

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 30/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

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

NR WE: DE-PGI-0005-0688-19.03.2008

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

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

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Niemcy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.7 – Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:*„Fränkischer Karpfen”/„Frankenkarpfen”/„Karpfen aus Franken” (zwany dalej „Frankenkarpfen”) to odmiana lustrzenia (*Cyprinus carpio*) sprzedawana w celach konsumpcyjnych żywcem lub po uboju.

Grzbiet „Frankenkarpfen” jest ciemnozielony, szary lub szaro-niebieski, jego boki są w odcieniach od żółtawozielonego do złotego, a jego podbrzusze jest barwy żółtawobiałej. Płetwy grzbietowe i ogonowe są szare, płetwy ogonowe i odbytowe mają odcień czerwony, a płetwy piersiowe i brzuszne są żółtawe lub czerwone.

Żywa waga karpia przeznaczonego do spożycia wynosi od 1 000 g do 1 700 g w przypadku ryby trzyletniej. Cechą wyróżniającą „Frankenkarpfen” jest jego jędrne, białe, smaczne mięso i niska zawartość tłuszczu, praktycznie nieprzekraczająca 10 %. Zawartość tłuszczu jest utrzymywana na niskim poziomie poprzez ograniczanie obsady zwierząt (maksymalnie 800 karpia na 1 ha na etapie K2).

3.3. *Surowce:*

—

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

W większości karmienie odbywa się w sposób naturalny (żywienie przydatne, zooplankton itp.); na potrzeby hodowli ryb do spożycia (tj. K2–K3 – w przypadku karpia dwuletniego lub trzyletniego) dodaje się paszę w formie nasion roślin strączkowych i zbóż (z wyjątkiem kukurydzy). Ponadto dozwolona jest pasza mieszana zatwierdzona w ramach bawarskiego programu wiejskiego. Pasza mieszana musi składać się tylko z upraw rolnych i nie może zawierać żadnych składników pochodzenia zwierzęcego. Nie może ona zawierać więcej niż 16 % surowych białek a całkowita zawartość fosforu nie może przekraczać 0,6 %. Zawartość mączki roślinnej musi wynosić co najmniej 10 %.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Ponieważ karp rośnie podczas ciepłych miesięcy letnich, jego wiek mierzy się okresami letnimi. Zasadniczo, w regionie Frankonii, karp przeznaczony do spożycia hodowany jest w cyklu trzyletnim. W pierwszym roku tzw. karp K1 jest hodowany z ikry. Po zimowaniu ryba wyrasta w karpia K2. Pożądaną wagę osiąga trzeciego lata (K3).

„Frankenkarpfen” musi spędzić co najmniej jeden okres produkcyjny podczas hodowli (licząc od kwietnia danego roku) od K2 (narybek) do K3 (ryba do spożycia) na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

—

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje wszystkie stawy karpiove w Dolnej, Środkowej i Górnej Frankonii.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

„Frankenkarpfen” jest hodowany w tym regionie od około 900 lat. Hodowla karpia ma bliskie związki historyczne z klasztorami Frankonii.

Stawy karpiove we Frankonii tworzą w większości szeroki pas przechodzący przez geologiczne dorzecze Rednitz oraz doliny górnej części Altmühl, Aisch i Wörnitz. Zlokalizowane są głównie w obszarze „Mittlerer Keuper” lub „Bunter Keuper” i piaskowcu typu kajper („Keuper”), a w szczególności w lekkich gruntach piaszczystych formacji Bursandstein. Naprzemienność warstw piaskowca i gliny, które działają jak bariery dla wody, jest cechą charakterystyczną gleb „Bunter Keuper” i okazuje się być wyjątkowo sprzyjająca budowie stawów.

W całej Frankonii stawy można znaleźć prawie wyłącznie w formacji geologicznej kajper. Jak już wspomniano, formacja ta zawiera nieprzepuszczalne gleby, gdzie następuje minimalna utrata wody poprzez przeciek. Oznacza to, że nawet niewielki napływ wody lub opady atmosferyczne wystarczają do utrzymania poziomu wody przez całe lato.

