V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om godkännande av en ändring, som inte är en mindre ändring, av en produktspecifikation i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2021/C 27/10)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM GODKÄNNANDE AV EN ÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATIONEN FÖR SKYDDADE URSPRUNGSBETECKNINGAR ELLER SKYDDADE GEOGRAFISKA BETECKNINGAR SOM INTE ÄR EN MINDRE ÄNDRING

Ansökan om godkännande av en ändring i enlighet med artikel 53.2 första stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

”Aischgründer Karpfen”

EU-nr: PGI-DE-0689-AM01 – 30 oktober 2019

SUB ( )SGB (X)

1. **Ansökande grupp och berättigat intresse**

Namn:	Teichgenossenschaft Aischgrund [Aischgrunds dammkooperativ], Teichgenossenschaft Neustadt a. d. Aisch – Bad Windsheim [Neustadt an der Aisch–Bad Windsheims dammkooperativ]
Adress:	Brunnenweg 14
	91315 Höchstadt an der Aisch
Land:	Tyskland
Tel:	+49 91935012085
Fax:	+49 91935034127
E-post:	tg.aischgrund@gmx.de

Berättigat intresse:

Sökanden är densamma som den ursprungliga sökanden och utgörs av en sammanslutning av producenter som framställer den skyddade produkten. Sökanden har därför ett berättigat intresse och har därmed rätt att ansöka om ändring (artikel 53.1 jämförd med artikel 3.2 i förordning (EU) nr 1151/2012).

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

3. **Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen (ändringarna)**

☐ Produktens namn

☒ Produktbeskrivning

☐ Geografiskt område

☐ Bevis på ursprung

☒ Produktionsmetod

☐ Samband

☐ Märkning

☐ Annat [specificera]

4. **Typ av ändring(ar)**

☒ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

☐ Ändring av produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB, för vilken det inte har offentliggjorts något sammanfattande dokument (eller motsvarande), som inte kan anses som en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 tredje stycket i förordning (EU) nr 1151/2012.

5. **Ändring(ar)**

Ändringarna gäller avsnitt B (Produktbeskrivning) och avsnitt E (Produktionsmetod) i produktspecifikationen.

I tredje stycket i avsnitt B (Produktbeskrivning), liksom i punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet, ska första meningen ändras från ”Den levande vikten hos en treårig fisk är mellan 1 000 och 1 700 g” till ”Den levande vikten hos denna matkarp (från och med K3) är mellan 1 000 och 3 000 g”.

Avsnitt B (liksom punkt 3.2 i det sammanfattande dokumentet) har nu följande lydelse:

”Aischgründer Karpfen”, en spegelkarp (Cyprinus carpio), är en matfisk som säljs levande eller slaktad.

”Aischgründer Karpfen” har mörkgrön, grå eller gråblå rygg, gulgröna till guldfärgade sidor och gulvit buk. Rygg- och stjärtfenorna är grå, stjärt- och analfenorna rödaktiga och bröst- och bukfenorna gul- eller rödaktiga. En särskiljande egenskap hos ”Aischgründer Karpfen” är den höga ryggen som utvecklas främst till följd av det varma vädret och de näringsrika dammarna. Det typiska förhållandet mellan höjd och längd är mellan 1:2 och 1:2,5.

Den levande vikten hos denna matkarp (från och med K3) är mellan 1 000 och 3 000 g. ”Aischgründer Karpfen” är en spegelkarp med vitt kött som är fast men mjällt och smakrikt och har låg fetthalt, högst 10 %. Fetthalten hålls låg genom att fisktätheten begränsas (högst 800 karpar per hektar i K2-stadiet) och fodret anpassas därtill.”

Skälet till denna ändring är att efterfrågan på karpfilé sägs ha skjutit i höjden och att större karp lämpar sig särskilt väl för att fileas i de automatiska filémaskiner som har utvecklats.

Följande ändringar har begärts i avsnitt E (Produktionsmetod) och återspeglas i avsnitt 3.4 i det sammanfattande dokumentet:

I första styckets sista mening ska ordet ”vanligtvis” infogas före ”önskad vikt”.

I andra styckets första mening ska ”som inleds i april det aktuella året” ändras till ”som i de flesta fall inleds i april det aktuella året”.

I andra styckets andra mening ska orden ”i allmänhet” infogas före ordet ”avgörande” och i samma styckes sista mening ska ordet ”vanligen” infogas före ”med mer än 1 kg per fisk”.

I fjärde stycket ska ”Vid produktionen av matfisk (K2–K3)” ändras till ”Vid produktionen av matfisk (från och med K2)” och ”från maj till september” ska ändras till ”, vanligen från april till september,”.

Avsnitt E har nu följande lydelse:

”Eftersom karpen växter under de varma sommarmånaderna räknas åldern i somrar. Karp i Aischgrund som är avsedd för konsumtion växer vanligen till mogen storlek på tre somrar. Under det första året växer rommen till så kallad K1-fisk. Efter påföljande vinter växer fisken till K2, hålls i ytterligare en vinter och når sedan vanligtvis önskad vikt den tredje sommaren (dvs. K3-fisk).

