

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

(2006/C 306/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenie o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i art. 17 ust. 2

„HOLSTEINER KARPFFEN”

Nr WE: DE/PGI/005/0343/3.5.2004

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. Zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu, udostępnianą przez organy krajowe, o których mowa w pkt 1, lub przez służby Komisji Europejskiej ⁽¹⁾.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Bundesministerium der Justiz

Adres: D-11015 Berlin

Tel.: (49-30) 20 25 70

Faks: (49-30) 20 25 95 25

e-mail: poststelle@bmj.bund.de

2. *Grupa:*

Nazwa: Verband der Binnenfischer und Teichwirte Schleswig-Holstein e.V.

Adres: Wischhofstr. 1-3
D-24148 Kiel

Tel.: (49-431) 719 39 61

Faks: (49-431) 719 39 65

e-mail: fischereiverband@lksh.de

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.7: Ryby — świeży karp i produkty z niego wytworzone

4. *Specyfikacja (podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)*

4.1 Nazwa: „Holsteiner Karpfen”

4.2 Opis:

Karp hodowlany, którego klienci w Schleswig-Holstein kupują jako „*Holsteiner Karpfen*” jest lustrzeniem (*Cyprinus carpio*). Tradycyjną potrawę *Karpfen blau* można przyrządzić jedynie z lustrzenia. Pojedyncza żywa ryba waży około 1,5 kg; średnia waga sprzedawanych ryb to około 2,5 kg. Wagę tę osiąga się po trzech lub częściej czterech latach wzrostu.

„*Holsteiner Karpfen*” ma wydłużony kształt i niewiele łusek (lustrzeń). Jego mięso jest jasne, soczyste/zbite, delikatne i o niskiej zawartości tłuszczu, o specyficznym smaku i czystym zapachu.

⁽¹⁾ Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

W chwili sprzedaży konsumentowi końcowego „*Holsteiner Karpfen*” został on ubity i jest gotowy do przyrządzenia. Oznacza to, że spełnia wymagania konsumentów dotyczące całego karpia, kawałków (połówek), części lub świeżych filetów.

Nie powoduje to zmian w jakości ryby.

Wędzony „*Holsteiner Karpfen*” jest wędzony na gorąco w całości lub kawałkach (jak powyżej).

- 4.3 Obszar geograficzny: Obszar geograficzny obejmuje wszystkie stawy hodowlane w Schleswig-Holstein. Hodowlę karpia w stawach rozpoczęto w 1196 r. w Reinfeld (Holstein), w klasztorze Cystersów w Reyenfelde. Hodowla rozprzestrzeniła się na południe Schleswig-Holstein, gdzie stała się najpopularniejsza. Na północy Schleswig-Holstein występuje niewiele stawów hodowlanych ze względu na klimat. Jednakże konsumenci na całym obszarze kraju związkowego Schleswig-Holstein znają „*Holsteiner Karpfen*”. Oznaczenie „*Holsteiner Karpfen*” jasno określa, że karpie pochodzą z kraju związkowego Schleswig-Holstein i nie zostały importowane z innych państw, co wiązałoby się z transportem na dalekie odległości.

- 4.4 Dowód pochodzenia:

Hodowcy i handlowcy zobowiązują się nie wprowadzać na rynek towarów o innym pochodzeniu pod nazwą „*Holsteiner Karpfen*”.

Handlowcy i przedstawiciele gastronomii przedstawiają faktury zakupu na dowód sprzedaży i zakupu „*Holsteiner Karpfen*”.

Dla celów kontroli przechowuje się informacje dotyczące wielkości gospodarstwa, zakupu i sprzedaży ryb, karmy itd., jak również zakupu karpia. Izba Rolnictwa Schleswig-Holstein kontroluje przestrzeganie dobrych praktyk hodowli, higieny instalacji oraz jakości karpia hodowlanego.

- 4.5 Metoda produkcji:

„*Holsteiner Karpfen*” jest hodowany w Schleswig-Holstein do rozmiarów ponad 1,5 kg. W kraju tym przeważa nadal tradycja hodowli dużych karpia o wadze ponad 2 kg. Wagę tę osiąga się zazwyczaj pod koniec trzeciego lub czwartego roku wzrostu (latem). Karmienie opiera się głównie na zawartości stawu (składniki odżywcze występujące na dnie stawu, zooplankton itd.). Jedyną dodatkową karmę, wykorzystywaną w celu zrównoważenia i uzupełnienia naturalnej, bogatej w białka diety, stanowią zboża i soja. Stanowi to część dobrych praktyk rolniczych.

W przypadku produktów przetworzonych, jak np. karp wędzony, oznaczenie geograficzne odnosi się do surowca, czyli świeżego „*Holsteiner Karpfen*”.

- 4.6 Związek:

Schleswig-Holstein stanowi najbardziej na północ wysunięty region występowania karpia w Niemczech. Przeważający w tym regionie klimat morski, charakteryzujący się niższymi temperaturami, oraz niski poziom dodatkowego karmienia powoduje wolniejszy wzrost karpia. W ten sposób ryby zdobywają soczyste/zbite i jasne mięso o specyficznym i czystym smaku i zapachu.

„*Holsteiner Karpfen*” to specjalność o bardzo długiej tradycji. Jest bardzo dobrze znana w regionie, jak również na terenie całego państwa, a konsumenci mają o niej szczególnie dobrą opinię.

„*Holsteiner Karpfen*” jest hodowany w stawach w gospodarstwach o kilkusetletniej tradycji. Hodowla karpia, stanowiąca początkowo gałąź działalności gospodarczej w majątkach ziemskich, jest obecnie przedmiotem zarówno głównej jak i dodatkowej działalności około 200 gospodarstw rodzinnych obejmujących około 2 000 ha stawów. Są one ważnym fragmentem ekologicznym krajobrazu Schleswig-Holstein.

„*Holsteiner Karpfen*” jest hodowany do pełnych rozmiarów, ubijany i przetwarzany w Schleswig-Holstein. Jeżeli narybek pochodzi z innego miejsca, przynajmniej ostatni rok wzrostu musi odbyć się w Schleswig-Holstein. Niemniej jednak, zasada ta dotyczy zazwyczaj trzeciego i czwartego roku, które są kluczowe w przyroście wagi i wykształcaniu smaku ryb o wielkości typowej dla Schleswig-Holstein. Oznacza to przyrost wagi ryby o 2 kg.

Niestety stawy w Schleswig-Holstein nie zawsze są w stanie zapewnić wystarczającą ilość narybku, w szczególności ze względu na występowanie kormoranów. Co pewien czas wymagany jest zakup dodatkowego narybku o wadze do 500 g. Znaczenie wzrostu w dwóch ostatnich latach staje się oczywiste po uwzględnieniu trzy- do pięciokrotnego przyrostu wagi w tym czasie.

Towary w niższych cenach lub przewożone na dalekie odległości (transport żywych ryb) często mają nazwy sugerujące pochodzenie z Holstein.

Chronione oznaczenie geograficzne, którego dotyczy wnioszek, zapewniłoby jasność i pewność producentom oraz przede wszystkim konsumentom.

4.7 Organ kontrolny:

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

Adres: Düsternbrooker Weg 104
D-24105 Kiel

Tel.: (49-431) 988 49 66

Faks: (49-431) 988 53 43

e-mail: poststelle@mlur.landsh.de

4.8 Etykietowanie: Chronione oznaczenie geograficzne (CHOG)

4.9 Krajowe wymogi ustawodawcze: —