W porównaniu z resztą Niemiec Frankonia charakteryzuje się bardzo niewielkimi opadami. Średnioroczne opady wynoszą tam między 600 mm a 650 mm, a średnia temperatura wynosi 7–9 °C. Innymi słowy, panuje tu ciepły i suchy klimat kontynentalny z niskim poziomem opadów. Zasoby wodne są cechą odróżniającą stawy karpiove Frankonii od stawów w sąsiednim Górnym Palatynacie. Ponieważ klimat jest cieplejszy niż w Górnym Palatynacie, stawy we Frankonii są żyźniejsze i cechują się większą wydajnością.

Hodowla karpia wpływa nie tylko na krajobraz, ale też na życie kulturalne Frankonii. Na przykład opracowano książkowe zbiory anegdot na temat stawów karpiowych, o karpniu powstają piosenki i organizowane są wystawy (również artystyczne) poświęcone różnym zagadnieniom związanym z tą rybą.

„Frankenkarpfen” podawany jest jako tradycyjne danie w wielu restauracjach w całej Frankonii, z których wiele ma wieloletnią tradycję, jak sam „Frankenkarpfen”. Wielu właścicieli restauracji mających długie tradycje rodzinne w podawaniu karpia posiada również akwaria, dzięki czemu oferowany przez nich karp jest zawsze świeży.

Dania z „Frankenkarpfen” są wysoko cenione w całym regionie i istnieją typowe dla Frankonii sposoby ich przyrządzania (na przykład smażone połówki karpia).

5.2. *Specyfika produktu:*

Cechą wyróżniającą „Frankenkarpfen” jest jędrne, białe mięso, o charakterystycznym smaku, który można opisać jako przyjemny i niezmierny (bądź zatęchły), przypominający dobre, świeżo ugotowane ziemniaki. Dzięki zalecanej obsadzie zwierząt „Frankenkarpfen” ma niską zawartość tłuszczu, praktycznie nieprzekraczającą 10 %.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

„Frankenkarpfen” jest dobrze znany w regionie i w całym kraju oraz bardzo ceniony wśród konsumentów. „Frankenkarpfen” zawdzięcza swój charakterystyczny i znamienny smak bardzo dobrej, czystej wodzie występującej na obszarze hodowli tej ryby, wpływowi przyrodniczych i geograficznych warunków hodowli oraz wpływowi bardzo charakterystycznego, frankońskiego podglebia, a w szczególności głównie naturalnej paszy (organizmy zawarte w pokarmie dla ryb) w wodzie występującej na wyznaczonym obszarze. Smak ten można opisać jako przyjemny i niezmierny (czy zatęchły), przypominający dobre, świeżo ugotowane ziemniaki. Pasza i niska obsada zwierząt (która nie może przekroczyć 800 karpi K2 na hektar) gwarantują wyjątkową jakość mięsa karpia.

R e n o m a

„Frankenkarpfen” zdobył tak dużą renomę ze względu na jakość karpia oraz duże znaczenie i wielowiekową tradycję stawów karpowych we Frankonii.

Jako że karp jest mocno zakorzeniony w życiu kulturalnym wyznaczonego obszaru geograficznego i że przygotowuje się z niego bardzo cenione dania, a także stanowi trwałą, tradycyjny element frankońskiej kultury gastronomicznej, „Frankenkarpfen” stał się regionalnym specjałem, zdobywając renomę w całym regionie i poza jego granicami.

Badanie konsumenckie przeprowadzone w 2002 r. w Norymberdze wykazało, że 31 % konsumentów preferuje odmianę karpia „Frankenkarpfen”. „Frankenkarpfen” został również ujęty w bazie danych tradycyjnych bawarskich specjałów (<http://www.food-from-bavaria.de>). W tej bazie danych, prowadzonej przez Bawarskie Ministerstwo Rolnictwa i Leśnictwa, mogą znaleźć się jedynie produkty cieszące się bardzo dobrą opinią wśród mieszkańców Bawarii.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

„Trade Mark Journal” nr 35 z dnia 31 sierpnia 2007 r., część 7a-aa, s. 16130

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