

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2022/C 231/13)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾ fi żmien tliet xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

“Peitzer Karpfen”

Nru tal-UE: PGI-DE-02587 – 5.9.2019

DOP () IĠP (X)

1. Isem/ismijiet

“Peitzer Karpfen”

2. Stat membru jew pajjiż terz

Il-Ġermanja

3. Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel

3.1. Tip ta' prodott

Klassi 1.7. Hut frisk, molluski, krustaċji u prodotti derivati minnhom

3.2. Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f(1)

Il-“Peitzer Karpfen” huwa karpjun komuni b'dahru dritt, ringiela fil-biċċa l-kbira mimlija ta' qxur dorsali mir-ras sad-denb u ftit qxur qishom mirja fuq il-baži tal-pinen f'pari, il-pedunkulu kawdali u l-operkulu. Ftit li xejn għandu qxur individwali mifruxin. Il-kulur huwa kkaratterizzat minn ilwien sofor fuq iż-żaqq bi sfumaturi li jqarrbu għal aħdar lewn iż-żebbuġ fuq id-dahar. Il-proporzjon tal-ġholi mat-tul ivarja bejn 1:2,5 u 1:3,4. Il-fattur tax-xaham tal-hut riproduttiv huwa bejn 3,0 u 4,0. Il-forma hija primarjament tawwalija.

Ir-rendiment tal-laħam huwa kif ġej:

— imnaddaf, bir-ras 70-80 %

— imnaddaf, mingħajr ir-ras 53-63 %

— flett bil-ġilda 32-42 %

— flett mingħajr il-ġilda 28-38 %

Il-laħam għandu kulur minn roża jgħajjat għal roża ċar, konsistenza soda, u huwa artab u dgħif, b'toghma distinta li hija tipika tal-ispeċi u riha aromatika.

Il-“Peitzer Karpfen” jista' jinbiegħ haj; maqtul, imnaddaf, imqatta' jew fi fletti; jew bhala oġġett tal-ikel iffriżat. Huwa permess ukoll li l-hut jiġi affumikat; il-hut li jkun diġà għadda minn proċess ta' ffrizar ukoll jista' jiġi affumikat. Il-hut jista' jiġi affumikat bis-shana jew affumikat bil-kesħa fuq il-laqx tal-injam iebes wara li jiġi mgħaddas fis-salmura. Fil-metodi kollha ta' preparazzjoni u pproċessar elenkati hawn fuq, it-toghma distinta msemmija hawn fuq tipika tal-ispeċi tiġi ppreservata.

(¹) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Is-sors prinċipali tal-għalf għall-“Peitzer Karpfen” huwa primarjament l-ikel naturali li jinsab fl-għadira (zooplankton, fitoplankton, eċċ.). Dan l-ikel jinfluwenza t-tkabbir tal-“Peitzer Karpfen” fl-istadji kollha tal-iżvilupp. Dan l-aspett jiżgura l-kwalità tal-laħam deskritt hawn fuq. Is-supplimentazzjoni tal-għalf hija permessa; huwa permess ukoll l-użu tal-ħbub mit-tieni stadju tal-iżvilupp. Jekk jinghataw il-ħbub bħala għalf supplimentari, dawn iridu jikkonformaw mar-regolamenti nazzjonali applikabbli.

L-għalf kollu użat bħala għalf supplimentari huwa minghajr modifiki ġenetiċi.

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Il-ħut jitrabba fiż-żona ġeografika ddefinita. Jitqiesu l-kundizzjonijiet xierqa għall-ispeċi u l-età meta tiġi ddeterminata d-densità ta' hażna, li tikkorrispondi għall-fażi taċ-ċiklu tal-produzzjoni. L-għażla tad-densità tal-hażna hija maħsuba biex tikseb l-aħjar tkabbir fid-daqs u n-numru. F'konformità mal-linji gwida ta' prattika professjonali tajba, id-densità ta' hażna u l-għalf jiggarantixxu li n-nutrizzjoni naturali disponibbli fl-għadira tiġi użata b'mod estensiv, u b'hekk tiġi żgurata l-kwalità eċċellenti tal-laħam.

