

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka za odobritev spremembe specifikacije proizvoda, ki ni manjša, v skladu s členom 50 (2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2021/C 27/10)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od dneva te objave.

ZAHRTEVEK ZA ODOBRITEV SPREMEMBE SPECIFIKACIJE PROIZVODA ZA ZAŠČITENE OZNAČBE POREKLA/ZAŠČITENE GEOGRAFSKE OZNAČBE, KI NI MANJŠA

Zahtevk za odobritev spremembe v skladu s prvim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

„Aischgründer Karpfen“

EU št.: PGI-DE-0689-AM01- 30.10.2019

ZOP () ZGO (X)

1. Skupina vložnikov in pravni interes

Ime: Teichgenossenschaft Aischgrund [Aischgrund Pond Cooperative], Teichgenossenschaft Neustadt a. d. Aisch – Bad Windsheim [Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim Pond Cooperative]

Naslov: Brunnenweg 14,
91315 Höchstadt an der Aisch

Država: Nemčija

Tel.: +49 91935012085

Faks: +49 91935034127

E-naslov: tg.aischgrund@gmx.de

Pravni interes:

Vložnik je isti kot prvotni vložnik. To je združenje proizvajalcev zaščiteneh proizvodov. Zato ima pravni interes za vložitev tega zahtevka za spremembo in je tudi upravičen do njegove vložitve (člen 53(1) v povezavi s členom 3(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012).

2. Država članica ali tretja država

Nemčija

⁽¹⁾ ULL 343, 14.12.2012, str. 1.

3. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda proizvodnje
- Povezava
- Označevanje
- Drugo [Navedite.]

4. Vrsta sprememb

- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, ki se ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.
- Sprememba specifikacije proizvoda za registrirano ZOP ali ZGO, za katero enotni dokument (ali enakovredni dokument) ni bil objavljen, pri čemer se sprememba ne šteje za manjšo v skladu s tretjim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012.

5. Spremembe

Spremembe se nanašajo na oddelek (b), Opis proizvoda, in oddelek (e), Metoda proizvodnje, v specifikaciji proizvoda.

V oddelku (b), Opis proizvoda (in tudi pod točko 3.2 enotnega dokumenta), se prvi stavek tretjega odstavka: „Živa teža triletne ribe znaša med 1 000 g in 1 700 g“, spremeni v „Živa teža tega jedilnega krapa (iz faze K3) znaša med 1 000 g in 3 000 g“.

Oddelek (b) (in tudi točka 3.2 enotnega dokumenta) se zdaj glasi:

„Aischgründer Karpfen“, imenovan krap zrcalar (*Cyprinus carpio*), je jedilna riba, ki se prodaja kot živa ali zaklana.

Hrbet krapa „Aischgründer Karpfen“ je temno zelen, siv ali sivkasto moder, boka sta rumenkasto zelena do zlata, trebuh pa je rumenkasto bel. Hrbtne in repne plavuti so sive, repne in podrepne plavuti imajo rdečkast odtenek, prsne in trebušne plavuti pa so rumenkaste ali rdečkaste. Prepoznavna značilnost krapa „Aischgründer Karpfen“ je njegov visok hrbet, ki se razvije zlasti zaradi toplega vremena in visoke stopnje rodnosti v ribnikih. Njegovo značilno razmerje med višino in dolžino je med 1:2 in 1:2,5.

Živa teža tega jedilnega krapa (iz faze K3) znaša med 1 000 g in 3 000 g. „Aischgründer Karpfen“ je krap zrcalar, za katerega sta značilna čvrsto, vendar mehko in aromatično belo meso ter nizka vsebnost maščob, ki ne presega 10 %. Nizka vsebnost maščobe se zagotavlja z omejevanjem gostote populacije (največ 800 krapov na hektar v fazi K2) in ustreznim prilaganjem krme.“

Razlog za spremembo je, da naj bi se povečalo povpraševanje po filejih, večji krapji pa so še posebno primerni za filiranje z uporabo strojev za avtomatsko filiranje, ki so bili razviti.

V oddelku (e), Metode proizvodnje, so bile zahtevane naslednje spremembe, ki so vključene v točko 3.4 enotnega dokumenta.

V zadnjem stavku prvega odstavka se za besedilom „doseže želeno starost“ vstavi beseda „običajno“.

