

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2022/C 231/13)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Peitzer Karpfen”

EU-nr: PGI-DE-02587 – 5 september 2019

SUB () SGB (X)

1. Namn

”Peitzer Karpfen”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Tyskland

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1. Produkttyp

Klass 1.7 Färsk fisk, färska blötdjur och kräftdjur samt produkter framställda därav

3.2. Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

”Peitzer Karpfen” är en rakryggad spegelkarp med en i stort sett full rad av ryggfjäll från huvud till stjärt och ett fåtal spegelfjäll vid fenparet, stjärtspolen och gällocken. Den har inga eller mycket få utspridda fjäll. Färgen kännetecknas av gula toner på magen som övergår till olivgrönt mot ryggen. Förhållandet mellan djup och längd varierar mellan 1:2,5 och 1:3,4. Fettmafaktorn hos lekande fiskar ligger mellan 3,0 och 4,0. Formen är i huvudsak avlång.

Köttutbytet uppgår till följande:

- Rensad, med huvud, 70–80 %.
- Rensad, utan huvud, 53–63 %.
- Filé med skinn, 32–42 %.
- Filé utan skinn, 28–38 %.

Köttet är ljus till blekt rosa, fast, mjällt och magert, med en särskild smak som är typisk för arten och en aromatisk doft.

”Peitzer Karpfen” kan säljas levande, avlivad, rensad, skuren eller filead, eller som ett fryst livsmedel. Det är också tillåtet att röka fisken. Även fiskar som har varit frysta kan rökas. Fisken kan varmrökas eller kallrökas över spån från lövträd efter att fisken har legat i lake. Vid alla tillagnings- och beredningsmetoder som anges ovan bevaras den ovannämnda särskilda smak som är typisk för arten.

(¹) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Den främsta källan till föda för "Peitzer Karpfen" är framför allt den naturliga föda som finns i dammen (djur- och växtplankton etc.). Denna föda påverkar tillväxten hos "Peitzer Karpfen" i alla utvecklingsstadier och säkerställer kvaliteten hos det fiskkött som beskrivs ovan. Kompletteringsfoder tillåts, även spannmål från det andra utvecklingsstadiet. Om spannmål ges som kompletteringsfoder måste det uppfylla alla tillämpliga nationella föreskrifter.

Allt foder som används som kompletteringsfoder måste vara GMO-fritt.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Fisken föds upp i det avgränsade geografiska området. Förhållanden som lämpar sig för arten och åldern beaktas när fisktätheten fastställs, i enlighet med produktionscykelns fas. Valet av fisktäthet syftar till att uppnå optimal tillväxt sett till storlek och antal. I enlighet med riktlinjerna för god yrkesed garanterar fisktätheten och fodret att den naturliga näring som finns i dammen används extensivt för att därigenom säkerställa köttets utomordentliga kvalitet.

Produktionscykeln för "Peitzer Karpfen" består av följande steg: lekfisken förvaltas och avelsfisken certifieras, lekfisken fortplantar sig i konstgjorda dammar, rommen planteras ut i naturliga dammar, ynglen föds upp, matfisken föds upp, dammen töms och fisken hålls i naturliga eller konstgjorda dammar.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området omfattar följande region i delstaten Brandenburg:

- Staden Peitz i landsbygdsdistriktet Spree-Neiße.
- Kommunen Teichland i landsbygdsdistriktet Spree-Neiße.
- Kommunen Kolokowitz i landsbygdsdistriktet Spree-Neiße.
- Staden Lübben i landsbygdsdistriktet Dahme-Spreewald.
- Kommunen Schlepzig i landsbygdsdistriktet Dahme-Spreewald.

