

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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

(2015/C 212/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽²⁾****„OBERLAUSITZER BIOKARPFEN”****NR WE: DE-PGI-0005-01070 – 13.12.2012****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa**

„Oberlausitzer Biokarpfen”

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

„Oberlausitzer Biokarpfen” to jadalny karp (*Cyprinus carpio*) sprzedawany jako ryba żywa, ubita i przetworzona (w kawałkach, jako ryba wędzona lub filety – luzem lub pakowana).

„Oberlausitzer Biokarpfen” to karp lustrzeń o grzbiecie w kolorze ciemnozielonym, szarym lub szaroniebieskim, bokach w kolorze żółtawozielonym do złotawego i brzuchu w kolorze żółtawobiałym. Płetwy grzbietowe i ogonowe są szare, płetwy ogonowe i płetwy odbytowe mają czerwonawy odcień, zaś płetwy piersiowe i brzuszne są żółtawe lub czerwonawe. Karpia lustrzenia rozpoznaje się na podstawie jednolitego ułuszczenia. Oprócz nieprzerwanego ciągu łusek na grzbiecie przy podstawach płetw i za pokrywami skrzelowymi występują pojedyncze łuski typu lustrzanego. W porównaniu do innych karpów długość głowy u „Oberlausitzer Biokarpfen” jest bardzo mała (stosunek długości do wysokości ciała wynosi poniżej 3,0). Ze względu na krótką głowę wyraźnie widoczna jest podstawa głowy.

Żywa waga karpia jadalnego wynosi od 1 300 do 2 500 g i osiąga się ją w trzecim lub czwartym okresie letnim życia. Jego mięso ma barwę jasnoróżową do lekko zaróżowionej, jest zwarte/sprężyste, delikatne i o niskiej zawartości tłuszczu, o niepowtarzalnym, czystym, charakterystycznym, lekko orzechowym smaku i aromatycznym zapachu.

Skład chemiczny mięsa jest następujący:

- | | |
|------------|-----------|
| 1. woda | 75–85 % |
| 2. tłuszcz | 0,5–4,0 % |

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3. białko 15–19 %
4. popiół surowy 0–1,5 %

Stosowanie organicznych suplementów paszy z produkcji kontrolowanej (zboż, roślin strączkowych) gwarantuje, że mięso jest wolne od pozostałości i zanieczyszczeń.

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

—

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

Przynajmniej 50 % pożywienia (według masy) pochodzi ze źródeł naturalnych (pokarm denny, zooplankton itp.). Przy skarmianiu można stosować wyłącznie ekologiczne zboża i rośliny strączkowe (zwłaszcza łubin lub groch) pochodzące z obszaru geograficznego zgodnie z przepisami dotyczącymi certyfikacji (rozporządzenie rady (WE) 834/2007 ⁽³⁾) oraz rozporządzenie Komisji (WE) 889/2008 ⁽⁴⁾), maksymalnie do 50 % masy pożywienia.

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

Produkcja „Oberlausitzer Biokarpfen” odbywa się zgodnie z obowiązującymi przepisami (rozporządzenie (WE) nr 834/2007 i rozporządzenie Komisji (WE) nr 710/2009 ⁽⁵⁾) i definicją akwakultury w rozumieniu rozporządzenia Rady (WE) nr 1198/2006 ⁽⁶⁾ oraz podlega dorocznej kontroli i certyfikacji przez zatwierdzoną jednostkę kontrolną uznaną przez państwo.

Karp przyrasta w ciepłych miesiącach letnich, więc jego wiek oblicza się w liczbie okresów letnich. Karp jadalny w regionie Łużyc Górnych (Oberlausitz) osiąga zwykle dojrzałość w cyklu trwającym trzy okresy letnie. Na obszarze geograficznym w pierwszym roku z jaj hoduje się tzw. ryby K1. Po zimowaniu ryby K1 rosną i osiągają status K2. Po kolejnym okresie zimowania K2 w trakcie trzeciego lub czwartego okresu letniego osiągają pożądaną wagę.