V prvem stavku drugega odstavka se besedilo „ki se začne aprila zadevnega proizvodnega leta“ spremeni v „ki se v večini primerov začne aprila zadevnega proizvodnega leta“.

V drugem stavku drugega odstavka se pred besedo „odločilno“ vstavi beseda „praviloma“, v zadnjem stavku pa se pred besedilom „poveča za več kot 1 kg“ vstavi beseda „običajno“.

V četrtem odstavku se besedilo: „Kadar se krap goji kot jedilna riba (K2–K3)“, spremeni v besedilo: „Kadar se krap goji kot jedilna riba (iz faze K2)“, besedilo „od maja do septembra“ pa v besedilo „praviloma od aprila do septembra“.

Oddelek (e) se zdaj glasi:

„Ker je rastna sezona krapa v toplih poletnih mesecih, se njegova starost izračuna glede na število poletij. Jedilni krap v dolini reke Aisch običajno dozori v treh poletjih. Prvo leto se iz jajčec razvije t. i. krap K1. Po zimi, ki sledi, se krap razvije v ribo K2, raste še eno zimo in nato doseže zeleno težo običajno tretje poletje (tj. kot krap K3).

„Aischgründer Karpfen“ mora na geografskem območju preživeti vsaj eno rastno sezono (ki se v večini primerov začne aprila zadevnega proizvodnega leta) od faze mladice (K2) do faze jedilne ribe (K3). Tretje leto (faza K2 do K3) je praviloma odločilno za povečanje teže in razvoj okusa. V tem obdobju se teža ribe običajno poveča za več kot 1 kg.

Gostota populacije v fazi K2 ne sme biti večja kot 800 krapov na hektar.

Krap se prehranjuje predvsem s hrano, ki je na voljo v naravnem okolju (hranila na dnu, zooplankton itd.). Kadar se krap goji kot jedilna riba (iz faze K2), se tej prehrani praviloma od aprila do septembra dodajajo stročnice in žita (razen koruze). Krmni količnik (dodana količina krme (v kg) na kilogram rasti) je približno 2:1.

Poleg tega je za prehrano v skladu z veljavno nacionalno zakonodajo dovoljena krmna mešanica. Krmna mešanica ne sme vsebovati nobene sestavine živalskega izvora, ampak lahko vsebuje le poljščine. Vsebuje lahko največ 16 % surovih beljakovin, skupna vsebnost fosforja pa ne sme presegati 0,6 %. Poleg tega mora vsebovati vsaj 10 % travne moke.“

Vložnik za spremembe navaja naslednje razloge:

Ker se krapji v dolini reke Aisch gojijo ekstenzivno (tj. na prostem) v naravnih ribnikih, vreme močno vpliva na rast rib. Jedilni krap se v zadnjih letih razvija zelo različno (zaradi podnebnih sprememb).

Vložnik trdi, da so bile v nekaterih letih zgodnje pomladi tako tople, da so se ribe zgodaj zbudile iz zimskega spanja in se začele hraniti. To pomeni, da naravni viri njihove prehrane niso bili zadostni in jih je bilo treba dopolnjevati.

Ker ni mogoče predvideti, kako se bo podnebje spreminjalo v prihodnosti, je potreben prožnejši sklop pravil (z odpravo zdaj veljavnih togih zahtev).

ENOTNI DOKUMENT

„Aischgründer Karpfen“

EU št.: PGI-DE-0689-AM01 – 30.10.2019

ZGO (X) ZOP ()

1. **Ime [ZOP ali ZGO]**

„Aischgründer Karpfen“

2. **Država članica ali tretja država**

Nemčija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.7 Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Aischgründer Karpfen“, imenovan krap zrcalar (*Cyprinus carpio*), je jedilna riba, ki se prodaja kot živa ali zaklana.

Hrbet krapa „Aischgründer Karpfen“ je temno zelen, siv ali sivkasto moder, boka sta rumenkasto zelena do zlata, trebuh pa je rumenkasto bel. Hrbtne in repne plavuti so sive, repne in podrepne plavuti imajo rdečkast odtenek, prsne in trebušne plavuti pa so rumenkaste ali rdečkaste. Prepoznavna značilnost krapa „Aischgründer Karpfen“ je njegov visok hrbet, ki se razvije zlasti zaradi toplega vremena in visoke stopnje rodnosti v ribnikih. Njegovo značilno razmerje med višino in dolžino je med 1:2 in 1:2,5.