5. **Samband med det geografiska området**

1) *Specifika egenskaper hos det geografiska området:*

Ansökan om registrering av den skyddade geografiska beteckningen "Peitzer Karpfen" baseras på kvaliteten hos produkten och dess särskilda anseende. Den särskilda lockelsen hos köttet hos "Peitzer Karpfen" hör ihop med dess särskilda smak och aromatiska doft. Produktionen i den geografiska regionen följer traditioner som sträcker sig mer än 100 år tillbaka i tiden och består av urval och uppfödning som kombineras med de mycket gynnsamma geografiska förhållandena och klimatförhållandena, som också utgör grunden för fiskens särskilda anseende.

Den region som omfattar det geografiska området för "Peitzer Karpfen" utgör centrumet för fiskodlingen i delstaten Brandenburg. Karpdamarnas storlek och struktur formar landskapets utseende. Det geografiska området för "Peitzer Karpfen" står ut eftersom vattnet i de konstgjorda kanaler som avleds från floden Spree eller dess bifloder, till exempel Hammergraben och Priorgraben, säkerställer en högkvalitativ och stabil vattentillförsel under hela året. Peitzdamarna har främst sandiga, kalkhaltiga och relativt näringsfattiga bottenar och är inte särskilt gyttjiga. De har en mikroorganismpopulation som är av god kvalitet men inte alltför riklig. Vattnets pH-värde uppgår till mellan 7 och 8. Ett unikt särdrag hos Peitzdamarna är att trots deras storlek (vissa är större än 100 hektar) är de i genomsnitt bara 0,9–1,0 m djupa. Damarna för vinterdvalan kan vara djupare. Den biologiska fördelen är att vattnet värms upp snabbt, vilket ökar mängden naturlig föda för karpfen.

Denna snabba uppvärmningspotential underlättas av regionens milda genomsnittliga årstemperatur, som uppgick till 8,9 °C under perioden 1961–1990, 0,7 °C högre än det tyska genomsnittet under samma period. Dessa platsspecifika faktorer säkerställer tillsammans med de semi-intensiva odlingsmetoderna att fiskens kött får en unik kvalitet. När det gäller viktutveckling uppnår "Peitzer Karpfen" i regel 25–50 g vid ett års ålder och 250–500 g vid två års ålder, och släpps i huvudsak ut på marknaden vid tre års ålder med en vikt på mellan 1,5 och 2,5 kg. Tyngre exemplar kan noteras vid tre års ålder om de har tillbringat sin vinterdvala i varmt vatten, eller hos exemplar som är fyra år eller äldre.

2) *Specifika uppgifter om produkten:*

"Peitzer Karpfen"-beståndet kan spåras tillbaka till en sort som utvecklades av en tjänsteman vid namn Kuhnert i slutet av 1800-talet i Peitz-området, och beståndet har varit renrasigt sedan dess.

Beståndet är resultatet av en korsning mellan arterna galicisk karp, lantrasen Holstein och karp från Lausitz. Detta ledde till en sort som kännetecknades av snabb tillväxt och mycket god motståndskraft mot sjukdomar och dåligt väder, liksom en hög köttinhållning och en utsökt smak.

"Peitzer Karpfen" är en slags spegelkarp med rak rygg. Den i huvudsak avlånga kroppen kännetecknas av ett förhållande mellan djup och längd på 1:2,5 och 1:3,4. "Peitzer Karpfen" kännetecknas av sitt ljust till blekt rosa fasta, mjällor och magra kött, som har en särskild smak som är typisk för arten och en aromatisk doft. När det gäller viktutveckling uppnår "Peitzer Karpfen" 25–50 g vid ett års ålder och 250–500 g vid två års ålder. Den släpps i huvudsak ut på marknaden vid tre års ålder med en vikt på mellan 1,5 och 2,5 kg och vid fyra års ålder med en vikt på 2,5 kg eller mer.

