

**Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2022/C 231/13)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„Peitzer Karpfen“**

**EU č.: PGI-DE-02587 – 5.9.2019**

**CHOP ( ) CHZO (X)**

**1. Název (názvy)**

„Peitzer Karpfen“

**2. Členský stát nebo třetí země**

Německo

**3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

**3.1. Druh produktu**

Třída 1.7 Čerstvé ryby, měkkýši a koryši a produkty získané z nich

**3.2. Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1**

„Peitzer Karpfen“ je kapr obecný s rovným hřbetem, se souvislou řadou hřbetních šupin, která vede od hlavy až k ocasu, a s několika šupinami, které jsou umístěny v místě, kde vyrůstají párové ploutve, řitní ploutev a žábry. Nemá jednotlivě roztroušené šupiny, nebo jich má jen málo. Charakteristické zbarvení je na břiše v různých odstínech žluté a na hřbetu přechází pozvolna do olivově zelené. Poměr výšky a délky těla se pohybuje mezi 1 : 2,5 a 1 : 3,4. Kondiční faktor ryb v době tření je 3,0 až 4,0. Má převážně protáhlý tvar.

Výtěžnost masa je následující:

- vykuchané s hlavou 70–80 %,
- vykuchané bez hlavy 53–63 %,
- filet s kůží 32–42 %,
- filet bez kůže 28–38 %.

Maso je světlé až světle růžové, pevné, jemné a libové, s výraznou chutí, typickou pro tento druh, a s aromatickou vůní.

Kapr „Peitzer Karpfen“ se může prodávat živý, usmrcený, vykuchaný, porcovaný nebo filetovaný, případně jako mražený potravinový produkt. Povoleno je také uzení ryb; uzeny mohou být i ryby, které již prošly procesem zmrazení. Ryby lze udit po naložení do slaného nálevu, a to teplým či studeným kouřem za použití štěpky z tvrdého dřeva. Při všech výše uvedených metodách přípravy a zpracování je zachována výše uvedená výrazná chuť, která je pro daný druh typická.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

### 3.3. Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Hlavním zdrojem krmiva pro kapry „Peitzer Karpfen“ je především přirozená potrava, která se nachází v rybníku (zooplankton, fytoplankton atd.). Toto krmivo ovlivňuje růst kaprů „Peitzer Karpfen“ ve všech fázích vývoje. To zajišťuje kvalitu výše popsaného masa. Povoleno je i doplňování krmiva; počínaje druhou fází vývoje je povoleno také zrní. Zrní používané jako doplňkové krmivo musí odpovídat podmínkám platných vnitrostátních předpisů.

Všechna krmiva používaná jako doplňková krmiva jsou bez genetické modifikace.

### 3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Ryby se chovají ve vymezené zeměpisné oblasti. Pro určení intenzity chovu se berou v úvahu vhodné podmínky vzhledem ke druhu a stáří tak, aby intenzita chovu odpovídala fázi produkčního cyklu. Vodítkem k volbě intenzity chovu je optimální růst, pokud jde o velikost ryb a jejich množství. V souladu s dobrými a osvědčenými postupy je vynikající kvalita masa zajištěna díky intenzitě chovu a způsobu krmení, které zaručují, že bude ve velké míře využívána přirozená strava dostupná v rybnících.

Produkční cyklus „Peitzer Karpfen“ se skládá z těchto fází: obhospodařování generačních ryb a certifikace plemenných ryb, chov generačních ryb „Peitzer Karpfen“ v umělých rybnících, vypuštění jiker do přírodních rybníků, chov potěru, chov potravinářských ryb, čištění rybníků a chov ryb v přírodních nebo umělých rybnících.

