Teil 7: Anträge betreffend den Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen nach der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

Teil 7 gliedert sich in die Abschnitte

7a) Anträge, gegen die Einspruch eingelegt werden kann

aa) Anträge auf Eintragung einer geografischen Angabe oder einer Ursprungsbezeichnung
bb) Anträge auf Änderung der Produktspezifikation gemäß Art. 53 der Verordnung
cc) Anträge auf Löschung einer geschützten geografischen Angabe oder Ursprungsbezeichnung gemäß Art. 54 der Verordnung

7b) Dem Antrag stattgebende Beschlüsse des Deutschen Patent- und Markenamts (DPMA)

In diesem Abschnitt werden alle positiven Entscheidungen des DPMA veröffentlicht, die zu Anträgen gemäß Abschnitt 7a) ergangen sind.

Falls es zu wesentlichen Änderungen der in Abschnitt 7a) veröffentlichten Angaben gekommen ist, werden diese mit der Entscheidung veröffentlicht.

7c) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich der stattgebende Beschluss bezieht

In diesem Abschnitt werden die Produktspezifikationen der Anträge gemäß Abschnitt 7a) aa) und bb) veröffentlicht, über die das DPMA rechtskräftig entschieden hat und die über das Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz an die Europäische Kommission weitergeleitet werden.

Soweit die Fassung der Produktspezifikation gegenüber dem unter Abschnitt 7a) veröffentlichten Antrag keine Änderungen enthält, erfolgt lediglich ein Hinweis auf die Fundstelle der Veröffentlichung im Markenblatt.

7d) Genehmigte vorübergehende Änderungen der Produktspezifikation

In diesem Abschnitt werden die vom DPMA gemäß Art. 6 Abs. 3 der Verordnung (EU) Nr. 664/2014 genehmigten vorübergehenden Änderungen der Produktspezifikation veröffentlicht, die aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden oder im Zusammenhang mit offiziell anerkannten Naturkatastrophen oder widrigen Witterungsverhältnissen erfolgt sind.

7e) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich die Entscheidung der Europäischen Kommission gemäß Art. 50 Abs. 2 der Verordnung bezieht

Wenn es im Verfahren vor der Kommission zu wesentlichen Änderungen der Produktspezifikation kommt, wird vor der Veröffentlichung des Einzigen Dokuments durch die Kommission eine aktualisierte Fassung der Produktspezifikation veröffentlicht.

7f) Aktualisierung der Produktspezifikation

In diesem Abschnitt wird die Produktspezifikation in der Fassung veröffentlicht, die nach Abschluss des Eintragungsverfahrens bzw. nach einer durch die Kommission genehmigten Änderung gilt. (Bis Heft 38/2014 erfolgten diese Veröffentlichungen in Abschnitt 7e).)

Soweit die Spezifikation gegenüber der unter Abschnitt 7e) veröffentlichten Fassung unverändert ist, erfolgt lediglich ein Hinweis auf die Fundstelle der Veröffentlichung.

aa) Fassung der Produktspezifikation, die der Eintragung zugrunde liegt
bb) Fassung der Produktspezifikation nach Genehmigung einer Änderung durch die Kommission

bb) Anträge auf Änderung der Produktspezifikation gemäß Art. 53 der Verordnung:

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 303 99 905.5

Aischgründer Karpfen

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:
Name: Teichgenossenschaft Aischgrund, Teichgenossenschaft Neustadt a.d. Aisch – Bad Windsheim
Anschrift: Brunnenweg 14, 91315 Höchstadt/Aisch
Telefon: 09193/5012085
Fax: 09193/5034127
E-Mail: tg.aischgrund@gmx.de
Zusammensetzung:
☒ Erzeuger/Verarbeiter ☐ Andere

Berechtigtes Interesse:
Die Antragstellerin des Änderungsantrags ist identisch mit der ursprünglichen Antragstellerin. Es handelt sich um eine Vereinigung von Erzeugern der geschützten Produkte.

