

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2022/C 231/13)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾ εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«**Peitzer Karpfen**»

Αριθ. ΕΕ: PGI-DE-02587 – 5.9.2019

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία/-ες

«Peitzer Karpfen»

2. Κρατος μελος ή τριτη χωρα

Γερμανία

3. Περιγραφή του γεωργικου προϊόντος ή του τροφιμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.7. Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών

3.2. Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία

Το προϊόν «Peitzer Karpfen» είναι μια ποικιλία κυπρίνου με ίσια ράχη, μια μεγάλη γεμάτη γραμμή από ραχιαία λέπια από την κεφαλή έως την ουρά και λίγα καθρεπτοειδή λέπια στη βάση των κοιλιακών πτερυγίων, του ουραίου μίσχου και του βραγχιακού επιπτύγματος. Έχει ελάχιστα ή καθόλου μεμονωμένα διασκορπισμένα λέπια. Η απόχρωση χαρακτηρίζεται από τόνους του κίτρινου στην περιοχή της κοιλιάς και λαδί πράσινο στη ράχη. Ο λόγος ύψος προς μήκος κυμαίνεται από 1:2,5 έως 1:3,4. Ο δείκτης διάπλασης των γεννητόρων κυμαίνεται από 3,0 έως 4,0. Το σχήμα του είναι κυρίως επίμηκες.

Η απόδοση σε σάρκα έχει ως εξής:

- εκσπλαχνισμένο, με κεφαλή 70-80 %
- εκσπλαχνισμένο, χωρίς κεφαλή 53-63 %
- φιλέτο με δέρμα 32-42 %
- φιλέτο χωρίς δέρμα 28-38 %

Η σάρκα έχει έντονο έως ανοιχτό ρόδινο χρώμα, είναι σφικτή, τρυφερή και άπαχη με ιδιαίτερη γεύση, τυπική του είδους, και αρωματική οσμή.

Το προϊόν «Peitzer Karpfen» μπορεί να διατεθεί στην αγορά ζωντανό, νωπό, εκσπλαχνισμένο, τεμαχισμένο ή κομμένο σε φιλέτα, ή ως κατεψυγμένο τρόφιμο. Επίσης, επιτρέπεται το κάπνισμα του ψαριού· μπορούν να καπνιστούν και ψάρια που έχουν ήδη υποβληθεί σε διαδικασία κατάψυξης. Τα ψάρια μπορούν να υποβληθούν σε θερμό ή ψυχρό κάπνισμα σε θρύμματα σκληρού ξύλου μετά την εμβάπτισή τους σε άλμη. Σε όλες τις μεθόδους προπαρασκευής και μεταποίησης που παρατίθενται ανωτέρω, διατηρείται η προαναφερθείσα ιδιαίτερη γεύση που είναι τυπική του είδους.

⁽¹⁾ ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Η κύρια πηγή τροφής για το προϊόν «Peitzer Karpfen» είναι κατά κύριο λόγο η φυσική τροφή που βρίσκεται στις λεκάνες (ζωοπλακτόν φυτοπλακτόν κ.λπ.). Αυτή η τροφή επηρεάζει την ανάπτυξη του προϊόντος «Peitzer Karpfen» σε όλα τα στάδια της ανάπτυξης. Η εν λόγω πτυχή διασφαλίζει την ποιότητα της σάρκας που περιγράφεται ανωτέρω. Τα συμπληρώματα διατροφής επιτρέπονται· επίσης επιτρέπονται τα σιτηρά από το δεύτερο στάδιο ανάπτυξης. Αν τα σιτηρά χορηγούνται ως συμπληρωματική τροφή, πρέπει να συμμορφώνονται με τους ισχύοντες εθνικούς κανονισμούς.

Όλες οι τροφές που χρησιμοποιούνται ως συμπληρωματικές τροφές είναι χωρίς ΓΤΟ.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Τα ψάρια εκτρέφονται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής. Κατά τον καθορισμό της πυκνότητας του πληθυσμού, λαμβάνονται υπόψη οι συνθήκες που ενδείκνυνται για το είδος και την ηλικία και ανταποκρίνονται στο στάδιο του κύκλου παραγωγής. Η επιλογή της πυκνότητας του πληθυσμού αποσκοπεί στην επίτευξη βέλτιστης ανάπτυξης όσον αφορά το μέγεθος και τον αριθμό. Σύμφωνα με τις κατευθυντήριες γραμμές της ορθής επαγγελματικής πρακτικής, η πυκνότητα του πληθυσμού και η σίτιση εγγυώνται ότι η φυσική τροφή που είναι διαθέσιμη στη λεκάνη χρησιμοποιείται στο έπακρο και, με τον τρόπο αυτό, εξασφαλίζεται η εξαιρετική ποιότητα της σάρκας.

