Ref. Ares(2012)1488723 - 13/12/2012

**EINZIGES DOKUMENT**

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

# „Oberlausitzer Biokarpfen“

EG-Nr.:

☒ g.g.A. ☐ g.U.

## 1. NAME

Oberlausitzer Biokarpfen

## 2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND

Deutschland

## 3. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER DES LEBENSMITTELS

### 3.1. Erzeugnisart

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

### 3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Der Oberlausitzer Biokarpfen, wird als Speisekarpfen lebend, geschlachtet und verarbeitet (Teilstücke, Räucherfisch, Filet, offen oder fertig verpackt) verkauft.

Der Oberlausitzer Biokarpfen ist ein Spiegelkarpfen, sein Rücken ist dunkelgrün, grau oder graublau, die Seiten sind gelbgrün bis goldfarben und der Bauch ist etwas gelblich weiß. Die Rücken- und Schwanzflossen sind grau, die Schwanz- und Afterflossen haben eine rötliche Tönung und die Brust- und Bauchflossen sind gelblich oder rötlich. Er zeichnet sich durch eine einheitliche Beschuppung als Spiegelkarpfen aus. Neben der durchgehenden Schuppenreihe am Rücken befinden sich einzelne Spiegelschuppen an den Flossenansätzen und hinter dem Kiemendeckel. Die Kopflänge ist im Verhältnis zu anderen Karpfen sehr gering (Körperlängen-Höhenverhältnis von kleiner als 3,0). Wegen des kurzen Kopfes ist ein deutlicher Nackenansatz erkennbar.

Das Lebendgewicht des Speisekarpfens liegt zwischen 1300 - 2500 g und wird im 3. oder 4. Sommer erreicht. Sein Fleisch ist hell bis leicht rosafarben, kernig/fest, zart und fettarm, mit arteigenem, reinem charakteristischem Geschmack und Geruch.

Die chemische Zusammensetzung des Fleisches liegt im Bereich:

- Wasser 75 – 85%

- Fett 0,5 – 4,0%

- Eiweiß 15 – 19%

- Rohasche 0 – 1,5%.

Die Ernährung des Oberlausitzer Biokarpfen basiert im Wesentlichen auf Grundlage der im Gewässer vorhanden natürlichen Nahrung (z.B. Zoo-Plankton, Zoobenthos) welche nur im begrenzten Umfang ausschließlich mit ökologisch erzeugtem Getreide oder ökologisch erzeugten Leguminosen ergänzt werden kann. In Verbindung mit der hohen Wasserqualität der überwiegend durch die Fließgewässer Spree, Kleine Spree, Löbauer Wasser und Schwarzer Schöps gespeisten Teiche und dem hohen Puffervermögen naturnaher Teiche gegenüber Schwankungen der Wasserbeschaffenheit im abgegrenzten geografischen Gebiet der Oberlausitz, ist eine ausgezeichnete Fleischqualität gesichert.

Der Einsatz von kontrolliert biologischen Zusatzfuttermitteln (Getreide, Leguminosen) sichert ein rückstandsfreies unbelastetes Fleisch.

### 3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

--

### 3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die Ernährung erfolgt mindestens zu 50 Gew.-% als Naturnahrung (Bodennahrung, Zooplankton o.ä.). Zugefüttert werden darf ausschließlich ökologisch erzeugtes Getreide und Leguminosen (insbesondere Lupinen und/oder Erbsen) aus dem geografischen Gebiet, gemäß Zertifizierung (VO (EG) 834/07 und VO (EG) 889/08) bis max. 50 Gew.-% Anteil an der Nahrung.

### 3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die Laichkarpfen stammen aus eigener Reproduktion im geografischen Gebiet. In Ausnahmefällen können zur Blutauffrischung Laichkarpfen aus anderen Regionen eingesetzt werden. Diese müssen aber vor dem Erstlaichen mindestens 6 Monate im geografischen Gebiet verbracht haben. Der Oberlausitzer Biokarpfen muss vom Laich bis zum Speisefisch in Teichen des abgegrenzten geografischen Gebiets gehalten werden.

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

--

### 3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Auf der sichtbaren Oberseite der Verpackung ist das nachstehend abgebildete Qualitätssiegel zu verwenden:




## 4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Das geografische Gebiet umfasst alle Karpfenteiche in den Landkreisen Bautzen und Görlitz (nach dem am 1. August 2008 in Kraft getretenen Gesetz zur Neugliederung des Gebietes der Landkreise des Freistaates Sachsen vom 29. Januar 2008).

## 5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

### 5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Die Oberlausitz ist durch kontinentalen Klimaeinfluss geprägt. Die hohen Verdunstungsraten der großen Teichflächen bewirken jedoch lokal einen so genannten pseudoatlantischen Klimaeffekt. Die Teichwirtschaft als besonderer Zweig der Landwirtschaft besitzt in der Oberlausitz eine mehr als 750jährige ununterbrochene Tradition. Die Karpfenteiche im vorgenannten geographischen Gebiet sind Teil einer jahrhundertealten Kulturlandschaft.