### 3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, porcování, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

### 3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

## 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast je vymezena následujícími lokalitami ve spolkové zemi Braniborsko:

- město Peitz ve venkovské oblasti Spree-Neiße,
- obec Teichland ve venkovské oblasti Spree-Neiße,
- město Kolkwitz ve venkovské oblasti Spree-Neiße,
- město Lübben ve venkovské oblasti Dahme-Spreewald,
- obec Schlepzig ve venkovské oblasti Dahme-Spreewald.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

### 1) Specifičnost zeměpisné oblasti

O zápis CHZO „Peitzer Karpfen“ se žádá z důvodu kvality produktu a jeho neobyčejné proslulosti. Atraktivita masa „Peitzer Karpfen“ spočívá zvláště v jeho výrazné chuti a aromatické vůni. Produkce v zeměpisné oblasti ctí více než stoletou tradici založenou na výběru a chovu ve spojení s velmi příznivými zeměpisnými a klimatickými podmínkami, které zajišťují vysokou kvalitu a pověst produktu.

Území, které tvoří zeměpisnou oblast „Peitzer Karpfen“, je centrem rybářské kultury spolkové země Braniborsko. Velikost a uspořádání chovných rybníků dotváří vzhled krajiny. Jedinečnost zeměpisné oblasti produktu „Peitzer Karpfen“ spočívá v tom, že napájení umělých kanálů ze Sprévy nebo jejích přítoků, jako jsou Hammergraben a Priorgraben, zajišťuje kvalitní a stabilní zásobování vodou po celý rok. Rybníky u města Peitz mají převážně písčité, vápnité dno poměrně chudé na živiny a nejsou příliš zakalené. Populace mikroorganismů v rybnících není příliš bohatá, je však kvalitní. Hodnota pH vody se pohybuje mezi 7 a 8. Jedinečným rysem rybníků u města Peitz je, že navzdory své rozloze (některé měří více než 100 ha) jsou v průměru hluboké pouze 0,9–1,0 m. Rybníky pro hibernaci bývají hlubší. Biologickou výhodou je, že se voda rychle ohřívá, díky čemuž se zvyšuje množství přirozené potravy pro kapry.

K tomuto rychlému ohřívání přispívá i mírná průměrná roční teplota v regionu, která v období 1961–1990 činila 8,9 °C, což je o 0,7 °C více než průměr v tomtéž období v celém Německu. Díky této lokaci a díky polointenzivnímu způsobu chovu je zajištěna jedinečná kvalita rybiho masa. Pokud jde o vývoj hmotnosti, dosahuje kapr „Peitzer Karpfen“ zpravidla 25–50 g jako jednoletý a 250–500 g jako dvouletý. Na trh se uvádí převážně ve stáří tří let s hmotností mezi 1,5 a 2,5 kg. Pokud hibernovaly v teplé vodě, mohou mít některé kusy staré tři, případně i čtyři a více let i větší hmotnost.

## 2) *Specifičnost produktu:*

Plemeno „Peitzer Karpfen“ pochází z variety, kterou koncem 19. století vyšlechtil na panství Peitz úředník jménem Kuhnert. Od té doby je plemeno čistokrevné.

Jedná se o výsledek křížení haličských a holštýnských ras a lužických druhů. Vznikla tak varieta, která se vyznačuje rychlým růstem a velmi dobrou odolností vůči chorobám a nepříznivému počasí, s vysokým obsahem masa a lahodnou chutí.

„Peitzer Karpfen“ je druh kapra obecného s rovným hřbetem. Převážně protáhlý tvar těla se vyznačuje poměrem výšky a délky těla v rozmezí 1 : 2,5 až 1 : 3,4. „Peitzer Karpfen“ se vyznačuje světlým až světle růžovým, pevným, jemným a libovým masem, s výraznou chutí, typickou pro tento druh, a aromatickou vůní. Z hlediska vývoje hmotnosti dosahuje „Peitzer Karpfen“ 25–50 g jako jednoletý a 250–500 g jako dvouletý. Na trh se uvádí převážně ve stáří tří let s hmotností mezi 1,5 a 2,5 kg a ve stáří čtyř let s hmotností 2,5 kg a více.