Ο κύκλος παραγωγής του προϊόντος «Peitzer Karpfen» αποτελείται από τα ακόλουθα στάδια: διαχείριση και πιστοποίηση των γεννητόρων, ζευγάρι των γεννητόρων του «Peitzer Karpfen» σε τεχνητές λεκάνες, απελευθέρωση των προνυμφών σε φυσικές λεκάνες, εκτροφή των γόνων, εκτροφή εδωδιμων ψαριών, καθαρισμός λεκάνης και διατήρηση των ψαριών σε φυσικές ή τεχνητές λεκάνες.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

—

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή καλύπτει την ακόλουθη περιοχή του ομόσπονδου κράτους του Βραδεμβούργου:

- την πόλη Peitz στη διοικητική περιφέρεια Spree-Neiße·
- τον δήμο Teichland στη διοικητική περιφέρεια Spree-Neiße·
- τον δήμο Kolkwitz στη διοικητική περιφέρεια Spree-Neiße·
- την πόλη Lübben στη διοικητική περιφέρεια Dahme-Spreewald·
- τον δήμο Schlepzig στη διοικητική περιφέρεια Dahme-Spreewald.

5. Δεσμος με τη γεωγραφική περιοχή

1) Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της γεωγραφικής περιοχής:

Η αίτηση καταχώρισης της ΠΓΕ «Peitzer Karpfen» βασίζεται στην ποιότητα του προϊόντος και στην ξεχωριστή φήμη του. Η ιδιαίτερη ελκυστικότητα της σάρκας του προϊόντος «Peitzer Karpfen» βρίσκεται στην ιδιαίτερη γεύση και την αρωματική οσμή του. Η παραγωγή στη γεωγραφική περιοχή τηρεί τις παραδόσεις που υπάρχουν εδώ και πάνω από 100 χρόνια και συνίστανται στην επιλογή και εκτροφή σε συνδυασμό με τις ιδιαίτερα ευνοϊκές γεωγραφικές και κλιματικές συνθήκες, που διασφαλίζουν την υψηλή ποιότητα και διαμορφώνουν τη βάση της ξεχωριστής φήμης.

Η περιοχή που αποτελεί τη γεωγραφική περιοχή του προϊόντος «Peitzer Karpfen» αποτελεί κέντρο της αλιευτικής παράδοσης του ομόσπονδου κράτους του Βραδεμβούργου. Το μέγεθος και η δομή των λεκανών εκτροφής κυπρίνων διαμορφώνουν την όψη του τοπίου. Η γεωγραφική περιοχή του προϊόντος «Peitzer Karpfen» ξεχωρίζει, διότι το νερό στα τεχνητά κανάλια που εκτρέπονται από τον ποταμό Spree και τους παραποτάμους του, όπως οι Hammergraben και Priorgaben, εξασφαλίζουν σταθερή παροχή νερού υψηλής ποιότητας καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Οι λεκάνες της πόλης Peitz έχουν κυρίως αμμώδη, ασβετώδη, φτωχό σε θρεπτικά συστατικά πυθμένα και όχι ιδιαίτερα λασιώδη. Διαθέτουν πληθυσμό μικροοργανισμών καλής ποιότητας, όμως όχι υπερβολικά πλούσιο. Η τιμή pH του νερού κυμαίνεται από 7 έως 8. Μοναδικό χαρακτηριστικό των λεκανών της πόλης Peitz είναι ότι, παρά το μέγεθός τους (ορισμένες υπολογίζονται πάνω από 100 εκτάρια), έχουν μόλις 0,9-1,0 m βάθος κατά μέσο όρο. Οι λεκάνες διαχείμασης μπορεί να είναι βαθύτερες. Το βιολογικό πλεονέκτημα είναι ότι το νερό θερμαίνεται γρήγορα, γεγονός που αυξάνει την ποσότητα φυσικής τροφής για τους κυπρίνους.

