

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2023/C 174/14)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

«Fränkischer Karpfen / Frankenkarpfen / Karpfen aus Franken»

N. UE: PGI-DE-0688-AM01

DOP IGP

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Nome: Fischereiverband Mittelfranken e.V.

Indirizzo: Maiacher Straße 60d, 90441 Nürnberg

Tel. +49 9114249010

E-mail: info@mfr.de

Interesse legittimo

Il richiedente è il richiedente originale, vale a dire un'associazione di produttori del prodotto in questione. Ha quindi un interesse legittimo e ha facoltà di presentare la presente domanda di modifica del disciplinare (articolo 53, paragrafo 1, in combinato disposto con l'articolo 3, punto 2, del regolamento (UE) n. 1151/2012).

2. Stato membro o paese terzo

Germania

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro [da precisare]

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

1. Descrizione del prodotto

Modifica del disciplinare

Alla sezione b) Descrizione, terzo paragrafo, la prima frase:

«Il peso vivo di un esemplare di 3 anni varia da 1 000 g a 1 700 g» è riformulata come segue:

«Il peso vivo della carpa da consumo (da K3) è compreso tra 1 000 g e 3 000 g.»

Motivazione: Lo sviluppo delle filettatrici automatiche ha determinato un notevole aumento della domanda di filetti e le carpe più grandi sono particolarmente adatte a essere sfiletate.

Incidenza sul documento unico

Detta modifica del disciplinare interessa anche il punto 3.2, Descrizione del prodotto, del documento unico.

Al terzo paragrafo, la prima frase: «Il peso vivo della carpa da consumo varia da 1 000 a 1 700 grammi all'età di tre anni» è modificata come segue:

«Il peso vivo della carpa da consumo (da K3) è compreso tra 1 000 g e 3 000 g.»

2. Prova dell'origine

Modifica del disciplinare

Alla sezione d), Prova dell'origine, la quarta e la quinta frase:

«Tutti i produttori iscritti nel sistema di controllo sono registrati dalla cooperativa dei vivai in una banca dati. La cooperativa controlla (...)» sono modificate come segue:

«Tutti i produttori iscritti nel sistema di controllo sono registrati in una banca dati dal coordinatore autorizzato (attualmente "Satzfischerzeugerring Franken e.V."). Il coordinatore controlla (...)».

Motivazione: Poiché né il Fischereiverband Mittelfranken e.V. né nessuna delle cooperative dei vivai della zona geografica volevano assumere la responsabilità del sistema di controllo, Satzfischerzeugerring Franken e.V. ha accettato il ruolo di coordinatore.

Incidenza sul documento unico: nessuna.

3. Metodo di produzione

Modifica del disciplinare

Alla sezione e), Metodo di produzione, sono richieste le seguenti modifiche:

(1) al primo paragrafo, la quarta frase:

«... per poi raggiungere il peso desiderato durante la terza estate ("K3")» è riformulata come segue:

«... per poi raggiungere generalmente il peso desiderato durante la terza estate ("K3");»

(2) il secondo paragrafo:

«(...) deve trascorrere nella zona geografica almeno un periodo di produzione (che ha inizio nel mese di aprile dell'anno in questione)» è riformulato come segue:

«(...) deve trascorrere nella zona geografica almeno un periodo di produzione (che nella maggior parte dei casi ha inizio nel mese di aprile dell'anno in questione)»;

(3) al terzo paragrafo, la prima frase:

«(...) Nella produzione del pesce da consumo (da K2 a K3), l'alimentazione è integrata da leguminose e cereali tranne il granturco» è riformulata come segue:

«(...) Nella produzione del pesce da consumo (da K2), l'alimentazione è integrata da leguminose e cereali tranne il granturco».

Motivazione: La carpa è allevata in maniera estensiva in vivai naturali (ossia all'aperto), pertanto le condizioni meteorologiche incidono notevolmente sulla crescita dei pesci. Nel corso degli ultimi anni la carpa da consumo si è sviluppata in modo diverso (a seguito dei cambiamenti climatici).

In alcuni anni, agli inizi della primavera le temperature sono state così elevate che i pesci sono usciti dall'ibernazione e hanno cominciato ad alimentarsi. Di conseguenza le risorse naturali di cibo sono diventate insufficienti ed è stato necessario integrarle.

