

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2023/C 174/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/  
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

**Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

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

**Nr UE: PGI-DE-0688-AM01**

ChNP  ChOG

**1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Nazwa: Fischereiverband Mittelfranken e.V. [Stowarzyszenie Producentów Ryb Mittelfranken]

Adres: Maiacher Straße 60d, 90441, Norymberga

Tel. +49 9114249010

E-mail: info@mfr.de

*Uzasadniony interes*

Wnioskodawca i pierwotny wnioskodawca jest tym samym podmiotem. Jest to stowarzyszenie producentów produktów chronionych. Ma zatem prawnie uzasadniony interes w złożeniu niniejszego wniosku o zatwierdzenie zmiany i jest również uprawnione do złożenia wniosku (art. 53 ust. 1 w związku z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012).

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niemcy

**3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [określić]

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

#### 4. Rodzaj zmian

- Zmiany specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikujące się do uznania za nieznaczne zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiany specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikujące się do uznania za nieznaczne zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

#### 5. Zmiany

##### 1. Opis produktu

###### Zmiana w specyfikacji produktu

W części b) akapit trzeci („Opis”) zdanie pierwsze:

„Żywa waga karpia przeznaczonego do spożycia wynosi od 1 000 g do 1 700 g w przypadku ryby trzyletniej” otrzymuje brzmienie:

„Masa w relacji pełnej tego karpia towarowego (od K3) wynosi od 1 000 g do 3 000 g”.

Uzasadnienie: Rozwój automatycznych maszyn do filetowania sprawił, że zapotrzebowanie na filety gwałtownie wzrosło, a większe karpie szczególnie dobrze nadają się do filetowania.

Wpływ na jednolity dokument:

Powyższa zmiana specyfikacji dotyczy również pkt 3.2. „Opis produktu” jednolitego dokumentu.

W akapicie trzecim zdanie pierwsze „Żywa waga karpia przeznaczonego do spożycia wynosi od 1 000 g do 1 700 g w przypadku ryby trzyletniej” otrzymuje brzmienie:

„Masa w relacji pełnej tego karpia towarowego (od K3) wynosi od 1 000 g do 3 000 g”.

##### 2. Dowód pochodzenia

###### Zmiana w specyfikacji produktu

W części d) („Dowód pochodzenia”) zdanie czwarte i piąte:

„Wszyscy producenci zarejestrowani w systemie kontroli są rejestrowani przez spółdzielnię stawów w bazie danych. Spółdzielnia stawów monitoruje [...]” otrzymuje brzmienie:

„Wszyscy producenci zarejestrowani w systemie kontroli są rejestrowani w bazie danych przez upoważnionego koordynatora (obecnie »Satzfischerzeugerring Franken e.V.«). Koordynator monitoruje [...]”.

Uzasadnienie: Ponieważ ani Stowarzyszenie Producentów Ryb Mittelfranken, ani żadna ze spółdzielni stawów na tym obszarze geograficznym nie wyraziły zainteresowania przejęciem systemu kontroli, stowarzyszenie Satzfisherzeugerring Franken e.V. zgodziło się pełnić rolę koordynatora.

Wpływ na jednolity dokument: brak

##### 3. Metoda produkcji

###### Zmiana w specyfikacji produktu

W sekcji e) („Metoda produkcji”) wnioskuje się o wprowadzenie następujących zmian:

(1) W akapicie pierwszym zdanie czwarte:

„[...] a następnie trzeciego lata (K3) karpie osiągają pożądaną masę” otrzymuje brzmienie:

„[...] a następnie zwykle trzeciego lata (K3) karpie osiągają pożądaną masę”.

(2) Akapit drugi:

„[...] musi spędzić [co najmniej] jeden okres produkcyjny podczas hodowli (licząc od kwietnia danego roku) [...] na wyznaczonym obszarze geograficznym” otrzymuje brzmienie:

„[...] musi spędzić [co najmniej] jeden okres produkcyjny podczas hodowli (licząc w większości przypadków od kwietnia danego roku) [...] na wyznaczonym obszarze geograficznym”.

