Ref. Ares(2021)5373506 - 31/08/2021

Einziges Dokument

„Peitzer Karpfen“
EU-Nr.: PGI-DE-02587
PGI
Eingereicht am 31.08.2021

1. NAME(S) OF PGI

„Peitzer Karpfen“

2. MEMBER STATE OR THIRD COUNTRY

Deutschland

3. DESCRIPTION OF THE AGRICULTURAL PRODUCT OR FOODSTUFF

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.7. Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt

Der „Peitzer Karpfen“ ist ein flachrückiger Spiegelkarpfen mit überwiegend vollständiger Rückenschuppenreihe von Kopf bis Schwanz und einigen Spiegelschuppen an den Ansätzen der paarigen Flossen, am Schwanzstiel und am Kiemendeckel. Er hat keine oder nur wenige vereinzelte Streuschuppen. Die Farbhaltung zeichnet sich durch Gelbbäuchigkeit mit Übergangsfarbtönen zum olivgrünen Rücken aus. Das Verhältnis von Körperhöhe zu Körperlänge schwankt zwischen 1:2,5 und 1:3,4. Der Korpulenzfaktor bei Laichfischen liegt zwischen 3,0 und 4,0. Die Form ist überwiegend langgestreckt.

Die Fleischausbeute beträgt:

- ausgenommen, mit Kopf 70 - 80 %

- ausgenommen, ohne Kopf 53 - 63 %

- Filet mit Haut 32 - 42 %

- Filet ohne Haut 28 - 38 %.

Das Fleisch ist hell bis leicht rosa, fest. zart und fettarm mit arteigenem, charakteristischem Geschmack und aromatischem Geruch.

Der „Peitzer Karpfen“ wird zum einen als Lebendfisch, des Weiteren getötet, ausgenommen, geschnitten oder filetiert, auch als Tiefkühlprodukt verkauft. Auch die Räucherung ist zulässig, hierzu kann auch Fisch verwendet werden,

der vorher die Tiefkühlstrecke durchlaufen hat. Die Räucherung erfolgt im Heiß- bzw. Kaltrauchverfahren über Laubholzspäne nach vorheriger Tauchbehandlung in Salzlake. Bei allen vorgenannten Darreichungsformen und Verarbeitungsmethoden bleibt gleichwohl der vorgenannte arteigene, charakteristische Geschmack erhalten.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Die Ernährungsgrundlage des „Peitzer Karpfens“ bildet überwiegend das natürliche, in den Teichen entstehende Futter (Zooplankton, Phytoplankton u.a.). Es ist in allen Aufzuchtphasen für die Entwicklung des „Peitzer Karpfens“ prägend. Dieser Aspekt sichert die vorstehend beschriebene spezifische Fleischqualität. Eine Zufütterung ist zulässig, ab der Aufzuchtsphase 2 auch mit Getreide. Sofern Getreide zugefüttert wird, entspricht dies geltenden nationalen Verordnungen.

Sämtliche zur Zufütterung eingesetzten Futtermittel sind gentechnikfrei.

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die Aufzucht der Fische erfolgt in dem abgegrenzten geographischen Gebiet. Bei der Besatzdichte wird auf art- und altersgerechte Haltung, entsprechend dem Abschnitt des Produktionszyklusses, geachtet. Durch die Wahl der Besatzdichte soll ein optimaler Flächen- und Stückzuwachs erzielt werden. Entsprechend den Richtlinien der guten fachlichen Praxis sichern die Besatzdichte und die Fütterung eine extensive Ausnutzung der Naturnahrungsbasis der Teiche und gewährleisten dadurch die hervorragende Fleischqualität.

Der Erzeugungszyklus des „Peitzer Karpfens“ besteht aus den Stufen: Laicherhaltung und Körung der Zuchttiere, Vermehrung der Peitzer Laichfische in künstlichen Anlagen, Brutaussatz in natürliche Teichanlagen, Setzlingsaufzucht, Speisefischerzeugung und abfischen sowie Hälterung der Tiere.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

—

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit den eingetragenen Namen

—

4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Das geographische Gebiet umfasst folgendes, im Bundesland Brandenburg gelegenes Gebiet:

- Stadt Peitz im Landkreis Spree-Neiße

- Gemeinde Teichland im Landkreis Spree-Neiße

- Gemeinde Kolkwitz im Landkreis Spree-Neiße

- Stadt Lübben (Spreewald), Landkreis Dahme-Spreewald

- Gemeinde Schlepzig, Landkreis Dahme-Spreewald

5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets

Der Antrag auf Eintragung der g.g.A. „Peitzer Karpfen“ stützt sich auf die Qualität des Erzeugnisses und dessen besonderes Ansehen. Das Fleisch des „Peitzer Karpfens“ überzeugt durch seinen charakteristischen Geschmack und aromatischen Geruch. Die Produktion hat in dem geographischen Gebiet eine über 100-jährige Tradition, die über Auslese und Zucht in Verbindung mit den sehr günstigen geographischen und Klimaverhältnissen sowohl die hohe Qualität sichert als auch das besondere Ansehen begründet.

