

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2012/C 30/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„FRÄNKISCHER KARPFFEN“/„FRANKENKARPFFEN“/„KARPFFEN AUS FRANKEN“****EG-Nr.: DE-PGI-0005-0688-19.03.2008****g.g.A. (X) g.U. ()****1. Name:**

„Fränkischer Karpffen“/„Frankenkarpffen“/„Karpffen aus Franken“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Deutschland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels:**3.1 Art des Erzeugnisses:**

Klasse 1.7 Fisch, frisch und Erzeugnisse daraus

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, auf das sich der unter Nummer 1 genannte Name bezieht:

Der „Fränkische Karpffen“/„Frankenkarpffen“/„Karpffen aus Franken“ (im folgenden „Frankenkarpffen“) ist ein Spiegelkarpffen (*Cyprinus carpio*), welcher als Speisekarpffen lebend oder geschlachtet verkauft wird.

Der Rücken des „Frankenkarpffens“ ist dunkelgrün, grau oder graublau, die Seiten sind gelbgrün bis goldfarben und der Bauch ist gelblich weiß. Die Rücken- und Schwanzflossen sind grau, die Schwanz- und Analflossen haben eine rötliche Tönung und die Brust- und Beckenflossen sind gelblich oder rötlich.

Das Lebendgewicht des Speisekarpffens liegt zwischen 1 000-1 700 g bei einem Alter von drei Jahren. Der „Frankenkarpffen“ ist ein Spiegelkarpffen, welcher sich durch ein weißes, festes und wohlschmeckendes Fleisch und einen niedrigen Fettgehalt von praktisch maximal 10 % auszeichnet. Die Limitierung des Fettgehalts wird durch die Begrenzung der Besatzdichte (welche 800 Karpffen in K2 je ha nicht übersteigt) erreicht.

3.3 Rohstoffe:

—

(1) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

3.4 Futtermittel (nur bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs):

Die Ernährung erfolgt überwiegend auf Naturnahrungsbasis (Bodennahrung, Zooplankton u. Ä.); zugefüttert werden bei der Speisefischerzeugung (K2-K3) Leguminosen und Getreide, ausgenommen Mais. Darüber hinaus sind auch Mischfuttermittel erlaubt, die im Rahmen des Bayerischen Kulturlandschaftsprogrammes zugelassen sind. Diese Mischfuttermittel dürfen ausschließlich aus Ackerfrüchten bestehen und keine Komponenten tierischen Ursprungs enthalten. Bei diesen Mischfuttermitteln darf der Anteil Rohprotein maximal 16 % und der Anteil an Gesamtphosphor 0,6 % betragen. Der Anteil Grünmehl muss bei mindestens 10 % liegen.

3.5 Besondere Produktionsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Da der Karpfen während der warmen Sommermonate abwächst, zählt man sein Alter in Sommern. Der Speisekarpfen wächst in Franken i.d.R. im dreisömmerigen Umtrieb heran. Aus dem Ei werden im ersten Jahr sogenannte K1 aufgezogen. Nach der anschließenden Überwinterung wachsen die Fische zum K2 heran, werden erneut gewintert und erreichen im dritten Sommer (K3) das gewünschte Gewicht.

Der „Frankenkarpfen“ muss bei seiner Erzeugung mindestens vom Setzling (K2) bis zum Speisefisch (K3) d. h. mindestens eine Produktionsperiode (beginnend ab April des jeweiligen Jahres) im geografischen Gebiet gehalten werden.

3.6 Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:

—

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das geografische Gebiet umfasst alle Karpfenteiche in Unter-, Mittel- und Oberfranken.

5. Bezug zum geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Der „Frankenkarpfen“ wird in der Erzeugungsregion schon seit ca. 900 Jahren produziert. Historisch ist die Karpfenproduktion eng mit den fränkischen Klöstern verbunden.

Die Fischweiher Frankens erstrecken sich in einem mehr oder weniger breiten Gürtel durch das geologische Rednitz-Becken und den oberen Altmühl-, Aisch- und Wörnitzgrund. Sie liegen vorwiegend im Bereich des Mittleren oder Bunten Keupers, des Sandsteinkeupers, und im Besonderen auf den leichten Sandböden des Burgsandsteins. Der Wechsel zwischen Sandsteinschichten und tonigen wasserstauenden Schichten, eine Eigenart der Böden des Bunten Keupers, erwies sich als äußerst günstig für den Weiherbau.

