

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2022/C 231/13)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Peitzer Karpfen“

EU št.: PGI-DE-02587 – 5.9.2019

ZOP () ZGO (X)

1. Ime

„Peitzer Karpfen“

2. Država članica ali tretja država

Nemčija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

3.1. Vrsta proizvoda

Skupina 1.7 Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi

3.2. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Peitzer Karpfen“ je krap z ravnim hrbtom, s pretežno polno vrsto lusk na hrbtu od glave do repa in z nekaj zrcalnimi luskami na korenih parnih plavuti, na predelu repa med repno in predrepno plavutjo ter na škržnem poklopcu. Nima posameznih razpršenih lusk ali pa jih ima zelo malo. Za barvo so značilni odtenki rumene na trebuhu do olivno zelene na hrbtu. Razmerje med globino in dolžino telesa je med 1 : 2,5 in 1 : 3,4. Vrednost kondicijskega indeksa drstečih se rib je med 3,0 in 4,0. Oblika je pretežno podolgovata.

Delež mesa znaša:

- 70–80 % brez drobovja, z glavo,
- 53–63 % brez drobovja, brez glave,
- 32–42 % v fileju s kožo,
- 28–38 % v fileju brez kože.

Meso je svetlo do blede rožnato, čvrsto, mehko in pusto, s prepoznavnim okusom, ki je značilen za to vrsto, in aromatičnim vonjem.

Krapi „Peitzer Karpfen“ se lahko prodajajo živi; mrtvi, in sicer brez drobovja, v kosih ali v fileju; ali kot zamrznjeno živilo. Dovoljeno je tudi dimljenje ribe. Dimljenje je dovoljeno tudi za ribe, ki so že bile zamrznjene. Riba se lahko dimi z vročim ali hladnim dimljenjem nad lesnimi sekanci, potem ko se potopi v slanico. Pri vseh metodah priprave in predelave, navedenih zgoraj, se ohrani zgoraj omenjen prepoznaven okus, ki je značilen za to vrsto.

⁽¹⁾ UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Glavni vir krme za krapa „Peitzer Karpfen“ so pretežno naravni viri hrane, ki jih najdemo v ribnikih (zooplankton, fitoplankton itd.). Ta hrana vpliva na rast krapa „Peitzer Karpfen“ na vseh stopnjah razvoja. Ta vidik zagotavlja zgoraj opisano kakovost mesa. Dovoljena je dopolnilna krma; od druge stopnje razvoja dalje je dovoljeno tudi žito. Če se kot dopolnilna krma uporablja žito, mora biti skladno z nacionalnimi predpisi.

Vse vrste dopolnilne krme so brez GSO.

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Ribe so vzgojene na opredeljenem geografskem območju. Pri določanju gostote živali, ki ustreza fazi proizvodnega cikla, se upoštevajo pogoji, primerni za to vrsto in starost. Z izbiro gostote živali naj bi se dosegla optimalna rast v smislu velikosti in števila. V skladu s smernicami o dobri strokovni praksi gostota živali in krmljenje zagotavljata, da se obširno izkoristijo naravna hranila, ki so na voljo v ribniku, kar zagotavlja izjemno kakovost mesa.

Proizvodni cikel krapa „Peitzer Karpfen“ vključuje naslednje faze: upravljanje plemenskih živali in njihovo potrjevanje, gojenje plemenskih krapov „Peitzer Karpfen“ v umetnih ribnikih, izpustitev iker v naravne ribnike, gojenje ribjih mladit, gojenje rib za prehrano, praznjenje ribnika in zadrževanje rib v naravnih ali umetnih ribnikih.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje zajema naslednjo regijo v zvezni deželi Brandenburg:

- mesto Peitz v podeželskem okrožju Spree-Neiße,
- občino Teichland v podeželskem okrožju Spree-Neiße,
- občino Kolkwitz v podeželskem okrožju Spree-Neiße,
- mesto Lübben v podeželskem okrožju Dahme-Spreewald,
- občino Schlepzig v podeželskem okrožju Dahme-Spreewald.