Σε αυτήν τη δυνατότητα ταχείας θέρμανσης συμβάλλει η ήπια μέση ετήσια θερμοκρασία της περιοχής, η οποία ανερχόταν σε 8,9 °C την περίοδο 1961-1990, 0,7 °C υψηλότερα από τον μέσο όρο της Γερμανίας κατά την ίδια περίοδο. Οι εν λόγω παράγοντες θέσης, μαζί με τις ημι-εντατικές πρακτικές εκτροφής, διασφαλίζουν ότι η σάρκα των ψαριών διαθέτει μοναδική ποιότητα. Όσον αφορά την αύξηση του σωματικού βάρους, σε γενικές γραμμές, το προϊόν «Peitzter Karpfen» ανέρχεται σε 25-50 g σε ηλικία ενός έτους και σε 250-500 g σε ηλικία δύο ετών, διατίθεται δε κυρίως στην αγορά σε ηλικία τριών ετών, με βάρος που κυμαίνεται μεταξύ 1,5 και 2,5 kg. Πιο παχιά δείγματα είναι δυνατό να υπάρξουν σε ηλικία τριών ετών εάν έχουν διαχειμάσει σε θερμά νερά ή σε ηλικία τεσσάρων ετών ή μεγαλύτερη.

2) Ιδιοτυπία του προϊόντος:

Ο πληθυσμός του «Peitzter Karpfen» ανάγεται σε μια ποικιλία που αναπτύχθηκε από έναν δημόσιο υπάλληλο ονόματι Kuhnert στα τέλη του 19ου αιώνα στην περιοχή Peitz και έκτοτε δεν υπέστη προσμίξεις.

Ο πληθυσμός είναι προϊόν διασταύρωσης μεταξύ ειδών της Γαλικίας, εντόπιων ειδών της περιοχής Holstein και ειδών της περιοχής Lusatia. Η διασταύρωση αυτή είχε ως αποτέλεσμα τη δημιουργία μιας ποικιλίας που χαρακτηρίζεται για την ταχεία ανάπτυξη και την πολύ καλή ανθεκτικότητα στις ασθένειες και την κακοκαιρία, καθώς και την υψηλή αναλογία σάρκας και την ευχάριστη γεύση.

Το προϊόν «Peitzter Karpfen» είναι ένα είδος κυπρίνου με ίσια ράχη. Το κυρίως επίμηκες σχήμα του σώματός του χαρακτηρίζεται από λόγο ύψους προς μήκος 1:2,5 έως 1:3,4. Το προϊόν «Peitzter Karpfen» διακρίνεται για την έντονη έως ανοιχτή ρόδινη, σφικτή, τρυφερή και άπαχη σάρκα του με την ιδιαίτερη γεύση, τυπική του είδους, και την αρωματική οσμή. Όσον αφορά την αύξηση του σωματικού βάρους, το προϊόν «Peitzter Karpfen» ανέρχεται σε 25-50 g σε ηλικία ενός έτους και σε 250-500 g σε ηλικία δύο ετών. Στην αγορά διατίθεται κατά κύριο λόγο σε ηλικία τριών ετών με βάρος που κυμαίνεται μεταξύ 1,5 και 2,5 kg και σε ηλικία τεσσάρων ετών με βάρος 2,5 kg ή περισσότερο.

3) Αιτιώδης σχέση:

Η ποιότητα του προϊόντος είναι αποτέλεσμα των ακόλουθων, μοναδικών σταδίων παραγωγής που αντιπροσωπεύουν τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα του προϊόντος «Peitzter Karpfen»:

