

☒ Método de obtenção

☐ Relação

☐ Rotulagem

☐ Outras [especificar]

4. **Tipo de alterações**

☒ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, não é considerada menor.

☐ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo documento único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. **Alterações**

As alterações dizem respeito às alíneas b) «Descrição do produto» e e) «Método de obtenção» do caderno de especificações.

Na alínea b) «Descrição do produto e no ponto 3.2 do documento único, terceiro parágrafo, a primeira frase, «O peso vivo de um peixe de 3 anos é de 1 000 g a 1 700 g», passa a ter a seguinte redação: «O peso vivo desta carpa de consumo (a partir da fase C3) é de 1 000 g a 3 000 g».

A alínea b) e o ponto 3.2 do documento único passam a ter a seguinte redação:

«A "Aischgründer Karpfen" é uma carpa-espelho (*Cyprinus carpio*), comercializada para consumo, viva ou morta.

O lombo da "Aischgründer Karpfen" é verde-escuro, cinzento ou cinzento-azulado, os flancos são verde-amarelados ou dourados e o ventre é branco-amarelado. As barbatanas dorsal e caudal são cinzentas, a caudal e anal possuem matiz avermelhado e as barbatanas peitorais e pélvicas são amareladas ou avermelhadas. A "Aischgründer Karpfen" distingue-se pelo seu dorso alto, que se desenvolve em especial em consequência da temperatura amena e do elevado grau de fertilidade nos viveiros. A sua relação largura-comprimento é tipicamente de 1:2 a 1:2,5.

O peso vivo desta carpa de consumo (a partir da fase C3) é de 1 000 g a 3 000 g. A «Aischgründer Karpfen» é uma carpa-espelho que se distingue pela sua carne branca, firme mas tenra e saborosa, e pelo baixo teor de matéria gorda (no máximo, 10 %). O teor de matéria gorda é contido pela limitação da densidade populacional (não mais de 800 carpas por ha na fase de crescimento 2, designada por C2) e por uma alimentação adaptada.»

A alteração prende-se com o facto de a procura de filetes ter disparado, sendo a carpa de maior dimensão particularmente adequada para a filetagem, graças ao desenvolvimento de filetadores automáticos.

Foram solicitadas as alterações que se seguem da alínea e) «Método de obtenção», refletidas na secção 3.4 do documento único.

Na última frase do primeiro parágrafo, é inserido o termo «geralmente» após «atinge o peso ideal».

Na primeira frase do segundo parágrafo, o texto «a partir de abril do ano em causa» é substituído por «com início, na maioria dos casos, em abril do ano em causa».

Na segunda frase do segundo parágrafo, o termo «normalmente» deve ser inserido antes do termo «decisivo» e, na última frase, antes de «aumenta mais de 1 kg por peixe.».

No quarto parágrafo, o texto «Na alimentação do peixe para consumo (fases C2 a C3)» é substituído por «Na alimentação do peixe para consumo (a partir da fase C2)», e o texto «de maio a setembro» por «normalmente, de abril a setembro».

A alínea e) passa a ter a seguinte redação:

«Pelo facto de a carpa crescer nos meses quentes de verão, a idade é contada em verões. Em geral, na região de Aischgrund, a carpa de consumo é criada em ciclos de três verões. No primeiro ano, os peixes designados C1 são criados a partir dos ovos. Após o inverno seguinte, o peixe atinge a fase C2, é mantido durante mais um inverno e atinge o peso ideal, geralmente, no terceiro verão (passando à fase C3).

A "Aischgründer Karpfen" tem de passar, no mínimo, um período de produção na área geográfica delimitada (com início, na maioria dos casos, em abril do ano em causa), de C2 (juvenil) até C3 (peixe de consumo). O terceiro ano (C2 a C3) é normalmente decisivo para o aumento de peso e a aquisição de sabor. Durante este período, o peso normalmente aumenta mais de 1 kg por peixe.

A densidade populacional na fase C2 não pode exceder 800 carpas por hectare.

A carpa tem uma alimentação essencialmente natural (depósitos de fundo, zooplâncton e semelhantes). Na alimentação do peixe para consumo (a partir da fase C3) normalmente de abril a setembro, administram-se suplementos de leguminosas e cereais, exceto milho. O quociente alimentar [quantidade de alimentos acrescentados (kg) por quilograma de crescimento] é de cerca de 2:1.

Podem igualmente utilizar-se alimentos autorizados pela legislação nacional. A mistura de alimentos é constituída exclusivamente por culturas arvenses, sendo proibidos os alimentos de origem animal. Não é autorizado nesta mistura um teor superior a 16 % de proteína crua e o teor total de fósforo não pode exceder 0,6 %. O teor de vegetais deve ser, no mínimo, de 10 %.»

