

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2022/C 231/13)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Peitzer Karpfen”

Nr UE: PGI-DE-02587 – 5.9.2019

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Peitzer Karpfen”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Peitzer Karpfen” to karp z prostym grzbietem, w dużym stopniu pełnym rzędem łusek grzbietowych od głowy do ogona oraz nielicznymi błyszczącymi łuskami u podstawy płetw parzystych, na nasadzie ogona i pokrywach skrzeliowych. Pojedyncze rozproszone łuski nie występują lub jest ich bardzo niewiele. Ubarwienie charakteryzuje się żółtymi tonami w części brzusznej do oliwkowozielonych odcieni w części grzbietowej. Stosunek wygrzbiecienia do długości ciała waha się od 1:2,5 do 1:3,4. Współczynnik otłuszczenia w okresie tarła wynosi od 3,0 do 4,0. Kształt w dużej mierze wydłużony.

Wydajność mięsna jest następująca:

- patroszony, z głową 70–80 %
- patroszony, bez głowy 53–63 %
- filet ze skórą 32–42 %
- filet bez skóry 28–38 %

Mięso ma barwę od jasno- do bladoróżowej, jest jędrne, delikatne i chude, o wyraźnym smaku typowym dla tego gatunku i aromatycznym zapachu.

„Peitzer Karpfen” może być sprzedawany żywy; uśmiercony, patroszony, krojony lub filetowany; lub jako mrożony produkt spożywczy. Dozwolone jest również wędzenie ryby; ryby, które zostały już poddane procesowi zamrażania, również mogą być wędzone. Ryby mogą być wędzone na gorąco lub na zimno nad zrębkami drewna drzew liściastych, po zanurzeniu ryb w solance. We wszystkich wymienionych powyżej metodach przygotowywania i przetwarzania zachowuje się wyżej opisany wyraźny smak, który jest typowy dla tego gatunku.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Głównym źródłem pożywienia „Peitzer Karpfen” jest przede wszystkim pożywienie naturalnie występujące w stawie (zooplankton, fitoplankton itp.). Pożywienie to wpływa na wzrost „Peitzer Karpfen” na wszystkich etapach rozwoju. Aspekt ten zapewnia opisaną powyżej jakość mięsa. Dozwolone jest dokarmianie paszą; od drugiego etapu rozwoju dozwolona jest również pasza zbożowa. Jeżeli jako pasza uzupełniająca podawana jest pasza zbożowa, musi ona spełniać obowiązujące przepisy krajowe.

Wszystkie pasze stosowane jako pasze uzupełniające są wolne od GMO.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Ryby są hodowane na określonym obszarze geograficznym. Przy określaniu gęstości populacji uwzględnia się warunki właściwe dla gatunku i wieku, odpowiadające danemu etapowi cyklu produkcyjnego. Wybór gęstości populacji ma na celu osiągnięcie optymalnego przyrostu wielkości i liczby zwierząt. Zgodnie z wytycznymi z zakresu dobrych praktyk zawodowych gęstość populacji i karmienie gwarantują, że naturalne odżywianie dostępne w stawie jest szeroko wykorzystywane, co zapewnia wyjątkową jakość mięsa.

Cykl produkcyjny „Peitzer Karpfen” obejmuje następujące etapy: zarządzanie tarlakami i certyfikacja zwierząt zarodkowych; hodowla tarlaków „Peitzer Karpfen” w stawach sztucznych; tarło w stawach naturalnych; wychów narybku; hodowla ryb przeznaczonych do spożycia; czyszczenie stawów oraz utrzymywanie ryb w stawach naturalnych lub sztucznych.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje następujący region kraju związkowego Brandenburgia:

- miasto Peitz w powiecie Spree-Neiße;
- gminę Teichland w powiecie Spree-Neiße;
- gminę Kolkwitz w powiecie Spree-Neiße;
- miasto Lubin w powiecie Dahme-Spreewald;
- gminę Schlepzig w powiecie Dahme-Spreewald.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

- (1) *Szczególne cechy obszaru geograficznego:*

Wniosek o rejestrację ChOG „Peitzer Karpfen” opiera się na jakości produktu i jego szczególnej renomie. Szczególnym atutem mięsa „Peitzer Karpfen” jest jego wyraźny smak i aromatyczny zapach. Produkcja w regionie geograficznym odbywa się zgodnie z tradycyjnymi metodami, które stosowano już ponad 100 lat temu i które obejmują selekcję i hodowlę w połączeniu z bardzo korzystnymi warunkami geograficznymi i klimatycznymi, zapewniającymi wysoką jakość i stanowiącymi podstawę szczególnej renomy.