- α) Διαχείριση και πιστοποίηση των γεννητόρων που παρουσιάζουν χαρακτηριστικά που αντιστοιχούν πλήρως στα χαρακτηριστικά του προϊόντος «Peitzter Karpfen». Οι γεννήτορες διατηρούνται σε θερμά ύδατα πλούσια σε θρεπτικά συστατικά, όπου τους χορηγείται συμπληρωματική τροφή από σιτηρά ώστε οι προνύμφες να είναι ιδιαίτερα υψηλής ποιότητας.
- β) Ζευγάρισμα των γεννητόρων του «Peitzter Karpfen» σε τεχνητές λεκάνες, σε ορισμένες εκ των οποίων προστίθεται θερμό νερό. Στην τελευταία περίπτωση, χρησιμοποιείται τεχνητή ωτοκία ώστε να διασφαλιστούν οι ιδανικές ημερομηνίες με τις βέλτιστες συνθήκες για την απελευθέρωση των προνυμφών. Εδώ διενεργούνται τα στάδια εμφάνισης οφθαλμών και απορρόφησης του λεκιδικού σάκου.
- γ) Απελευθέρωση των προνυμφών σε φυσικές λεκάνες. Οι προνύμφες απελευθερώνονται σε φυσικές λεκάνες στο μέσον του σταδίου απορρόφησης του λεκιδικού σάκου ώστε να προσαρμοστούν στη φυσική τροφή. Έως το τέλος του σταδίου απορρόφησης του λεκιδικού σάκου οι προνύμφες τρέφονται σχεδόν αποκλειστικά από φυσική τροφή.
- δ) Εκτροφή των γόνων – Ανάπτυξη κατά τη διάρκεια του πρώτου έτους έως την ηλικία του ενός έτους σε φυσικές λεκάνες εκτροφής. Τα ψάρια ηλικίας μεταξύ ενός και δύο ετών με μέσο βάρος 25-50 g μεταφέρονται από τις λεκάνες εκτροφής. Στη συνέχεια, τα ψάρια διαχειμάζουν σε φυσικές λεκάνες ή μεταφέρονται σε τεχνητές λεκάνες εκτροφής, στις οποίες προστίθεται θερμό νερό, για να συνεχίσουν την ανάπτυξή τους.

Τα ψάρια ηλικίας μεταξύ δύο και τριών ετών παραδοσιακά εκτρέφονται σε φυσικές λεκάνες ή σε τεχνητές λεκάνες θερμού νερού.

- ε) Εκτροφή εδωδιμων ψαριών σε κατάλληλες φυσικές λεκάνες καλλιέργειας στην ηλικία των τριών ετών και έπειτα. Γενικά, προστίθεται γλυκό νερό στις λεκάνες όταν μετακινούνται τα ψάρια.
- στ) Διατήρηση των ψαριών σε φυσικές ή τεχνητές λεκάνες, με την προσθήκη γλυκού νερού και, κατά περίπτωση, οξυγόνου (για τουλάχιστον πέντε ημέρες), ώστε η τυπική καθαρή γεύση που χαρακτηρίζει το προϊόν «Peitzter Karpfen» να αποκτήσει τη μέγιστη ένταση.

Πιο συγκεκριμένα, η διατήρηση της αρχικής γενετικής σειράς βασίζεται στον ανθρώπινο παράγοντα, διότι η μακρόπνοη πολιτική στελέχωσης και η μακροπρόθεσμη πρόσληψη της νέας γενιάς διατηρούν και συνεχίζουν την τεχνονομία που αναπτύχθηκε μέσα από εκατοντάδες χρόνια παράδοσης. Το γεγονός ότι τα επιμέρους στάδια διενεργούνται από ειδικούς διασφαλίζει ότι, στο τέλος της διαδικασίας, το προϊόν διαθέτει μοναδική ποιότητα και η σάρκα έχει αποκτήσει την ιδιαίτερη γεύση και αρωματική οσμή.

Η ξεχωριστή φήμη του προϊόντος είναι αποτέλεσμα της μακράς παράδοσής του που ξεπερνά τα 100 χρόνια, όπως αποδεικνύεται από τη διάδοσή του προς κατανάλωση στην αυλή του Βασιλιά της Πρωσίας και από την εξαιρετική προβολή του στον σχετικό τομέα τροφίμων.