(3) W akapicie trzecim zdanie pierwsze:

„[...] W przypadku produkcji ryb towarowych (K2–K3) ryby dokarmia się roślinami strączkowymi i zbożem, z wyjątkiem kukurydzy” otrzymuje brzmienie:

„[...] W przypadku produkcji ryb towarowych (od K2) ryby dokarmia się roślinami strączkowymi i zbożem, z wyjątkiem kukurydzy”.

Uzasadnienie: Ponieważ karpie hodowane są ekstensywnie (tzn. na zewnątrz) w naturalnych stawach, pogoda ma silny wpływ na przyrost ryb. W ostatnich latach rozwój karpia towarowego przebiegał bardzo różnie (w wyniku zmiany klimatu).

W niektórych latach wczesna wiosna była tak ciepła, że ryby wcześniej wyszły ze stanu hibernacji i rozpoczęły okres żywienia. Oznaczało to, że ich naturalne źródła pożywienia nie były wystarczające i trzeba było je uzupełniać.

Choć karpie preferują ciepłe temperatury, to ostatnie, wyjątkowo gorące i suche lata pokazały, że również inne czynniki mają negatywny wpływ na wzrost: głównie brak tlenu, ale w niektórych przypadkach również częste występowanie sinic, a także niski poziom wody w stawach. Czynniki te powodowały stres, w wyniku którego ryby mniej jadły, a także wolniej rosły. Co więcej, ryby musiały być awaryjnie wyławiane ze stawów, gdy poziom wody był zbyt niski, co również miało negatywny wpływ na ich wzrost. Ponieważ nie można przewidzieć, jak będzie się zmieniał klimat, wnioskodawcy uważają, że należy pilnie zwiększyć elastyczność metody produkcji (jak opisano powyżej).

*Wpływ na jednolity dokument:*

Zmiany dotyczą następujących punktów jednolitego dokumentu:

Uwaga: zmianie uległa numeracja jednolitego dokumentu; pkt 3.4 „Pasza” jest obecnie pkt 3.3, a pkt 3.5 „Poszczególne etapy produkcji” jest obecnie pkt 3.4.

Pkt 3.3 („Pasza”)

Poniższe zdanie w obecnej wersji jednolitego dokumentu (pkt 3.4, wiersz pierwszy i drugi):

„[...] W przypadku produkcji ryb towarowych (K2–K3) ryby dokarmia się roślinami strączkowymi i zbożem [...]” otrzymuje brzmienie:

(w obecnej wersji w pkt 3.3, wiersz pierwszy i drugi):

„[...] W przypadku produkcji ryb towarowych (od K2) ryby dokarmia się roślinami strączkowymi i zbożem [...]”.

Punkt 3.4. (Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym)

W akapicie pierwszym w zdaniu czwartym (w pkt 3.5 w obecnej wersji jednolitego dokumentu):

„[...] a następnie trzeciego lata (K3) karpie osiągają pożądaną masę” przed słowem „osiągają” dodaje się słowo „zwykle”.

Zdanie to (które obecnie jest czwartym zdaniem w pkt 3.4) otrzymuje brzmienie:

„[...] a następnie zwykle trzeciego lata (K3) karpie osiągają pożądaną masę”.

W akapicie drugim (w pkt 3.5 obecnej wersji jednolitego dokumentu) w sformułowaniu „(licząc od kwietnia danego roku)” przed wyrażeniem „od kwietnia” dodaje się słowa „w większości przypadków”.

Zdanie to (które obecnie jest piątym zdaniem w pkt 3.4) otrzymuje brzmienie:

„[...] (licząc w większości przypadków od kwietnia danego roku) [...]”.

#### **4. Związek z obszarem geograficznym**

*Zmiana w specyfikacji produktu*

W pkt 3 („Związek przyczynowy” / „Renoma”) w ostatnim akapicie zdanie drugie i trzecie:

„[...] »Frankenkarpfen« został również ujęty w bazie danych tradycyjnych bawarskich specjałów (<http://www.foodfrombavaria.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”

otrzymują brzmienie:

„[...] »Frankenkarpfen« znajduje się również w bazie danych tradycyjnych bawarskich specjalności ([www.spezialitaetenland-bayern.de](http://www.spezialitaetenland-bayern.de)). Aby produkt, danie lub napój mogły zostać umieszczone w tej bazie, muszą spełniać szereg wymogów.

