V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2021/C 27/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare, în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului [1], în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

„Aischgründer Karpfen”

Nr. UE: PGI-DE-0689-AM01 – 30.10.2019

DOP ( ) IGP (X)

1. **Grupul solicitant și interesul legitim**

Denumire:	Teichgenossenschaft Aischgrund [Cooperativa iazurilor Aischgrund], Teichgenossenschaft Neustadt a.d. Aisch – Bad Windsheim [Cooperativa iazurilor Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim]
Adresă:	Brunnenweg 14
	91315 Höchstadt an der Aisch
Țara::	Germania
Tel.:	+49 91935012085
Fax:	+49 91935034127
E-mail:	tg.aischgrund@gmx.de

Interesul legitim:

Grupul solicitant este identic cu grupul solicitant inițial. Acesta este o asociație de producători de produse protejate. Prin urmare, acesta are un interes legitim legat de prezenta cerere de modificare și, de asemenea, este îndreptățit să o solicite [articolul 53 alineatul (1) coroborat cu articolul 3 punctul 2 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012].

2. **Statul membru sau țara terță**

Germania

[1] JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

3. **Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

☐ Denumirea produsului

☒ Descrierea produsului

☐ Aria geografică

☐ Dovada originii

☒ Metoda de producție

☐ Legătura

☐ Etichetarea

☐ Altele [de precizat]

4. **Tipul modificării (modificărilor)**

☒ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

☐ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

5. **Modificare (modificări)**

Modificările vizează secțiunea (b), „Descrierea produsului” și secțiunea (e), „Metoda de producție” din caietul de sarcini al produsului

În secțiunea (b), „Descrierea produsului” (și, de asemenea, la punctul 3.2 din documentul unic) al treilea paragraf, prima teză, „Greutatea crapului în viu este de 1 000-1 700 g la vârsta de trei ani” se modifică după cum urmează: „Greutatea în viu a acestui crap de consum (de la K3) este de 1 000 g-3 000 g”.

Secțiunea (b) (ca și punctul 3.2 din documentul unic) se modifică după cum urmează:

„«Aischgründer Karpfen» este un crap-oglindă din specia *Cyprinus carpio*, comercializat drept crap de consum viu sau sacrificat.

Spatele acestui crap are culoarea verde-închis, gri sau gri-albăstrui, părțile laterale sunt galben-verzui până la auriu, iar burta este alb-gălbuie. Înotătoarele dorsale și caudale sunt gri, înotătoarele caudale și anale au o tentă roșiatică, iar înotătoarele pectorale și abdominale au o culoare gălbuie sau roșiatică. O trăsătură caracteristică a peștelui «Aischgründer Karpfen» este spatele său înalt. Această trăsătură este, în primul rând, o urmare a climei calde și a iazurilor deosebit de fertile. Raportul dintre înălțime și lungime este, în general, de 1 la 2 până la 1 la 2,5.

Greutatea în viu a acestui crap de consum (de la K3) este de 1 000 g-3 000 g. «Aischgründer Karpfen» este un crap-oglindă care se caracterizează prin carne albă, cu textură tare, însă fragedă și delicioasă, cu un conținut redus de grăsime de maximum 10 %. Conținutul redus de grăsime se obține prin limitarea densității de populare [care nu depășește 800 de crapi de două veri (K2) pe hectar] și prin adaptarea în consecință a hranei.”

Modificarea este justificată de faptul că cererea de fileuri ar fi crescut, crapii de talie mai mare fiind deosebit de adecvați pentru filetare cu ajutorul unor dispozitive automate de filetare care au fost dezvoltate.

S-au solicitat următoarele modificări ale secțiunii (e), „Metoda de producție” care sunt reflectate la secțiunea 3.4 din documentul unic

Sintagma „în general” este adăugată în ultima teză de la primul paragraf, înainte de „ating greutatea dorită”.

La al doilea paragraf, prima teză, „începând cu luna aprilie a anului respectiv”, se modifică după cum urmează: „începând cu luna aprilie a anului respectiv în majoritatea cazurilor”.