Die Region in dem geographischen Gebiet des „Peitzer Karpfens“ ist ein Zentrum der Fischereikultur im Bundesland Brandenburg. Die Karpfenteichwirtschaften prägen durch ihre Dimension und Strukturiertheit das Landschaftsbild. Das geographische Gebiet des „Peitzer Karpfens“ zeichnet aus, dass es das Wasser aus künstlich errichteten, vom Flusslauf der Spree abgeleiteten Wasserkanälen bzw. aus Zuflüssen zur Spree, z.B. dem Hammergraben und dem Priorgraben, bezieht, was eine ganzjährige stabile Wasserversorgung in guter Qualität gewährleistet. Die Peitzer Teiche weisen vorwiegend sandige, kalkhaltige, relativ nährstoffarme Böden auf und sind nur schwach schlammig. Sie verfügen über ein gutes, aber nicht zu reichhaltiges Kleinlebewesenaufkommen. Der ph-Wert des Wassers beträgt 7-8. Eine Besonderheit der Peitzer Teiche besteht darin, dass sie trotz ihrer Größe, z.T. über 100 ha, nur eine Durchschnittstiefe von 0,9 - 1,0 m aufweisen. Überwinterungsteiche können auch tiefer sein. Der biologische Vorteil liegt in der schnellen Erwärmung des Wassers. Dadurch erhöht sich die Menge der Naturnahrung für den Karpfen.

Die schnelle Erwärmbarkeit wird unterstützt durch die milden Jahresdurchschnittstemperaturen der Region, die im Mittel der Jahre 1961 bis 1990 liegt mit 8,9 °C um 0,7 °C über dem vergleichbaren Deutschlandwert liegen. Ergänzt durch die semiintensive Bewirtschaftung wird aufgrund der vorgenannten Standortfaktoren eine besondere Fleischqualität erzielt. In der Gewichtsentwicklung erreicht der „Peitzer Karpfen“ in der Regel als K1 25 bis 50 g, als K2 250 bis 500 g und wird vorwiegend als K3 mit Gewichten von 1,5 bis 2,5 kg Lebensgewicht vermarktet. Schwerere Exemplare können als K3 bei Warmwasser- Überwinterung bzw. als K4 und älter erreicht werden.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Der Stamm „Peitzer Karpfen" beruht auf einer Züchtung des Amtsrates Kuhnert, vorgenommen Ende des 19. Jahrhunderts in der Domäne Peitz und ist seitdem reinerbig.

Der Stamm ist das Produkt einer Kreuzung zwischen Galizier, holsteinischer Landrasse

und Lausitzer Rasse. So entstand ein Stamm, der sich durch gute Schnellwüchsigkeit und sehr gute Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten und ungünstige Witterung sowie durch einen hohen Fleischanteil und Wohlgeschmack auszeichnet.

Der „Peitzer Karpfen“ gehört zum flachrückigen Typus des Spiegelkarpfens. Die überwiegend langgestreckte Körperform wird durch ein Verhältnis von Körperhöhe zur Körperlänge von 1:2,5 bis 1:3,4 gekennzeichnet. Charakteristisch für den „Peitzer Karpfen“ ist das hell bis leicht rosa farbene, feste, zarte und fettarme Fleisch mit arteigenem, charakteristischem Geschmack und aromatischem Geruch. In der Gewichtsentwicklung erreicht der „Peitzer Karpfen“ als K1 25 bis 50 g und als K2 250 bis 500 g Körpergewicht. Er wird vorwiegend als K3 mit 1,5 bis 2,5 kg Lebendgewicht und als K4 mit 2,5 kg plus vermarktet.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die Qualität des Erzeugnisses ergibt sich aus den besonderen, folgenden Erzeugerschritten, die ein Alleinstellungsmerkmal des „Peitzer Karpfens“ darstellen:

(a) Laicherhaltung und Körung der Zuchttiere, die in ihrer Merkmalsausprägung der Charakteristik des „Peitzer Karpfens“ am vollständigsten entsprechen. Die Zuchttiere werden in naturnahrungsreichen natürlichen Gewässern bei Getreidezufütterung gehalten, um eine besonders gute Qualität der Geschlechtsprodukte zu erreichen.