3) *Orsakssamband:*

Produktens kvalitet är ett resultat av följande unika produktionssteg, som utgör ett kännetecknande särdrag för "Peitzer Karpfen":

- a) Lekfiskerna förvaltas och avelsfisken certifieras, bland de som uppvisar de kännetecken som stämmer bäst överens med kännetecknen för "Peitzer Karpfen". Avelsfisken hålls i näringsrika naturliga vatten när de ges kompletteringsfoder i form av spannmål för att få fram lekfisk av särskilt god kvalitet.
- b) Lekfiskerna förökar sig i konstgjorda dammar, där man tillsätter varmt vatten i vissa. I det senare fallet använder man sig av konstgjord yngling för att säkerställa optimala datum så att de bästa förhållandena råder när rommen planteras ut. Ögonstadiet och gulesäcksstadiet genomgås här.
- c) Rommen planteras ut i naturliga dammar. Rommen planteras ut i naturliga dammar mitt under gulesäcksstadiet för att anpassa dem efter den naturligt tillgängliga födan. I slutet av gulesäcksstadiet äter rommen nästan bara naturligt förekommande föda.
- d) Ynglen föds upp – Utvecklingen under det första året fram till ett års ålder i naturliga uppfödningssdammar. Fisk mellan ett och två års ålder med en genomsnittlig vikt på 25–50 gram avlägsnas från uppfödningssdammar. Fisken tillbringas sedan vinterdvalan i naturliga dammar eller tas till konstgjorda uppfödningssdammar till vilka varmt vatten tillsätts, för att fortsätta växa.

Fisk mellan två och tre års ålder föds traditionellt upp i de naturliga dammarna eller i artificiella varmvattendammar.

- e) Matfisken föds upp i lämpliga naturliga tillväxtdammar fram till tre års ålder och därefter. I allmänhet tillsätts färskvatten till dammarna när fisken avlägsnas.
- f) Genom att hålla fisken i naturliga eller artificiella dammar där färskvatten och, vid behov, syre (i minst fem dagar) tillsätts kan den typiskt rena smak som kännetecknar "Peitzer Karpfen" nå maximal intensitet.

Det är framför allt den mänskliga faktorn som upprätthåller den ursprungliga genlinjen, eftersom en långsiktig personalpolicy och rekrytering av nästa generation säkerställer att man bevarar och vidareutvecklar den know-how som har utvecklats under flera hundra års tradition. Det faktum att det är experter som utför de individuella stegen säkerställer att produkten, i slutet av processen, har en unik kvalitet och köttet har den särskilda smaken och aromatiska doften.

Produktens särskilda anseende är ett resultat av dess långa tradition som sträcker sig tillbaka mer än 100 år i tiden, vilket styrks av att den levererades till hovet i Konungariket Preussen och det faktum att denna karp är mycket välkänd inom den berörda livsmedelssektorn.

”Peitzer Karpfen” har för tillfället en framträdande marknadsposition i Tyskland. En av var 20:e karp som föds upp i Tyskland kommer från det geografiska område som beskrivs. Kvaliteten baseras på traditionen kring ”Peitzer Karpfen”-beståndet, som sträcker sig mer än 100 år tillbaka i tiden, och att man noggrant har valt ut friska och starka avelsexemplar sedan dess. När urvalet görs uppmärksammas produktens typiska egenskaper, såsom det goda kroppsdjupet, köttets struktur och förhållandet mellan kött och ben. Samtidigt förhindras det att andra karpstammar blandas in för att bevara dessa typiska egenskaper. Under mycket gynnsamma geografiska förhållanden och klimatförhållanden (ymnigt inflöde av vatten från Spree, sandig och näringsfattig jord, lite gytta, grunda vattendrag) har den unika kvaliteten hos ”Peitzer Karpfen” kunnat utvecklas. Eftersom erfaren personal kontinuerligt väljer ut de friskaste och starkaste fiskarna för avel kan man undvika en produkt av sämre kvalitet och i stället garantera en kontinuerligt hög kvalitet och en unik smak hos köttet. Detta förstärks genom konsumenternas uppfattning och förbättrar både produktens marknadsvolym och dess anseende. ”Peitzer Karpfen” har tilldelats flera framstående priser och hedersbetygelser, bland annat följande:

- 1897: pris från Hamburg stad och guldmedalj.
- 1898: högsta utmärkelse i Dresden.
- 1901: mästare vid fiskeutställningen i Danzig.
- 1904: högsta utmärkelse och första pris vid tyska jordbruksorganisationens fiskeutställning i Danzig.
- 1906: utmärkelse vid Berlins fiskeutställning.
- 1964: utmärkelse vid den tolfte jordbruksutställningen i Leipzig-Markleeberg.