Dana specjalność musi być produkowana lub uprawiana w regionie od co najmniej 50 lat. Historia lub pochodzenie danego produktu muszą ponadto wykazywać, że jest on ściśle związany z regionem, w którym jest produkowany lub przetwarzany. Ponadto konsumenci muszą ponadto postrzegać dany produkt jako typowo bawarski lub typowy dla jednego z regionów Bawarii.”

Uzasadnienie: Powodem zmiany jest fakt, że wskazany adres URL ([www.foodfrombavaria.de](http://www.foodfrombavaria.de)) jest już nieaktualny.

Wpływ na jednolity dokument:

Powyższa zmiana specyfikacji dotyczy również pkt 5.3. „Związek przyczynowy” jednolitego dokumentu. W ostatnim akapicie zdanie drugie i trzecie:

„[...] »Frankenkarpfen« został również ujęty w bazie danych tradycyjnych bawarskich specjałów (<http://www.foodfrombavaria.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”

otrzymują brzmienie:

„[...] »Frankenkarpfen« znajduje się również w bazie danych tradycyjnych bawarskich specjalności ([www.spezialitaetenland-bayern.de](http://www.spezialitaetenland-bayern.de)). Aby produkt, danie lub napój mogły zostać umieszczone w tej bazie, muszą spełniać szereg wymogów.

Dana specjalność musi być produkowana lub uprawiana w regionie od co najmniej 50 lat. Historia lub pochodzenie danego produktu muszą ponadto wykazywać, że jest on ściśle związany z regionem, w którym jest produkowany lub przetwarzany. Ponadto konsumenci muszą ponadto postrzegać dany produkt jako typowo bawarski lub typowy dla jednego z regionów Bawarii.”

#### JEDNOLITY DOKUMENT

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

Nr UE: PGI-DE-0688-AM01— 7.2.2022

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Fränkischer Karpfen / Frankenkarpfen / Karpfen aus Franken”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niemcy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

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

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Fränkischer Karpfen” / „Frankenkarpfen” / „Karpfen aus Franken” (zwany dalej „Frankenkarpfen”) to odmiana lustrzenia (*Cyprinus carpio*) sprzedawana jako karp towarowy żywcem lub po uboju.

Grzbiet „Frankenkarpfen” jest ciemnozielony, szary lub szaroniebieski, boki mają barwę żółtozieloną przechodzącą w złotą, a brzuch jest żółtobiały. Płetwy grzbietowe i ogonowe są szare, płetwy ogonowe i płetwy odbytowe mają czerwony odcień, zaś płetwy piersiowe i brzuszne są żółtawe lub czerwone.

Masa w relacji pełnej tego karpia towarowego (od K3) wynosi od 1 000 g do 3 000 g. „Frankenkarpfen” jest lustrzeniem, którego cechą wyróżniającą jest jego jędrne, białe, smaczne mięso i niska zawartość tłuszczu, praktycznie nieprzekraczająca 10 %. Ograniczenie zawartości tłuszczu uzyskuje się poprzez określenie limitu gęstości obsady (która nie przekracza 800 karpia K2 na każdy ha).

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Żywienie karpia odbywa się przede wszystkim w oparciu o pokarm naturalny (bentos, zooplankton itp.); W przypadku produkcji ryb towarowych (od K2) ryby dokarmia się roślinami strączkowymi i zbożem (z wyjątkiem kukurydzy). Ponadto dozwolona jest pasza mieszana zatwierdzona w ramach bawarskiego programu wiejskiego. W skład tych mieszanek mogą wchodzić wyłącznie rośliny uprawne, nie mogą one natomiast zawierać komponentów pochodzenia zwierzęcego. Zawartość białka surowego w mieszankach paszowych nie może przekraczać 16 %, a zawartość fosforu całkowitego 0,6 %. Zawartość mączki sporządzonej z trawy musi wynosić co najmniej 10 %.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Z uwagi na fakt, że karpie rosną podczas ciepłych miesięcy letnich, ich wiek liczy się w sezonach letnich. Karp towarowy we Frankonii osiąga zwykle dojrzałość podczas cyklu hodowlanego obejmującego trzy sezony letnie. W pierwszym roku z ikry uzyskuje się narybek, czyli tzw. K1. Po zimowaniu ryby osiągają wielkość K2. Po kolejnym zimowaniu, zwykle trzeciego lata (K3) karpie osiągają pożądaną masę. „Frankenkarpfen” musi spędzić co najmniej jeden okres produkcyjny podczas hodowli (licząc w większości przypadków od kwietnia danego roku) od K2 (narybek) do K3 (ryba do spożycia) na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

-

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

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

5. **Związek z obszarem geograficznym**

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 Burgsandstein.