Karpie w okresie tarła pochodzą z reprodukcji własnej z obszaru geograficznego. W wyjątkowych przypadkach w celu odświeżenia krwi można wykorzystać do tarła karpie pochodzące z innych regionów. Takie karpie muszą spędzić co najmniej 6 miesięcy na obszarze geograficznym przed pierwszym okresem tarła.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Na widocznej górnej stronie opakowania należy umieścić przedstawiony poniżej znak jakości:



Za dowód pochodzenia służy przydzielony przez wnioskodawcę numer kontrolny specyficzny dla danego producenta oraz wspomniany znak jakości. W ten sposób każdy produkt opatrzony znakiem jakości można przypisać konkretnemu producentowi.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje wszystkie stawy karpiove w powiatach Bautzen (Budziszyn) i Görlitz (Zgorzelec) (zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2008 r. o reorganizacji obszarów powiatów w Wolnym Kraju Saksonia, która weszła w życie dnia 1 sierpnia 2008 r.).

⁽³⁾ Dz.U. L 189 z 20.7.2007, s. 1.

⁽⁴⁾ Dz.U. L 250 z 18.9.2008, s. 1.

⁽⁵⁾ Dz.U. L 204 z 6.8.2008, s. 15.

⁽⁶⁾ Dz.U. L 223 z 15.8.2006, s. 1.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Łużyce Górne to najbardziej wysunięty na wschód obszar hodowli karpia w Niemczech, który charakteryzuje się klimatem kontynentalnym. Wysoki poziom parowania wody z dużych stawów sprawia, że lokalnie występuje tzw. efekt klimatu „pseudoatlantyckiego”. Działalność ukierunkowana na utrzymywanie stawów rybnych, jako oddzielna gałąź rolnictwa, posiada w Łużycach Górnych nieprzerwaną, ponad 750-letnią tradycję. Stawy karpiove stanowią na tym obszarze geograficznym część wielowiekowego krajobrazu wiejskiego stworzonego przez człowieka.

Obecnie obszar użytkowy stawów w Łużycach Górnych wynosi ponad 2 050 ha. Ponieważ około połowy XIII w. połowy rzeczne okazały się niewystarczające, aby pokryć zapotrzebowanie na ryby, na terenie Łużyc Górnych rozpoczęto zakładanie stawów w celu hodowli ryb. Warunki naturalne panujące w tym regionie były szczególnie korzystne, ponieważ nachylenie terenu na północ od górskich obszarów w Łużycach Górnych sprzyjało zakładaniu większych stawów.

Duże obszary, w szczególności w północnej części Łużyc Górnych, nie nadawały się do celów rolniczych ze względu na występowanie ubogich gleb piaszczystych oraz wysokiego poziomu wód gruntowych. Nie przypadkiem nazwa „Łużyce” pochodzi od łużyckiego słowa „Luciza” (Łużica), co oznacza po prostu „trzęsawisko”. Biorąc pod uwagę małe nachylenie terenu, zwłaszcza na północy Łużyc Górnych, wysoki poziom wód gruntowych, ubogie gleby piaszczyste i gleby torfowe torfowisk niskich oraz fakt, że wielkie obszary należały do szlachty, działalność w zakresie utrzymywania stawów mogła objąć prawie całe terytorium Łużyc Górnych i do dziś w znacznym stopniu kształtuje ona krajobraz tego obszaru. Stawy zakładano na glebach torfowych torfowisk niskich.

Proces wysychania zimą oraz związana z tym mineralizacja i uwalnianie substancji odżywczych w połączeniu z ciekami dopływowymi o wodach bogatych w substancje odżywcze sprawiają, że większości stawów ma eutroficzny charakter. Stawy o podłożu mineralnym, które są zasilane przez ciek dopływowy o niskim poziomie substancji odżywczych, wykazują właściwości mezotroficzne. Grupy stawów są w dużej mierze zasilane przez większe ciek wodne, takie jak Spree, Kleine Spree, Löbauer Wasser i Schwarzer Schöps.