La al doilea paragraf, în a doua teză trebuie adăugat cuvântul „în general” după cuvântul „decisiv”, iar în ultima teză trebuie adăugată sintagma „de obicei” după cuvântul „crește” („crește de obicei cu mai mult de 1 kg pe exemplar”).

La cel de-al patrulea paragraf, textul „pentru producția peștelui de consum (K2-K3, 2-3 veri)” se modifică astfel: „pentru producția peștelui de consum (începând cu K2), iar „din mai până în septembrie” se modifică astfel: „în general, din aprilie până în septembrie.”

Secțiunea (e) se modifică după cum urmează:

„Întrucât crapul crește în timpul lunilor calde de vară, vârsta acestuia se exprimă în veri. În Aischgrund, durata de creștere a crapului de consum este, de regulă, de trei veri. Din icre se cresc în primul an așa-numiții crapi K1. După iernare, peștii devin crapi K2 și după o nouă iernare, în a treia vară (K3), în general, ating greutatea dorită.

În cursul procesului de creștere, «Aischgründer Karpfen» trebuie să rămână în aria geografică respectivă cel puțin în decursul unei perioade de producție (în majoritatea cazurilor începând cu luna aprilie a anului respectiv), din stadiul de pește mic (K2) până la cel de pește de consum (K3). Al treilea an (de la K2 la K3) este decisiv, în general, pentru creșterea în greutate și evoluția gustului. În această perioadă, greutatea peștilor crește de obicei cu mai mult de 1 kg pe exemplar.

În stadiul K2, densitatea de populare nu are voie să depășească 800 de crapi pe hectar.

Alimentația constă mai ales în hrană naturală (hrană de pe fundul apei, zooplancton etc.); pentru producția peștelui de consum (începând cu K2) în general, din aprilie până în septembrie, hrana este completată cu leguminoase și cereale, excluzând porumbul. Coeficientul alimentar [cantitatea de hrană complementară (kg) pe kilogram de creștere] este de aproximativ 2:1.

Suplimentar, sunt permise furajele combinate care sunt aprobate în legislația națională. Aceste furaje combinate trebuie să conțină exclusiv culturi arabile și să nu prezinte nicio componentă de origine animală. În cazul acestor furaje combinate, procentajul de proteină brută va fi de maximum 16 %, iar conținutul total de fosfor de maximum 0,6 %. Procentajul de făină din iarbă trebuie să fie de minimum 10 %.”

Solicitantul oferă următoarea justificare a modificărilor:

Deoarece piscicultura s-a dezvoltat extensiv în Aischgrund în iazurile naturale (și anume, în aer liber), vremea influențează puternic creșterea peștilor. Crapii de consum s-au dezvoltat foarte diferit în ultimii ani (ca urmare a schimbărilor climatice).

Solicitantul susține că, în unii ani, primăvara devreme a fost atât de cald încât peștii au ieșit din hibernare mai devreme și au început să se hrănească. Aceasta a însemnat că nu erau suficiente sursele naturale de hrană ale acestora și era necesar să fie suplimentate.

Deoarece nu se poate spune cum se va modifica clima pe viitor, este esențial un set de norme mai flexibile (care să elimine cerințele rigide aplicate în prezent).

DOCUMENT UNIC

„Aischgründer Karpfen”

Nr. UE: PGI-DE-0689-AM01 – 30.10.2019

IGP (X) DOP ( )

1. **Denumirea (denumirile) [a(le) DOP sau IGP]**

„Aischgründer Karpfen”

2. **Statul membru sau țara terță**

Germania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.7 – Pești, moluște și crustacee proaspete și produse derivate.

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Aischgründer Karpfen” este un crap-oglindă din specia *Cyprinus carpio*, comercializat drept crap de consum viu sau sacrificat.

Spatele acestui crap are culoarea verde-închis, gri sau gri-albăstrui, părțile laterale sunt galben-verzui până la auriu, iar burta este alb-gălbuie. Înotătoarele dorsale și caudale sunt gri, înotătoarele caudale și anale au o tentă roșiatică, iar înotătoarele pectorale și abdominale au o culoare gălbuie sau roșiatică. O trăsătură caracteristică a peștelui „Aischgründer Karpfen" este spatele său înalt. Această trăsătură este, în primul rând, o urmare a climei calde și a iazurilor deosebit de fertile. Raportul dintre înălțime și lungime este, în general, de 1 la 2 până la 1 la 2,5.

