

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredet-megjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdésében meghatározottak szerint

(2006/C 306/03)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke szerint létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatoknak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkezniük a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Bejegyzési kérelem az 5. cikknek és a 17. cikk (2) bekezdésének megfelelően

„HOLSTEINER KARPFFEN”

EK-szám: DE/PGI/005/0343/03.05.2004

OEM () OFJ (X)

Ez az összefoglaló tájékoztatási céllal készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők az 1. pontban megjelölt nemzeti hatóságnál vagy az Európai Bizottságnál⁽¹⁾ beszerezhető teljes termékleírást tanulmányozhatják.

1. *A tagállam felelős szerve:*

Név: Bundesministerium der Justiz
Cím: D-11015 Berlin
Tel.: (49-30) 20 25 70
Fax: (49-30) 20 25 95 25
E-mail: poststelle@bmj.bund.de

2. *Csoportosulás:*

Név: Verband der Binnenfischer und Teichwirte Schleswig-Holstein e.V.
Cím: Wischhofstr. 1-3
D-24148 Kiel
Tel.: (49-431) 719 39 61
Fax: (49-431) 719 39 65
E-mail: fischereiverband@lksh.de
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. *A termék típusa:*

1.7. osztály – Hal – friss ponty, valamint az abból készült termékek

4. *Termékleírás (a 4. cikk (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)*

4.1. *Elnevezés: „Holsteiner Karpfen”*

4.2. *Leírás:*

Schleswig-Holsteinben az étkezési pontyra vágyó vendégek „*Holsteiner Karpfen*”-t, azaz tükörpontyot (*Cyprinus carpio*) rendelnek. A hagyományos *Karpfen blau* nevű ételt csak tükörpontyból lehet elkészíteni. Egy élő példány tömege legalább 1,5 kg; az eladásra kerülő halak átlagosan kb. 2,5 kg-t nyomnak. A hal általában három vagy négy év alatt éri el ezt a súlyt.

A „*Holsteiner Karpfen*” hosszúkás alakú, kevés pikkelyvel borított hal (tükörponty). Húsa világos, tömör/erős, omlós és alacsony zsírtartalmú, íze jellegzetes, illata pedig tiszta.

⁽¹⁾ Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági termékek minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

A „*Holsteiner Karpfen*”-t levágott és konyhakész állapotban kínálják a vásárlónak. A konyhakész állapot azt jelenti, hogy a halat a vásárló igényének megfelelően egészben, félbevágott állapotban, felszeletelve vagy friss filének elkészítve adják el.

Mindez a hal minőségén nem változtat.

A füstölt „*Holsteiner Karpfen*”-t egészben, vagy (a fentiekkel megegyező módon) felvágva melegfüstöléssel készítik el.

4.3. Földrajzi terület: A földrajzi terület Schleswig-Holstein összes olyan tavát magába foglalja, ahol ponty él. Halastavi pontynevelésbe először 1196-ban a reyenfeldi cisztercita monostorban Reinfeldben (Holstein) kezdtek, de a tógazdálkodás Schleswig-Holstein déli részén is széles körben elterjedt. A tartomány északi részén az éghajlat miatt csak kis területen nevelnek pontyot. A fogyasztók azonban Schleswig-Holstein szövetségi tartomány egész területén ismerik a „*Holsteiner Karpfen*” fajt. A „*Holsteiner Karpfen*” elnevezés egyértelművé teszi, hogy a (fogyasztásra alkalmas) ponty Schleswig-Holstein szövetségi tartományból származik, és nem más országból importálták (nagy távolságról történő szállítással).

4.4. A származás igazolása:

A halastavi pontytenyésztők és kereskedők vállalják, hogy „*Holsteiner Karpfen*” elnevezéssel más eredetű terméket nem forgalmazznak.

A kereskedők és a vendéglátók a vásárlást igazoló számlákkal bizonyítják a beszerzett *Holsteiner Karpfen* vételét és eladását.