A fundamentação do requerente para as alterações é a seguinte:

Uma vez que, em Aischgrund, a carpa é criada extensivamente (ou seja, ao ar livre) em viveiros naturais, o clima tem uma influência considerável no crescimento do peixe. Nos últimos anos, devido às alterações climáticas, a carpa de consumo evoluiu de forma muito diferente.

O requerente aponta para o facto de, nalguns anos, o início da primavera ter sido tão quente que os peixes saíram precocemente da hibernação e começaram a alimentar-se, o que significa que as suas fontes naturais de alimentos não eram suficientes e tinham de ser complementadas.

Uma vez que não é possível prever a evolução do clima, é essencial adotar um conjunto de regras mais flexível, em detrimento dos requisitos rígidos atualmente aplicados.

DOCUMENTO ÚNICO

«Aischgründer Karpfen»

N.º UE: PGI-DE-0689-AM01 — 30.10.2019

IGP (X) OP ( )

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Aischgründer Karpfen»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Alemanha

3. **Descrição do produto agrícola ou do género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.7 Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos.

3.2. *Descrição do produto ao qual se aplica o nome em (1)*

A «Aischgründer Karpfen» é uma carpa-espelho (*Cyprinus carpio*), comercializada para consumo, viva ou morta.

O lombo da «Aischgründer Karpfen» é verde-escuro, cinzento ou cinzento-azulado, os flancos são verde-amarelados ou dourados e o ventre é branco-amarelado. As barbatanas dorsal e caudal são cinzentas, a caudal e anal possuem matiz avermelhado e as barbatanas peitorais e pélvicas são amareladas ou avermelhadas. A «Aischgründer Karpfen» distingue-se pelo seu dorso alto, que se desenvolve em especial em consequência da temperatura amena e do elevado grau de fertilidade nos viveiros. A sua relação largura-comprimento é tipicamente de 1:2 a 1:2,5.

O peso vivo desta carpa de consumo (a partir da fase C3) é de 1 000 g a 3 000 g. A «Aischgründer Karpfen» é uma carpa-espelho que se distingue pela sua carne branca, firme mas tenra e saborosa, e pelo baixo teor de matéria gorda (no máximo, 10 %). O teor de matéria gorda é contido pela limitação da densidade populacional (não mais de 800 carpas por ha na fase de crescimento 2, designada por C2) e por uma alimentação adaptada.

3.3. *Alimentos dos animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente no caso dos produtos transformados)*

A carpa tem uma alimentação essencialmente natural (depósitos de fundo, zooplâncton e semelhantes). Na alimentação do peixe para consumo (a partir da fase C2) normalmente de abril a setembro, administram-se suplementos de leguminosas e cereais, exceto milho. O quociente alimentar [quantidade de alimentos acrescentados (kg) por quilograma de crescimento] é de cerca de 2:1.

Podem igualmente utilizar-se alimentos autorizados pela legislação nacional. A mistura de alimentos é constituída exclusivamente por culturas arvenses, sendo proibidos os alimentos de origem animal. Não é autorizado nesta mistura um teor superior a 16 % de proteína crua e o teor total de fósforo não pode exceder 0,6 %. O teor de vegetais deve ser, no mínimo, de 10 %.

3.4. *Etapas específicas da produção que têm de ser realizadas na área geográfica delimitada*

Pelo facto de a carpa crescer nos meses quentes de verão, a idade é contada em verões. Em geral, na região de Aischgrund, a carpa de consumo é criada em ciclos de três verões. No primeiro ano, os peixes designados C1 são criados a partir dos ovos. Após o inverno seguinte, o peixe atinge a fase C2, é mantido durante mais um inverno e atinge o peso ideal, geralmente, no terceiro verão (passando à fase C3).

A «Aischgründer Karpfen» tem de passar, no mínimo, um período de produção na área geográfica delimitada (com início, na maioria dos casos, em abril do ano em causa), de C2 (juvenil) até C3 (peixe de consumo). O terceiro ano (C2 a C3) é normalmente decisivo para o aumento de peso e a aquisição de sabor. Durante este período, o peso normalmente aumenta mais de 1 kg por peixe. A densidade populacional na fase C2 não pode exceder 800 carpas por hectare.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que a denominação registada se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que a denominação registada se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica abrange todos os viveiros de carpas das zonas rurais de Erlangen-Höchstadt, Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim, Fürth, Kitzingen, Bamberg, Forchheim e Nürnberger Land, bem como os distritos urbanos de Erlangen, Forchheim, Bamberg, Nuremberg e Fürth.

5. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica:*

O desenvolvimento da cultura em viveiro em Aischgrund está associado ao estabelecimento de numerosos mosteiros na área durante a Idade Média e ao resultante consumo de peixe durante longos períodos de jejum que se prolongavam por meses. Para os monges, o principal era ter peixe na mesa, sendo o rendimento da cultura em viveiro uma questão secundária.