Szczególną cechą obszaru stawowego Łużyc Górnych jest przeplatanie się półnaturalnych siedlisk z siedliskami dostosowanymi do użytkowania. Wilgotne siedliska występujące na tym obszarze, które powstają dzięki użytkowaniu stawów, mają szczególne znaczenie: roślinność denna, rośliny o liściach pływających i rośliny zanurzone są charakterystyczne dla stawów i ich stref narastania brzegu. Dodatkowo na obszarze wokół stawów i na wielu wyspach powstałych na stawach występują źródliska, roślinność półnaturalnych cieków wodnych i rowów, lasy bagienne i mokradła, skupiska starych drzew z licznymi otworami, wilgotne zagajniki, bagna, brzegi i strefy narastania brzegu.

Na zakładanie stawów rybnych pozytywnie wpłynął wzrost zaludnienia i chrystianizacja między 1100 a 1300 r., a także ograniczona dostępność gruntów ornych i użytków zielonych. Wraz z chrystianizacją pogańskiej ludności łużyckiej ryba stała się rytualnym posiłkiem wszystkich mieszkańców podczas wielu dni postnych.

W Łużycach Górnych rozwinięto szczególną wiedzę fachową w zakresie praktyk hodowli ryb. Hodowla ryb stała się nawet częścią programu nauczania w szkole rolniczej w Budziszynie, założonej w 1875 r. Przynajmniej od roku 1885 inspektor Kintze praktykował skarmianie karpia łubinem na terenie majątku rycerskiego (Kreba).

Na stosunkowo słabo zaludnionym obecnie terenie stawów i wrzosowisk w Łużycach Górnych nie występują żadne istotne przemysłowe lub miejskie źródła zanieczyszczenia, które mogłyby zagrozić temu wartościowemu pod względem ekologicznym krajobrazowi i jego akwenom.

5.2. Specyfika produktu

„Oberlausitzer Biokarpfen” charakteryzuje się wysoką żywotnością, wysokim poziomem wykorzystania paszy (wymaga nie więcej niż 50 % dokarmiania paszami) oraz odpornością na warunki klimatyczne. Przez wieki karp ten szczególnie dobrze przystosował się do warunków klimatu kontynentalnego (z długimi i mroźnymi zimami oraz wysokimi temperaturami latem). Mięso „Oberlausitzer Biokarpfen” jest wysokiej jakości, o barwie jasnoróżowej do lekko zaróżowionej, zwarte/sprężyste, delikatne i o niskiej zawartości tłuszczu, o niepowtarzalnym, czystym, charakterystycznym, łagodnym, lekko orzechowym smaku i aromatycznym zapachu. „Oberlausitzer Biokarpfen” różni się od innych gatunków karpia (8,7–12,7 % tłuszczu) w szczególności bardzo niską zawartością tłuszczu (0,5–4 % tłuszczu) i charakteryzuje się sprężystym, zwartym mięsem o delikatnym, lekko orzechowym smaku.

Monitorowanie użycia suplementów paszowych (zboża, rośliny strączkowe) gwarantuje, że mięso jest wolne od pozostałości i zanieczyszczeń.

„Oberlausitzer Biokarpfen” jest powszechnie znany na szczeblu regionalnym, a w kontekście żywności ekologicznej – na szczeblu ponadregionalnym, i cieszy się wysoką renomą wśród konsumentów.

Ze względu na walory smakowe i zrównoważoną hodowlę ekologiczną klienci są gotowi płacić wyższą cenę za „Oberlausitzer Biokarpfen” niż za zwyczajowo hodowane karpie.

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)*

Ze względu na jakość wody, warunki klimatyczne, półnaturalne stawy na obszarze geograficznym i znaczny udział naturalnej paszy oraz poświadczony ekologiczny sposób hodowli „Oberlausitzer Biokarpfen” charakteryzuje się wyjątkową jakością.