Vertreter:
Name: Dahms, Gisela GF TG Aischgrund
Anschrift: Brunnenweg 14, 91315 Höchstadt
Telefon: +49 (0) 9193 5012085
Fax: +49 (0) 9193 5034127
E-Mail: tg.aischgrund@gmx.de

Art des Erzeugnisses:
Klasse: 1.7 Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

Fundstelle der bisher geltenden Fassung der Spezifikation:
Markenblatt Heft 27 vom 08.07.2016, Teil 7f-aa, S. 18285/ Amtsblatt EU C 64 vom 03.03.2012, S. 16

Betroffene Rubriken der Spezifikation:
☐ a) Name
☒ b) Beschreibung
☐ c) Geografisches Gebiet:
☐ d) Ursprungsnachweis:
☒ e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:
☐ f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:
☐ g) Kontrolleinrichtung(en):
☐ h) Etikettierung:
☐ i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften

Beantragte Änderungen:

b) Beschreibung:
Im dritten Absatz wird der erste Satz „Das Lebendgewicht des Speisekarpfens liegt zwischen 1.000 – 1.700 g bei einem Alter von drei Jahren“ geändert in
„Das Lebendgewicht des Speisekarpfens (ab K3) liegt zwischen 1.000 – 3.000 g“.

Begründung:
Durch die Entwicklung des Grätenschneiders ist die Nachfrage nach Filets extrem gestiegen. Dafür eignen sich vor allem größere Karpfen.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:
Im ersten Absatz, letzter Satz, werden nach dem Wort „erreichen“ die Worte „in der Regel“ eingefügt.

Im zweiten Absatz, erster Satz, wird „beginnend ab April des jeweiligen Jahres“ geändert in „beginnend meist ab April des jeweiligen Jahres“.

Im zweiten Absatz, zweiter Satz, wird „i.d.R.“ vor dem Wort „entscheidend“ eingefügt .

Im zweiten Absatz, letzter Satz, wird das Wort „meist“ vor „um mehr als 1 kg pro Fisch“ eingefügt.

Im vierten Absatz wird „bei der Speisefischerzeugung (K2-K3)“ geändert in „bei der Speisefischerzeugung (ab K2)“ und „von Mai bis September“ in „in der Regel von April bis September“.

Begründung:
Da die Karpfen im Aischgrund extensiv (also in Freilandhaltung) in Naturteichen gehalten werden, hat die Witterung einen starken Einfluss auf das Wachstum der Fische. Die letzten Jahre (Stichwort Klimaveränderung) haben eine sehr unterschiedliche Entwicklung der Speisekarpfen bewirkt. Zum Teil war es im zeitigen Frühjahr so warm, dass die Fische die Winterruhe vorzeitig beendeten und zu fressen begannen, so dass die Naturnahrung nicht ausreichte und zugefüttert werden musste.

Da nicht abzusehen ist, wie sich das Klima weiter entwickelt, ist eine flexiblere Regelung (ohne starre Vorgaben wie bisher) in unseren Augen dringend notwendig. Dem trägt die geänderte Spezifikation Rechnung.

Vollständige Produktspezifikation:
(Alle Angaben gemäß Art. 7 Abs. 1 der Verordnung)

a) Name:
Aischgründer Karpfen

b) Beschreibung:
Der Aischgründer Karpfen ist ein Spiegelkarpfen (Cyprinu s 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 (ab K3) liegt zwischen 1.000 – 3.000 g. 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.

c) Geografisches Gebiet:
Das geografische Gebiet umfasst alle Karpfenteiche in den Landkreisen Erlangen-Höchstadt, Neustadt a.d. Aisch-Bad Winsheim und Fürth, im Landkreis Kitzingen die Gemeinden Knetzgau, Zeil a. M., Sand a.M., Ebels-