Som ett resultat av kvaliteten på ”Peitzer Karpfen” och den extremt pålitliga produktionen blev dammfiskodlingsindustrin i Peitz hovleverantör i Konungariket Preussen. Karpauktionen i Cottbus ryktbarhet och betydelse hör ihop med produktens kvalitet och anseende. I mer än 50 år stod den i centrum för karp-handeln i Centraleuropa. Till och med under DDR var Peitz-regionen störst inom karpuppfödningens industri. ”Peitzer Karpfen” exporterades till och med till exempelvis Västberlin.

Dammarna i Peitz, som täcker ett område på mer än 1 000 hektar, utgör en av de största sådana regionerna i Europa. ”Peitzer Karpfen” är otroligt populär i Tyskland och distribueras över hela landet. Varje år föds mer än 500 ton ”Peitzer Karpfen” upp och fångas. Detta är bara möjligt i detta avgränsade geografiska område, där Spree och dess bifloder garanterar en stabil vattenförsörjning. Särskilt under år med torra, när andra regioner upplever låga vattennivåer, förhindrar inflödet av färskvatten från Spree att undervattensvegetationen och slammet ökar, vilket skulle påverka köttet hos den karp som hålls där negativt. Karpar som föds upp i andra regioner har en smak som påminner mer om gytta. Köttet hos ”Peitzer Karpfen” behåller däremot sin utsökta smak, vilket ligger bakom dess kvalitet och produktens goda anseende.

Media rapporterar ofta om ”Peitzer Karpfen”. Tv-kanalerna ARD och WDR har sänt ett särskilt reportage om ”Peitzer Karpfen”. Tidningen *Lausitzer Rundschau* rapporterade om ”Peitzer Karpfen” vid den internationella fiskehandelsmässan år 2014.

Vid otaliga utställningar och evenemang nämns ”Peitzer Karpfen” regelbundet. Den årliga tömningen av dammarna under perioden mellan september och november utmärker sig med ett firande där tusentals besökare får prova på att fiska i uppfödningssdammen i Peitz. En fiskarfestival anordnas i staden Peitz under andra veckan i augusti och lockar mängder med besökare från när och fjärran. Perioden mellan jul och nyår lockar främst kunder från Berlin och Cottbus, som väntar tålmodigt i de långa köerna till fiskdiskarna. Färsk fisk säljs till kunderna i en region som är känd som ”Peitzer Karpfen-vägen”, som sträcker sig från staden Königs Wusterhausen nära Berlin till staden Hoyerswerda i Sachsen. När man besöker dammarna får man inblick i det varierade habitatet och fiskodlingsmetoderna. En naturstig på 2,3 kilometer går genom området med dammarna, med skyltar och aktivitetsstopp som informerar om dammlandskapet i Peitz under historien och fram till i dag. Det finns också välkända regionala och nationella cykel- och vandringsleder som går genom det idylliska dammområdet. Under 2006 öppnades ett fiskemuseum särskilt för ”Peitzer Karpfen”, som till viss del finansierades av EU. I statlig tv rapporterades det om invigningen. Museet har en mängd olika utställningar och det förklaras hur fiskenäringen i Peitz har utvecklats genom historien och fram till i dag.

Recept på ”Peitzer Karpfen” kan hittas i receptdatabaser på internet och det går att beställa en liten kokbok om ”Peitzer Karpfen” på Amazon. I reseguider framhålls denna särskilda delikatess. Ronny Pietzner, som arbetar som kock vid det femstjärniga hotellet Grand Elysee Hamburg, inkluderade ett av sina favoritrecept på ”Peitzer Karpfen” i sin kokbok.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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