Szczególne uwarunkowania naturalne, gospodarcze oraz społeczne wpłynęły korzystnie na rozwój działalności w zakresie utrzymywania stawów i wielowiekową tradycję hodowli karpia w Łużycach Górnych. Wiedza uzyskana przez hodowców karpia, wyjątkowa jakość wody oraz szczególne, ekstensywne i zrównoważone warunki hodowli (szczególnie niskie zagęszczenie hodowli wynoszące maksymalnie 3 000 K1 (20–50 g)/ha i prawie 600 K2 (200–500 g)/ha), a także znaczny wpływ klimatu kontynentalnego gwarantują charakterystyczne cechy „Oberlausitzer Biokarpfen”.

Stawy na terenie Łużyc Górnych zawierają wodę o wysokiej jakości i są zasilane głównie przez ciek wodne: Spree, Kleine Spree, Löbauer Wasser, Schwarzwasser i Schwarzer Schöps. Wysokie zdolności buforowe półnaturalnych stawów przy wysokim udziale trzcin i roślin wodnych kompensują w dużym stopniu wahania w składzie wód w ciekach dopływowych.

Zakładane od stuleci, półnaturalne stawy ziemne (podłoże naturalne) z naturalnymi schronieniami charakteryzują się pasami zarośli trzcinowych o szerokości od 3 do 5 m na odpowiednich obszarach przybrzeżnych (co najmniej 80 % całkowitej linii brzegowej). Ponadto wysoka jakość wód w ciekach dopływowych sprzyja charakterystycznemu występowaniu różnych gatunków roślin wodnych w półnaturalnych stawach. Rośliny te wykazują z kolei właściwości buforowe w przypadku krótkoterminowych zmian w składzie wód w ciekach dopływowych. Wśród roślin wodnych i trzcin „Oberlausitzer Biokarpfen” znajduje wystarczające schronienie, co sprzyja dojrzewaniu ryb bez narażenia na stres, a ponadto w takich warunkach powstaje zróżnicowane naturalne pożywienie w formie małych organizmów, co ma znaczący wpływ na charakterystyczny smak tego gatunku karpia. Ponadto na dobrostan karpia korzystnie wpływają różne głębokości wody, roślinność brzegowa oraz rośliny wodne, które zapewniają naturalną ochronę i pozwalają ograniczyć stres.

Substancje odżywcze występujące w stawach oznaczają, że dieta „Oberlausitzer Biokarpfen” opiera się przede wszystkim na naturalnym pożywieniu obecnym w wodzie (np. zooplankton, zoobentos).

Ze względu na szczególne warunki klimatyczne, warunki w strefie dennej stawu oraz warunki hydrologiczne na tym obszarze geograficznym mięso „Oberlausitzer Biokarpfen” jest jasne, zwarte oraz – dzięki znacznemu udziałowi pożywienia naturalnego (co najmniej 50 %) w połączeniu z uzupełniającym skarmianiem zbożami uprawianymi ekologicznie – szczególnie sprężyste, delikatne, o niskiej zawartości tłuszczu (0,5–4 %); ma ono szczególnie, czysty, charakterystyczny, lekko orzechowy smak i zapach.

Wyżej wymienione cechy jakościowe w połączeniu z tradycyjnym znaczeniem karpia w gastronomii na tym obszarze geograficznym sprawiają, że konsumenci postrzegają „Oberlausitzer Biokarpfen” jako cenioną specjalność, której renoma jest ściśle powiązana z regionem.

Dzięki licznym artykułom prasowym opisującym doskonały smak „Oberlausitzer Biokarpfen” jego renoma stale rośnie, począwszy od wprowadzania go do obrotu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

<http://register.dpma.de/DPMAreger/geo/detail.pdfdownload/35550>

⁽⁷⁾ Zob. przypis 2.