V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de aprobación de una modificación que no se considera menor de un pliego de condiciones, de conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2021/C 27/10)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«Aischgründer Karpfen»

N.º UE: PGI-DE-0689-AM01 - 30.10.2019

DOP ( ) IGP (X)

1. **Agrupación solicitante e interés legítimo**

Nombre:	Teichgenossenschaft Aischgrund, Teichgenossenschaft Neustadt a.d. Aisch – Bad Windsheim
Dirección:	Brunnenweg 14, 91315 Höchstadt an der Aisch
País:	Alemania
Tel.:	+49 91935012085
Fax:	+49 91935034127
Correo electrónico:	tg.aischgrund@gmx.de

Interés legítimo:

El solicitante es el mismo que el solicitante inicial. Se trata de una asociación de productores de los productos protegidos. Por lo tanto, tiene un interés legítimo en esta solicitud de modificación y también puede aplicarla [artículo 53, apartado 1, leído en relación con el artículo 3, punto (2), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012].

2. **Estado miembro o tercer país**

Alemania

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

3. **Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación o las modificaciones**

☐ Nombre del producto

☒ Descripción del producto

☐ Zona geográfica

☐ Prueba del origen

☒ Método de obtención

☐ Vínculo

☐ Etiquetado

☐ Otros [especifíquense]

4. **Tipo de modificación o modificaciones**

☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. **Modificaciones**

Las modificaciones se refieren a las secciones b) Descripción del producto, y e) Método de obtención, del pliego de condiciones.

En la sección b) Descripción del producto (y también en el punto 3.2 del documento único), párrafo tercero, la primera frase, «El peso en vivo de las carpas de consumo oscila entre 1 000 y 1 700 g», se modifica por «El peso en vivo de esta carpa de consumo (a partir de K3) oscila entre 1 000 g y 3 000 g».

La sección b) (y también el punto 3.2 del documento único) reza ahora:

«La denominación "Aischgründer Karpfen" se aplica a una carpa espejo (Cyprinus carpio) que se vende viva o muerta para su consumo.

El lomo de la "Aischgründer Karpfen" es verde oscuro, gris o gris azulado, los flancos entre amarillo-verdosos y dorados y el vientre blanco amarillento. Las aletas dorsales y caudales son grises, las caudales y anales tienen un tono rojizo y las pectorales y ventrales son amarillentas o rojizas. La "Aischgründer Karpfen" se distingue por un cuerpo alto, que se desarrolla debido a las condiciones meteorológicas caracterizadas por el calor y la fertilidad elevada de los estanques. En general, la proporción entre la altura y la longitud oscila entre 1 a 2 y 1 a 2,5.

El peso en vivo de esta carpa de consumo (a partir de K3) oscila entre 1 000 y 3 000 g. La "Aischgründer Karpfen" es una carpa espejo que se caracteriza por una carne blanca, firme y, no obstante, tierna y sabrosa y por un bajo contenido de materia grasa, de no más del 10 %. La limitación del contenido de materia grasa se logra mediante la restricción de la densidad de población [que no puede rebasar las 800 carpas de dos veranos (K2) por hectárea] y una adaptación acorde de la alimentación.»

La razón de la modificación es que la demanda de filetes se ha disparado, ya que la carpa de mayor tamaño es especialmente adecuada para el fileteado con las fileteadoras automáticas que se han desarrollado.

En la sección e) «Método de obtención», se solicitan las siguientes modificaciones, que se reflejan en el punto 3.4 del documento único:

En la última frase del párrafo primero, la palabra «en general» se insertará antes de «alcanzan por fin el peso deseado».

En la primera frase del párrafo segundo, se sustituye la expresión «que comienza en abril de cada año» por «que comienza en la mayoría de los casos en abril de cada año».

En la segunda frase del párrafo segundo, las palabras «en general» se insertan antes del término «esencial» y, en la última frase, la palabra «normalmente» antes de la frase «aumenta su peso más de 1 kg».

En el párrafo cuarto, «durante la cría de peces para el consumo (K2-K3)» se modifica por «durante la cría de peces para el consumo (a partir de K2)» y «entre mayo y septiembre» por «Generalmente entre abril y septiembre,».

La sección e) queda redactada como sigue:

«Dado que la carpa crece durante los meses cálidos del verano, su edad se cuenta en veranos. En Aischgrund, la carpa para el consumo se cría en general en un ciclo de tres veranos. En el primer año, el huevo se convierte en un pez "K1". Tras la hibernación, los peces crecen y se convierten en "K2", vuelven a hibernar y al tercer verano en general alcanzan por fin el peso deseado ("K3").

Durante su producción, la "Aischgründer Karpfen" debe permanecer en la zona geográfica al menos desde su estado de alevín (K2) hasta que está lista para el consumo (K3), es decir, durante al menos un período de producción (que comienza en la mayoría de los casos en abril de cada año). El tercer año (de K2 a K3) es en general esencial para el engorde y la maduración del gusto. Durante este periodo, el pez normalmente aumenta su peso más de 1 kg.

Durante el año K2, la densidad de población no puede ser superior a 800 carpas por hectárea.