5. **Povezava z geografskim območjem**

(1) *Posebnosti geografskega območja*

Zahtevek za registracijo ribe z ZGO „Peitzer Karpfen“ temelji na kakovosti proizvoda in njegovem posebnem slovesu. Meso krapa „Peitzer Karpfen“ je zlasti priljubljeno zaradi prepoznavnega okusa in aromatičnega vonja. Pri proizvodnji v geografski regiji se ohranjajo običaji, stari več kot 100 let, ki vključujejo selekcijo in gojenje v kombinaciji z zelo ugodnimi geografskimi in podnebnimi razmerami, ki zagotavljajo visoko kakovost in so temelj za poseben sloves.

Regija, ki zajema geografsko območje krapa „Peitzer Karpfen“, je središče ribiške kulture v zvezni deželi Brandenburg. Velikost in zgradba ribnikov za gojenje krapov oblikujeta videz pokrajine. Geografsko območje krapa „Peitzer Karpfen“ izstopa, ker voda v umetnih kanalih, ki je preusmerjena iz reke Spree ali njenih pritokov, kot sta Hammergraben in Priorgraben, zagotavlja visokokakovostno in stabilno oskrbo z vodo skozi vse leto. Ribniki na območju Peitza imajo pretežno peščeno, apnenčasto dno, ki ima relativno nizko vsebnost hranil in ni preveč blatno. Imajo kakovostno populacijo mikroorganizmov, ki pa ni prebogata. Vrednost pH vode je med 7 in 8. Edinstvena značilnost ribnikov na območju Peitza je, da so kljub svoji velikosti (nekateri merijo več kot 100 hektarjev) v povprečju globoki le 0,9–1,0 m. Prezimovalni ribniki so lahko globlji. Biološka prednost je, da se voda hitreje segreje, s tem pa se poveča količina naravne krme za krape.

K hitremu segrevanju pripomore zmerna povprečna letna temperatura v regiji, ki je med letoma 1961 in 1990 znašala 8,9 °C, kar je 0,7 °C več od nemškega povprečja v istem obdobju. Ti lokacijski dejavniki v povezavi s polintenzivnimi kmetijskimi praksami zagotavljajo edinstveno kakovost ribjega mesa. Kar zadeva razvoj teže, krap „Peitzer Karpfen“ običajno tehta 25–50 g pri enem letu starosti in 250–500 g pri dveh letih starosti, na trg pa se večinoma daje pri treh letih starosti, ko tehta med 1,5 in 2,5 kg. Ribe so lahko težje, če so stare tri leta in so prezimile v topli vodi ali če so stare štiri leta ali več.

(2) Posebnosti proizvoda

Stalež krapa „Peitzer Karpfen“ izvira iz vrste, ki jo je v 19. st. razvil javni uslužbenec z območja Peitza po imenu Kuhnert in je vse od takrat čistopasemska.

Stalež je produkt križanja med galicijsko in holsteinsko populacijo ter lužiško vrsto krapa. Tako je nastala vrsta, za katero je značilna hitra rast, zelo dobra odpornost na bolezni in slabo vreme ter visok delež mesa in slasten okus.

„Peitzer Karpfen“ je vrsta krapa z ravnim hrbtom. Za pretežno podolgovato obliko telesa je značilno razmerje med globino in dolžino telesa, ki znaša med 1 : 2,5 in 1 : 3,4. Za krapa „Peitzer Karpfen“ je značilno svetlo do blede rožnato, čvrsto, mehko in pusto meso, s prepoznavnim okusom, ki je značilen za to vrsto, in aromatičnim vonjem. Krap „Peitzer Karpfen“ pri enem letu starosti tehta 25–50 g, pri dveh letih starosti pa 250–500 g. Na trg se večinoma daje pri treh letih starosti, ko tehta med 1,5 in 2,5 kg, ter pri štirih letih starosti, ko tehta 2,5 kg ali več.

