

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2012/C 30/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„FRÄNKISCHER KARPFFEN”/„FRANKENKARPFFEN”/„KARPFFEN AUS FRANKEN”

NR. CE: DE-PGI-0005-0688-19.03.2008

IGP (X) DOP ()

1. **Denumire:**

„Fränkischer Karpffen”/„Frankenkarpffen”/„Karpffen aus Franken”

2. **Statul membru sau țara terță:**

Germania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar:**3.1. *Tip de produs:*

Clasa 1.7 Pește proaspăt și produse derivate

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

„Fränkische Karpffen”/„Frankenkarpffen”/„Karpffen aus Franken” (denumit în continuare „Frankenkarpffen”) 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-albastru, 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.

Greutatea crapului în viu este de 1 000-1 700 g la o vârstă de trei ani. „Frankenkarpffen” este un crap oglindă care se caracterizează prin carne albă, delicioasă, cu textură tare și un conținut de grăsime de maximum 10 %. Conținutul redus de grăsime se obține prin limitarea densității de populare [care nu depășește 800 de crapei de două veri (K2) pe hectar].

3.3. *Materii prime:*

—

(1) JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):

Se furnizează cu precădere hrană naturală (hrană de pe fundul apei, zooplancton etc.); pentru producția peștelui de consum (K2-K3, 2-3 veri), hrana este completată cu leguminoase și cereale, excluzând porumbul. Suplimentar, sunt permise acele furaje combinate care sunt aprobate în cadrul programului bavarez de conservare a peisajelor. Aceste furaje combinate trebuie să conțină exclusiv culturi arabile și să nu prezinte nicio componentă de origine animală. În cazul acestor furaje combinate, procentul de proteină brută va fi de maximum 16 %, iar cel de fosfor total de 0,6 %. Procentul de făină din iarbă trebuie să fie de minimum 10 %.

3.5. 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 Franconia (Franken), creșterea crapului de consum se realizează, de regulă, timp de trei veri. Din icre se cresc în primul an așa-numiții crați K1. După iernare, peștii devin crați K2 și după o nouă iernare, în a treia vară (K3), ating greutatea dorită.

În cursul procesului de creștere, „Frankenkarpen” trebuie menținut în aria geografică cel puțin din stadiul de puiet (K2) până la cel de pește de consum (K3), adică cel puțin o perioadă de producție (începând cu luna aprilie a anului respectiv).

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:

—

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

—

4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Aria geografică cuprinde toate iazurile de crați din Franconia inferioară, centrală și superioară.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

„Frankenkarpen” este crescut în această regiune de producție de aproximativ 900 de ani. Din punct de vedere istoric, producția de crați se află în strânsă legătură cu mănăstirile francone.

Iazurile piscicole din Franconia se întind sub forma unei centuri mai mult sau mai puțin late prin bazinul geologic Rednitz și în partea superioară a Altmühlgrund, Aischgrund și Wörnitzgrund. Acestea se află în mare parte în zona Mittlerer sau Bunter Keuper, Sandsteinkeuper și, în special, pe solurile nisipoase ușoare ale Burgsandstein. Alternarea straturilor de gresie cu straturile argiloase, în care se acumulează apă, o particularitate a solurilor din zona Bunter Keuper, s-a dovedit a fi foarte favorabilă pentru construcția iazurilor.

Pe toată suprafața Franconiei, iazurile se regăsesc aproape exclusiv în formația geologică Keuper. În acest etaj există, așa cum s-a descris mai sus, soluri impermeabile, care prezintă doar o pierdere redusă prin apa de infiltrație. În consecință, sunt suficiente alimentarea cu o cantitate mică de apă sau precipitațiile pentru a menține nivelul de apă pe parcursul verii.

Comparativ cu restul Germaniei, în Franconia, precipitațiile sunt relativ reduse. Astfel, precipitațiile anuale măsoară în medie 600 până la 650 mm, iar temperatura medie este de 7-9 grade Celsius. Așadar, se poate vorbi de o climă caldă, uscată, cu precipitații reduse și influențe continentale. Spre deosebire de Palatinatul Superior (Oberpfalz), în Franconia factorul de limitare a pisciculturii este regimul hidrologic. Datorită climei mai calde în comparație cu Palatinatul Superior, iazurile duc la recolte mai mari.

Exploatarea piscicole de crați marchează nu doar peisajul, ci și viața culturală din Franconia. 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.

„Frankenkarpfen” este oferit ca mâncare tradițională în numeroase restaurante pe întreg teritoriul Franconiei, aceste restaurante având – precum acest crap – o tradiție seculară. Majoritatea restaurantelor, pentru care crapul reprezintă, de obicei, o veche tradiție de familie, dispun și de bazine pentru a putea oferi întotdeauna crapi proaspeți.

„Frankenkarpfen” este foarte apreciat ca aliment în întreaga regiune, existând și moduri de preparare tipic franconiene (de exemplu, crap feliat la cuptor).

5.2. Specificitatea produsului:

„Frankenkarpfen” se caracterizează printr-o carne albă, cu textură tare și gust specific, care nu este nici pământos și nici mucegăit, ci are o savoare agreabilă, care amintește de cartofi proaspăt fierți. Datorită densității de populare prescrise, crapul prezintă un conținut redus de grăsime de maximum 10 %.

5.3. Legătura causală dintre aria geografică și o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului:

„Frankenkarpfen” este cunoscut la nivel regional și supraregional, fiind foarte apreciat de consumatori. Datorită apei curate, de calitate superioară, în care se cresc peștii în aria delimitată, grație efectelor condițiilor naturale și geografice asupra creșterii crapului și ca urmare a influenței solului specific din Franconia, precum și a hranei cu precădere naturală (hrană vie pentru pești) din apa ariei respective, gustul acestui pește este caracteristic și tipic. Carnea nu are un gust pământos și nici mucegăit, ci este delicioasă, amintind de cartofi proaspăt fierți. Hrana și densitatea de populare redusă [care nu depășește 800 de crapi de două veri (K2) pe hectar] asigură o calitate excepțională a cărnii.

Reputație

Reputația acestui pește se explică prin calitatea sa și prin marea importanță și tradiția seculară a pisciculturii în Franconia.

Datorită legăturii strânse cu viața culturală a ariei geografice și a aprecierii ridicate ca aliment și ca parte integrantă tradițională a culturii alimentare franconiene, „Frankenkarpfen” a devenit o specialitate regională cunoscută atât la nivel regional, cât și supraregional.

Un sondaj de opinie în rândul consumatorilor realizat în Nürnberg în anul 2002 a arătat că 31 % dintre consumatori preferă acest tip de crap. De asemenea, „Frankenkarpfen” a fost înregistrat în banca de date cu specialități bavareze tradiționale (<http://www.food-from-bavaria.de>). În această bancă de date a Ministerului Landului Bavaria pentru Agricultură și Silvicultură se înregistrează doar produsele cu reputație în rândul populației bavareze.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

Markenblatt Heft 35 din 31 august 2007, partea 7a-aa, p. 16130

<http://www.register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/70>