Heute umfasst die Oberlausitz eine teichwirtschaftliche Nutzfläche von 2050 ha. Als etwa in der Mitte des 13. Jh. die Erträge der Flussfischerei nicht ausreichten, um den Bedarf an Fisch zu decken, wurde in der Oberlausitz damit begonnen, Teiche zur Fischzucht anzulegen. Die natürlichen Voraussetzungen waren in der Region besonders günstig, da sich die Gefälleverhältnisse nördlich des Oberlausitzer Berglands sehr gut für die Anlage größerer Teiche eigneten. Die erste urkundlich belegte Nachricht über Teiche in der Oberlausitz stammt aus dem Jahre 1248 (Teiche des Klosters Marienstern in der Parochie Crostwitz). Die erste namentliche Erwähnung eines Einzelteiches ist die des Königsteichs bei Niederkaina im Jahre 1284.

Weite Teile, insbesondere der nördlichen Gebiete der Oberlausitz konnten wegen ihrer geringwertigen sandigen Böden und des hohen Grundwasserstandes kaum landwirtschaftlich genutzt werden. Nicht umsonst leitet sich der Name Lausitz vom sorbischen Luciza ab, was soviel wie Sumpfland bedeutet. Durch das geringe Geländegefälle insbesondere im Norden, hohe Grundwasserstände, geringwertige sandige Böden oder Niedermoorböden und adligen Besitz großer Flächen konnte sich einst eine über fast das gesamte Territorium der Oberlausitz verzweigte Teichwirtschaft entfalten, die in weiten Teilen bis in die Gegenwart landschaftsprägend ist. In der Oberlausitz gebührt dem Adel das Verdienst um die Schaffung zahlreicher Teichwirtschaften. Häufig wurden hierzu natürliche Senken in Brüchen, Mooren und Auen durch Dämme gegliedert und das durch Grabensysteme herangeführte Wasser

aufgestaut. Die so entstandenen Teichanlagen (Teichgruppen) können Flächen bis zu 350 ha erreichen, Einzelteiche bis über 80 ha. Die auf diese Weise entstandenen Teiche wurden zumeist auf Niedermoorböden angelegt.

Die winterliche Trockenlegung und die damit verbundene Mineralisierung und Nährstofffreisetzung in Verbindung mit dem oft nährstoffreichen Zuflusswasser bedingt den eutrophen Charakter der meisten Teiche. Teiche mit mineralischem Untergrund, die durch nährstoffarmes Zuflusswasser gespeist werden, weisen mesotrophe Verhältnisse auf. Die Teichgruppen werden überwiegend aus den größeren Fließgewässern Spree, Kleine Spree, Löbauer Wasser und Schwarzer Schöps gespeist.

Die Herrschaft Uhyst/Königswartha war beispielsweise mit insgesamt 287 Teichen und einer teichwirtschaftlichen Nutzfläche von 2.100 ha Anfang des 20. Jahrhunderts die wohl größte Teichwirtschaft Deutschlands.

Der naturnahe, vielfältig mit der Umwelt verwobene Produktionszweig hat sich durch die vielen Jahrhunderte bis heute seine wirtschaftliche Attraktivität bewahrt.

Besonders charakteristisch für das Oberlausitzer Teichgebiet ist der kleinräumige Wechsel zwischen naturnahen und nutzungsabhängig veränderten Lebensräumen. Im Gebiet sind die feuchte geprägten Lebensräume, die infolge der Teichnutzung entstehen, von besonderer Bedeutung: Teichbodenfluren, Schwimm- und Tauchblattgesellschaften sind charakteristisch für Teiche und ihre Verlandungszonen. Hinzu kommen Quellfluren, Vegetation naturnaher Fließgewässer und Gräben, Sumpf- und Moorwälder, höhlenreiche Altholzbestände, Feuchtgebüsche, Sümpfe, Ufer und Verlandungszonen im Umfeld, sowie auf einer Vielzahl von Inseln der Teiche.

Slawische Siedler, die hier im 6. Jahrhundert einwanderten, nannten diese Landschaft wegen ihrer vielen Moore, Sümpfe, Tümpel und Gewässer - "Łuža" ("Sumpfland"). Damit wurde dieser Naturraum charakterisiert. Aus dem sorbischen "Łuža" bzw. Luciza ging die heutige Bezeichnung "Lausitz" hervor. Ein besonders reizvoller Teil Deutschlands ist das Oberlausitzer Heide- und Teichgebiet, welches im zentralen Teil bereits 1994 als Biosphärenreservat „Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft“ ausgewiesen und 1996 von der UNESCO bestätigt wurde.

## 5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Der Oberlausitzer Biokarpfen zeichnet sich durch seine hohe Vitalität und Futterverwertung sowie eine besondere Widerstandsfähigkeit gegenüber den hiesigen klimatischen Verhältnissen aus. Das Fleisch des Oberlausitzer Biokarpfen ist von hoher Qualität, hell bis leicht rosafarben, kernig/fest, zart und fettarm, mit arteigenem, reinem charakteristischem Geschmack und Geruch. Der Einsatz von kontrolliert biologischen Zusatzfuttermitteln (Getreide, Leguminosen) sichert ein rückstandsfreies unbelastetes Fleisch.