(3) Vzročna povezava

Proizvod je kakovosten zaradi naslednjih edinstvenih proizvodnih korakov, ki predstavljajo prepoznavne značilnosti krapa „Peitzer Karpfen“:

- a) upravljanje plemenskih živali in njihovo potrjevanje, da se izrazijo značilnosti, ki se najbolje ujemajo z značilnostmi krapa „Peitzer Karpfen“. Živali se gojijo v naravnih vodah, bogatih s hranili, z dopolnilno žitno krmo, da bi dobili posebej visokokakovostne ikre;
- b) gojenje plemenskih krapov „Peitzer Karpfen“ v umetnih ribnikih, pri čemer se nekaterim dodaja topla voda. V slednjem primeru se z umetnim drstenjem zagotovi optimalen čas, da se ikre izpustijo v najboljših pogojih. Tu potekata faza očesne pege in faza razvoja hranilnega mešička;
- c) izpustitev iker v naravne ribnike. Ikre se izpustijo v naravne ribnike na sredini faze razvoja hranilnega mešička, da se prilagodijo na naravno hrano. Na koncu faze razvoja hranilnega mešička se ikre hranijo skoraj izključno z naravno hrano;
- d) gojenje ribjih mladice – razvoj v prvem letu do enega leta starosti v naravnih ribnikih za gojenje. Ribe od enega do dveh let starosti s povprečno težo 25–50 g se odstranijo iz ribnikov za gojenje. Nato prezimijo v naravnih ribnikih ali pa so premeščene v umetne ribnike za gojenje, ki se jim doda topla voda, da še naprej rastejo.

Ribe od dveh do treh let starosti se tradicionalno gojijo v naravnih ribnikih ali v umetnih ribnikih s toplo vodo;

- e) gojenje rib za prehrano v primernih naravnih ribnikih za gojenje do treh let starosti in še dlje. Sladka voda se v ribnike običajno doda, ko se ribe odstranijo.
- f) Zadrževanje rib v naravnih ali umetnih ribnikih z dodajanjem sladke vode in po potrebi kisika (vsaj pet dni), da se lahko v polnosti razvije tipično čist okus, ki je značilen za krapa „Peitzer Karpfen“.

Zlasti ohranjanje prvotne genetske linije temelji na človeškem dejavniku, saj se z daljnovidno kadrovske politiko in dolgoročnim zaposlovanjem naslednje generacije ohranja in nadaljuje strokovno znanje, pridobljeno skozi večstoletno tradicijo. Posamezne korake izvajajo strokovnjaki, kar zagotavlja, da je proizvod na koncu postopka edinstvene kakovosti, meso pa ima prepoznaven okus in aromatičen vonj.

Proizvod uživa poseben sloves, ki je rezultat dolgoletne, več kot 100 let stare tradicije, kar dokazujeta dejstvo, da so ga dobavljali na dvor Kraljevine Prusije, in njegova izjemna prepoznavnost v zadevnem živilskem sektorju.

Danes ima krap „Peitzer Karpfen“ v Nemčiji pomemben tržni položaj. Vsak dvajseti krap, ki ga proizvedejo v Nemčiji, prihaja z opisanega geografskega območja. Kakovost temelji na več kot 100 let stari tradiciji staleža krapa „Peitzer Karpfen“ in vse odtlej skrbni selekciji zdravih, krepkih plemenskih primerkov. Pri selekciji se pozornost nameni značilnim lastnostim proizvoda, kot so primerna telesna globina, sestava mesa ter razmerje med mesom in kostmi. Hkrati se preprečuje križanje z drugimi vrstami krapov, da se ohranijo te značilne lastnosti. Tako se je lahko v zelo ugodnih geografskih in podnebnih razmerah (obilen pritok vode iz reke Spree, peščena prst z majhno količino hranil, malo blata, plitka voda) razvila edinstvena kakovost krapa „Peitzer Karpfen“. Ker izkušeno osebje nenehno izvaja selekcijo posebej zdravih in močnih rib za gojenje, se prepreči proizvodnja manj kakovostnega proizvoda, obenem pa se zagotovi enakomerno visoka kakovost in edinstven okus mesa. S tem se krepi dojemanje potrošnikov ter povečujeta obseg trga za proizvod in njegov sloves. Krap „Peitzer Karpfen“ je prejel več izjemnih nagrad in priznanj, vključno z naslednjimi:

- nagrada mesta Hamburg in zlata medalja leta 1897,
- prva nagrada v Dresdnu leta 1898,
- zmagovalec na ribiški razstavi v Gdansku leta 1901,
- prva nagrada in nagrada za prvo mesto na ribiški razstavi Nemškega kmetijskega združenja v Gdansku leta 1904,
- nagrada na ribiški razstavi v Berlinu leta 1906,
- nagrada na 12. kmetijski razstavi v Markleebergu v Leipzigu leta 1964.