Sebbene la carpa preferisca il caldo, le ultime estati torride e secche hanno dimostrato che anche altri fattori hanno un impatto negativo sulla crescita: principalmente la mancanza di ossigeno, ma in alcuni casi anche l'elevata incidenza di cianobatteri, oltre che i bassi livelli dell'acqua nei vivai. Questa situazione ha creato stress ai pesci, che di conseguenza hanno mangiato di meno e sono cresciuti più lentamente. Come intervento di emergenza in caso di livello troppo basso dell'acqua si è dovuto persino provvedere a rimuovere i pesci dai vivai, il che, a sua volta, ha avuto un impatto negativo sulla crescita. Poiché non è possibile prevedere l'andamento del clima, i richiedenti ritengono che sia urgente stabilire maggiore flessibilità nel metodo di produzione (come descritto sopra).

Incidenza sul documento unico

Le modifiche incidono sui seguenti punti del documento unico.

NB: la numerazione del documento unico è cambiata: il punto 3.4, Alimenti per animali, è diventato punto 3.3 e il punto 3.5, Fasi specifiche della produzione, è diventato punto 3.4.

Punto 3.3 (Alimenti per animali)

La frase del documento unico vigente (punto 3.4, prima e seconda riga):

«(...) Nella produzione del pesce da consumo (da K2 a K3), l'alimentazione è integrata da leguminose (...)» è riformulata come segue:

(ora punto 3.3, prima e seconda riga)

«(...) Nella produzione del pesce da consumo (da K2), l'alimentazione è integrata da leguminose (...)».

Punto 3.4 (Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata)

Nella quarta frase del primo paragrafo (punto 3.5 del documento unico vigente):

«... per poi raggiungere il peso desiderato durante la terza estate ("K3")», dopo «raggiungere» è inserito «generalmente».

La frase (che è diventata quarta frase del punto 3.4) è quindi riformulata come segue:

«... per poi raggiungere generalmente il peso desiderato durante la terza estate ("K3")».

Al secondo paragrafo (punto 3.5 del documento unico vigente), nell'espressione «(...) (che ha inizio nel mese di aprile dell'anno in questione)», prima di «ha inizio nel mese di aprile» è inserito il testo «nella maggior parte dei casi».

L'espressione (ora contenuta nella quinta frase del punto 3.4) è quindi riformulata come segue:

«(...) (che nella maggior parte dei casi ha inizio nel mese di aprile dell'anno in questione)».

4. Legame con la zona geografica

Modifica del disciplinare

Al punto 3, Legame causale / Reputazione, ultimo paragrafo, la seconda e terza frase:

«(...) la "Frankenkarpfen" è stata inserita nella base dati delle specialità tradizionali bavaresi (<http://www.foodfrombavaria.de>). Si tratta di una base dati del ministero bavarese delle politiche agricole e forestali che presceglie soltanto prodotti che godono di ottima reputazione presso la popolazione bavarese.»

sono riformulate come segue:

«(...) la "Frankenkarpfen" è elencata come specialità tradizionale bavarese nella banca dati delle specialità bavaresi (www.spezialitaetenland-bayern.de). Per figurare nella banca dati, un prodotto, un piatto o una bevanda deve soddisfare una serie di requisiti.

La specialità deve essere prodotta o coltivata nella regione da almeno 50 anni. Deve inoltre avere una storia e/o un'origine che dimostri che il prodotto è strettamente legato alla regione in cui viene prodotto o trasformato. Infine i consumatori devono percepire il prodotto come tipicamente bavarese o tipico di una regione della Baviera.»

Motivazione: La modifica è motivata dal fatto che l'URL indicato (www.foodfrombavaria.de) non è più valido.

Incidenza sul documento unico

Detta modifica del disciplinare incide anche sul punto 5.3, Legame causale, del documento unico. All'ultimo paragrafo, la seconda e terza frase:

«(...) la "Frankenkarpfen" è stata inserita nella base dati delle specialità tradizionali bavaresi (<http://www.foodfrombavaria.de>). Si tratta di una base dati del ministero bavarese delle politiche agricole e forestali che presceglie soltanto prodotti che godono di ottima reputazione presso la popolazione bavarese.»

sono riformulate come segue:

«(...) la "Frankenkarpfen" è elencata come specialità tradizionale bavarese nella banca dati delle specialità bavaresi (www.spezialitaetenland-bayern.de). Per figurare nella banca dati, un prodotto, un piatto o una bevanda deve soddisfare una serie di requisiti.