## 3) *Příčinná souvislost:*

Kvalita produktu je výsledkem následujících jedinečných produkčních postupů, které jsou pro kapry „Peitzer Karpfen“ charakteristické:

- a) Obhospodařování generačních ryb a certifikace plemenných ryb s vlastnostmi odpovídajícími co nejlépe vlastnostem „Peitzer Karpfen“. Plemenné ryby jsou chovány v přírodních vodách bohatých na živiny, přičemž je jim jakožto doplňkové krmivo podáváno zrní, aby se dosáhlo obzvláště kvalitních jiker.
- b) Chov generačních ryb „Peitzer Karpfen“ v umělých rybnících, z nichž některé jsou doplňovány teplou vodou. Ve druhém případě se používá umělý výtěr, aby se tak zajistilo, že se využije nejvhodnějšího období z hlediska podmínek pro vypouštění jiker. Zde probíhá stádium očních bodů a stádium váčkového plůdku.
- c) Vypouštění jiker do přírodních rybníků. Jikry se vypouštějí do přírodních rybníků v polovině vývojového stádia váčkových plůdků, aby se přizpůsobily přirozené potravě. Na konci stádia se váčkové plůdky živí téměř výhradně přirozenou potravou.
- d) Odchov plůdků – vývoj během prvního roku života probíhá v přírodních odchovných rybnících. Ryby ve stáří jednoho až dvou let s průměrnou hmotností 25–50 gramů jsou z odchovných rybníků odebírány. Poté ryby přezimují v přírodních rybnících nebo jsou převezeny do umělých odchovných rybníků s přídavkem teplé vody, kde pokračují v růstu.

Ryby ve věku dvou až tří let se tradičně chovají v přírodních rybnících nebo v umělých rybnících s teplou vodou.

- e) Chov potravinářských ryb ve vhodných přírodních chovných rybnících do tří let věku a déle. Obecně platí, že se do rybníků po odebrání ryb přidává čerstvá voda.
- f) Chov ryb v přírodních nebo umělých rybnících s přídavkem čerstvé vody a podle potřeby i kyslíku (nejméně po dobu pěti dnů). Díky tomu se může maximálně rozvinout typická čistá chuť, která je pro kapra „Peitzer Karpfen“ charakteristická.

Udržení původní genetické linie je založeno zejména na lidském faktoru, protože díky prozíravému náboru nových pracovníků a neustálému předávání na další generaci se v postupech, které se vytvářely u této tradice po staletí, nadále pokračuje. Díky tomu, že jednotlivé kroky procesu provádí odborníci, má produkt na konci procesu jedinečnou kvalitu a maso výraznou chuť a aromatickou vůni.

Výjimečná pověst produktu je výsledkem více než stoleté tradice, kterou dokládá skutečnost, že produkt byl dodáván dvoru Pruského království a v potravinářském odvětví se nebyvale zviditelnil.

Kapr „Peitzer Karpfen“ má aktuálně na německém trhu významné postavení. Každý dvacátý kapr vyprodukovaný v Německu pochází z popsané zeměpisné oblasti. Kvalita je dána nejen tradicí chovu kapra „Peitzer Karpfen“, která trvá již více než 100 let, ale i pečlivým výběrem zdravých a vitálních chovných jedinců. Při výběru se dbá na typické vlastnosti produktu, jako je správně vysoký hřbet, struktura masa a poměr masa a kostí. Zároveň se zabraňuje křížení s kapry jiných kmenů, aby se tyto typické vlastnosti zachovaly. Ve velmi příznivých zeměpisných a klimatických podmínkách (vydatný přítok vody ze Sprévy, písčité půda chudá na živiny, málo bahna, mělké vody) se tak mohla vyvinout jedinečná kvalita kapra „Peitzer Karpfen“. Díky tomu, že zkušený personál neustále vybírá k chovu obzvláště zdravé a silné ryby, nedochází k produkci méně kvalitních produktů, ale je zaručena neustále vysoká kvalita a jedinečná chuť masa. Díky tomu vnímají spotřebitelé produkt pozitivně, podíl produktu na trhu se zvětšuje a jeho pověst se neustále zlepšuje. Produkt „Peitzer Karpfen“ získal několik významných ocenění a vyznamenání, mj:

- ocenění a zlatá medaile v Hamburku v roce 1897,
- nejvyšší ocenění v Drážďanech v roce 1898,
- vítězné ocenění na rybářské výstavě v Gdaňsku v roce 1901,
- nejvyšší ocenění a první místo na rybářské výstavě Německé zemědělské společnosti v Gdaňsku v roce 1904,
- ocenění na rybářské výstavě v Berlíně v roce 1906,
- ocenění na 12. zemědělské výstavě v Lipsku-Markleebergu v roce 1964.