Der Oberlausitzer Biokarpfen ist regional allgemein und überregional im Bereich der Bio-Konsumenten bekannt und genießt beim Verbraucher ein hohes Ansehen.

In Folge der großen Bedeutung und der jahrhundertelangen Tradition der Teichwirtschaft in der Oberlausitz ist der Karpfen im kulturellen Leben des geografischen Gebietes fest verankert sowie traditioneller Bestandteil der regionalen Esskultur und genießt eine sehr hohe Wertschätzung als Nahrungsmittel. Dies äußert sich unter anderem in der Tatsache, dass Karpfen in den Hofläden der Teichwirtschaften sowie in vielfältigen Zubereitungsarten in der gehoben Gastronomie und den jährlichen Naturmärkten in Wartha, angeboten wird. Zudem finden in der Region seit Jahrzehnten Fischerfeste statt. Besonders hervorzuheben sind die

traditionell im Herbst stattfindenden Schaufischen/Abfischen in den einzelnen Teichwirtschaften und die Lausitzer Fischwochen.

Auf Grund seiner hohen geschmacklichen Qualität und der nachhaltigen ökologischen Erzeugung sind die Kunden bereit, für den Oberlausitzer Biokarpfen einen höheren Preis als für konventionell gezüchteten Karpfen zu bezahlen.

Der Oberlausitzer Biokarpfen wird mittlerweile bundesweit vertrieben und ist bei namhaften Handelsketten und Großhändlern für Bio-Lebensmittel gelistet. Der Oberlausitzer Biokarpfen wird nicht nur regional in Gasthöfen und Restaurants auf den Speisenkarten gelistet, sondern auch auf gehobenen nationalen und internationalen Veranstaltungen angefragt und dargereicht.

Der Oberlausitzer Biokarpfen wird intensiv, insbesondere auf Fachmessen und im Internet, s. http://www.oberlausitzer-biokarpfen.de
beworben.

**5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)**

Die besonderen natürlichen, wirtschaftlichen und sozialen Bedingungen haben die Entstehung der Teichwirtschaft und eine jahrhundertealte Tradition der Karpfenzucht in der Oberlausitz begünstigt. Das hierbei erworbene Wissen der Teichwirte, eine hervorragende Wasserqualität, die besonderen, extensiven und nachhaltigen Haltungsbedingungen, insbesondere die geringe Besatzdichte von maximal 3000 K1(20-50g)/ha und maximal 600 K2(200-500g)/ha, sowie der deutliche Einfluss des Kontinentalklimas, gewährleisten die charakteristischen Eigenschaften des Oberlausitzer Biokarpfens.
Infolge der besonderen Klima-, Teichboden- und Wasserbedingungen des geografischen Gebietes besitzt der Oberlausitzer Biokarpfen ein Fleisch das hell, kernig und durch den gesichert hohen Anteil von Naturnahrung in Verbindung mit zugefüttertem, biologisch erzeugten Getreide besonders fest, zart und fettarm, mit arteigenem, reinem charakteristischen Geschmack und Geruch ist.

Die in den Teichen vorhanden Nährstoffe ermöglichen es, dass die Ernährung des Oberlausitzer Biokarpfens im wesentlichen auf Grundlage der im Gewässer vorhanden natürlichen Nahrung (z.B. Zoo-Plankton, Zoobenthos) basiert, welche nur im begrenzten Umfang (maximal 50 % der Nahrung) ausschließlich mit ökologisch erzeugtem Getreide oder ökologisch erzeugten Leguminosen ergänzt werden darf.

Die Teiche der Oberlausitz weisen eine hohe Wasserqualität auf und werden überwiegend durch die Fließgewässer Spree, Kleine Spree, Löbauer Wasser und Schwarzer Schöps gespeist. Das hohe Puffervermögen naturnaher Teiche mit ihrem hohen Anteil an Röhrichten und Wasserpflanzen gleicht Schwankungen in der Beschaffenheit des Zuflusswassers weitgehend aus.

Die naturnahen Erdteiche (Naturboden) mit natürlichen Rückzugszonen weisen an geeigneten Uferbereichen (auf mindestens 80 % der gesamten Uferlänge) einen mindestens 3 bis 5 m breiten Röhrichtgürtel auf. Zusätzlich fördern unterschiedliche Wassertiefen, Uferbewuchs und Wasserpflanzen als natürliche Deckung das Wohlbefinden der Tiere und sorgen für Minderung von Stresssituationen.

Die genannten Qualitätsmerkmale tragen in Verbindung mit der traditionellen Bedeutung der Karpfen für die Esskultur im geografischen Gebiet dazu bei, dass es sich beim Oberlausitzer Biokarpfen um eine vom Verbraucher geschätzte Spezialität handelt, deren Ansehen mit der

Region eng verbunden ist.

FUNDSTELLE DER VOLLSTÄNDIGEN SPEZIFIKATON :

Markenblatt Heft 23 vom 08.06.2012, Teil 7a-aa, S. 9240

**(HTTP://REGISTER.DPMA.DE/DPMAREGISTER/GEO/DETAIL.PDFDOWNLOAD/35550)**