Greutatea în viu a acestui crap de consum (de la K3) este de 1 000 g-3 000 g. „Aischgründer Karpfen" este un crap-oglindă care se caracterizează prin carne albă, cu textură tare, însă fragedă și delicioasă, cu un conținut redus de grăsime de maximum 10 %. Conținutul redus de grăsime se obține prin limitarea densității de populare [care nu depășește 800 de crapi de două veri (K2) pe hectar] și prin adaptarea în consecință a hranei.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Alimentația constă mai ales în hrană naturală (hrană de pe fundul apei, zooplancton etc.); pentru producția peștelui de consum (începând cu K2) în general, din aprilie până în septembrie, hrana este completată cu leguminoase și cereale, excluzând porumbul. Coeficientul alimentar [cantitatea de hrană complementară (kg) pe kilogram de creștere] este de aproximativ 2:1.

Suplimentar, sunt permise furajele combinate care sunt aprobate în legislația națională. Aceste furaje combinate trebuie să conțină exclusiv culturi arabile și să nu prezinte nicio componentă de origine animală. În cazul acestor furaje combinate, procentajul de proteină brută va fi de maximum 16 %, iar conținutul total de fosfor de maximum 0,6 %. Procentajul de făină din iarbă trebuie să fie de minimum 10 %.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Întrucât crapul crește în timpul lunilor calde de vară, vârsta acestuia se exprimă în veri. În Aischgrund, durata de creștere a crapului de consum este, de regulă, de trei veri. Din icre se cresc în primul an așa-numiții crapi K1. După iernare, peștii devin crapi K2 și după o nouă iernare, în a treia vară (K3), în general, ating greutatea dorită.

În cursul procesului de creștere, „Aischgründer Karpfen" trebuie să rămână în aria geografică respectivă cel puțin în decursul unei perioade de producție (în majoritatea cazurilor începând cu luna aprilie a anului respectiv), din stadiul de pește mic (K2) până la cel de pește de consum (K3). Al treilea an (de la K2 la K3) este decisiv, în general, pentru creșterea în greutate și evoluția gustului. În această perioadă, greutatea peștilor crește de obicei cu mai mult de 1 kg pe exemplar. În stadiul K2, densitatea de populare nu are voie să depășească 800 de crapi pe hectar.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică cuprinde toate iazurile de crapi din districtele rurale Erlangen-Höchstadt, Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim, Fürth, Kitzingen, Bamberg, Forchheim și Nürnberger Land, precum și din districtele urbane Erlangen, Forchheim, Bamberg, Nürnberg și Fürth.

5. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

Evoluția pisciculturii în Evul Mediu în Aischgrund se poate explica prin apariția a unui număr mare de mânăstiri și prin cererea de pește care a rezultat din perioadele de post lungi, care durau mai multe luni. Pentru călugări, ceea ce conta în primul rând era să aibă pește la masă, rentabilitatea pisciculturii a jucat un rol secundar.

În centrul regiunii Aischgrund, solul de pe fundul multor iazuri este format din argile impermeabile formate în Triasicul superior (Keuper). Aceste caracteristici fizico-geografice de bază – alternarea complexă dintre straturile de gresie și straturile argiloase din Burgsandstein, care acumulează apă, pantele line ale văilor, numeroasele izvoare care au tendința de a se transforma în mlaștină și solurile puțin propice pentru agricultură – au favorizat dezvoltarea și conservarea acestei regiuni bogate în iazuri.