Iċ-ċiklu tal-produzzjoni tal-“Peitzer Karpfen” jikkonsisti fl-istadji li ġejjin: il-ġestjoni tal-ħut riproduttur u ċ-ċertifikazzjoni tal-annimali tat-tmissil; it-tmissil tal-ħut riproduttur tal-“Peitzer Karpfen” f'għadajjar artifiċjali; ir-rilaxx tal-frieh f'għadajjar naturali; it-trobbija tal-qixx; it-trobbija tal-ħut għall-ikel; it-tindif tal-għadira; u ż-żamma tal-ħut f'għadajjar naturali jew artifiċjali.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigh, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

—

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika tinkludi r-reġjun li ġej tal-Istat Federali ta' Brandenburg:

- il-belt ta' Peitz fid-distrett rurali ta' Spree-Neiße;
- il-municipalità ta' Teichland fid-distrett rurali ta' Spree-Neiße;
- il-municipalità ta' Kolkwitz fid-distrett rurali ta' Spree-Neiße;
- il-belt ta' Lübben fid-distrett rurali ta' Dahme-Spreewald;
- il-municipalità ta' Schlepzig fid-distrett rurali ta' Dahme-Spreewald.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

(1) *Il-karatteristiċi speċifiċi taż-żona ġeografika:*

L-applikazzjoni għar-reġstrazzjoni tal-IĠP “Peitzer Karpfen” hija bbażata fuq il-kwalità tal-prodott u r-reputazzjoni partikolari tiegħu. L-attrawenza partikolari tal-laħam tal-“Peitzer Karpfen” hi dovuta għat-toghma distinta u għar-riha aromatika tiegħu. Il-produzzjoni fir-reġjun ġeografiku ssegwi tradizzjonijiet li jmorru lura aktar minn 100 sena, li jikkonsistu fl-għażla u t-trobbija flimkien mal-kundizzjonijiet ġeografiċi u klimatiċi favorevoli hafna, li jiżguraw il-kwalità għolja kif ukoll jiffurmaw il-bażi għar-reputazzjoni partikolari.

Ir-reġjun li jinkludi ż-żona ġeografika tal-“Peitzer Karpfen” huwa ċentru tal-kultura tas-sajd fl-Istat Federali ta' Brandenburg. Id-daqs u l-istruttura tal-farms tal-għadajjar tal-karpjun isawru d-dehra tal-pajsaġġ. Iż-żona ġeografika tal-“Peitzer Karpfen” tispikka għax l-ilma fil-kanali artifiċjali ddevjati mill-Ispree jew mit-tributarji tagħha, bħall-Hammergraben u l-Priorgraben, jiżgura provvista ta' ilma ta' kwalità għolja stabbli matul is-sena kollha. L-għadajjar ta' Peitz għandhom qigħan primarjament ramlin, tal-ġir, b'relattivament ftit nutrijenti u ma tantx għandhom tajn. Għandhom popolazzjoni ta' mikroorganizmi ta' kwalità tajba iżda mhux rikka żżejjed. Il-valur tal-pH tal-ilma huwa bejn 7 u 8. Karatteristika unika tal-għadajjar ta' Peitz hija li minkejja d-daqs tagħhom (uħud minnhom fihom aktar minn 100 ettaru) bħala medja huma fondi 0,9-1,0 m biss. L-għadajjar fejn issir l-ibernazzjoni jistgħu jkunu aktar fondi. Il-vantaġġ bijologiku huwa li l-ilma jishon malajr, u b'hekk jiżdied l-ammont ta' ikel naturali għall-karpjun.

Dan il-potenzjal ta' tishin rapidu huwa meġġun mit-temperatura annwali medja moderata tar-reġjun, li kienet 8,9 °C fil-perjodu 1961-1990, 0,7 °C oġġla mill-medja Ġermaniża fl-istess perjodu. Dawn il-fatturi tal-post, flimkien mal-prattiki tat-trobbija semiintensiva, jiżguraw li l-hut jikseb kwalità tal-laħam unika. F'termini tal-iżvilupp tal-piż, il-"Peitzer Karpfen" ġeneralment jilħaq piż ta' 25-50 g f'età ta' sena u ta' 250-500 g f'età ta' sentejn, u fil-biċċa l-kbira tad-drabi jitqiegħed fis-suq fl-età ta' tliet snin f'piż ta' bejn 1,5 u 2,5 kg. Huwa possibbli li jkun hemm hut itqal f'età ta' tliet snin jekk ikunu ibernaw f'filma shun jew f'età ta' erba' snin jew aktar.

(2) *Speċifità tal-prodott:*

L-istokk tal-"Peitzer Karpfen" jista' jiġi rintraċċat lura għal varjetà żviluppata minn haddiem taċ-ċivil bl-isem ta' Kuhnert lejn l-aħħar tas-seklu 19 fid-dominju ta' Peitz, u minn dak iż-żmien 'l hawn tnissel b'razza pura.