Zaradi kakovosti krapa „Peitzer Karpfen“ in izvrstne zanesljivosti njegove proizvodnje so ribogojci z območja Peitza postali dobavitelji za dvor Kraljevine Prusije. Kakovost in sloves krapa „Peitzer Karpfen“ sta zaslužna celo za prepoznavnost in pomembnost dražbe krapov v Cottbusu. Krap „Peitzer Karpfen“ je imel več kot 50 let osrednje mesto v trgovini s krapom v srednji Evropi. Območje Peitza je bilo vodilno v panogi gojenja krapov celo v času Nemške demokratične republike. Krape „Peitzer Karpfen“ so na primer izvažali celo v Zahodni Berlin.

Ribniki na območju Peitza, katerih površina meri več kot 1 000 hektarov, tvorijo eno največjih tovrstnih regij v Evropi. Krap „Peitzer Karpfen“ je v Nemčiji izjemno priljubljen in se prodaja po vsej državi. Vsako leto vzgajajo in ujamejo več kot 500 ton krapov „Peitzer Karpfen“. To je mogoče le na tem opredeljenem geografskem območju, kjer reka Spree in njeni pritoki zagotavljajo stabilno oskrbo z vodo. Predvsem v sušnih letih, ko se v drugih regijah srečujejo z nizkimi vodostaji, dotok sladke vode iz reke Spree preprečuje porast podvodnega rastja in mulja, ki bi negativno vplivala na meso krapov, ki se tam zadržujejo. Krap, gojeni v drugih regijah, imajo zato močnejši okus po blatu. Meso krapa „Peitzer Karpfen“ pa ohrani izvrsten okus, kar se kaže v kakovosti in velikem slovesu proizvoda.

Mediji pogosto poročajo o krapu „Peitzer Karpfen“. Televizijska programa ARD in WDR izčrpno poročata o krapu „Peitzer Karpfen“. Časopis *Lausitzer Rundschau* je poročal o položaju krapa „Peitzer Karpfen“ na Mednarodnem ribiškem trgovskem sejmu leta 2014.

Krap „Peitzer Karpfen“ se redno omenja na nešteti razstavah in informativnih dogodkih. Vsakoletno praznjenje ribnikov v obdobju od septembra do novembra zaznamuje praznovanje s tisoči obiskovalcev, ki uživajo v demonstraciji ribolova na ribniku za gojenje na območju Peitza. Drugi vikend v avgustu v mestu Peitz poteka ribiški festival, ki privabi ogromno obiskovalcev od blizu in daleč. Obdobje med božičem in novim letom privabi predvsem kupce iz Berlina in Cottbusa, ki v dolgih vrstah potrpežljivo čakajo pred prodajnimi pulti. Sveže ribe se prodajajo kupcem na območju, poznanem kot „cesta krapa Peitzer Karpfen“, ki se razteza od mesta Königs Wusterhausen blizu Berlina do mesta Hoyerswerda v Saški. Ogledi ribnikov nudijo vpogled v raznolik habitat in prakso ribogojstva. Skozi območje ribnikov vodi 2,3 kilometra dolga ribniška učna pot z napisi in interaktivnimi postajališči, na katerih so podane informacije o ribniški pokrajini Peitza skozi zgodovino in danes. Skozi idilično ribniško območje potekajo tudi znane regionalne in nacionalne kolesarske in pohodniške poti. Leta 2006 so posebej za krapa „Peitzer Karpfen“ odprli ribiški muzej, ki ga je delno financirala EU. O odprtju muzeja so poročale televizijske postaje po vsej državi. Muzej ima različne razstave in razlaga zgodovinski razvoj ribiške panoge v ribnikih na območju Peitza do danes.

Recepte za pripravo krapa „Peitzer Karpfen“ lahko najdemo v internetnih zbirkah receptov, na Amazonu pa je na voljo tudi kuharska knjižica za krapa „Peitzer Karpfen“. Na to posebno poslastico opozarjajo turistični vodniki. Ronny Pietzner, kuharski mojster v hotelu s petimi zvezdicami Grand Elysee Hamburg, je v svojo kuharsko knjigo vključil enega svojih najljubših receptov za pripravo krapa „Peitzer Karpfen“.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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