În vreme ce în alte regiuni de piscicultură randamentul creșterii crapului este limitat de evoluția temperaturii, acest lucru nu este valabil pentru Aischgrund, cea mai caldă regiune piscicolă din Germania. Temperaturile medii anuale sunt, în funcție de altitudine, de aproximativ 8 până la 9 grade Celsius. În Aischgrund, factorul limitativ este mai degrabă regimul hidrologic al iazurilor. Precipitațiile medii sunt cuprinse între 600 și 650 mm pe an și scad de la nord-vest la sud-est până la aproximativ 530 mm. Iazurile sunt situate, pe partea de est a regiunii deluroase Frankenhöhe și a pădurii Steigerwald, într-o zonă ferită de precipitații, al căror nivel variază de la an la an. Majoritatea iazurilor depind de cantitățile de apă care se colectează în urma precipitațiilor și în timpul topirii zăpezii. Datorită climei mai calde în comparație cu regiunea Oberpfalz (Palatinatul Superior), în Aischgrund iazurile sunt mai fertile și au un randament mai ridicat.

Exploatațiile piscicole de crapi marchează nu doar peisajul din aria geografică (care reprezintă cea mai mare suprafață piscicolă continuă din Germania), ci și viața culturală. S-au scris cărți cu anecdote despre piscicultură, s-au compus cântece despre crap și s-au organizat expoziții (de artă) având ca temă crapul. În Höchstadt an der Aisch se găsește cel mai mare crap sculptat în piatră din lume, ca simbol al regiunii. În cofetării se vând crapi de ciocolată și se comercializează jeleuri gumate în formă de crap sub denumirea „Aischgründer Kärpfla”. Crapul ornează, printre altele, plăci de sonerie, medalii de carnaval și tricourile personalizate ale asociațiilor.

„Aischgründer Karpfen” este oferit ca mâncare tradițională în numeroase restaurante pe întreg teritoriul Franconiei, aceste restaurante având deseori – precum acest crap – o tradiție seculară. Majoritatea restaurantelor, pentru care crapul reprezintă adesea o veche tradiție de familie, dispun și de cuști de crescătorie (bazine) pentru a le putea oferi întotdeauna clienților crap proaspăt.

5.2. *Specificitatea produsului:*

„Aischgründer Karpfen” este cunoscut la nivel regional și supraregional, fiind foarte apreciat de consumatori. În plus, „Aischgründer Karpfen” are și următoarele caracteristici speciale: prezintă un raport între înălțimea și lungimea corpului de 1 la 2 până la 2,5 și are, în consecință, un spate mai înalt decât crapii provenind din alte regiuni. Acest fapt se datorează căldurii și fertilității iazurilor. „Aischgründer Karpfen” se caracterizează printr-o carne albă, cu textură tare, care are un gust specific acestui tip de crap (nici pământos și nici mucegăit, ci având o savoare agreabilă, care amintește de cartofii proaspăt fierți). Datorită densității de populare prescrise, „Aischgründer Karpfen” prezintă un conținut redus de grăsime de maximum 10 % în file.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și o calitate anume, renumele sau alte caracteristici ale produsului:*

Spatele înalt, care reprezintă o particularitate a crapului „Aischgründer Karpfen”, se explică și prin condițiile bune de creștere din Aischgrund, care este cea mai caldă regiune de creștere a crapului din Germania.

Reputația foarte bună a acestui pește se datorează importanței deosebite și tradiției seculare a pisciculturii în Aischgrund.

Așa cum arată sondaje de opinie efectuate de Fachhochschule Weihenstephan și Technische Universität München, „Aischgründer Karpfen” este foarte apreciat ca aliment în întreaga regiune. Sezonul de crap, a cărui deschidere se sărbătorește prin numeroase festivități, durează în mod tradițional în Aischgrund de la 1 septembrie până la 30 aprilie. Crapul este parte integrantă a vieții culturale din aria geografică. Datorită aprecierii ridicate de care se bucură ca aliment și ca element esențial al gastronomiei tradiționale, „Aischgründer Karpfen” a devenit o specialitate cunoscută la nivel regional și supraregional.

Sondaje efectuate în anul 2002 de Fachhochschule Weihenstephan demonstrează că 79 % dintre respondenții din Aischgrund și 49 % dintre respondenții din Nürnberg preferă, dintre toate tipurile de crap, crapul „Aischgründer Karpfen”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

Markenblatt Heft nr. 24 din 14 iunie 2019, partea 7a-bb, p. 17222

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