Živa teža tega jedilnega krapa (iz faze K3) znaša med 1 000 g in 3 000 g. „Aischgründer Karpfen“ je krap zrcalar, za katerega sta značilna čvrsto, vendar mehko in aromatično belo meso ter nizka vsebnost maščob, ki ne presega 10 %. Nizka vsebnost maščobe se zagotavlja z omejevanjem gostote populacije (največ 800 krapov na hektar v fazi K2) in ustreznim prilagajanjem krme.

3.3. Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Krap se prehranjuje predvsem s hrano, ki je na voljo v naravnem okolju (hranila na dnu, zooplankton itd.). Kadar se krap goji kot jedilna riba (iz faze K2), se tej prehrani praviloma od aprila do septembra dodajajo stročnice in žita (razen koruze). Krmni količnik (dodana količina krme (v kg) na kilogram rasti) je približno 2:1.

Poleg tega je za prehrano v skladu z veljavno nacionalno zakonodajo dovoljena krmna mešanica. Krmna mešanica ne sme vsebovati nobene sestavine živalskega izvora, ampak lahko vsebuje le poljščine. Vsebuje lahko največ 16 % surovih beljakovin, skupna vsebnost fosforja pa ne sme presegati 0,6 %. Poleg tega mora vsebovati vsaj 10 % travne moke.

3.4. Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Ker je rastna sezona krapa v toplih poletnih mesecih, se njegova starost izračuna glede na število poletij. Jedilni krap v dolini reke Aisch običajno dozori v treh poletjih. Prvo leto se iz jajčec razvije t. i. krap K1. Po zimski, ki sledi, se krap razvije v ribo K2, raste še eno zimo in nato doseže zeleno težo običajno tretje poletje (tj. kot krap K3).

„Aischgründer Karpfen“ mora na geografskem območju preživeti vsaj eno rastno sezono (ki se v večini primerov začne aprila zadavnega proizvodnega leta) od faze mladice (K2) do faze jedilne ribe (K3). Tretje leto (faza K2 do K3) je praviloma odločilno za povečanje teže in razvoj okusa. V tem obdobju se teža ribe običajno poveča za več kot 1 kg. Gostota populacije v fazi K2 ne sme biti večja kot 800 krapov na hektar.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

–

3.6. Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

–

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Geografsko območje vključuje vse ribnike s krapom v podeželskih okrožjih Erlangen-Höchstadt, Neustadt an der Aisch – Bad Windsheim, Fürth, Kitzingen, Bamberg, Forchheim in Nürnberger Land ter mestnih občinah Erlangen, Forchheim, Bamberg, Nuremberg in Fürth.

5. Povezava z geografskim območjem

5.1. Posebnosti geografskega območja:

Razvoj gojenja rib v ribnikih na območju doline reke Aisch izvira iz srednjega veka, v katerem so bili ustanovljeni številni samostani, zaradi česar se je v večmesečnih obdobjih postenja pojavila potreba po ribah. Menihi so morali poskrbeti, da so bile na obloženi jedilni mizi ribe, pri tem pa se niso veliko ukvarjali z donosnostjo dejavnosti gojenja rib.

Tla pod številnimi ribniki v središču doline reke Aisch so iz nepropustne ilovice iz poznega triasa. Regija, bogata z ribniki, je nastala in preživela zaradi številnih osnovnih fizičnogeografskih dejavnikov: zapletenih prehodov med peščenimi nanosi in ilovnatimi plastmi, neprepustnih peščenih plasti „Burgsandstein“, položnih pobočij dolin, številnih zamočvirjenih izvirov ter prsti, ki ni bila najprimernejša za kmetijstvo.