Region, który obejmuje obszar geograficzny „Peitzer Karpfen”, jest centrum kultury rybołówstwa w kraju związkowym Brandenburgia. Wielkość i struktura gospodarstw, w których prowadzi się hodowlę karpia w stawach, kształtują wygląd krajobrazu. Obszar geograficzny „Peitzer Karpfen” wyróżnia się tym, że woda przekierowana sztucznymi kanałami ze Sprewy lub jej dopływów, takich jak Hammergraben i Priorgraben, zapewnia przez cały rok stabilne zaopatrzenie w wodę wysokiej jakości. Stawy Peitz mają głównie piaszczyste, wapniste, stosunkowo ubogie w składniki odżywcze dno i nie są zbyt błotniste. Charakteryzują się dobrą jakością, choć nie są zbyt bogate w mikroorganizmy. Wartość pH wody wynosi od 7 do 8. Unikalną cechą stawów Peitz jest to, że pomimo ich wielkości (niektóre z nich rozciągają się na ponad 100 hektarów) mają one średnio jedynie 0,9–1,0 m głębokości. Stawy do hibernacji mogą być głębsze. Zaletą biologiczną tego stanu rzeczy jest szybkie nagrzewanie się wody, co zwiększa ilość naturalnego pożywienia karpia.

Potencjałowi szybkiego nagrzewania sprzyja łagodna średnioroczna temperatura regionu, która w latach 1961–1990 wyniosła 8,9 °C, czyli o 0,7 °C więcej niż średnia dla Niemiec w tym samym okresie. Czynniki te, wraz z półintensywnymi praktykami hodowlanymi, gwarantują wyjątkową jakość mięsa ryb. Jeśli chodzi o przyrost wagi, „Peitzer Karpfen” osiąga zazwyczaj 25–50 g w wieku jednego roku i 250–500 g w wieku dwóch lat, i jest wprowadzany na rynek przeważnie w wieku trzech lat przy wadze od 1,5 do 2,5 kg. Okazy w wieku trzech lat, które hibernowały w ciepłej wodzie, lub w wieku co najmniej czterech lat mogą być cięższe.

(2) *Specyfika produktu:*

Historię zasobów „Peitzer Karpfen” można prześledzić do odmiany uzyskanej przez urzędnika służby cywilnej pod nazwą Kuhnert pod koniec XIX w. na obszarze Peitz; od tego czasu są to zwierzęta czystorasowe.

Zasoby są wynikiem krzyżówki między galicyjską, holsztyńską populacją miejscową i gatunkiem łużyckim. W rezultacie powstała odmiana charakteryzująca się szybkim wzrostem i bardzo dobrą odpornością na choroby i złe warunki atmosferyczne, a także wysoką zawartością mięsa i wybornym smakiem.

„Peitzer Karpfen” jest rodzajem karpia o prostym grzbiecie. Przeważnie wydłużony kształt ciała charakteryzuje się stosunkiem wygrzbiecienia do długości od 1:2,5 do 1:3,4. Mięso „Peitzer Karpfen” ma barwę od jasno- do bladoróżowej, jest jędrne, delikatne i chude, o wyraźnym smaku typowym dla tego gatunku i aromatycznym zapachu. Jeśli chodzi o przyrost wagi, „Peitzer Karpfen” osiąga zazwyczaj 25–50 g w wieku jednego roku i 250–500 g w wieku dwóch lat. Jest wprowadzany na rynek przeważnie w wieku trzech lat przy wadze od 1,5 do 2,5 kg oraz w wieku czterech lat przy wadze co najmniej 2,5 kg.

(3) *Związek przyczynowy:*

Jakość produktu wynika z następujących unikalnych etapów produkcji, które stanowią cechę wyróżniającą „Peitzer Karpfen”:

- a) Zarządzanie tarlakami i certyfikacja zwierząt zarodowych przejawiających cechy, które najlepiej odpowiadają charakterystyce „Peitzer Karpfen”. Zwierzęta zarodowe trzymane są w naturalnych wodach, które ze względu na podawanie dodatkowych pasz zbożowych są bogate w składniki odżywcze, co umożliwia uzyskanie szczególnie wysokiej jakości ikry.
- b) Hodowla tarlaków „Peitzer Karpfen” – w stawach sztucznych (w przypadku niektórych stawów dodaje się ciepłą wodę). W tym ostatnim przypadku stosuje się tarło wywoływane w celu zapewnienia optymalnych dat i najlepszych warunków do składania ikry. Tutaj ma miejsce faza płamki ocznej oraz faza woreczka żółtkowego.
- c) Tarło odbywa się w stawach naturalnych. Ikra składana jest w stawach naturalnych w połowie fazy woreczka żółtkowego, aby umożliwić dostosowanie do pożywienia naturalnego. Po zakończeniu fazy woreczka żółtkowego żywienie odbywa się niemal całkowicie z wykorzystaniem pożywienia naturalnego.
- d) Wychów narybku – rozwój w naturalnych stawach hodowlanych w pierwszym roku, do wieku jednego roku. Ryby w wieku od roku do dwóch lat o średniej wadze 25–50 gramów wybiera się ze stawów hodowlanych. Następnie ryby hibernują w stawach naturalnych lub są wprowadzane do sztucznych stawów hodowlanych, do których dodaje się ciepłą wodę na potrzeby dalszego wzrostu ryb.

Ryby w wieku od dwóch do trzech lat są tradycyjnie hodowane w stawach naturalnych lub w stawach sztucznych z ciepłą wodą.

- e) Hodowla ryb przeznaczonych do spożycia odbywa się w odpowiednich stawach naturalnych do osiągnięcia przez ryby wieku co najmniej trzech lat. Zazwyczaj po wybraniu ryb do stawów dodaje się świeżą wodę.
- f) Ryby utrzymuje się w stawach naturalnych lub sztucznych, z dodatkiem świeżej wody i, w razie potrzeby, tlenu (przez co najmniej pięć dni), aby typowy czysty smak charakteryzujący „Peitzer Karpfen” mógł osiągnąć maksymalną intensywność.

Na czynniku ludzkim opiera się w szczególności utrzymanie pierwotnej linii genetycznej, ponieważ dalekowzroczna polityka kadrowa i długoterminowa rekrutacja kolejnego pokolenia pracowników gwarantują utrzymanie i ciągłość wiedzy eksperckiej rozwijanej w okresie setek lat tradycji. Fakt, że poszczególne etapy produkcji przeprowadzają eksperci, gwarantuje, że po zakończeniu procesu produkt ma wyjątkową jakość, a mięso wyraźny smak i aromatyczny zapach.

Szczególne renoma produktu wynika z długiej tradycji, która liczy sobie ponad 100 lat, o czym świadczy fakt, że region wyznaczono na jego dostawcę na dwór Królestwa Prus, oraz jego wyjątkowo duża widoczność w odnośnym sektorze spożywczym.

„Peitzer Karpfen” posiada obecnie w Niemczech znaczącą pozycję rynkową. Jeden na 20 karpki produkowanych w Niemczech pochodzi z opisanego obszaru geograficznego. Jakość produktu wynika z tradycji związanej z zasobami „Peitzer Karpfen”, która sięga ponad 100 lat, oraz ze starannego doboru zdrowych i energicznych tarlaków prowadzonego od tamtych czasów. Przy selekcji zwraca się uwagę na cechy charakterystyczne produktu, takie jak jego dobre wygrzbiecienie, struktura mięsa oraz proporcja mięsa do kości. Jednocześnie zapobiega się krzyżowaniu z innymi odmianami karpia w celu zachowania tych cech charakterystycznych. W ten sposób, w bardzo korzystnych warunkach geograficznych i klimatycznych (duży napływ wody ze Sprewy, piaszczyste i ubogie w składniki odżywcze dno, mało błotniste, płytkie wody) wykształciła się unikalna jakość „Peitzer Karpfen”. Ponieważ doświadczeni pracownicy niezmiennie wybierają do rozrodu szczególnie zdrowe i silne ryby, unika się produktów gorszej jakości i gwarantuje jednolicie wysoką jakość i niepowtarzalny smak mięsa. Jakość ta znajduje dodatkowe potwierdzenie w postrzeganiu przez konsumentów i zwiększa wolumen rynkowy produktu, a ponadto podnosi jego renomę. „Peitzer Karpfen” otrzymał kilka znaczących nagród i wyróżnień, w tym następujące:

- nagroda i złoty medal miasta Hamburg z 1897 r.
- nagroda główna w Dreźnie w 1898 r.
- tytuł czempiona na wystawie rybołówstwa w Gdańsku w 1901 r.
- nagroda główna i pierwsze miejsce na wystawie rybołówstwa Niemieckiego Towarzystwa Rolniczego w Gdańsku w 1904 r.
- nagroda na wystawie rybołówstwa w Berlinie w 1906 r.
- nagroda na 12. wystawie rolnej w Lipsku-Markkleebergu w 1964 r.