Ellenőrzések esetére nyilvántartást kell vezetni a tógazdaság méretéről, a halak és az eledel megvételeiről és értékesítéséről, stb., valamint a pontyok beszerzéséről. A Schleswig-Holsteini Mezőgazdasági Kamara vizsgálja meg, hogy a pontynevelés a helyes tógazdálkodási gyakorlatnak megfelelően zajlik-e, és megfelelő-e a létesítmények higiéniaija, illetve a fogyasztásra szánt ponty minősége.

4.5. Az előállítás módja:

A „*Holsteiner Karpfen*”-t Schleswig-Holsteinban egészen addig nevelik, amíg a hal eléri a fogyasztásra alkalmas méretet (1,5 kg feletti tömeget). Schleswig-Holsteinban még mindig elterjedtebb a 2 kg-ot meghaladó nagy pontyok tenyésztése. A halak ezt a tömeget általában a harmadik vagy a negyedik növekedési időszak (nyár) végére érik el. A táplálék túlnyomórészt a tóból származik (a tómederben található tápanyagok, zooplankton, stb.). A fehérjében gazdag természetes táplálkozás kiegyensúlyozására és kiegészítésére további takarmányként kizárólag gabonát és szóját alkalmaznak. Mindez a helyes gazdálkodási gyakorlat része.

A feldolgozott termékek, például a füstölt ponty esetében a földrajzi jelzés (*Holsteiner Karpfen*) a nyersanyagra, a friss *Holsteiner Karpfen*re utal.

4.6. Kapcsolat:

Schleswig-Holstein Németország legészakibb területe, ahol ez a ponty előfordul. A pontyok a területre jellemző óceáni éghajlat alacsony hőmérsékletei és a kismértékben alkalmazott kiegészítő takarmányozás miatt lassabban nőnek. A hal húsa így sovány, tömör/erős lesz, színe világos, íze jellegzetes, illata pedig tiszta.

A *Holsteiner Karpfen* hosszú múltra visszatekintő specialitás, amelyet a régió és az egész ország fogyasztói jól ismernek és különösen kedvelnek.

A „*Holsteiner Karpfen*”-t több évszázada tenyésztik étkezési célra a hagyományos tógazdaságokban. A halastavi pontytenyésztés kezdetben a földbirtokon zajló gazdasági tevékenység egyik ága volt, jelenleg pedig mintegy kétszáz családi birtok közel 2 000 hektárnyi taván művelik fő foglalkozásként vagy kiegészítő üzleti tevékenységként. A halastavak tehát Schleswig-Holstein vidékének fontos ökológiai alkotóelemei.

A „*Holsteiner Karpfen*”-t Schleswig-Holsteinban nevelik a fogyasztásra alkalmas méret (több mint 1,5 kg-ot) eléréséig, itt vágják le és dolgozzák fel. Ha a halivadék máshonnan származik, akkor a növekedés legalább utolsó évének Schleswig-Holsteinben kell lezajlania. Ezt a szabályt azonban általában a harmadik és a negyedik évre egyaránt alkalmazzák, mert ezek az évek kulcsfontosságúak a Schleswig-Holsteinra jellemző, fogyasztásra alkalmas méretű halak testsúlynövekedése és ízének kialakulása szempontjából. A két év halanként jó 2 kg gyarapodást jelent.

Sajnos a schleswig-holsteini tógazdaságok elsősorban a kormorán-probléma miatt nem mindig tudják biztosítani a halivadék-utánpótlást. Ezért többször előfordul, hogy további, egyenként legfeljebb kb. 500 grammos halivadékokat kell vásárolni. Az utolsó egy vagy két év alatti gyarapodás jelentősége akkor látható világosan, ha figyelembe vesszük, hogy ezalatt az egyedek súlya három-ötszörösére nő.

A leginkább az alacsony árról felismerhető, nagy távolságról (élőhalként) szállított egyéb termékek gyakran *Holsteiner* eredetre utaló neveket viselnek.

Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés célja, hogy egyértelmű és biztonságos helyzetet teremtsen a termelők, és legfőképp a fogyasztók számára.

4.7. Felügyeleti szerv:

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

Cím: Düsternbrooker Weg 104
D-24105 Kiel

Tel.: (49-431) 988 49 66

Fax: (49-431) 988 53 43

E-mail: poststelle@mlur.landsh.de

4.8. Címkézés: Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

4.9 Nemzeti előírások: –