Díky kvalitě produktu „Peitzer Karpfen“ a vynikající spolehlivosti při jeho produkci se rybníkářství města Peitz stalo dodavatelem pro dvůr Pruského království. I věhlas a význam chotěbuzských kapřích trhů je důsledkem kvality a pověsti produktu „Peitzer Karpfen“. Více než 50 let šlo o centrum obchodu s kapry ve střední Evropě. Oblast kolem města Peitz byla hlavní oblastí chovu kaprů dokonce i v období Německé demokratické republiky. Kapr „Peitzer Karpfen“ se vyvážel např. i do Západního Berlína.

Rybníky v oblasti kolem města Peitz s rozlohou více než 1 000 hektarů tvoří jednu z největších oblastí tohoto druhu v Evropě. Kapr „Peitzer Karpfen“ je v Německu velmi oblíbený a distribuuje se po celé zemi. Ročně se odchová a vyloví více než 500 tun kaprů „Peitzer Karpfen“. Dosáhnout takového výsledku je možné pouze v této vymezené zeměpisné oblasti, kde Spréva a její přítoky zaručují stabilní zásobování vodou. Zejména v suchých letech, kdy se jiné regiony potýkají s nízkou hladinou vody, nenarůstá díky přítoku čerstvé vody ze Sprévy podmořská vegetace a kal, které by měly negativní vliv na maso zde chovaných kaprů. Kapři chovaní v jiných regionech mají výrazněji bahnitou chuť. Naproti tomu maso kaprů „Peitzer Karpfen“ si uchovává vynikající chuť, díky čemuž dosáhl produkt takové kvality a proslulosti.

O produktu „Peitzer Karpfen“ často informují média. Televizní stanice ARD a WDR odvysílaly o kaprech „Peitzer Karpfen“ celovečerní reportáž. Deník *Lausitzer Rundschau* se věnoval produktu „Peitzer Karpfen“ na mezinárodním rybím veletrhu v roce 2014.

O produktu „Peitzer Karpfen“ informuje pravidelně množství výstav a dalších událostí. Každoroční odbavení rybníků v období od září do listopadu je spojeno s oslavami, při nichž tisíce návštěvníků sledují ukázkou výlovu na odchovném rybníku u města Peitz. Druhý srpnový víkend se v městě Peitz konají rybářské slavnosti, které rovněž lákají mnoho návštěvníků z širokého okolí. Období mezi Vánoce a Novým rokem patří především zákazníkům z Berlína a Chotěbuz, kteří trpělivě čekají v dlouhých frontách u prodejních pultů. Čerstvé ryby se prodávají zákazníkům v oblasti známé jako „silnice Peitzer Karpfen“, která se táhne od města Königs Wusterhausen u Berlína až po saské Hojeřice. Exkurze umožňují nahlédnout do rozmanitého prostředí rybníků a praxe chovu ryb. Přes oblast rybníků vede v délce 2,3 kilometru rybníční naučná stezka, jejíž naučné tabule a zastávky s aktivitami informují o historii i současnosti rybníkářské krajiny kolem města Peitz. Idylickou oblastí rybníků vedou také známé regionální a celostátní cyklistické a turistické trasy. V roce 2006 bylo otevřeno muzeum „Peitzer Karpfen“ zaměřené chovu kaprů, částečně financované EU. O otevření muzea informovala televize na celostátní úrovni. V muzeu, které přibližuje historický vývoj rybářského průmyslu v rybníkářské oblasti města Peitz, je řada expozic.

Recepty na přípravu kapra „Peitzer Karpfen“ lze nalézt na různých internetových stránkách. Útlá kuchařka „Peitzer Karpfen“ je k dostání také v obchodě Amazon. Tato jedinečná pochoutka je zmiňována i v turistických průvodcích. Do své kuchařky zařadil jeden ze svých oblíbených receptů na „Peitzer Karpfen“ i Ronny Pietzner, šéfkuchař pětihvězdičkového hotelu Grand Elysée v Hamburku.

**Odkaz na zveřejnění specifikace:**

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

---