Ze względu na jakość „Peitzer Karpfen” i wyjątkową niezawodność jego produkcji, sektor hodowli w stawach w regionie Peitz dostarczał produkt na dwór Królestwa Prus. Renomę i znaczenie aukcji karpia w Chociebużu można również wywodzić z jakości i reputacji „Peitzer Karpfen”. Od ponad 50 lat jest to centrum handlu karpkiem w Europie Środkowej. Nawet w czasach Niemieckiej Republiki Demokratycznej region Peitz był najważniejszym sektorem hodowli karpia. „Peitzer Karpfen” był na przykład eksportowany nawet do Berlina Zachodniego.

Stawy w Peitz, o powierzchni ponad 1 000 hektarów, stanowią jeden z największych takich regionów w Europie. „Peitzer Karpfen” jest niezwykle popularny w Niemczech i dystrybuowany w całym kraju. Każdego roku hoduje się i poławia ponad 500 ton „Peitzer Karpfen”. Jest to możliwe tylko na tym określonym obszarze geograficznym, gdzie Sprewa i jego dopływy gwarantują stabilne zaopatrzenie w wodę. Szczególnie w latach suszy, gdy inne regiony borykają się z niskim poziomem wody, napływ świeżej wody ze Sprewy zapobiega wzrostowi podwodnej roślinności i odkładaniu się osadu, co miałyby negatywny wpływ na mięso trzymany tam karp. Karp hodowany w innych regionach ma silniejszy błotnisty posmak. Mięso „Peitzer Karpfen” zachowuje natomiast doskonały smak, co przekłada się na jakość i wysoką renomę produktu.

Doniesienia o „Peitzer Karpfen” często pojawiają się w mediach. Kanały telewizyjne ARD i WDR wyemitowały pełną relację na temat „Peitzer Karpfen”. W gazecie *Lausitzer Rundschau* zamieszczono informację o statusie „Peitzer Karpfen” na międzynarodowych targach rybnych w 2014 r.

O „Peitzer Karpfen” regularnie wspomina się na niezliczonych wystawach i wydarzeniach. Corocznemu oczyszczaniu stawów w okresie od września do listopada towarzyszy wydarzenie z udziałem tysięcy gości biorących udział w połowach demonstracyjnych w stawie hodowlanym w Peitz. W drugi weekend sierpnia w mieście Peitz odbywa się festiwal rybacki, przyciągający licznych gości z całego świata. Okres między Bożym Narodzeniem a Nowym Rokiem przyciąga przede wszystkim klientów z Berlina i Chociebuża, którzy cierpliwie czekają w długich kolejkach przy ładach z karpami. Świeże ryby sprzedaje się klientom w regionie znanym pod nazwą „szlak Peitzer Karpfen”, który rozciągająca się od miasta Königs Wusterhausen niedaleko Berlina do miasta Hoyerswerda w Saksonii. Zwiedzanie gospodarstw prowadzących hodowlę w stawach pozwala na zapoznanie się ze zróżnicowanym siedliskiem i praktyką hodowli ryb. Przez obszar ze stawami przebiega szlak przyrodniczy o długości 2,3 km, ze znakami informacyjnymi i przystankami na trasie dostarczającymi informacji o krainie stawów w Peitz w przeszłości i obecnie. Istnieją również znane regionalne i krajowe szlaki rowerowe i turystyczne, które przebiegają przez ten idylliczny obszar. W 2006 r. otwarto muzeum rybołówstwa poświęcone „Peitzer Karpfen”, częściowo finansowane z funduszy unijnych. Otwarcie muzeum było relacjonowane w ogólnokrajowej telewizji. W muzeum znajdują się różnorodne eksponaty i prezentuje się w nim historyczny rozwój sektora rybołówstwa w Peitz i stawach na obszarze Peitz do dnia dzisiejszego.

Przepisy na dania z „Peitzer Karpfen” można znaleźć w internetowych bazach danych, a na portalu Amazon dostępna jest mała książka kucharska dotycząca „Peitzer Karpfen”. W przewodnikach turystycznych zwraca się uwagę na ten wyjątkowy przysmak. Ronny Pietzner, szef kuchni w pięciogwiazdkowym hotelu Grand Elysee Hamburg, zamieścił w książce kucharskiej swojego autorstwa jeden ze swoich ulubionych przepisów na danie z „Peitzer Karpfen”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41757>