L-istokk huwa l-prodott ta' tahlit bejn l-ispeċijiet ta' Galizja, ir-razza lokali ta' Holstein u l-ispeċi ta' Lusazja. Dan irriżulta f'varjetà kkaratterizzata minn tkabbir rapidu u reżistenza tajba ħafna għall-mard u l-maltemp, kif ukoll kontenut għoli ta' laħam u toġġma tajba ħafna.

Il-"Peitzer Karpfen" huwa tip ta' karpjun komuni b'dahru dritt. Il-forma tal-ġisem primarjament tawwalija hija kkaratterizzata minn proporzjon ta' għoli ma' tul ta' bejn 1:2,5 u 1:3,4. Il-"Peitzer Karpfen" huwa kkaratterizzat mill-kulur tiegħu minn roża jġġhajjat għal roża ċar, il-konsistenza soda, u l-fatt li huwa artab u dgħif, b'toġġma distinta li hija tipika tal-ispeċi u riħa aromatika. F'termini tal-iżvilupp tal-piż, il-"Peitzer Karpfen" jilħaq piż ta' 25-50 g fl-età ta' sena u piż ta' 250-500 g fl-età ta' sentejn. Fil-biċċa l-kbira tad-drabi jitqiegħed fis-suq fl-età ta' tliet snin b'piż ta' bejn 1,5 u 2,5 kg u fl-età ta' erba' snin b'piż ta' 2,5 kg jew aktar.

(3) *Rabta kawżali:*

Il-kwalità tal-prodott hija r-riżultat tal-passi uniċi tal-produzzjoni li ġejjin, li jirrappreżentaw karatteristika distintiva tal-"Peitzer Karpfen":

- Il-ġestjoni tal-hut riproduttur u ċ-ċertifikazzjoni tal-animali għat-tnissil li jesprimu l-karatteristiċi li jaqblu l-aktar kompletament mal-karatteristiċi tal-"Peitzer Karpfen". L-animali għat-tnissil jinżammu f'ilmijiet naturali b'ħafna nutrijenti meta jingħataw għalf supplimentari bil-ħbub sabiex ikollhom frieh ta' kwalità partikolarment għolja.
- It-tnissil tal-hut riproduttur tal-"Peitzer Karpfen" f'għadajjar artifiċjali, li ma' xi whud minnhom jizdied l-ilma shun. Fil-każ tal-aħħar, tintuża r-riproduzzjoni artifiċjali biex jiġu żgurati l-aħjar dati għall-aħjar kundizzjonijiet meta jiġu rilaxxati l-frieh. L-istadju tat-tebqa tal-għajn u l-istadju tal-membrana li tagħlaq ġo fiha l-isfar tal-bajd jitwettqu hawnhekk.
- Ir-rilaxx tal-frieh f'għadajjar naturali. Il-frieh jiġu rilaxxati f'għadajjar naturali f'nofs l-istadju tal-membrana li tagħlaq ġo fiha l-isfar tal-bajd biex jadattaw għall-ikel naturali. Sa tmiem l-istadju tal-membrana li tagħlaq ġo fiha l-isfar tal-bajd, il-frieh ikunu qed jieklu ikel naturali biss.
- It-trobbija tal-qixx – L-iżvilupp waqt l-ewwel sena sal-età ta' sena f'għadajjar naturali għat-trobbija. Il-hut b'età ta' bejn sena u sentejn b'piż medju ta' 25-50 gramma jitneħħa mill-għadajjar għat-trobbija. Il-hut imbagħad jġġaddi minn perjodu ta' ibernazzjoni fl-għadajjar naturali jew jittieħed f'għadajjar artifiċjali għat-trobbija, li magħhom jizdied l-ilma shun, biex ikompli jikber.

Il-hut b'età ta' bejn sentejn u tliet snin tradizzjonalment jitrabba fl-għadajjar naturali jew f'għadajjar artifiċjali bl-ilma shun.

- It-trobbija tal-hut għall-ikel f'għadajjar naturali xierqa għat-tkabbir sal-età ta' tliet snin u aktar. B'mod ġenerali jizdied l-ilma helu mal-għadajjar meta jitneħħa l-hut.
- Iż-żamma tal-hut f'għadajjar naturali jew artifiċjali, biż-żieda tal-ilma helu u, kif meħtieġ, l-ossiġenu (għal mill-inqas hamest ijiem), sabiex it-toġġma tipikament pura li tikkaratterizza l-"Peitzer Karpfen" tkun tista' tilħaq l-intensità massima.