bach, Stettfeld, Eltmann, Oberaurach, Rauenebrach, Dingolshausen, Michelau i.St., Oberschwarzach, Gerolzhofen, Lüesfeld, Priesendorf, Oberhaid, Zeller Forst, Fabrik Schlaichacher Forst, Bürgerwald, Nonnenkloster, Stollbergerforst, Schönbrunn i. S., Abtswind, Wiesenhaidt, Geiselwind, Castell, Rüdenhausen, im Landkreis Bamberg die Gemeinden Schlüsselfeld, Prichsenstadt, Burghaslach, Burgwindheim, Steinachsrangen, Ebrach, Burgebrach, Pommersfelden, Frensdorf, Pettstadt, Hirschaid, Altendorf, Strullendorf, Memmelsdorf, Bamberg, Zückshuter Forst, Gundelsheim, Hauptsmoor, Hallstadt, Stegaurach, Walsdorf, Bischberg, Lisberg, Litzendorf, Geisberger Forst, Viereth, Trunstadt, Lauter, Baunach, Breitengüßbach, Kemmern, im Landkreis Forchheim die Gemeinden Butteheim, Untere Mark, Baiersdorf, Hallerndorf, Eggolsheim, Heroldsbach, Hausen, Forchheim, Poxdorf, Langensendelbach, im Landkreis Nürnberger Land die Gemeinden Geschaidt, Güntersbühler Forst, Kraftshofer Forst, Kalchreuther Forst, Kalchreuth, die kreisfreien Städte Erlangen, Forchheim, Bamberg, Nürnberg und Fürth.

d) Ursprungsnachweis:
Teichwirte und Händler verpflichten sich, keine Waren anderen Ursprungs unter der Bezeichnung Aischgründer Karpfen zu vermarkten. Die Kaufrechnungen dienen den Händlern und Gastronomen als Beleg für den Kauf und Verkauf von Aischgründer Karpfen. Zur Kontrolle werden Aufzeichnungen über die Betriebsgröße, den Fischkauf und -verkauf, die Futtermittel usw. und den Karpfenkauf geführt. Alle Produzenten, welche sich dem Kontrollsystem gemeldet haben, werden von der Teichgenossenschaft in einer Datenbank geführt. Die Teichgenossenschaft überwacht die Einhaltung der guten Praxis in der Teichwirtschaft, die Hygiene der Einrichtungen und die Qualität von Speisekarpfen.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:
Da der Karpfen während der warmen Sommermonate abwächst, zählt man sein Alter in Sommern. Der Speisekarpfen wachst im Aischgrund i.d.R. im dreisömmrigen 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 in der Regel 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 meist ab April des jeweiligen Jahres) in dem geografischen Gebiet gehalten werden. Das dritte Jahr (K2 zu K3) ist i.d.R. entscheidend für die Gewichtszunahme und die Geschmacksentwicklung. In dieser Zeit steigt das Fischgewicht meist um mehr als 1 kg pro Fisch.

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

Die Ernährung erfolgt überwiegend auf Naturnahrungsbasis (Bodennahrung, Zooplankton u.a.); zugefüttert werden bei der Speisefischerzeugung (ab K2) in der Regel von April 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 Mischfuttermittteln darf der Anteil Rohprotein maximal 16 % und der Anteil an Gesamtphosphor 0,6 % betragen. Der Anteil Grünmehl muss bei mindestens 10 % liegen.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten 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.

lm mittleren Aischgrund bilden wasserundurchlässige Keupertone die Grundlage der vielen Weiher. Diese physikalisch-geographischen Grundlagen - der mannigfaltige Wechsel zwischen Sandsteinschichten und tonigen, wasserstauenden Schichten des Burgsandsteins, das schwache Gefälle der Täler, die zahlreichen, zur Versumpfung neigenden Quellen und die für die Landwirtschaft nur bedingt tauglichen Boden - 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 Höchstadt 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 Halterungen (Vorratsbecken), um den Karpfen immer frisch anbieten zu können.

(2) Besonderheiten 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.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

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.

g) Kontrolleinrichtung(en):
Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
Anschrift: Menzinger Straße 54, 80638 München
Telefon: (49-89) 17800-0
Fax: (49-89) 17800-313
E-Mail:

h) Etikettierung:
Aischgründer Karpfen, Karpfen aus dem Aischgrund, Aischgründer Karpfen g.g.A., Karpfen aus dem Aischgrund g.g.A.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:
Fischereigesetz für Bayern (BayFiG)