

## 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 64/14)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates <sup>(1)</sup> 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****„AISCHGRÜNDER KARPFFEN“****EG Nr.: DE-PGI-0005-0689-19.03.2008****g.g.A. ( X ) g.U. ( )****1. Name:**

„Aischgründer Karpfen“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland:**

Deutschland

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

Klasse 1.7 Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

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

Der Aischgründer Karpfen ist ein Spiegelkarpfen (*Cyprinus carpio*), welcher als Speisekarpfen lebend oder geschlachtet verkauft wird.

Der Rücken des Aischgründer Karpfens 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. Der Aischgründer Karpfen zeichnet sich durch seine Hochrückigkeit aus. Sie bildet sich insbesondere durch die warme Witterung und die hohe Fruchtbarkeit der Teiche aus. So beträgt das Höhen-Längen-Verhältnis i.d.R. 1 zu 2 bis 1 zu 2,5.

Das Lebendgewicht des Speisekarpfens liegt zwischen 1 000-1 700 g bei einem Alter von drei Jahren. Der Aischgründer Karpfen ist ein Spiegelkarpfen, welcher sich durch ein weißes, festes und dennoch zartes und wohlschmeckendes Fleisch und einen niedrigen Fettgehalt von maximal 10 % auszeichnet. Die Limitierung des Fettgehalts wird durch die Begrenzung der Besatzdichte (welche 800 Karpfen in K2 je ha nicht übersteigt) und eine hierauf abgestimmte Zufütterung 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.a.); zugefüttert werden bei der Speisefischerzeugung (K2-K3) von Mai bis September Leguminosen und Getreide, ausgenommen Mais. Der Futterquotient (zugefütterte Futtermenge (kg) pro Kilogramm Zuwachs) beträgt etwa 2:1.

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 Grünfuttermittel 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 im Aischgrund 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 Aischgründer Karpfen muss bei seiner Erzeugung mindestens vom Setzling (K2) bis zum Speisefisch (K3) eine Produktionsperiode (beginnend ab April des jeweiligen Jahres) in dem geografischen Gebiet gehalten werden. Das dritte Jahr (K2 zu K3) ist entscheidend für die Gewichtszunahme und die Geschmacksentwicklung. In dieser Zeit steigt das Fischgewicht um mehr als 1 kg pro Fisch.

Die Besatzdichte darf in K2 nicht mehr als 800 Karpfen pro Hektar übersteigen.

#### 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 den Landkreisen Erlangen-Höchstadt, Neustadt a.d. Aisch, Bad Windsheim und Fürth, Kitzingen, Bamberg, Forchheim Nürnberger Land sowie die kreisfreien Städte Erlangen, Forchheim, Bamberg, Nürnberg und Fürth.

### 5. Bezug zum geografischen Gebiet:

#### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Die Entwicklung der Teichwirtschaft im Mittelalter im Bereich des Aischgrundes kann mit der Entstehung der vielen Klöster und deren Bedarf an Fischen wegen der langen, sich auf Monate erstreckenden Fastenzeiten zurückgeführt werden. Den Mönchen ist es in der Hauptsache darauf angekommen, einen Fisch für die Tafel zu haben, die Rente des Teichbetriebes hatte weniger eine Rolle gespielt.

Im mittleren Aischgrund bilden wasserundurchlässige Keupertone die Grundlage der vielen Weiher. Diese physikalisch-geographischen Grundlagen — der mannigfaltige Wechsel zwischen Sandsteinschichten und tonigen, wasserstauenden Schichten des Bursandsteins, das schwache Gefälle der Täler, die zahlreichen, zur Versumpfung neigenden Quellen und die für die Landwirtschaft nur bedingt tauglichen Böden — waren für die Entwicklung bzw. Erhaltung dieses Teichgebietes förderlich.

Wird in anderen Teichwirtschaftsgebieten der Ertrag der Karpfenzucht durch den Temperaturverlauf begrenzt, so gilt das nicht für den Aischgrund, das wärmste Teichbaugebiet Deutschlands. Die durchschnittlichen Jahrestemperaturen liegen je nach Höhenlage um 8 bis 9 Grad Celsius. Der begrenzende Faktor im Aischgrund ist vielmehr die Wasserversorgung der Weiher. Die durchschnittlichen Niederschläge belaufen sich auf 600 bis 650 mm pro Jahr und nehmen von Nordwesten nach Südosten auf etwa 530 mm ab. Das Teichgebiet erstreckt sich, an der Ostseite von Frankenhöhe und Steigerwald gelegen, in einem Regenschattengebiet mit unterschiedlichen Niederschlägen interannueller Variabilität. Die Mehrzahl der Teiche ist von den Wassermengen abhängig, die sich nach Niederschlägen und während der Schneeschmelze sammeln. Durch das im Vergleich zur Oberpfalz wärmere Klima sind die Teiche fruchtbarer und haben höhere Erträge.