”Aischgründer Karpfen” måste hållas i det geografiska området i åtminstone en produktionsperiod (som i de flesta fall inleds i april det aktuella året) från yngel (K2) till matfisk (K3). Det tredje året (K2 till K3) är i allmänhet avgörande för viktökningen och smakens utveckling. Under den perioden ökar fiskens vikt vanligen med mer än 1 kg per fisk.

Fisktätheten i K2-stadiet får inte överstiga 800 karpar per hektar.

Karpen livnär sig huvudsakligen på föda som finns naturligt (bottennäring, djurplankton etc.). Vid produktionen av matfisk (från och med K2), vanligen från april till september, kompletteras detta med baljväxter och spannmål (utom majs). Foderkvoten (mängden tillsatt foder [kg] per kg tillväxt) är omkring 2:1.

Foderblandningar som godkänts inom ramen för tillämplig nationell lagstiftning är också tillåtna. Foderblandningen får endast bestå av jordbruksgrödor och får inte innehålla ingredienser av animaliskt ursprung. Den får inte innehålla mer än 16 % råprotein, och den totala fosforhalten får inte överstiga 0,6 %. Halten av grönmjöl ska vara minst 10 %.”

Sökanden ger följande skäl till ändringarna:

Eftersom karp i Aischgrund odlas extensivt (dvs. utomhus) i naturliga dammar, har väderförhållandena stor inverkan på fiskens tillväxt. På senare år har matkarpens utveckling varierat mycket från år till år (till följd av klimatförändringar).

Sökanden hävdar att vissa år har den tidiga våren varit så varm att fisken kom ut ur sin vinterdvala tidigt och började söka föda. Detta innebar att fiskens naturliga födokällor inte räckte till och att det krävdes stödutfodring.

Eftersom det inte är möjligt att förutse hur klimatet kommer att förändras i framtiden är det mycket viktigt att införa mer flexibla regler (och avskaffa de nuvarande strikta kraven).

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Aischgründer Karpfen”

EU-nr: PGI-DE-0689-AM01 – 30 oktober 2019

SGB (X)SUB ( )

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Aischgründer Karpfen”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.7 Färsk fisk, färska blötdjur och kräftdjur samt produkter framställda därav

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Aischgründer Karpfen”, en spegelkarp (Cyprinus carpio), är en matfisk som säljs levande eller slaktad.

”Aischgründer Karpfen” har mörkgrön, grå eller gråblå rygg, gulgröna till guldfärgade sidor och gulvit buk. Rygg- och stjärtfenorna är grå, stjärt- och analfenorna rödaktiga och bröst- och bukfenorna gul- eller rödaktiga. En särskiljande egenskap hos ”Aischgründer Karpfen” är den höga ryggen som utvecklas främst till följd av det varma vädret och de näringsrika dammarna. Det typiska förhållandet mellan höjd och längd är mellan 1:2 och 1:2,5.

Den levande vikten hos denna matkarp (från och med K3) är mellan 1 000 och 3 000 g. ”Aischgründer Karpfen” är en spegelkarp med vitt kött som är fast men mjällt och smakrikt och har låg fetthalt, högst 10 %. Fetthalten hålls låg genom att fisktätheten begränsas (högst 800 karpar per hektar i K2-stadiet) och fodret anpassas därtill.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Karpen livnär sig huvudsakligen på föda som finns naturligt (bottennäring, djurplankton etc.). Vid produktionen av matfisk (från och med K2), vanligen från april till september, kompletteras detta med baljväxter och spannmål (utom majs). Foderkvoten (mängden tillsatt foder [kg] per kg tillväxt) är omkring 2:1.

Foderblandningar som godkänts inom ramen för tillämplig nationell lagstiftning är också tillåtna. Foderblandningen får endast bestå av jordbruksgrödor och får inte innehålla ingredienser av animaliskt ursprung. Den får inte innehålla mer än 16 % råprotein, och den totala fosforhalten får inte överstiga 0,6 %. Halten av grönmjöl ska vara minst 10 %.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Eftersom karpen växer under de varma sommarmånaderna räknas åldern i somrar. Karp i Aischgrund som är avsedd för konsumtion växer vanligen till mogen storlek på tre somrar. Under det första året växer rommen till så kallad K1-fisk. Efter påföljande vinter växer fisken till K2, hålls i ytterligare en vinter och når sedan vanligtvis önskad vikt den tredje sommaren (dvs. K3-fisk).

”Aischgründer Karpfen” måste hållas i det geografiska området i åtminstone en produktionsperiod (som i de flesta fall inleds i april det aktuella året) från yngel (K2) till matfisk (K3). Det tredje året (K2 till K3) är i allmänhet avgörande för viktökningen och smakens utveckling. Under den perioden ökar fiskens vikt vanligen med mer än 1 kg per fisk. Fisktätheten i K2-stadiet får inte överstiga 800 karpar per hektar.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området innefattar alla karpdammar i landsbygdsdistrikten Erlangen-Höchstadt, Neustadt an der Aisch-Bad Windsheim, Fürth, Kitzingen, Bamberg, Forchheim och Nürnberger Land och tätortskommunerna Erlangen, Forchheim, Bamberg, Nürnberg och Fürth.

