

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2012/C 30/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„FRÄNKISCHER KARPfen”/„FRANKENKARPfen”/„KARPfen AUS FRANKEN”

EÜ nr: DE-PGI-0005-0688-19.03.2008

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus:

„Fränkischer Karpfen”/„Frankenkarpfen”/„Karpfen aus Franken”

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Saksamaa

3. Põllumajandustooto või toidu kirjeldus:

3.1. Toote liik:

Klass 1.7. Värske kala ning sellest valmistatud tooted

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusega tähistatava toote kirjeldus:

Toode „Fränkischer Karpfen”/„Frankenkarpfen”/„Karpfen aus Franken” (edaspidi „Frankenkarpfen”) on karpkala (*Cyprinus carpio*). Kala müüakse toidukarpkalana elusalt või tapetult.

Kõnealuse karpkala selg on tumerohelist, halli või hallikassinist värvi, külgede värvus varieerub kollakasrohelistest kuldseni ning kõht on kollakasvalge. Selja- ja sabauimed on halli värvi, saba- ja pära-kuuimed punaka varjundiga ning rinna- ja kõhuuimed on kollakat või punakat värvi.

Kolmeaastase toidukarpkala eluskaal on 1 000–1 700 g. Toode „Frankenkarpfen” on karpkala, mille valge, tihke ja hea maitsega liha on vähese rasvasisaldusega (kuni 10 %). Vähene rasvasisaldus saavutatakse kalade asustustiheduse piiramisega (kuni 800 kahe suvist (K2) karpkala hektari kohta).

3.3. Tooraine:

—

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

Valdava osa söödast saab kala veekogu looduslikust bioproduktisioonist (põhjasööt, zooplankton jms); kahe- ja kolmesuviste (K2–K3) toidukalade kasvandustes antakse kaladele lisa söödana kaunviljalisi ja teravilja, v.a mais. Lisaks sellele võib anda segasööta, mida on lubatud kasutada Baieri kultuurmaastikuprogrammi (*Bayerischer Kulturlandschaftsprogramm*) raames. Kõnealune segasööt võib sisaldada üksnes põllukultuure, loomset päritolu koostisosad söödas ei ole lubatud. Segasööda toorproteiinisaldus tohib olla kuni 16 % ja fosfori üldsisaldus 0,6 %. Rohujahu osa peab olema vähemalt 10 %.

3.5. Tootmise etapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

Kuna karpkala võtab kaalus juurde soojade suvekuude jooksul, arvutatakse tema vanust suvede järgi. Toidukarpkala „Frankenkarpen“ kasvab tavaliselt täis kolme suvega. Kalamarjast kasvatatakse esimesel aastal samasuvised (K1) noorjärgud. Pärast talvitumist kasvavad kalad kahesuvisteks (K2), seejärel talvituvad nad veelkord ning saavutavad soovitud kaalu kolmesuvistena (K3).

Karpkala „Frankenkarpen“ tootmiseks tuleb kala kasvatada vähemalt kahesuvisest (K2) kuni kolmesuviseni (K3) toidukalani, st määratletud geograafilises piirkonnas vähemalt ühe tootmisperioodi jooksul (alates asjaomase aasta aprillikuust).

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

—

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

—

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Geograafiline piirkond hõlmab Alam-, Kesk- ja Ülem-Frangimaa kõiki karpkalatiike.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Karpkala „Frankenkarpen“ toodetakse kõnealuses piirkonnas juba 900 aastat. Karpkalatootmine on ajalooliselt tihedalt seotud Frangimaa kloostritega.

Piirkonna kalatiigid asuvad Rednitzi jõe ürgoru küllaltki ulatuslikus geoloogilises vööndis ning Altmühli, Aischi ja Wörnitz'i orgude ülaosas. Tiigid asuvad peamiselt triiase ajastul moodustunud liivakivialadel, eelkõige kergedel liivmuldadel. Tiikide rajamise puhul osutus soodsaks asjaoluks triiase ajastu liivakivile iseloomulik liivakivikihtide vaheldumine vettpidavate savikihtidega.

