

## bb) Antrag auf Änderung der Spezifikation gemäß Art.9 Abs.2 der Verordnung:

**Schutzkategorie:** g.g.A.  
**Aktenzeichen:** 398 99 009.3 Ä 02/09

Oberpfälzer Karpfen

### Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Teichgenossenschaft Oberpfalz  
Anschrift: Säulnhof 19, 92551 Stulln, DE  
Telefon: 09435/1331  
Telefax: 09435/901833  
E-Mail: info@teichgenossenschaft-oberpfalz.de  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ( )

### Berechtigtes Interesse:

Die Teichgenossenschaft Oberpfalz hat auch den ursprünglichen Schutzantrag gestellt.  
Im Programm der Teichgenossenschaft Oberpfalz sind 64 teichwirtschaftliche Betriebe mit einer Fläche von 886 ha zusammengeschlossen, in denen der Oberpfälzer Karpfen erzeugt wird.

### Vertreter:

Name: -  
Anschrift: -  
Telefon: -  
Telefax: -  
E-Mail: -

### Art des Erzeugnisses:

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

### Fundstelle des ursprünglichen Antrags im Amtsblatt der EU:

C 354/12, 13.12.2001

### Betroffene Rubriken der Spezifikation:

- a) Name
- b) Beschreibung
- c) Geografisches Gebiet
- d) Ursprungsnachweis
- e) Herstellungsverfahren
- f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- g) Kontrolleinrichtung(en)
- h) Etikettierung
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften

### Beantragte Änderungen:

- d) Ursprungsnachweis:  
Der Satz „Der Oberpfälzer Karpfen wird vom Ei bis zum Speisefisch in Oberpfälzer Teichen aufgezogen.“ wird gestrichen
- e) Herstellungsverfahren:  
Der erste Satz wird gestrichen. An seiner Stelle wird neu eingefügt:  
„Der Oberpfälzer Karpfen muss bei seiner Erzeugung mindestens für eine Wachstumsperiode, beginnend im April des dritten Produktionsjahres vom Setzling K2 bis zum Verkauf als Speisefisch (mindestens K3), im abgegrenzten geografischen Gebiet gehalten werden.“

### Begründung:

Die derzeit gültige Spezifikation definiert eine umfassende Herkunftsgarantie beginnend bei den Fischeiern über alle Erzeugungsstufen, die zu unverhältnismäßigen und nicht praktikablen Kontrollen führt. Dies wurde bei der

ursprünglichen Antragstellung nicht berücksichtigt.

Die dritte und eventuell weitere Wachstumsperioden vom zweisömmerigen Setzling (K2) bis zum mindestens dreisömmerigen Speisefisch (mindestens K3) sind die entscheidenden Phasen bei der Erzeugung des Oberpfälzer Karpfens. In der Regel werden Speisekarpfen als dreisömmerige Karpfen verkauft. In der dritten Wachstumsperiode vom K2 zum K3 erfolgt durchschnittlich eine Gewichtszunahme um das 3,6-fache. Im entscheidenden Maß wird beginnend mit diesem Wachstumsabschnitt Muskelfleisch aufgebaut und somit der essbare Anteil des Karpfens gebildet. Die Qualität des Fischfleisches und der typische Geschmack werden in dieser und eventuell folgenden Phasen entscheidend durch die Qualität der Teiche, die Haltung und Fütterung und damit die in der Spezifikation definierten Bedingungen geprägt.

### g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft Institut für Ernährung und Markt  
Anschrift: Menzinger Straße 54, 80638 München, DE  
Telefon: -  
Telefax: -  
E-Mail: -

Name: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit

Anschrift: Rosenkavalierplatz 2, 81925 München, DE  
Telefon: -  
Telefax: -  
E-Mail: -

### Begründung:

Name und Anschrift der für die Hersteller- und Missbrauchskontrollen zuständigen staatlichen Stellen sind zu aktualisieren.