Os numerosos viveiros situados no centro de Aischgrund assentam em terreno impermeável constituído por grés do Triássico Superior. A emergência e sobrevivência desta região rica em viveiros deveram-se, em grande medida, a uma série de fatores físicos/geográficos básicos, a saber, à complexa alternância de jazidas de arenito e de camadas de argila, «Burgsandstein» impermeável, declives suaves dos vales, numerosas nascentes propícias a terras húmidas e solos pouco favoráveis à agricultura.

Enquanto noutras regiões de cultura em viveiro o rendimento da produção de carpa é limitado pelo padrão de temperaturas, o mesmo não acontece em Aischgrund, a região de viveiros mais quente da Alemanha. As temperaturas médias anuais são da ordem dos 8 a 9 °C, dependendo da altitude. No caso de Aischgrund, a limitação reside sobretudo no fornecimento de água aos viveiros. A precipitação média é de 600 a 650 mm por ano e diminui para cerca de 530 mm de noroeste para sudeste. Os viveiros estendem-se, a leste da região de Frankenhöhe e Steigerwald, ao longo de uma zona de sombra pluviométrica cujos níveis de precipitação variam muito de ano para ano. A maior parte dos viveiros depende das chuvas e do degelo das neves para a sua alimentação de água. Como o clima é mais quente do que no Alto Palatinado, estes viveiros são mais férteis e produtivos.

Os viveiros de carpa são uma característica específica não só da paisagem da área geográfica (trata-se da maior região contínua de viveiros da Alemanha), mas também da sua cultura. Por exemplo, abundam os livros de histórias sobre a cultura da carpa, muitas são as canções que lhe são dedicadas e muitas as exposições (de arte) organizadas sobre o tema da carpa. A maior estátua do mundo representando uma carpa foi erigida em Höchstadt an der Aisch como símbolo da região. As pastelarias vendem carpas de chocolate e é também possível comprar «Aischgründer Kärpfla», gomas de frutos em forma de carpa. A figura da carpa é também representada nos dísticos para a campainha das portas, em símbolos carnavalescos e camisolas de clubes.

A «Aischgründer Karpfen» é servida como prato tradicional em numerosos restaurantes de toda a região, muitos dos quais com tradições que — como a própria «Aischgründer Karpfen» — remontam a centenas de anos. Muitos dos donos desses restaurantes com uma longa tradição familiar de servir carpa possuem tanques (de reserva) próprios para poderem oferecer sempre carpa fresca.

5.2. *Especificidade do produto:*

A «Aischgründer Karpfen» é famosa ao nível da região e fora dela e é altamente apreciada pelo consumidor. A «Aischgründer Karpfen» possui também outras características especiais, que se descrevem em seguida. Apresenta uma relação largura-comprimento de 1:2 a 1:2,5, com um maior dorso, por conseguinte, do que outras carpas, o que se deve ao clima quente e ao nível de fertilidade dos viveiros. A «Aischgründer Karpfen» distingue-se pela sua carne branca e firme, caracterizada por um sabor típico (não terroso nem a lodo, agradável ao palato, lembrando o gosto de batata acabada de cozer). Em resultado da densidade populacional estipulada, a «Aischgründer Karpfen» possui baixo teor de matéria gorda (praticamente limitado a 10 % na carne).

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto:*

O dorso alto, uma característica da «Aischgründer Karpfen», deve-se também às boas condições de cultura em Aischgrund, a região de viveiros de carpa mais quente da Alemanha.

A fama da «Aischgründer Karpfen» deve-se à grande importância e à tradição secular da cultura em viveiro na região de Aischgrund.

Inquéritos realizados pela Universidade de Ciências Aplicadas de Weihenstephan e pela Universidade Técnica de Munique mostraram que a «Aischgründer Karpfen» é um prato muito conceituado em toda a região. A estação da carpa é inaugurada com numerosos festejos tradicionais em Aischgrund, estendendo-se de 1 de setembro a 30 de abril. O facto de estar tão firmemente enraizada na vida cultural da área geográfica, de ser um prato tão apreciado e de permanecer um elemento tradicional da cultura gastronómica de Aischgrund faz desta carpa uma especialidade regional reputada tanto na região como fora dela.

Sondagens efetuadas pela Universidade de Ciências Aplicadas de Weihenstephan em 2002 indicam que 79 % dos inquiridos em Aischgrund e 49 % dos inquiridos em Nuremberga preferem a «Aischgründer Karpfen» a todos os outros tipos de carpa.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

Markenblatt n.º 24 de 14 de junho de 2019, parte 7a-bb, p. 17222

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