

Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2006/C 306/03)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates Einspruch einzulegen. Einsprüche muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

Antrag auf Eintragung nach Artikel 5 und Artikel 17 Absatz 2

„HOLSTEINER KARPFFEN“

EG Nr.: DE/PGI/005/0343/03.05.2004

g.U. () g.g.A. (X)

Diese Zusammenfassung wurde zu Informationszwecken erstellt. Weitere Angaben sind der vollständigen Spezifikation zu entnehmen, die über die in Absatz 1 genannten nationalen Behörden oder die Dienststellen der Europäischen Kommission ⁽¹⁾ erhältlich ist.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaates:*

Name: Bundesministerium der Justiz
Anschrift: D-11015 Berlin
Telefon: (49-30) 20 25 70
Fax: (49-30) 20 25 95 25
E-Mail: poststelle@bmj.bund.de

2. *Vereinigung:*

Name: Verband der Binnenfischer und Teichwirte Schleswig-Holstein e.V.
Anschrift: Wischhofstr. 1-3
D-24148 Kiel
Telefon: (49-431) 719 39 61
Fax: (49-431) 719 39 65
E-Mail: fischereiverband@lksh.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Sonstige ()

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 1.7: Fisch — frischer Karpfen und daraus hergestellte Erzeugnisse

4. *Beschreibung der Spezifikation (Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)*

4.1 *Bezeichnung:* „Holsteiner Karpfen“

4.2 *Beschreibung:*

Wer in Schleswig-Holstein einen Speisekarpfen möchte, verlangt einen „*Holsteiner Karpfen*“. Dabei handelt es sich um einen Spiegelkarpfen (*Cyprinus carpio*), denn der traditionelle *Karpfen blau* gelingt nur mit Spiegelkarpfen. Das Lebendgewicht je Fisch beträgt mindestens 1,5 kg; das durchschnittliche Verkaufsgewicht etwa 2,5 kg. Erreicht wird dieses Gewicht in einem Alter von manchmal drei, in der Regel vier Jahren.

„*Holsteiner Karpfen*“ hat eine längliche Form und kaum Schuppen (Spiegelkarpfen). Er hat weißes, festes und doch zartes, wohlschmeckendes Fleisch mit geringem Fettgehalt und einem unverfälschten Duft.

⁽¹⁾ Europäische Kommission, Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung, Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse, B-1049 Brüssel.

„*Holsteiner Karpfen*“ wird dem Endverbraucher schlachtfrisch und küchenfertig angeboten. Küchenfertig bedeutet, dass der Karpfen den Kundenwünschen entsprechend ganz, in Hälften, in Stücken oder frisch filetiert abgegeben wird.

Die Qualität ist stets dieselbe.

Auch geräucherter „*Holsteiner Karpfen*“ wird heiß geräuchert ganz oder in Einzelstücken (wie oben) angeboten.

- 4.3 Geografisches Gebiet: Das geografische Gebiet umfasst alle Karpfenteiche in Schleswig-Holstein. Die Geschichte der Karpfenteichwirtschaft lässt sich bis in das Jahr 1196 in Reinfeld (Holstein) auf die Zisterzienser-Mönche von Reyenfelde zurückverfolgen. Von dort hat sie sich vor allem im Süden von Schleswig-Holstein ausgebreitet. In Nordschleswig-Holstein gibt es — klimatisch bedingt — nur wenige Karpfenteiche. Allerdings ist der „*Holsteiner Karpfen*“ den Verbrauchern in ganz Schleswig-Holstein ein Begriff. Aus der Bezeichnung „*Holsteiner Karpfen*“ geht deutlich hervor, dass der (Speise-)Karpfen aus dem Land Schleswig-Holstein stammt und nicht (über längere Strecken) aus dem Ausland eingeführt wurde.

- 4.4 Ursprungsnachweis:

Teichwirte und Händler verpflichten sich, keine *Waren anderen Ursprungs* unter der Bezeichnung „*Holsteiner Karpfen*“ zu vermarkten.

Die Kaufrechnungen dienen den Händlern und Gastronomen als Beleg für den Kauf und „Verkauf von *Holsteiner Karpfen*“.

Zur Kontrolle werden Aufzeichnungen über die Betriebsgröße, den Fischkauf und -verkauf, die Futtermittel usw. und den Karpfenkauf geführt. Die Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein überwacht die Einhaltung der guten Praxis in der Teichwirtschaft, die Hygiene der Einrichtungen und die Qualität von Speisekarpfen.