La specialità deve essere prodotta o coltivata nella regione da almeno 50 anni. Deve inoltre avere una storia e/o un'origine che dimostri che il prodotto è strettamente legato alla regione in cui viene prodotto o trasformato. Infine i consumatori devono percepire il prodotto come tipicamente bavarese o tipico di una regione della Baviera.»

DOCUMENTO UNICO

«Fränkischer Karpfen / Frankenkarpfen / Karpfen aus Franken»

N. UE: PGI-DE-0688-AM01 — 7.2.2022

DOP () IGP (X)

1. Nome (nomi)

«Fränkischer Karpfen / Frankenkarpfen / Karpfen aus Franken»

2. Stato membro o paese terzo

Germania

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1

La «Fränkischer Karpfen» / «Frankenkarpfen» / «Karpfen aus Franken» (in appresso «Frankenkarpfen») è una carpa-specchio (*Cyprinus carpio*) da consumo che viene venduta viva o già macellata.

La «Frankenkarpfen» ha il dorso di colore verde scuro, grigio o grigio-azzurro, i fianchi di colore dal verde-giallo al dorato e il ventre bianco-giallognolo. Le pinne dorsali e caudali sono grigie, le pinne caudali e anali hanno tonalità rossastra mentre le pinne pettorali e pelviche sono giallognole o rossicce.

Il peso vivo della carpa da consumo (da K3) è compreso fra 1 000 g e 3 000 g. La «Frankenkarpfen» è una carpa-specchio che si contraddistingue per le sue carni bianche, sode e saporite nonché per lo scarso tenore di grassi, che in pratica non supera il 10 %. Questa limitazione del tenore di grassi è ottenuta mediante la restrizione della densità di allevamento (che non può superare le 800 carpe di due estati (K2) per ha).

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

L'alimentazione è essenzialmente naturale (microrganismi del fondo, zooplancton, ecc.). Nella produzione del pesce da consumo (da K2), l'alimentazione è integrata da leguminose e cereali tranne il granturco. Sono consentiti inoltre gli alimenti composti autorizzati nell'ambito del programma della Baviera di tutela del paesaggio naturale. Tali alimenti composti possono contenere soltanto prodotti vegetali e nessun componente di origine animale. La percentuale di proteine grezze non può superare il 16 % e quella di fosforo complessivo lo 0,6 %. La percentuale di farina d'erba deve essere pari almeno al 10 %.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Poiché la carpa cresce durante i caldi mesi estivi, la sua età è contata in estati. In Franconia la carpa da consumo è generalmente allevata in cicli di tre estati. Durante il primo anno l'uovo diventa pesce, la cosiddetta carpa «K1». Dopo l'ibernazione, i pesci crescono diventando «K2», quindi ibernano nuovamente per poi raggiungere generalmente il peso desiderato durante la terza estate («K3»). La «Frankenkarpfen» deve trascorrere nella zona geografica almeno il periodo da avannotto («K2») a pesce da consumo («K3»), ossia almeno un periodo di produzione (che nella maggior parte dei casi ha inizio nel mese di aprile dell'anno in questione).

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

-

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

-

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica comprende tutti gli allevamenti di carpe siti nella Bassa, nella Media e nell'Alta Franconia.

5. Legame con la zona geografica

1. *Specificità della zona geografica*

La «Frankenkarpfen» è allevata nella regione di produzione ormai da circa 900 anni. Dal punto di vista storico, la produzione delle carpe è strettamente legata ai monasteri della Franconia.

Gli stagni destinati alla piscicoltura della Franconia si estendono lungo una fascia più o meno ampia che passa attraverso il bacino geologico del fiume Rednitz e la parte superiore dell'Altmühlgrund, dell'Aischgrund e del Wörnitzgrund. Essi sono ubicati principalmente nella zona del Mittlerer o Bunter Keuper, del Sandsteinkeuper (arenaria) e soprattutto nei leggeri terreni sabbiosi del Burgsandstein.

L'alternarsi degli strati di arenaria e di quelli impermeabili di argilla, peculiarità dei terreni del Bunter Keuper, si è rivelata particolarmente propizia all'allestimento degli stagni d'allevamento.

