

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2006/C 306/03)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

Registratieaanvraag als bedoeld in artikel 5 en artikel 17, lid 2

„HOLSTEINER KARPFFEN”

EG-nummer: DE/PGI/005/0343/3.5.2004

BOB () BGA (X)

Deze samenvatting is uitsluitend ter informatie opgesteld. Belangstellenden wordt verzocht om voor volledige informatie kennis te nemen van de volledige versie van het productdossier, die verkrijgbaar is bij de in punt 1 genoemde nationale autoriteiten of bij de Europese Commissie ⁽¹⁾.

1. *Bevoegde dienst van de Lidstaat*

Naam: Bundesministerium der Justiz
Adres: D-11015 Berlin
Tel.: (49-30) 20 25 70
Fax: (49-30) 20 25 95 25
E-mail: poststelle@bmj.bund.de

2. *Groepering*

Naam: Verband der Binnenfischer und Teichwirte Schleswig-Holstein e.V.
Adres: Wischhofstr. 1-3
D-24148 Kiel
Tel.: (49-431) 719 39 61
Fax: (49-431) 719 39 65
E-mail: fischereiverband@lksh.de
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) andere ()

3. *Productcategorie*

Categorie 1.7. Vis — verse karpfen en daarvan afgeleide producten

4. *Overzicht van het productdossier (samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens)*

4.1 Naam: „Holsteiner Karpfen”

4.2 Beschrijving:

In Sleeswijk-Holstein vragen klanten die voor menselijke consumptie bestemde karpfen willen bestellen, om „Holsteiner Karpfen”, die tot de spiegelkarpfen behoort (*Cyprinus carpio*). Het traditionele gerecht *Karpfen blau* kan alleen met spiegelkarpfen worden bereid. Het minimumgewicht van elke levende vis is ongeveer 1,5 kg; het gemiddelde verkoopgewicht is ongeveer 2,5 kg. Om dit gewicht te bereiken moet de vis gedurende drie tot vier jaar worden opgekweekt.

„Holsteiner Karpfen” is langwerpige van vorm en heeft weinig schubben (spiegelkarpfen). Het vlees is licht van kleur, vol, stevig en zacht en heeft een laag vetgehalte met een unieke smaak en zuivere geur.

⁽¹⁾ Europese Commissie — Directoraat-generaal Landbouw en Plattelandsontwikkeling — Kwaliteitsbeleid voor landbouwproducten — B-1049 Brussel.

„*Holsteiner Karpfen*” is kort vóór het moment van verkoop aan de eindgebruiker geslacht, en is dan panklaar. „Panklaar” betekent dat het aan de eisen van de consument voor hele karpers, gehalveerde karpers, in moten verdeelde karpers of verse filet voldoet.

De kwaliteit wordt hierdoor niet veranderd.

Gerookte „*Holsteiner Karpfen*” is in zijn geheel of in moten (zie hierboven) gerookt.

4.3 Geografisch gebied: Het geografische gebied omvat alle karpervijvers in Sleeswijk-Holstein. Het kweken van karpers in vijvers is in 1196 in Reinfeld (Holstein) begonnen in het cisterciënzerklooster Reyenfelde, waarna de karperkweek zich in het zuiden van Sleeswijk-Holstein het sterkst verbreidde. In het noorden van Sleeswijk-Holstein wordt de karperkweek vanwege het klimaat slechts op beperkte schaal bedreven, maar in heel Sleeswijk-Holstein kent de consument „*Holsteiner Karpfen*”. De aanduiding „*Holsteiner Karpfen*” maakt het duidelijk dat de (voor menselijke consumptie bestemde) karper uit de deelstaat Sleeswijk-Holstein komt en niet uit andere landen is ingevoerd (met de lange afstanden die hiermee gemoeid zijn).

4.4 Bewijs van oorsprong:

Kwekers en handelaren verplichten zich ertoe geen producten met een andere oorsprong onder de benaming „*Holsteiner Karpfen*” op de markt te brengen.

Handelaren en restauranthouders gebruiken hun facturen om te bewijzen dat ze de „*Holsteiner Karpfen*” die ze hebben verkregen, wel degelijk hebben gekocht of verkocht.

