

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku w sprawie zmian 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**

(2011/C 353/12)

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

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9**

**»OBERPFÄLZER KARPEN«**

**NR WE: DE-PGI-0105-0191-29.07.2010**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (organy kontrolne)

**2. Rodzaj zmiany(zmian):**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

### 3. Zmiana (zmiany):

Wnioskowane zmiany:

#### 3.1. d) Dowód pochodzenia:

Skreśla się zdanie: „Chów karpia «Oberpfälzer Karpfen» odbywa się od jaj do ryby towarowej w stawach Górnego Palatynatu.”.

#### 3.2. e) Metoda produkcji:

Skreśla się zdanie pierwsze i zastępuje się je zdaniem w brzmieniu:

„»Oberpfälzer Karpfen« musi podczas produkcji spędzić co najmniej jeden okres wzrostu, rozpoczynający się w kwietniu w trzecim roku produkcji od krocza K2 do sprzedaży jako ryba towarowa (co najmniej K3), na określonym obszarze geograficznym.”.

Uzasadnienie:

Obowiązująca specyfikacja określa obszerną gwarancję pochodzenia obejmującą wszystkie etapy produkcji, począwszy od jaj, co prowadzi do nieproporcjonalnych i w praktyce niemożliwych do przeprowadzenia kontroli. Powyższe nie zostało uwzględnione przy składaniu wniosku pierwotnego.

Trzeci i ewentualnie dalsze okresy wzrostu od dwuletniego krocza (K2) do co najmniej trzyletniej ryby towarowej (co najmniej K3) to decydujące fazy produkcji „Oberpfälzer Karpfens”. Sprzedawany karp towarowy to na ogół karp trzyletni. W trzecim okresie wzrostu od K2 do K3 następuje przeciętnie przyrost masy o 3,6 raza. Mięśnie zaczynają się formować w przeważającej mierze na tym etapie wzrostu, a wraz z nimi powstaje jadalna część karpia. Jakość stawów, hodowla i żywienie, tj. warunki określone w specyfikacji, mają decydujący wpływ na jakość mięsa w fazie trzeciej i ewentualnie dalszych fazach.

#### 3.3. g) Organy kontrolne:

Nazwa: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft  
Institut für Ernährung und Markt  
Adres: Menzinger Straße 54  
80638 München  
DEUTSCHLAND

Tel. —  
Faks —  
E-mail: —

Nazwa: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit  
Adres: Rosenkavalierplatz 2  
81925 München  
DEUTSCHLAND

Tel. —  
Faks —  
E-mail: —

## Uzasadnienie:

Należy uaktualnić nazwę i adres organów krajowych odpowiedzialnych za kontrolę produkcji i nadużyć.

Należy skreślić odesłanie do Lacon GmbH. Producenci mogą obecnie wybrać jeden z kilku upoważnionych organów ds. kontroli w Bawarii.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****„OBERPFÄLZER KARPFFEN”****NR WE: DE-PGI-0105-0191-29.07.2010****ChOG ( X ) ChNP ( )****1. Nazwa:**

„Oberpfälzer Karpfen”

**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:**

Żywy karp towarowy, poddany ubojowi lub przetworzony na rybę wędzoną (również w kawałkach takich jak filety lub kotlety) oraz produkty końcowe; Minimalna masa jednostkowa żywej ryby: 1 000 g, kształt: wydłużony. Mięso jest białe, jędrne, soczyste oraz posiada niską zawartość tłuszczu i charakterystyczny smak.

**3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):**

Produkty przetworzone muszą być wytwarzane z „Oberpfälzer Karpfen”, który podczas produkcji spędził co najmniej jeden okres wzrostu, rozpoczynający się w kwietniu w trzecim roku produkcji od krocza K2 do sprzedaży jako ryba towarowa (co najmniej K3), na określonym obszarze geograficznym. Jako K2 określa się karpie, które dwa sezony letnie spędziły w stawie, jako K3 – karpie, które w stawie spędziły trzy sezony letnie (okres wychowu).

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

Żywienie karpia odbywa się przede wszystkim w oparciu o pokarm naturalny (bentos, zooplankton itp.); ryby dokarmia się zbożem, z wyjątkiem kukurydzy, z lokalnych gospodarstw.

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

„Oberpfälzer Karpfen” musi podczas produkcji spędzić co najmniej jeden okres wzrostu, rozpoczynający się w kwietniu w trzecim roku produkcji od krocza K2 do sprzedaży jako ryba towarowa (co najmniej K3), na określonym obszarze geograficznym.

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

—

**3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:**

—

**4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

rejencja Oberpfalz (Górny Palatynat)/Bawaria

## 5. Związek z obszarem geograficznym:

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

„Oberpfälzer Karpfen” jest produktem tradycyjnej gospodarki stawowej z kilkusetletnią historią. Chów karpia w stawach w Górnym Palatynacie rozpoczął się w klasztorze cystersów w Waldsassen (założonym w 1132 r.), w XV wieku przeżył rozkwit, a w XX wieku – renesans. Obecnie chów karpia w stawach prowadzony jest w ok. 3 000 gospodarstw w Górnym Palatynacie w stawach o łącznej powierzchni ok. 10 000 ha, zajmując w Niemczech wiodącą pozycję i stanowiąc ważny czynnik gospodarczy w strukturalnie słabym regionie Górnego Palatynatu.

Z racji swoich szczególnych warunków geograficznych i klimatycznych (wysokość, podłoże, jakość wody itp.) Górny Palatynat wyróżnia się spośród innych regionów, w których prowadzi się gospodarkę stawową. Panują tam stosunkowo niskie temperatury, a gleby są przeważnie lekko kwaśne.

### 5.2. Specyfika produktu:

Mięso karpia „Oberpfälzer Karpfen” jest białe, jędrne, soczyste oraz posiada niską zawartość tłuszczu i charakterystyczny smak. Produkt cieszy się tradycyjnie dużą renomą wśród konsumentów.

### 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):

Stosunkowo niskie temperatury oraz ekstensywny chów prowadzony dzięki warunkom klimatycznym i lekko kwaśnym glebom wraz z umiarkowanym stosowaniem naturalnych dodatków paszowych powodują wolny wzrost ryb o chudym, jędrnym mięsie. Poprzez łańcuch pokarmowy na jakość mięsa wpływ mają także rodzaj podłoża i właściwości wody. Właściwości karpia towarowego „Oberpfälzer Karpfen” są zatem ściśle związane z jego pochodzeniem geograficznym i, kontynuując wielowiekową tradycję gospodarki stawowej w Górnym Palatynacie, przyczyniają się do dużej renomy produktu.

## Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Markenblatt, tom 07 z dnia 19 lutego 2010 r., część 7a-bb, s. 2507.

<http://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/11251>

---