Die Nennung der Lacon GmbH hat zu entfallen. In Bayern sind derzeit mehrere gleichberechtigte Kontrollstellen zugelassen, der Hersteller kann sich einer Kontrollstelle seiner Wahl bedienen.

### Vollständige Spezifikation:

( Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 )

### a) Name:

Oberpfälzer Karpfen

### b) Beschreibung:

Speisekarpfen lebend, geschlachtet oder weiterverarbeitet zu Räucherfisch (auch in Teilstücken wie Filets oder Karbonaden) und Fertigprodukten; Mindestgewicht des lebenden Einzelfisches: 1000 g, Form: länglich. Das Fleisch ist weiß, fest, kernig und fettarm mit arteigenem Geschmack.

### c) Geografisches Gebiet:

Regierungsbezirk Oberpfalz / Bayern

### d) Ursprungsnachweis:

Der Oberpfälzer Karpfen ist ein Erzeugnis traditioneller Teichwirtschaft mit einer mehrere Jahrhunderte alten Geschichte. Die Karpfenteichwirtschaft ging in der Oberpfalz von dem Zisterzienserkloster Waldsassen (gegründet 1132) aus, erlebte im 15. Jahrhundert ihre Blütezeit und im 20. Jahrhundert eine Renaissance. Heute wird in der Oberpfalz von etwa 3.000 Betrieben auf ca. 10.000 ha Teichfläche Karpfenteichwirtschaft betrieben. Sie

nimmt damit in Deutschland eine führende Rolle ein und stellt in dem strukturschwachen Oberpfälzer Raum einen wichtigen Wirtschaftsfaktor dar. Teichwirte und Händler verpflichten sich, keine Handelsware anderer Herkunft unter der Bezeichnung "Oberpfälzer Karpfen" auf den Markt zu bringen. Für die Kontrolle werden Unterlagen über die Größe des Betriebes, den Zu- und Verkauf von Fischen, Futter usw. bzw. den Ankauf der Karpfen bereitgehalten.

e) Herstellungsverfahren:

Der Oberpfälzer Karpfen muss bei seiner Erzeugung mindestens für eine Wachstumsperiode, beginnend im April des dritten Produktionsjahres vom Setzling K2 bis zum Verkauf als Speisefisch (mindestens K3), im abgegrenzten geografischen Gebiet gehalten werden. Die Ernährung erfolgt überwiegend auf Naturnahrungsbasis (Bodennahrung, Zooplankton u.a.); zugefüttert wird Getreide, ausgenommen Mais, aus heimischen Betrieben.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Die Oberpfalz ist aufgrund ihrer besonderen geographischen und klimatologischen Bedingungen (Höhenlage, Untergrund, Wasserqualität u.a.) gegen andere teichwirtschaftliche Regionen abgegrenzt. Die vergleichsweise niedrigen Temperaturen und die aufgrund der klimatischen Verhältnisse und der leicht sauren Böden extensive Bewirtschaftung bei nur mäßiger Verwendung natürlicher Beifuttermittel bedingen ein langsames Wachstum der Fische und im Normalfall ein mageres und festes Fleisch. Die Fleischqualität wird über die Nahrungskette auch durch die Beschaffenheit des Untergrunds und des Wassers beeinflusst. Die Produkteigenschaften der Oberpfälzer Speisekarpfen stehen daher in engem Zusammenhang mit ihrer geographischen Herkunft und tragen zu dem traditionell hohen Ansehen des Produktes bei.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft Institut für Ernährung und Markt  
Anschrift: Menzinger Straße 54, 80638 München, DE  
Telefon: -  
Telefax: -  
E-Mail: -

Name: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit  
Anschrift: Rosenkavalierplatz 2, 81925 München, DE  
Telefon: -  
Telefax: -  
E-Mail: -

h) Etikettierung:

Geschützte geographische Angabe (g.g.A.)

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:  
Keine.