Überall in Franken sind Teiche fast ausschließlich in der geologischen Formation Keuper zu finden. In dieser gibt es, wie beschrieben, wasserundurchlässige Böden, die nur geringe Sickerwasserverluste aufweisen. Es reichen somit schon geringe Zuflüsse oder der einfache Niederschlag, um den Wasserstand den Sommer über zu halten.

Franken ist im Vergleich zum Rest Deutschlands relativ gesehen sehr niederschlagsarm. So liegen die jährlichen Niederschläge im Durchschnitt der Jahre etwa zwischen 600 bis 650 mm und die Durchschnittstemperatur beträgt 7-9 Grad Celsius. Somit handelt es sich um ein warmes, niederschlagsarmes, trockenes Klima kontinentaler Prägung. Der begrenzende Faktor für die Teichwirtschaft in Franken ist im Gegensatz zur Oberpfalz der Wasserhaushalt. Durch das im Vergleich zur Oberpfalz wärmere Klima sind die Teiche fruchtbarer und haben höhere Erträge.

Die Karpfenteichwirtschaft prägt nicht nur die Landschaft, sondern auch das kulturelle Leben in Franken. So wurden Bücher mit Anekdoten über die Teichwirtschaft verfasst, Lieder über den Karpfen geschrieben, (Kunst-) Ausstellungen rund um das Thema Karpfen veranstaltet.

Der „Frankenkarpfen“ wird als traditionelles Essen in zahlreichen Gaststätten in ganz Franken angeboten, wobei auch diese Gaststätten — wie der „Frankenkarpfen“ selbst — häufig eine jahrhundertlange Tradition haben. Ein Großteil der Gastwirte, die den Karpfen oftmals in langer Familientradition anbieten, besitzt auch Hälterungen (Vorratsbecken), um den Karpfen immer frisch anbieten zu können.

Der „Frankenkarpfen“ erfährt als Nahrungsmittel in der gesamten Region eine sehr hohe Wertschätzung, wobei auch typisch fränkische Zubereitungsarten (z. B. gespaltener Karpfen gebacken) existieren.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

„Frankenkarpfen“ zeichnet sich aus durch ein weißes, festes Fleisch, welches einen typischen Geschmack aufweist, der als nicht erdig (nicht „mooselnd“), angenehm wohlschmeckend, an gute frisch gekochte Kartoffel erinnernd beschrieben werden kann. Durch die vorgeschriebene Besatzdichte weist der „Frankenkarpfen“ einen niedrigen Fettgehalt von praktisch maximal 10 % auf.

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses:*

Der „Frankenkarpfen“ ist regional und überregional bekannt und genießt beim Verbraucher ein hohes Ansehen. Infolge des qualitativ hochwertigen, sauberen Wassers, in dem die Aufzucht der Fische in dem abgegrenzten Gebiet erfolgt, aufgrund der Auswirkungen der natürlichen und geografischen Bedingungen auf die Aufzucht des Karpfens und als Ergebnis des Einflusses des spezifischen Untergrunds in Franken sowie insbesondere der vorwiegend natürlichen Nahrung (Fischnährtiere) im Wasser des betreffenden Gebietes ist sein Geschmack charakteristisch und typisch. Er kann als nicht erdig (nicht „mooselnd“), angenehm wohlschmeckend, an gute frisch gekochte Kartoffel erinnernd beschrieben werden. Die Fütterung und die geringe Besatzdichte (welche 800 K2 je ha nicht übersteigt) sichern eine hervorragende Fleischqualität.

A n s e h e n

Das hohe Ansehen des „Frankenkarpfens“ ist auf seine Qualität und die große Bedeutung und jahrhundertlange Tradition der Teichwirtschaft in Franken zurückzuführen.

Auch die feste Verankerung des Karpfens im kulturellen Leben des geografischen Gebietes und die sehr hohe Wertschätzung als Nahrungsmittel und fester traditioneller Bestandteil der fränkischen Esskultur haben den „Frankenkarpfen“ zu einer regionalen Spezialität von regionalem sowie auch überregionalem Ruf gemacht.

Eine Konsumentenbefragung in Nürnberg aus dem Jahr 2002 ergab, dass 31 % der Verbraucher einen „Frankenkarpfen“ bevorzugen. Darüber hinaus ist der „Frankenkarpfen“ auch in die Datenbank traditioneller bayerischer Spezialitäten (<http://www.food-from-bavaria.de>) aufgenommen worden. In diese Datenbank des Bayerischen Staatsministeriums für Landwirtschaft und Forsten, werden nur solche Produkte aufgenommen, die über ein Ansehen in der bayerischen Bevölkerung verfügen.

Verweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

Markenblatt Heft 35 vom 31. August 2007, Teil 7a-aa, S. 16130

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