Čprav na drugih območjih profil temperature omejuje donosnost krapov, to ne velja za dolino reke Aisch, ki je najtoplejše območje gojenja rib v ribnikih v Nemčiji. Povprečna letna temperatura je približno 8 ali 9 °C, odvisno od nadmorske višine. Vendar je po drugi strani dolina reke Aisch omejena z dotokom vode v ribnike. Povprečna letna količina padavin znaša 600–650 mm, pri čemer se ta količina od severozahoda proti jugovzhodu zmanjša na približno 530 mm. Ribniki se raztezajo na območju z malo padavinami, saj ga pred njimi štiti vzhodna stran hribovja Frankenhöhe in gozd Steigerwald, kjer je količina padavin vsako leto drugačna. Večina ribnikov se oskrbuje le z dežnico in snežnico. Podnebje je toplejše kot v regiji Zgornja Pfalška, zato so ribniki bogatejši z ribami in zagotavljajo večji donos.

Gojenje krapov je posebna značilnost pokrajine tega geografskega območja (ki je največje območje s stalnimi ribniki v Nemčiji) in tudi njegove kulture. Obstajajo knjige z anekdotami o ribogojstvu, pesmi o krapu in celo (umetniške) razstave, posvečene krapu. V mestu Höchststadt an der Aisch je bil kot simbol regije postavljen največji kip krapa na svetu. Slaščičarji prodajajo čokoladne krape, kupiti pa je mogoče tudi sadni žele bonbon v obliki krapa ali „Aischgründer Kärpfla“. Krap krasi tudi hišne zvonce, festivalske pripomočke, klubske majice itd.

„Aischgründer Karpfen“ je tradicionalna jed, ki jo ponujajo v gostilnah v celotni regiji Frankovska, pri čemer imajo številne od njih, tako kot specialiteta sama, večstoletno tradicijo. Večina gostilničarjev z dolgo družinsko tradicijo pripravljanja krapa ima v svojih gostilnah tudi bazene ali korita, da imajo svežo ribo vedno na zalogi.

5.2. Posebnosti proizvoda:

„Aischgründer Karpfen“ je prepoznaven v celotni regiji in drugod, potrošniki pa ga zelo cenijo. Riba ima še številne druge posebne značilnosti: njeno razmerje med višino in dolžino je med 1:2 in 1:2,5, zaradi česar ima višji hrbet kot krap iz drugih območij. Razlog za to sta toplo vreme in stopnja rodnosti v ribnikih. Druga značilnost proizvoda „Aischgründer Karpfen“ je čvrsto belo meso, ki ima svojo tipično aromo (nima okusa po zemlji ali postanosti, ampak je podoben okusnemu sveže kuhanemu krompirju). Zaradi predpisane gostote populacije ima „Aischgründer Karpfen“ nizko vsebnost maščob, ki v filejih dejansko ne presega 10 %.

5.3. Vzročna povezava med geografskim območjem in določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda:

Visok hrbet, ki je značilen za krapa „Aischgründer Karpfen“, je posledica dobrih pogojev za razmnoževanje v dolini reke Aisch, ki je najtoplejše območje gojenja krapov v Nemčiji.

„Aischgründer Karpfen“ je zelo cenjen, ker je gojenje rib v ribnikih zelo pomembno in ima večstoletno tradicijo.

Na podlagi javnomnenjskih raziskav, ki sta jih izvedli Univerza za uporabne znanosti v Weihenstephanu in Tehnična univerza v Münchnu, je bilo ugotovljeno, da je „Aischgründer Karpfen“ v celotni regiji zelo cenjen kot živilo. Tradicionalna sezona krapov v dolini reke Aisch traja od 1. septembra do 30. aprila, odprtje sezone obdobja pa zaznamujejo številni festivali. Krap je sestavni del kulturnega življenja na tem geografskem območju. Je zelo cenjeno živilo in glavna sestavina tradicionalne kuhinje. Tudi zaradi teh dejavnikov je „Aischgründer Karpfen“ posebnost regije, ki ji daje sloves daleč zunaj njenih meja.

Na podlagi raziskav, ki jih je leta 2002 izvedla Univerza za uporabne znanosti v Weihenstephanu, je bilo ugotovljeno, da daje 79 % anketirancev v dolini reke Aisch in 49 % anketirancev v Nürnbergu prednost krapu „Aischgründer Karpfen“ pred krapom iz drugih območij.

Sklic na objavo specifikacije

(drugi pododstavek člena 6(1) te Uredbe)

Markenblatt, Zv. 24, 14. junija 2019, del 7a–bb, str. 17222

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41798>