B'mod partikolari, iż-żamma tal-linja ġenetika oriġinali hija bbażata fuq il-fattur uman, minħabba li l-politika ta' persunal b'vizjoni fit-tul u r-reklutaġġ għal żmien fit-tul tal-ġenerazzjoni li jmiss iżommu u jkomplu jużaw l-għarfien żvilupp tal-mijiet ta' snin ta' tradizzjoni. Il-fatt li l-esperti jwettqu l-passi individwali jiżgura li, fl-aħħar tal-proċess, il-prodott ikun ta' kwalità unika u l-laħam ikollu t-toġġma u r-riħa aromatika distintivi tiegħu.

Ir-reputazzjoni partikolari tal-prodott hija r-riżultat tat-tradizzjoni twila tiegħu li tmur lura aktar minn 100 sena, ippruvata mid-deżinjazzjoni tagħha bħala fornitur tal-ikel għall-palazz irjali tar-Renju tal-Prussja u l-vizibiltà eċċezzjonali ħafna tiegħu fis-settur tal-ikel rilevanti.

Il-lum il-ġurnata l-“Peitzer Karpfen” jikkupa pożizzjoni prominenti fis-suq tal-Ġermanja. Wiehed minn kull 20 karpjun prodott fil-Ġermanja jiġi miż-zona ġeografika deskritta. Il-kwalità hija bbażata fuq it-tradizzjoni tal-istokk tal-“Peitzer Karpfen”, li tmur lura aktar minn 100 sena, u fuq l-għażla bir-reqqa ta’ hut għat-tniissil f’sahħtu u vigoruż minn dak iż-żmien ’l hawn. Fl-għażla, tinghata attenzjoni lill-karatteristiċi tipiċi tal-prodott, bhall-gholi tajjeb tal-ġisem, l-istruttura tal-laħam u l-proporzjon ta’ laħam ma’ għadam. Fl-istess hin, it-taħlit ma’ razez oħra ta’ karpjun jiġi evitat, sabiex jiġu ppreservati dawn il-karatteristiċi tipiċi. Għalhekk, f’kundizzjonijiet ġeografiċi u klimatiċi favorevoli hafna (influss abbundanti ta’ ilma mill-Ispre, hamrija ramlia u bi ftit nutrijenti, ftit tajn, ilmijiet baxxi), setgħet tiżviluppa l-kwalità unika tal-“Peitzer Karpfen”. Minħabba li l-persunal esperjenzat kontinwament jagħzel il-hut li huwa partikolarment f’sahħtu u b’sahħtu għat-tniissil, jiġi evitat prodott ta’ kwalità aktar baxxa, u minflok jiġu ggarantiti l-kwalità għolja b’mod uniformi u t-toġhma unika tal-laħam. Dan jissahħha fil-perċezzjoni tal-konsumaturi u jżid il-volum tas-suq tal-prodott kif ukoll ir-reputazzjoni tiegħu. Il-“Peitzer Karpfen” rebah diversi premijiet u unuri eċċellenti, fosthom dawn li ġejjin:

- 1897 Il-premjju tal-belt ta’ Hamburg u l-medalja tad-deheb
- 1898 Il-premjju ewlieni fi Dresden
- 1901 Rebbieħ fil-wirja tal-prodotti tas-sajd f’Danzig
- 1904 Il-premjju ewlieni u l-premjju tal-ewwel post fil-wirja tal-prodotti tas-sajd tas-Socjetà Ġermaniża għall-Agricoltura f’Danzig
- 1906 Premju fil-wirja tal-prodotti tas-sajd f’Berlin
- 1964 Premju fit-12-il esibizzjoni agrikola f’Leipzig-Markleeberg

Bħala riżultat tal-kwalità tal-“Peitzer Karpfen” u l-affidabbiltà eċċellenti tal-produzzjoni tiegħu, l-industrija tal-farming fl-għadajjar ta’ Peitzer saret fornitur tal-ikel għall-palazz irjali tar-Renju tal-Prussja. Anki l-fama u l-importanza tal-irkant tal-karpjun ta’ Cottbus jistgħu jiġu rintraċċati lura għall-kwalità u r-reputazzjoni tal-“Peitzer Karpfen”. Għal aktar minn 50 sena kien iċ-ċentru tal-kummerċ tal-karpjun fl-Ewropa Ċentrali. Anki fi żmien l-era tar-Repubblika Demokratika Ġermaniża, ir-reġjun ta’ Peitz kien il-post ewlieni tal-industrija tat-trobbija tal-karpjun. Il-“Peitzer Karpfen” kien anke jiġi esportat, pereżempju, lejn Berlin tal-Punent.