5. **Samband med det geografiska området**

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området:*

Utvecklingen av dammfiskodling i regionen Aischgrund kan spåras tillbaka till medeltiden då många kloster grundades i regionen, vilket gav upphov till efterfrågan på fisk under fasteperioderna som pågick flera månader i taget. För munkarna var det viktigaste att ha fisk att servera – fiskodlingens lönsamhet som näringsverksamhet hade mindre betydelse.

I centrala Aischgrund består marken under de många dammarna av ogenomtränglig lera från yngre trias. Att så många dammar bildades och blev kvar i denna region berodde därför i hög grad på ett antal fysisk-geografiska faktorer: den komplexa växlingen mellan sandstenssediment och lager av lerig, ogenomtränglig ”Burgsandstein”, dalarnas mjuka sluttningar, de talrika källorna som ger marken våtmarkskaraktär och jorden, som inte lämpade sig särskilt väl för jordbruk.

I andra områden begränsas karpproduktionen av temperaturprofilen, men det gäller inte i Aischgrund, som är det varmaste vattenbruksområdet i Tyskland. Årsmedeltemperaturen är omkring 8 eller 9 °C, beroende på höjden över havet. Den begränsande faktorn i Aischgrund är i stället vattenförsörjningen till dammarna. Årsnederbörden är i genomsnitt 600–650 mm, men siffran sjunker till omkring 530 mm när man går från nordväst till sydöst. Dammarna ligger i regnskugga öster om Frankenhöhebergen och Steigerwaldskogen, där nederbörden varierar från år till år. Vattenförsörjningen till flertalet dammar utgörs endast av regnvatten och smält snö. Klimatet är varmare än i Oberpfalz och dammarna är därför mer näringsrika och produktiva.

Karpodlingen har format inte bara landskapet i det geografiska området (som är det största sammanhängande dammområdet i Tyskland), utan även kulturen. Det finns böcker med anekdoter om fiskodling, sånger om karpen och till och med (konst)utställningar med karpen som tema. Världens största skulptur i sten av en karp har rests i Höchstadt an der Aisch som en symbol för regionen. I konfektaffärer säljs chokladkarpar, och det går också att köpa ”Aischgründer Kärpfla”, fruktkonfekt formad som karpar. Karpar pryder också dörrskyltar, karnevalstillbehör, klubbtröjor osv.

”Aischgründer Karpfen” är en traditionell rätt som serveras i värdshus i hela Franken, varav många – precis som själva delikatessen – funnits där i hundratals år. De flesta värdshusvärdar, som serverar karp enligt en lång familjetradition, har karpen i tankar eller bassänger för att alltid ha tillgång till färsk fisk.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten:*

”Aischgründer Karpfen” är känd i hela regionen och även utanför den och har högt anseende bland konsumenterna. Fisken har ett antal särdrag: förhållandet mellan höjd och längd är mellan 1:2 och 1:2,5, och den har därför högre rygg än karp från andra områden. Det beror på det varma vädret och de näringsrika dammarna. Ett annat utmärkande drag hos ”Aischgründer Karpfen” är dess fasta vita kött, som har en egen typisk smak (inte jordig eller unken utan behagligt välsmakande och påminnande om nykokt potatis). Den föreskrivna fisktätheten gör att ”Aischgründer Karpfen” har låg fetthalt, i princip inte över 10 % i filéerna.

5.3 *Orsakssamband mellan det geografiska området och en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten:*

Fiskens höga rygg, som är karakteristisk för ”Aischgründer Karpfen” beror också på de goda uppfödningsförhållandena i ”Aischgrund”, det varmaste karpodlingsområdet i Tyskland.

Det höga anseendet för ”Aischgründer Karpfen” har sin grund i dammfiskodlingens betydelse i regionen och den sekellånga traditionen.

Opinionsmätningar som gjorts vid Weihenstephans tekniska högskola och Münchens tekniska universitet visar att ”Aischgründer Karpfen” har högt anseende som livsmedel i hela regionen. Den traditionella karpsäsongen i Aischgrund pågår från och med den 1 september till och med den 30 april och inleds med ett stort antal festligheter. Karpen är en del av kulturlivet i det geografiska området. Den är ett högt värderat livsmedel och ett centralt inslag i det traditionella köket. Dessa faktorer bidrar till att göra ”Aischgründer Karpfen” till en specialitet i regionen och till dess rykte, som sträcker sig långt utanför regionens gränser.

Undersökningar som gjordes vid Weihenstephans tekniska högskola 2002 visar att 79 % av de tillfrågade i Aischgrund och 49 % av de tillfrågade i Nürnberg föredrar ”Aischgründer Karpfen” framför karp från andra områden.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

Varumärkestidningen nr 24 av den 14 juni 2019, del 7a–bb, s. 17222

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