La alimentación es esencialmente natural (nutrientes del fondo, zooplancton, etc.). Generalmente entre abril y septiembre, se añade a dicha alimentación, durante la cría de peces para el consumo (a partir de K2), leguminosas y cereales, salvo maíz. El coeficiente alimentario [cantidad añadida de alimento (kg) por kilogramo de crecimiento] se sitúa en 2/1 aproximadamente.

Además, están permitidos los piensos compuestos autorizados por la legislación nacional aplicable. Estos piensos compuestos únicamente pueden contener productos vegetales y ningún componente de origen animal. Su contenido en proteína bruta no puede superar el 16 % y el de fósforo total el 0,6 %. Su contenido en harina de hierba debe ser como mínimo del 10 %.»

El solicitante justifica las modificaciones del siguiente modo:

Dado que, en el Aischgrund, la carpa se cría en explotación extensiva (es decir, al aire libre) en estanques naturales, el clima tiene una fuerte influencia en el crecimiento de los peces. La carpa de consumo ha evolucionado de manera muy diferente en los últimos años (como consecuencia del cambio climático).

El solicitante sostiene que, algunos años, las temperaturas a principios de la primavera son tan cálidas que el pez sale antes de la hibernación y empieza a alimentarse. Esto significa que sus fuentes naturales de alimentos no son suficientes y deben complementarse.

Dado que no es posible saber cómo cambiará el clima en el futuro, es esencial un conjunto de normas más flexible (que prescinda de los rígidos requisitos actualmente vigentes).

DOCUMENTO ÚNICO

«Aischgründer Karpfen»

N.º UE: PGI-DE-0689-AM01 - 30.10.2019

IGP (X) DOP ( )

1. **Nombre [de DOP o IGP]**

«Aischgründer Karpfen»

2. **Estado miembro o tercer país**

Alemania

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.7 Pescados, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados.

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La denominación «Aischgründer Karpfen» se aplica a una carpa espejo (Cyprinus carpio) que se vende viva o muerta para su consumo.

El lomo de la «Aischgründer Karpfen» es verde oscuro, gris o gris azulado, los flancos entre amarillo-verdosos y dorados y el vientre blanco amarillento. Las aletas dorsales y caudales son grises, las caudales y anales tienen un tono rojizo y las pectorales y ventrales son amarillentas o rojizas. La «Aischgründer Karpfen» se distingue por un cuerpo alto, que se desarrolla debido a las condiciones meteorológicas caracterizadas por el calor y la fertilidad elevada de los estanques. En general, la proporción entre la altura y la longitud oscila entre 1 a 2 y 1 a 2,5.

El peso en vivo de esta carpa de consumo (a partir K3) oscila entre 1 000 y 3 000 g. La «Aischgründer Karpfen» es una carpa espejo que se caracteriza por una carne blanca, firme y, no obstante, tierna y sabrosa y por un bajo contenido de materia grasa, de no más del 10 %. La limitación del contenido de materia grasa se logra mediante la restricción de la densidad de población (que no puede rebasar las 800 carpas de dos veranos (K2) por hectárea) y una adaptación acorde de la alimentación.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

La alimentación es esencialmente natural (nutrientes del fondo, zooplancton, etc.). Generalmente entre abril y septiembre, se añade a dicha alimentación, durante la cría de peces para el consumo (a partir de K2), leguminosas y cereales, salvo maíz. El coeficiente alimentario [cantidad añadida de alimento (kg) por kilogramo de crecimiento] se sitúa en 2/1 aproximadamente.

Además, están permitidos los piensos compuestos autorizados por la legislación nacional aplicable. Estos piensos compuestos únicamente pueden contener productos vegetales y ningún componente de origen animal. Su contenido en proteína bruta no puede superar el 16 % y el de fósforo total el 0,6 %. Su contenido en harina de hierba debe ser como mínimo del 10 %.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Dado que la carpa crece durante los meses cálidos del verano, su edad se cuenta en veranos. En Aischgrund, la carpa para el consumo se cría en general en un ciclo de tres veranos. En el primer año, el huevo se convierte en un pez «K1». Tras la hibernación, los peces crecen y se convierten en «K2», vuelven a hibernar y al tercer verano en general alcanzan por fin el peso deseado («K3»).

Durante su producción, la «Aischgründer Karpfen» debe permanecer en la zona geográfica al menos desde su estado de alevín (K2) hasta que está lista para el consumo (K3), es decir, durante al menos un período de producción (que comienza en la mayoría de los casos en abril de cada año). El tercer año (de K2 a K3) es en general esencial para el engorde y la maduración del gusto. Durante este periodo, el pez normalmente aumenta su peso más de 1 kg. Durante el año K2, la densidad de población no puede ser superior a 800 carpas por hectárea.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica abarca todos los viveros de carpas situados en los distritos territoriales de Erlangen-Höchstadt, Neustadt an der Aisch, Bad Windsheim und Fürth, Kitzingen, Bamberg, Forchheim Nürnberger Land, así como en las ciudades de Erlangen, Forchheim, Bamberg, Núremberg y Fürth.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

El desarrollo de la piscicultura en la Edad Media en la región de Aischgrund tiene su origen en la aparición de numerosos monasterios y en la demanda de pescado como consecuencia de los largos periodos de ayuno, que duraban varios meses. Lo importante para los monjes, sobre todo, era poder tener pescado en la mesa del refectorio, mientras que la rentabilidad de la piscicultura era una cuestión más secundaria.