Naprężenie 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. W przeciwieństwie do Górnego Palatynatu we Frankonii czynnikiem ograniczającym hodowlę stawów jest bilans wodny. Klimat, który jest cieplejszy niż na obszarze Górnego Palatynatu, sprawia, że stawy są bardziej żyzne i bardziej wydajne.

Hodowla karpia wpływa nie tylko na krajobraz, ale też na życie kulturalne Frankonii. Motyw hodowli karpia przewija się w literaturze i w anegdotach, znane są pieśni o karpniu, a nawet organizowane są wystawy sztuki i inne wystawy poświęcone tej tematyce.

„Frankenkarpfen” jest serwowany w całej Frankonii jako tradycyjna potrawa w licznych gospodach, które – podobnie jak sam „Frankenkarpfen” – posiadają wielowiekową tradycję. Większość restauratorów, którzy często serwują karpia zgodnie z długą tradycją rodzinną, posiada również zbiorniki (baseny) z wodą, co ma zagwarantować, że podawana ryba jest zawsze świeża.

Dania z „Frankenkarpfen” są wysoko cenione w całym regionie i istnieją typowe dla Frankonii sposoby ich przyrządzania (na przykład karp przecięty na pół wzdłuż i usmażony).

## 2) *Specyfika produktu*

„Frankenkarpfen” odznacza się białym, zwartym mięsem o charakterystycznym smaku, który nie jest ziemisty czy „mulisty”, ale przyjemny, przypominający świeżo ugotowane ziemniaki. Wymagana gęstość obsady sprawia, że zawartość tłuszczu w „Frankenkarpfen” jest niska i nie przekracza w praktyce 10 %.

## 3) *Zależności przyczynowe*

Związek ten opiera się na jakości i cechach produktu oraz czynnikach naturalnych występujących na danym obszarze.

„Frankenkarpfen” jest znany zarówno w regionie, jak i w pozostałej części kraju, a wśród konsumentów cieszy się renomą. „Frankenkarpfen” zawdzięcza swój charakterystyczny i zmienny 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 nie jest ziemisty czy „mulisty”, ale przyjemny, przypominający świeżo ugotowane ziemniaki. Pasza i niska obsada zwierząt (która nie może przekroczyć 800 karpia K2 na hektar) gwarantują wyjątkową jakość mięsa karpia.

„Frankenkarpfen” zdobył tak dużą renomę ze względu na jakość karpia oraz duże znaczenie i wielowiekową tradycję stawów karpiowych we Frankonii. Trwałe zakorzenienie w życiu kulturalnym obszaru geograficznego, a także fakt, że „Frankenkarpfen” stanowi stały element frankońskiej kultury kulinarnej i jest wysoko cenionym produktem spożywczym, sprawiły, że stał się on specjalnością znaną zarówno w regionie, jak i w pozostałej części kraju.

Badanie konsumenckie przeprowadzone w 2002 r. w Norymberdze wykazało, że 31 % konsumentów preferuje odmianę karpia „Frankenkarpfen”. „Frankenkarpfen” znajduje się również w bazie danych tradycyjnych bawarskich specjalności. Aby produkt, danie lub napój mogły zostać umieszczone w tej bazie, muszą spełniać szereg wymogów.

Dana specjalność musi być produkowana lub uprawiana w regionie od co najmniej 50 lat. Historia lub pochodzenie danego produktu muszą ponadto wykazywać, że jest on ściśle związany z regionem, w którym jest produkowany lub przetwarzany. Ponadto konsumenci muszą postrzegać dany produkt jako typowo bawarski lub typowy dla jednego z regionów Bawarii.

## **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

Markenblatt nr 32 z dnia 13 sierpnia 2021 r., część 7a–bb, s. 31509.

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