Die Karpfenteichwirtschaft prägt nicht nur das Landschaftsbild (größtes zusammenhängendes Teichgebiet der Bundesrepublik), sondern auch das kulturelle Leben im geografischen Gebiet. So wurden Bücher mit Anekdoten über die Teichwirtschaft verfasst, Lieder über den Karpfen geschrieben, (Kunst-) Ausstellungen rund um das Thema Karpfen veranstaltet. Der größte steinerne Karpfen der Welt wurde als Wahrzeichen für die Region in Höchststadt an der Aisch platziert. In Konditoreien wird der Karpfen als Süßigkeit aus Schokolade angeboten, und Fruchtgummis in Karpfenform werden als „Aischgründer Kärpfla“ auf den Markt gebracht. Karpfen befinden sich u.a. auf Klingelschildern, Faschingsorden, Vereins-T-Shirts.

Der Aischgründer Karpfen wird als traditionelles Essen in zahlreichen Gaststätten in ganz Franken angeboten, wobei auch diese Gaststätten — wie der Aischgründer Karpfen selbst — häufig eine jahrhundertelange 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.

#### 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Der Aischgründer Karpfen ist regional und überregional bekannt und genießt beim Verbraucher ein hohes Ansehen. Darüber hinaus weist der Aischgründer Karpfen auch weitere besondere Produkteigenschaften auf, wie sie im Folgenden beschrieben werden. Der Aischgründer Karpfen weist ein Verhältnis von Körperhöhe zu Körperlänge von 1 zu 2 bis 2,5 auf und ist damit hochrückiger als andere Karpfenherkünfte. Dies hat seine Ursache in der Wärme und der Fruchtbarkeit der Teiche.

Aischgründer Karpfen zeichnet sich aus durch ein weißes, festes Fleisch, welches einen für diese Karpfenherkunft typischen Geschmack aufweist (nicht erdig, nicht „mooselnd“, angenehm wohlschmeckend, an frisch gekochte Kartoffel erinnernd).

Durch die vorgeschriebene Besatzdichte weist der Aischgründer Karpfen einen niedrigen Fettgehalt von praktisch maximal 10 % im Filet auf.

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

Die Hochrückigkeit, welches eine Besonderheit des Aischgründer Karpfens darstellt, ist auch auf die guten Aufzuchtbedingungen im Aischgrund zurückzuführen, welcher das wärmste Karpfengebiet der Bundesrepublik Deutschland ist.

Das hohe Ansehen des Aischgründer Karpfens ist auf die große Bedeutung und jahrhundertelange Tradition der Teichwirtschaft im Aischgrund zurückzuführen.

Wie Meinungsumfragen der Fachhochschule Weihenstephan und der Technischen Universität München zeigen, erfährt der Aischgründer Karpfen als Nahrungsmittel in der gesamten Region eine sehr hohe Wertschätzung. Die mit zahlreichen Feierlichkeiten eröffnete Karpfensaison ist im Aischgrund traditionell vom 1. September bis zum 30. April. Die feste Verankerung des Karpfens im kulturellen Leben des geografischen Gebietes und die sehr hohe Wertschätzung als Nahrungsmittel und fester traditioneller Bestandteil der Esskultur haben den Aischgründer Karpfen zu einer Spezialität von regionalem und überregionalem Ruf gemacht.

Befragungen der FH Weihenstephan aus dem Jahr 2002 belegen, dass im Aischgrund 79 % der Befragten und in Nürnberg 49 % der Befragten den Aischgründer Karpfen vor anderen Herkünften bevorzugen.

#### **Verweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:**

Markenblatt Heft Nr. 32 vom 10. August 2007, Teil 7a-aa, S. 14623

([http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld\\_gd\\_file.do?id=81](http://publikationen.dpma.de/DPMApublikationen/dld_gd_file.do?id=81))