(b) Vermehrung der Peitzer Laichfische in künstlichen Anlagen, zum Teil unter Warmwassereinsatz. Bei letzterem wird das Verfahren der künstlichen Erbrütung mit Terminoptimierung für beste Bedingungen beim Brutaussatz angewendet. Durchlaufen werden das Augenpunktstadium und das Dottersackstadium.

(c) Brutaussatz in natürliche Teichanlagen. Die Brut wird in der Mitte des Dottersackstadiums in natürliche Teichanlagen ausgesetzt, um sich an die Naturnahrung zu adaptieren. Nach Ende des Dottersackstadiums ernährt sich die Brut zunächst ausschließlich von Naturnahrung.

(d) Setzlingsaufzucht - Entwicklung von K0 zum K1-Stadium in natürlichen Aufzucht-teichen. Abfischen der Tiere im K1-Stadium mit einem durchschnittlichen Gewicht zwischen 25 bis 50 Gramm. Danach geht der Fisch in die Überwinterung in der natürlichen Teichanlage oder zur weiteren Aufzucht in künstliche Aufzuchtanlagen unter Einsatz von Warmwasser.

Aufzucht der Tiere als K2 traditionell in den natürlichen Teichen bzw. in künstlichen Anlagen mit Warmwasser.

(e) Speisefischerzeugung in entsprechenden natürlichen Abwachsteichen bis zu den Stufen K3 und älter. Das Abfischen erfolgt in der Regel unter Zusatz von Frischwasser.

(f) Hälterung der Tiere in natürlichen Teichen oder künstlichen Anlagen unter Frischwasserzulauf und ggf. Sauerstoffzuführung (mindestens 5 Tage), damit sich die volle Reinheit des typischen Peitzer Karpfengeschmackes entfalten kann.

Insbesondere die Beibehaltung der ursprünglichen genetischen Linie basiert auf dem menschlichen Faktor, da durch eine weitsichtige Personalpolitik und langfristige Nachwuchsgewinnung das durch jahrhundertelange Tradition erworbene Know-how bewahrt und fortgeführt wird. Durch die fachmännisch durchgeführten einzelnen Schritte wird sichergestellt, dass das Erzeugnis am Ende die besondere Qualität hat und sein Fleisch den charakteristischen Geschmack und aromatischen Geruch erhält.

Das besondere Ansehen des Erzeugnisses beruht auf seiner großen Tradition von über 100 Jahren, bestätigt durch die Ernennung zum königlich-preußischen Hoflieferanten und die weit überdurchschnittliche Präsenz im betreffenden Lebensmittelsektor.

Zum gegenwärtigen Zeitpunkt hat der „Peitzer Karpfen“ in Deutschland eine hervorgehobene Marktstellung. Jeder 20te in Deutschland produzierte Karpfen kommt aus dem beschriebenen geographischen Gebiet. Begründet wird die Qualität auf die über 100-jährige Tradition des Peitzer Stammes und die seitdem erfolgte positive Auslese typischer, gesunder und vitaler Exemplare des „Peitzer Karpfens“ zur Zucht. Geachtet wird dabei auf die charakteristischen Merkmale des Erzeugnisses, wie zum Beispiel Hochrückigkeit, Fleischstruktur und Fleisch-Gräten-Verhältnis. Gleichzeitig wird die Vermischung mit anderen Karpfenstämmen verhindert, um diese typischen Merkmale zu erhalten. So konnte sich unter den sehr günstigen geographischen und Klimaverhältnissen (reichhaltiger Wasserzufluss durch die Spree, sandige, nährstoffarme Böden, geringe Verschlammung, Flachgründigkeit) eine besondere Qualität des „Peitzer Karpfens“ entwickeln. Wenn kontinuierlich die besonders gesunden und kräftigen Tiere für die Zucht durch erfahrenes Personal ausgewählt werden, vermeidet dies Erzeugnisse mit minderer Qualität und sichert stattdessen die gleichbleibend hohe Fleischqualität mit seinem besonderen Geschmack. Dies verfestigt sich beim Verbraucher und steigert das Marktvolumen des Erzeugnisses sowie sein Ansehen. Der „Peitzer Karpfen“ erfuhr eine Reihe außerordentlicher Wertschätzungen und Würdigungen (Auswahl):

- 1897 Hamburger Staatspreis und Goldmedaille

- 1898 1. Siegerpreis in Dresden

- 1901 Sieg auf der Fischereiausstellung in Danzig

- 1904 Siegerpreis und erster Preis auf der Fischereiausstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft zu Danzig