In tutta la Franconia, gli stagni si trovano quasi esclusivamente nella formazione geologica del Keuper che, come sopra descritto, comprende suoli impermeabili che lasciano passare solo minimamente le acque d'infiltrazione. Ciò vuol dire che anche modesti afflussi idrici o le semplici precipitazioni sono sufficienti a mantenere il livello d'acqua per tutta l'estate.

Rispetto al resto della Germania, le precipitazioni sono molto scarse in questa regione. In effetti, le precipitazioni annue si collocano mediamente fra 600 e 650 mm e la temperatura media oscilla fra 7 e 9 °C. Si tratta quindi di un clima continentale, caldo e secco, con poche precipitazioni. A differenza dell'Alto palatinato, in Franconia il bilancio idrico è il fattore limitante per la piscicoltura. Grazie al clima più caldo di quello dell'Alto palatinato, gli stagni sono più fertili e offrono rese più elevate.

L'allevamento di carpe caratterizza non soltanto il paesaggio della Franconia ma anche la sua cultura. Così, abbondano i libri di aneddoti sulla piscicoltura, le canzoni dedicate alle carpe e le mostre (d'arte) sul tema.

In tutta la Franconia la carpa viene servita come piatto tipico in numerosi ristoranti, molti dei quali – come del resto la stessa «Frankenkarpfen» – hanno tradizioni centenarie. La maggioranza dei ristoratori, che vantano una lunga tradizione familiare nella preparazione della carpa, dispone anche di appositi bacini di riserva in modo da poter sempre offrire carpe fresche.

In quanto prodotto alimentare, la «Frankenkarpfen» è molto apprezzata in tutta la regione e viene cucinata secondo ricette tipiche della Franconia (ad esempio, la carpa tagliata a metà per il lungo e fritta).

2. Specificità del prodotto

La «Frankenkarpfen» è caratterizzata da carni bianche e sode, dal sapore tipico che può essere definito non terroso (non «muschiato»), piacevolmente saporito, che ricorda le patate appena bollite. Grazie alla densità di allevamento stabilita, la «Frankenkarpfen» contiene pochi grassi che in pratica non superano il 10 %.

3. Legame causale

Il legame si fonda sulla qualità e le caratteristiche del prodotto e sui fattori naturali della zona.

La «Frankenkarpfen» è nota nella regione e anche oltre i suoi confini e gode di ottima reputazione presso i consumatori. L'eccellente qualità e purezza delle acque in cui il pesce viene allevato nella zona geografica delimitata, l'influenza delle condizioni naturali e geografiche sull'allevamento della carpa e l'influsso dei suoli particolari di questa regione, nonché (e soprattutto) l'alimentazione prevalentemente naturale (microrganismi) nelle acque della Franconia conferiscono al prodotto il suo gusto caratteristico, gusto che può essere definito non terroso (non «muschiato»), piacevolmente saporito, che ricorda le patate appena bollite. L'alimentazione e la scarsa densità di allevamento (non superiore a 800 K2 per ha) garantiscono l'eccellente qualità delle carni.

L'ottima reputazione della «Frankenkarpfen» va attribuita alla sua qualità nonché all'importanza e alla tradizione secolare della piscicoltura in Franconia. Anche il fatto che la carpa sia saldamente radicata nella vita culturale della zona geografica, che sia un prodotto alimentare molto apprezzato e che costituisca un elemento tradizionale della gastronomia della Franconia ha reso la «Frankenkarpfen» una specialità rinomata non soltanto nella regione stessa ma anche oltre i suoi confini.

Da un sondaggio effettuato a Norimberga nel 2002 risulta che il 31 % dei consumatori preferisce la carpa di questa regione. Inoltre la «Frankenkarpfen» è elencata come specialità tradizionale bavarese nella banca dati delle specialità bavaresi. Per figurare nella banca dati, un prodotto, un piatto o una bevanda deve soddisfare una serie di requisiti.

La specialità deve essere prodotta o coltivata nella regione da almeno 50 anni. Deve inoltre avere una storia e/o un'origine che dimostri che il prodotto è strettamente legato alla regione in cui viene prodotto o trasformato. Infine i consumatori devono percepire il prodotto come tipicamente bavarese o tipico di una regione della Baviera.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Markenblatt Vol. 32 del 13.8.2021, parte 7a-bb, pag. 31509.

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/42259>