Kogu Frangimaa kalatiigid asuvad peaaegu eranditult triiase ajastu liivakivipinnases. Nagu eespool kirjeldatud, on sellises pinnases vettpidavad kihid, millest nõrgub vett läbi vaid vähesel määral. Suve jooksul veetaseme hoidmiseks piisab vaid vähesest vee juurdevoolust või lihtsalt sademetest.

Võrreldes Saksamaa ülejäänud osadega on Frangimaa suhteliselt väheste sademetega piirkond. Aasta keskmine sademete hulk on ligikaudu 600–650 mm ja aasta keskmine temperatuur 7–9 °C. Seega on piirkonnas soe, väheste sademetega ja kuiv kontinentaalne kliima. Võrreldes Ülem-Pfalziga on Frangimaa kalatiikide jaoks takistav tegur sealne veerežiim. Kuna Frangimaa kliima on soojem kui Ülem-Pfalzis, on sealsed tiigid tootlikumad ja annavad suuremat saaki.

Karpkalamaajandus avaldab mõju nii Frangimaa maastikule kui ka kultuurielule. Nii on tiigimajandite kohta koostatud anekdoodiraamatuid, karpkalade kohta on kirjutatud laule ning korraldatud (kunst)näitusi.

Karpkala „Frankenkarpfen” pakutakse traditsioonilise roana paljudes Frangimaa söögikohtades, mis on püsinud juba sajandeid nagu karpkala isegi. Pikaajalise peretraditsiooniga söögikohtades, kus pakutakse ka karpkalaroogi, on värske kalade saamiseks enamasti olemas säilitussumbad.

Toiduainena on karpkala „Frankenkarpfen” kogu piirkonnas väga kõrgelt hinnatud; kala valmistamiseks on olemas piirkondlikud retseptid (nt poolitatud ja küpsetatud karpkala).

5.2. Toote eripära:

Karpkala „Frankenkarpfen” on valge, tihke lihaga, millel on iseloomulik meeldiv maitse, mis ei ole mullane ega samblane, vaid meenutab pigem värskest keedetud kartulit. Ettenähtud asustustiheduse tõttu on karpkala „Frankenkarpfen” vähese, kuni 10 % rasvasisaldusega.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

Karpkala „Frankenkarpfen” on hästi tuntud ja tarbijate poolt väga hinnatud nii oma piirkonnas kui kogu riigis. Kalal on iseloomulik ja tüüpiline maitse tänu kalakasvatuspriirkonna kõrge kvaliteediga puhtale veele, karpkalakasvatust mõjutavatele looduslikele ja geograafilistele tingimustele, Frangimaa ainulaadse aluspinna mõjule ning kõnealuse piirkonna vees leiduvale peamiselt looduslikule söödale (kalasöödaloomad). Kala maitse ei ole mullane ega samblane, vaid meenutab pigem värskest keedetud kartulit. Söötmise ja asustustihedus (kuni 800 kahesuvist (K2) isendit hektari kohta) tagavad kalaliha esmaklassilise kvaliteedi.

M a i n e

Karpkalal „Frankenkarpfen” on hea maine tänu oma kvaliteedile ja tähtsusele ning Frangimaa tiigimajandite sajanditepikkusele traditsioonile.

Asjaolu, et geograafilise piirkonna kultuurielus on karpkala kindla koha leidnud, kala on toiduainena kõrgelt hinnatud ja ta moodustab traditsioonilise osa Frangimaa söögikultuurist, on karpkalast „Frankenkarpfen” teinud piirkondliku eriroa, mida hinnatakse nii oma piirkonnas kui kogu riigis.

Nürnbergis 2002. aastal tehtud tarbijaküsitlusest ilmnes, et 31 % tarbijaist eelistavad karpkala „Frankenkarpfen”. Lisaks sellele on karpkala „Frankenkarpfen” lisatud Baieri eriroogade andmepanka (<http://www.food-from-bavaria.de>). Baieri liidumaa põllumajandus- ja metsandusministeeriumi andmepanka sisestatakse üksnes sellised tooted, mis on Baieri liidumaa elanikkonna poolt hinnatud.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

31. augusti 2007. aasta väljaanne Markenblatt, 35. köide, 7a-aa osa, lk 16130

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