Επί του παρόντος, το προϊόν «Peitzer Karpfen» κατέχει εξέχουσα θέση στην αγορά της Γερμανίας. Ένας στους 20 κυπρίνους που παράγονται στη Γερμανία προέρχεται από την περιγραφόμενη γεωγραφική περιοχή. Η ποιότητα βασίζεται στην παράδοση των πληθυσμών «Peitzer Karpfen», η οποία αριθμεί περισσότερα από 100 χρόνια, και στην προσεκτική επιλογή υγιεινών, δραστήριων γεννητόρων έκτοτε. Κατά την επιλογή, δίνεται προσοχή στα τυπικά χαρακτηριστικά του προϊόντος, όπως το καλό ύψος του σώματός του, η δομή της σάρκας και η αναλογία σάρκας προς κόκαλα. Ταυτόχρονα, αποτρέπεται η διασταύρωση με άλλα στελέχη κυπρίνου προκειμένου να διατηρηθούν αυτά τα τυπικά χαρακτηριστικά. Με τον τρόπο αυτόν, υπό ιδιαίτερα ευνοϊκές γεωγραφικές και κλιματικές συνθήκες (άφθονη εισροή νερού από τον ποταμό Spree, αμμόδες και φτωχό σε θρεπτικά συστατικά έδαφος, λίγη λάσπη, αβαθή ύδατα), μπόρεσε να αναπτυχθεί η μοναδική ποιότητα του προϊόντος «Peitzer Karpfen». Λόγω της συνεχούς επιλογής των ιδιαίτερα υγιών και εύρωστων ψαριών για αναπαραγωγή από έμπειρο προσωπικό, αποφεύγεται η παραγωγή ενός προϊόντος κατώτερης ποιότητας και αντ' αυτού διασφαλίζεται η υψηλή ποιότητα και η μοναδική γεύση της σάρκας. Το στοιχείο αυτό ενισχύεται στην αντίληψη των καταναλωτών και αυξάνει τον όγκο αγοράς του προϊόντος καθώς και τη φήμη του. Το προϊόν «Peitzer Karpfen» έχει λάβει αρκετά εξέχοντα βραβεία και τιμητικές διακρίσεις, μεταξύ άλλων τα εξής:

- 1897 Βραβείο και χρυσό μετάλλιο της πόλη του Αμβούργου
- 1898 Ανώτατη διάκριση στη Δρέσδη
- 1901 Πρωταθλητής στην έκθεση αλιείας στο Danzig
- 1904 Ανώτατη διάκριση και πρώτο βραβείο στην έκθεση αλιείας της Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (Γερμανική Γεωργική Ένωση) στο Danzig
- 1906 Βραβείο στην έκθεση αλιείας του Βερολίνου
- 1964 Βραβείο στη 12η γεωργική έκθεση στο Leipzig-Markleeberg

Ως αποτέλεσμα της ποιότητας του προϊόντος «Peitzer Karpfen» και της ύψιστης αξιοπιστίας της παραγωγής του, ο κλάδος ιχθυοκαλλιέργειας στις λεκάνες της πόλης Peitzer προμήθευε την αυλή του Βασιλιά της Πρωσίας. Ακόμη και η φήμη και η σημασία της δημοπρασίας κυπρίνου της πόλης Cottbus μπορεί να αναχθεί στην ποιότητα και τη φήμη του προϊόντος «Peitzer Karpfen». Για περισσότερα από 50 χρόνια αποτέλεσε το κέντρο του εμπορίου κυπρίνου στην Κεντρική Ευρώπη. Ακόμη και κατά την εποχή της Γερμανικής Λαϊκής Δημοκρατίας, η περιοχή Peitz αποτελούσε τη ναυαρχίδα του κλάδου ζευγαρώματος κυπρίνων. Για παράδειγμα, το προϊόν «Peitzer Karpfen» εξαγόταν ακόμη και στο Δυτικό Βερολίνο.

Οι λεκάνες της πόλης Peitz, με έκταση πάνω από 1 000 εκτάρια, διαμορφώνουν μια από τις μεγαλύτερες περιοχές αυτού του είδους στην Ευρώπη. Το προϊόν «Peitzer Karpfen» είναι ιδιαίτερα δημοφιλές στη Γερμανία και διανέμεται σε ολόκληρη την επικράτεια. Κάθε χρόνο περισσότεροι από 500 τόνοι του προϊόντος «Peitzer Karpfen» εκτρέφονται και αλιεύονται. Αυτό είναι εφικτό μόνο στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, όπου ο ποταμός Spree και οι παραπόταμοί του εγγυώνται σταθερή παροχή νερού. Ιδίως σε χρόνια ξηρασίας, όταν άλλες περιοχές έρχονται αντιμέτωπες με χαμηλά επίπεδα νερού, η εισροή γλυκού νερού από τον ποταμό Spree αποτρέπει την υποβρύχια βλάστηση και τη λάσπη που θα επιδρούσαν αρνητικά στη σάρκα του κυπρίνου που διατηρείται εκεί. Ο κυπρίνος που εκτρέφεται σε άλλες περιοχές έχει, κατά συνέπεια, μια πιο έντονη λασπώδη γεύση. Από την άλλη πλευρά, η σάρκα του προϊόντος «Peitzer Karpfen» διατηρεί την εξαιρετική της γεύση, γεγονός που συνεπάγεται στην ποιότητα και στην υψηλή αναγνωρισιμότητα του προϊόντος.