- 4.5 Herstellungsverfahren:

„*Holsteiner Karpfen*“ wird in Schleswig Holstein bis zur Speisekarpfengröße (mehr als 1,5 kg) herangezogen, allerdings überwiegt in Schleswig-Holstein noch die Tradition des großen Karpfens mit einem Gewicht von über 2 kg. Dieses Gewicht wird in der Regel am Ende der dritten oder vierten Wachstumsperiode (Sommer) erzielt. Die Ernährung erfolgt überwiegend auf der Nahrungsgrundlage des Teiches (Bodennahrung, Zooplankton u.ä. im Teich). Ausschließlich Getreide und Soja werden zugefüttert, um für ein ausgewogenes und eiweißreiches natürliches Futter zu sorgen. Dies ist Bestandteil der guten Praxis in der Teichwirtschaft.

Bei Verarbeitungsprodukten wie Räucherkarpfen bezieht sich die geografische Angabe (*Holsteiner Karpfen*) auf den Ausgangsstoff, d.h. frischen *Holsteiner Karpfen*.

- 4.6 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Schleswig-Holstein ist in Deutschland das nördlichste Verbreitungsgebiet des Karpfens. Das in dieser Region vorherrschende Seeklima mit geringeren Temperaturen führt — in Verbindung mit der geringeren Zufütterung — zu einem langsameren Wachstum der Karpfen und damit zu einem mageren, festen Fleisch von heller Farbe mit einem einmaligen, unverfälschten Geschmack und Duft.

Der *Holsteiner Karpfen* blickt auf eine lange Tradition zurück. Er ist regional und überregional bekannt und genießt beim Verbraucher hohes Ansehen.

Der „*Holsteiner Karpfen*“ wird als Speisefisch in traditionellen Teichwirtschaften mit einer jahrhundertealten Geschichte erzeugt. Die Karpfenteichwirtschaft war der erste Wirtschaftszweig in Gutsbetrieben und wird heute im Haupt- oder Nebenerwerb von etwa 200 Familienbetrieben auf einer Teichfläche von etwa 2000 ha betrieben. Letztere sind ein wichtiger ökologischer Bestandteil in der Landschaft von Schleswig-Holstein.

Der „*Holsteiner Karpfen*“ wird in Schleswig Holstein bis zur Speisekarpfengröße herangezogen, geschlachtet und verarbeitet. Soweit Satzische anderer Herkunft eingesetzt werden, muss zumindest das letzte Wachstumsjahr in Schleswig-Holstein stattfinden. In der Regel gilt dies jedoch für das dritte und das vierte Jahr, Jahre, die für die Gewichtszunahme und die Geschmacksentwicklung der für Schleswig-Holstein typischen Speisefischgröße entscheidend sind. In dieser Zeit steigt das Fischgewicht um mehr als 2 kg pro Fisch.

Leider sind die Fischzuchten in Schleswig-Holstein vor allem wegen des Kormoran-Problems nicht immer in der Lage, die Lieferung von Satzfishen zu garantieren. Oft müssen zusätzliche Satzfishen mit einem Stückgewicht von 500 g zugekauft werden. Wie wichtig die Gewichtszunahme im letzten oder in den letzten beiden Jahren ist, wird deutlich, wenn man sich vor Augen hält, dass die Fische in dieser Zeit ihr Gewicht um das Drei- bis Fünffache steigern.

Häufig werden Waren mit Bezeichnungen angeboten, die einen *Holsteiner* Ursprung suggerieren sollen, die jedoch vor allem aufgrund des niedrigen Preises verdächtig sind und oft über weite Strecken transportiert wurden (Lebendfischtransport).

Die beantragte, geschützte geografische Bezeichnung soll hier für die Erzeuger und vor allem die Verbraucher Klarheit und Sicherheit schaffen

4.7 Kontrolleinrichtung:

Name: Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und ländliche Räume des Landes Schleswig-Holstein

Anschrift: Düsternbrooker Weg 104
D-24105 Kiel

Tel.: (49-431) 988 49 66

Fax: (49-431) 988 53 43

E-Mail: poststelle@mlur.landsh.de

4.8 Etikettierung: Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

4.9 Einzelstaatliche Vorschriften: —