En la parte central de Aischgrund, el suelo de los numerosos estanques está compuesto de arcillas del Keuper. Algunas características fisicogeográficas básicas — la alternancia compleja entre los estratos de arenisca y los estratos de «Burgsandstein» arcillosos, que retienen el agua, la escasa pendiente de los valles, las numerosas fuentes con tendencia a convertirse en marismas y suelos poco propicios para la agricultura — han favorecido la aparición y la conservación de esta región rica en estanques.

Mientras que en otras regiones la rentabilidad de la carpicultura está limitada por las variaciones de temperatura, esto no ocurre en Aischgrund, la región de acuicultura en estanque más cálida de Alemania. Las temperaturas medias anuales oscilan entre 8 y 9 °C, según la altitud. Por el contrario, en la región de Aischgrund, el factor limitativo está ligado al régimen hidrológico de los estanques. Por término medio, las precipitaciones anuales se sitúan entre 600 y 650 mm, pero esta cifra cae a aproximadamente 530 mm si nos desplazamos desde el noroeste al sureste. Los estanques están situados en una región de sombra pluviométrica, al este de las colinas de Frankenhöhe y del bosque de Steigerwald, donde las precipitaciones varían de un año a otro. La mayoría de los estanques dependen para su suministro de agua de las precipitaciones y del deshielo de las nieves. Gracias al clima comparativamente más cálido que en el Alto Palatinado, los estanques son más fértiles y ofrecen rendimientos más elevados.

La cría de carpas no solo caracteriza el paisaje (se trata de la mayor región de estanques de la República Federal de Alemania), sino también la vida cultural de la zona geográfica en cuestión. De hecho, se han publicado libros con anécdotas de la piscicultura, escrito canciones sobre las carpas y organizado exposiciones (de arte) en torno al tema de la carpa. La estatua de carpa más grande del mundo ha sido erigida en Höchstadt an der Aisch para simbolizar la región. Los pasteleros proponen carpas de chocolate y también se pueden comprar «Aischgründer Kärpfla», o gominolas de frutas en forma de carpa. Las carpas también adornan las placas de los timbres, los objetos de carnaval, las camisetas de las asociaciones, etc.

La «Aischgründer Karpfen» se ofrece como manjar tradicional en muchos restaurantes de toda Franconia, establecimientos que, al igual que la propia carpa, cuentan a menudo con una tradición centenaria. Muchos de estos restaurantes, que incluyen la carpa en su menú desde hace generaciones, disponen de contenedores de conservación para poder ofrecer en todo momento carpas frescas.

5.2. *Carácter específico del producto:*

La «Aischgründer Karpfen» es conocida en la región y en otros lugares y disfruta de una reputación muy buena entre los consumidores. Este pescado presenta además toda una serie de características particulares: una relación altura/longitud de 1 a 2 y de 1 a 2,5 y, por lo tanto, un cuerpo más alto que las carpas procedentes de otros lugares. Esto se debe al calor y a la fertilidad de los estanques. La «Aischgründer Karpfen» se caracteriza por una carne blanca y firme, un sabor típico (no terroso, ni rancio, agradablemente sabroso, que recuerda a la patata recién cocida). Gracias a la densidad de población impuesta, la «Aischgründer Karpfen» tiene un bajo contenido en grasa, concretamente inferior al 10 % en el filete.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y una cualidad específica, la reputación u otras características del producto*

El cuerpo alto del pescado, que constituye una particularidad de la «Aischgründer Karpfen» se explica asimismo por las buenas condiciones de cría en Aischgrund, la región carpícola más cálida de la República Federal de Alemania.

La gran reputación de la «Aischgründer Karpfen» se fundamenta en la gran importancia y tradición secular de la piscicultura en estanque en Aischgrund.

De las encuestas efectuadas por la Fachhochschule Weihenstephan y la Technische Universität München se desprende que la «Aischgründer Karpfen» es un producto alimenticio extremadamente apreciado en toda la región. La temporada tradicional de carpa en Aischgrund se extiende desde el 1 de septiembre al 30 de abril y su apertura va acompañada por numerosas festividades. La carpa está profundamente arraigada en la vida cultural de la zona geográfica. Es muy apreciada como producto alimenticio y constituye un componente tradicional de la gastronomía, lo que la convierte en una especialidad regional con gran reputación dentro y fuera de esta región.

Según sondeos efectuados por la Fachhochschule Weihenstephan en 2002, el 79 % de las personas encuestadas en Aischgrund y el 49 % de las personas encuestadas en Nuremberg prefieren la «Aischgründer Karpfen» en lugar de las carpas procedentes de otras regiones.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

Markenblatt, vol. 24 de 14 de junio de 2019, parte 7a-aa, p. 17222

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