Στα μέσα υπάρχουν συχνά ρεπορτάζ σχετικά με το προϊόν «Peitzer Karpfen». Τα τηλεοπτικά κανάλια ARD και WDR μεταδίδουν εκτενείς ρεπορτάζ για το προϊόν «Peitzer Karpfen». Η εφημερίδα «Lausitzer Rundschau» περιείχε άρθρο σχετικά με τη συμμετοχή του προϊόντος «Peitzer Karpfen» στη διεθνή έκθεση «Fish International», το 2014.

Το προϊόν «Peitzer Karpfen» αναφέρεται τακτικά σε αναρίθμητες εκδόσεις και ενημερωτικές εκδηλώσεις. Ο ετήσιος καθαρισμός των λεκανών κατά την περίοδο από Σεπτέμβριο έως Νοέμβριο σηματοδοτείται από εορτασμό στον οποίο εκατοντάδες επισκέπτες απολαμβάνουν την επίδειξη αλιεύσεως στις λεκάνες καλλιέργειας της πόλης Peitz. Στην πόλη Peitz διοργανώνεται φεστιβάλ ψαράδων το δεύτερο σαββατοκύριακο του Αυγούστου, στο οποίο συγκεντρώνεται πλήθος επισκεπτών από όλα τα πλάτη και μήκη. Η περίοδος από τα Χριστούγεννα έως την Πρωτοχρονιά προσελκύει πελάτες από το Βερολίνο και την πόλη Cottbus, οι οποίοι περιμένουν υπομονετικά στις μακριές ουρές στους πάγκους πωλήσεων. Τα νωπά ψάρια διατίθενται προς πώληση στους πελάτες στην περιοχή που είναι γνωστή ως «Peitzer Karpfenstraße» (δρόμος του Peitzer Karpfen), η οποία εκτείνεται από την πόλη Königs Wusterhausen κοντά στο Βερολίνο έως την πόλη Hoyerswerda στη Σαξονία. Οι περιηγήσεις στις λεκάνες προσφέρουν μια γρήγορη γνωριμία με τον ποικιλόμορφο οικότοπο και την πρακτική της ιχθυοκαλλιέργειας. Ένα φυσικό μονοπάτι διασχίζει την περιοχή των λεκανών για 2,3 km, με πινακίδες και στάσεις με δραστηριότητες που παρέχουν πληροφορίες σχετικά με το τοπίο των λεκανών της πόλης Peitz μέσα από την ιστορία και το παρόν. Επίσης, υπάρχουν γνωστές περιφερειακές και εθνικές διαδρομές ποδηλασίας και πεζοπορίας μέσα από την ειδυλλιακή περιοχή των λεκανών. Το 2006 εγκαινιάστηκε ένα μουσείο αλιείας ειδικά για το προϊόν «Peitzer Karpfen» που χρηματοδοτήθηκε εν μέρει από την ΕΕ. Τα εγκαίνια του μουσείου μεταδόθηκαν μέσω τηλεόρασης σε ολόκληρη την επικράτεια. Το μουσείο διαθέτει ποικιλία εκθεμάτων και εξηγεί την ιστορική ανάπτυξη του κλάδου αλιείας στις λεκάνες της πόλης Peitz μέχρι σήμερα.

Συνταγές για το προϊόν «Peitzer Karpfen» είναι διαθέσιμες σε βάσεις δεδομένων με συνταγές στο διαδίκτυο, ενώ ένα μικρό βιβλίο μαγειρικής «Peitzer Karpfen» διατίθεται από την Amazon. Ταξιδιωτικοί οδηγοί επισημαίνουν αυτό το ιδιαίτερο έδεσμα. Ο Ronny Pietzner, σεφ στο ξενοδοχείο πέντε αστέρων Grand Elysee στο Αμβούργο, συμπεριέλαβε μια από τις αγαπημένες του συνταγές με «Peitzer Karpfen» στο βιβλίο μαγειρικής του.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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