L-għadajjar f’Peitz, b’erja ta’ aktar minn 1 000 ettaru, jiffurmaw wiehed mill-akbar reġjuni ta’ dan it-tip fl-Ewropa. Il-“Peitzer Karpfen” huwa popolari immens fil-Ġermanja u huwa distribwit madwar id-dinja. Kull sena jitrabbew u jinqabdu aktar minn 500 tunnellata ta’ “Peitzer Karpfen”. Dan huwa possibbli biss f’din iż-żona ġeografika ddefinita, fejn l-Ispre u t-tributarji tagħha jiggarrantixxu provvista stabbli tal-ilma. Speċjalment fi snin ta’ nixfa, meta reġjuni oħra jiffaċċjaw livelli baxxi ta’ ilma, l-influss ta’ ilma helu mill-Ispre jipprevjeni żieda fil-veġetazzjoni ta’ taħt l-ilma u l-hama li kieku jkollha effett negattiv fuq il-laħam tal-karpjun li jgħix hemmhekk. Il-karpjun imrobbi f’reġjuni oħra għalhekk għandu toġhma aktar qawwija ta’ tajn. Il-laħam tal-“Peitzer Karpfen”, min-naħa l-oħra, iżomm it-toġhma eċċellenti tiegħu, li twassal għall-kwalità tiegħu u l-fama kbira tal-prodott.

Il-media spiss tirrapporta dwar il-“Peitzer Karpfen”. L-istazzjonijiet tat-televiżjoni ARD u WDR xandru rapport shiħ dwar il-“Peitzer Karpfen”. Il-gazzetta *Lausitzer Rundschau* kitbet dwar l-istat tal-“Peitzer Karpfen” waqt il-Fiera Internazzjonali tal-Hut tal-2014.

Numru bla għadd ta’ wirjiet u avvenimenti ta’ informazzjoni jsemmu l-“Peitzer Karpfen” fuq bażi regolari. It-tindif annwali tal-għadajjar fil-perjodu bejn Settembru u Novembru huwa kkaratterizzat minn ċelebrazzjoni li jżuruha eluf ta’ nies biex igawdu d-dimostrazzjoni tas-sajd fl-għadira għat-trobbija ta’ Peitz. Fit-tieni ġimgħa ta’ Awwissu jiġi organizzat festival tas-sajjeda fil-belt ta’ Peitz, li jiġbed għadd kbir ta’ vizitaturi mill-erbat irjeh. Il-perjodu bejn il-Milied u l-Ewwel tas-Sena primarjament jiġbed konsumaturi minn Berlin u Cottbus, li jistennew bil-paċenzja fi kjuwijiet twal fuq l-imwejjed tal-bejgħ. Il-hut frisk jinbiegħ lill-konsumaturi f’reġjun magħruf bħala “t-triq tal-Peitzer Karpfen” li tibda mill-belt ta’ Königs Wusterhausen qrib Berlin u tibqa’ sejra sal-belt ta’ Hoyerswerda fis-Sassonia. It-tours tal-għadajjar jagħtu titwila lejn il-habitat varjat u l-prattika tat-trobbija tal-hut. Hemm mogħdija naturali li tghaddi minn hdejn l-għadajjar twila 2,3 kilometri, b’tabelli u waqfiet għall-attivitajiet li jagħtu informazzjoni dwar il-pajsagg tal-għadajjar ta’ Peitz tul l-istorja u llum il-ġurnata. Hemm ukoll rotot reġjonali u nazzjonali magħrufa sew għar-roti u l-mixi li jghaddu mir-reġjun idiliku tal-għadajjar. Fl-2006 infetaħ mużew tas-sajd iddedikat b’mod speċjali għall-“Peitzer Karpfen”, li kien parzjalment iffinanzjat mill-UE. Il-ftuħ tal-mużew ġie rrapportat fuq it-televiżjoni madwar il-pajjiż kollu. Il-mużew fih varjetà ta’ eżibiti u jispeġja l-iżvilupp storiku tal-industrija tas-sajd ta’ Peitz fl-għadajjar ta’ Peitz sal-lum.

Ir-riċetti tal-“Peitzer Karpfen” jistgħu jinstabu f’bażijiet tad-*data* tar-riċetti fuq l-Internet, u ktieb zġhir tar-riċetti tal-“Peitzer Karpfen” huwa disponibbli minn fuq Amazon. Il-gwidi tal-ivvjaġġar isemmu dan il-platt speċjali. Ronny Pietzner, chef fil-lukanda ta’ hames stilel Grand Elysee Hamburg, inkluda wahda mir-riċetti tal-“Peitzer Karpfen” favoriti tiegħu fil-ktieb tar-riċetti tiegħu.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott

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