- 1906 Prämierung auf der Berliner Fischereiausstellung

- 1964 Prämierung auf der 12. Landwirtschaftsausstellung in Leipzig-Markleeberg

Die Qualität des „Peitzer Karpfens“ und die hohe Zuverlässigkeit seiner Erzeugung führten dazu, dass die Peitzer Teichwirtschaft zum königlich-preußischen Hoflieferanten ernannt wurde. Selbst der Bekanntheitsgrad und die Bedeutung der Cottbusser Karpfenbörse sind ursprünglich verbunden mit der Qualität und dem Ansehen des „Peitzer Karpfens“. Sie war über 50 Jahre hinweg das Zentrum des Karpfenhandels in Mitteleuropa. Auch zu DDR-Zeiten war das Peitzer Gebiet ein Aushängeschild der Karpfenzucht. So wurde der „Peitzer Karpfen“ u.a. auch nach Westberlin exportiert.

Das 1.000 ha große Teichgebiet in Peitz zählt heute zu den größten Europas. Der „Peitzer Karpfen“ ist in Deutschland ausgesprochen beliebt und wird bundesweit vertrieben. Jedes Jahr werden weit über 500 Tonnen „Peitzer Karpfen“ aufgezogen und gefischt. Dies ist nur möglich in dem abgegrenzten geographischen Gebiet, wo eine stabile Wasserversorgung durch die Spree und deren Nebenarme sichergestellt ist. Gerade auch in Trockenjahren, wo in anderen Gebieten Niedrigwasserstände drohen, wird durch den Frischwasserzufluss von der Spree eine Zunahme der Unterwasserpflanzenvegetation und von Schlamm verhindert, was sich negativ auf den Geschmack des Fleisches darin gehaltener Karpfen auswirken würde. In anderen Gebieten erzeugte Karpfen haben dann vermehrt einen schlammigen Geschmack. Stattdessen behält der „Peitzer Karpfen“ und sein Fleisch den hervorragenden Geschmack, was zu der Qualität des Fleisches und dem hohen Ansehen des Erzeugnisses führt.

Über den „Peitzer Karpfen“ wird in den Medien häufig berichtet. Die ARD/WRD drehte eine längere Reportage über den „Peitzer Karpfen“. Die LAUSITZER Rundschau berichtet über den Stand des „Peitzer Karpfens“ auf der Messe „Fish International" 2014.

Zahlreiche Schau- und Informationsveranstaltungen begleiten den „Peitzer Karpfen“ laufend. Das alljährliche Abfischen der Teiche von September bis November wird durch ein Schaufischen am Peitzer Hälterteich mit tausenden Besuchern gefeiert. An jedem 2. August Wochenende findet in der Stadt Peitz das Fischerfest statt, das eine große Zahl von Besucher aus nah und fern anlockt. Zwischen Weihnachten und Neujahr zieht es vor allem die Kundschaft aus Berlin und Cottbus an. Die Kunden stehen in langen Schlangen vor den Verkaufstischen geduldig an. Diese reihen sich entlang der „Peitzer Karpfenstraße" zwischen Königs Wusterhausen bei Berlin und dem sächsischen Hoyerswerda. Dort werden die Fische frisch an die Kunden gebracht. Teichführungen geben Einblick in den vielfältigen Lebensraum und in die Fischzucht. Ein 2,3 kilometerlanger Teichlehrpfad durchquert die Teiche und informiert anhand von Schautafeln und Aktivpunkten über die Geschichte und Gegenwart der Peitzer Teichlandschaft. Auch ausgewiesene regionale und überregionale Rad- und Wanderwege führen durch das idyllische Teichgebiet. Im Jahr 2006 wurde eigens für den „Peitzer Karpfen“ ein Fischereimuseum eröffnet, das teilweise mit EU-Geldern finanziert wurde. Über die Eröffnung wurde bundesweit im Fernsehen berichtet. Im Museum ist eine Vielzahl von Exponaten ausgestellt, es informiert über die historische Entwicklung der Peitzer Fischerei um die Peitzer Teiche bis heute.

Über die Spezialität des „Peitzer Karpfens“ finden sich Rezepte in lnternetrezeptdatenbanken und ein kleines Kochbuch nur über den „Peitzer Karpfen“ kann über Amazon bezogen werden. Reiseführer weisen auf diese besondere Spezialität hin. Ronny Pietzner ist Koch im Hamburger Fünf-Sterne-Hotel „Elysee" und hat in seinem Kochbuch eines seiner Lieblingsrezepte zum „Peitzer Karpfen“ veröffentlicht.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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