Voor de controle worden bewijsstukken over de bedrijfsgrootte, de aangekochte en verkochte hoeveelheden vis, voeder, enz., of de aankoop van karpers bewaard. De Landbouwkamer van Sleeswijk-Holstein controleert de naleving van de juiste karperkweekmethodes, de hygiëne van de installaties en de kwaliteit van de voor menselijke consumptie bestemde karpers.

4.5 Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

„*Holsteiner Karpfen*” wordt in Sleeswijk-Holstein opgekweekt tot afmetingen die karpers geschikt maken voor menselijke consumptie (meer dan 1,5 kg). In Sleeswijk-Holstein is de traditionele grote karper van meer dan 2 kg ook nog steeds in zwang. Zo'n gewicht wordt doorgaans bereikt tegen het einde van het derde of vierde groeiseizoen (de zomer). Het voeder is voornamelijk afkomstig uit de vijver zelf (voedingsstoffen uit de bedding, zoöplankton, enz.). Granen en soja zijn de enige extra voedermiddelen die worden gebruikt om het eiwitrijke natuurlijke dieet aan te vullen en evenwichtiger te maken. Dat wordt als een goede kweekpraktijk beschouwd.

Voor verwerkte producten zoals gerookte karper houdt de geografische aanduiding (*Holsteiner Karpfen*) verband met de grondstof, verse *Holsteiner Karpfen*.

4.6 Verband:

Sleeswijk-Holstein is het meest noordelijke gebied in Duitsland waar karpers voorkomen. Het zeeklimaat zorgt er met zijn lagere temperaturen voor dat de karper, mede door de geringe hoeveelheid bijvoeding, trager groeit. Daardoor wordt het vlees mager, vol, stevig, licht van kleur, en heeft het een unieke, zuivere smaak en geur.

„*Holsteiner Karpfen*” is een specialiteit met een lange traditie. In de regio, maar ook nationaal, is het een bekend product dat bijzonder wordt gewaardeerd door de consument.

„*Holsteiner Karpfen*” wordt geproduceerd als voor menselijke consumptie bestemde vis in traditionele visvijvers met een geschiedenis van verscheidene eeuwen. De karperkweek was eerst een economische activiteit op landgoederen, en wordt nu fulltime, maar ook als economische nevenactiviteit uitgeoefend door zo'n 200 familiebedrijven met circa 2 000 ha visvijvers. Visvijvers maken derhalve een belangrijke ecologisch deel uit van het landschap in Sleeswijk-Holstein.

„*Holsteiner Karpfen*” wordt in Sleeswijk-Holstein opgekweekt tot afmetingen die karpers geschikt maken voor menselijke consumptie, en vervolgens in deze deelstaat geslacht en verwerkt. Als pootvis van elders wordt gebruikt, moet die ten minste het laatste groei-jaar in Sleeswijk-Holstein doorbrengen. Dit betreft echter het derde en het vierde jaar, die het belangrijkste zijn voor de gewichtstoename en het tot volle wasdom komen qua omvang en smaak van de typische voor de consument bestemde karpers uit Sleeswijk-Holstein. Dit betekent een gewichtstoename van ongeveer 2 kg per vis.

Helaas kan door de visvijvers in Sleeswijk-Holstein niet altijd een voldoende aanvoer van pootvis worden gegarandeerd, met name als gevolg van het aalscholverprobleem. Herhaaldelijk moet extra pootvis met een gewicht tot 500 g per stuk worden gekocht. De mate waarin de karpers in de laatste een à twee jaar groeien wordt duidelijk als je nagaat dat elke vis in die periode drie- tot vijfmaal zo zwaar wordt.

Producten die met name opvallen door hun lagere prijzen en die over langere afstanden zijn vervoerd (vervoer van levende vis) worden vaak aangeboden onder namen die zo zijn gekozen dat ze een Holsteiner oorsprong moeten suggereren.

De aangevraagde beschermde geografische aanduiding moet de producent en, vooral, de consument duidelijkheid en zekerheid bieden.

4.7 Controlestructuur:

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

Adres: 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 Etikettering: Beschermde Geografische Aanduiding (BGA)

4.9 Nationale eisen: —
