



C/2024/2257

20.3.2024

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2024/2257)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Dithmarscher Gans”

Nr UE: PGI-DE-02964 — 14.6.2023

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChOG]**

„Dithmarscher Gans”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Niemcy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Dithmarscher Gans to tradycyjna odmiana miejscowej gęsi, wyhodowana po raz pierwszy około 150 lat temu na niewielkim, wąskim obszarze między rzekami Łaba i Eider, a mianowicie w regionie Dithmarschen. Dithmarscher Gans to solidna gęś, która jest hodowana na wolnym wybiegu na rozległych mokrych łąkach i bagnach regionu Dithmarschen, co najmniej w początkowym stadium piskląt w wieku do 21 dni i podczas hodowli ptaków rodzicielskich. Jest to stosunkowo ciężka gęś o średniej masie tucznej od 6 kg do 8 kg. Jest znana z wysokiej zdolności do wypasu oraz dobrze zaokrąglonej i twardej tuszy. Gęś gotowa do uboju ma zazwyczaj długość od 75 cm do 95 cm. Początki tej tradycyjnej odmiany miejscowej gęsi, skrzyżowanej około 150 lat temu z innymi miejscowymi gatunkami gęsi pochodzenia duńskiego, doprowadziły na przestrzeni dziesięcioleci do uzyskania szczególnie smacznej i solidnej odmiany, która w odpowiednich kręgach konsumentów jest w dużym stopniu kojarzona z regionem Dithmarschen. Gęś Dithmarscher Gans charakteryzuje się przede wszystkim wysokim odsetkiem nienasyconych kwasów tłuszczowych, co znajduje odzwierciedlenie w specyficznym smaku, ponieważ w świecie zwierząt nośnikiem smaku jest właśnie tłuszcz. Oprócz wysokiej końcowej masy tucznej i zrównoważonego udziału wysokowartościowego mięsa gęś Dithmarscher Gans charakteryzuje się w szczególności poziomem nienasyconych kwasów tłuszczowych wynoszącym około 17 g na 100 g produktu mięsnego. Gęś Dithmarscher Gans ma stosunkowo intensywny aromatyczny, lekko oleisty smak, który zawdzięcza dużej zawartości nienasyconych kwasów tłuszczowych. Mięso jest stosunkowo ciemne i delikatne oraz bardzo soczyste.

Gęś Dithmarscher Gans charakteryzuje się jędrnym mięsem z mięśni o bardzo niskiej zawartości tłuszczu (średnio około 31 g tłuszczu na gęś w wieku ubojowym, wliczając skórę), które jest wynikiem pochodzenia geograficznego z regionu Dithmarschen, oraz jego szczególną postacią. Zawiera ono proporcjonalnie więcej nienasyconych kwasów tłuszczowych niż u innych gęsi. Stosunek nienasyconych do nasyconych kwasów tłuszczowych wynosi w przybliżeniu 2:1. Gęś Dithmarscher Gans ma korzystniejszy stosunek mięsa do tłuszczu i kości w porównaniu z innymi gęsiami, z zachowaniem dobrych proporcji mięsa z piersi i ud – średnio około 16 % mięsa z piersi i około 14 % mięsa z ud. Gęś Dithmarscher Gans jest sprzedawana świeża i mrożona w postaci całej gęsi, całej tuszy, piersi, nóg i podrobów. Inne produkty wytworzone z gęsi Dithmarscher Gans obejmują gotowe paki (świeże i mrożone).

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>

Dzięki temu, że tradycyjny chów tych gęsi odbywa się w warunkach wolnego wybiegu, tj. przy stosunkowo długim okresie wypasu wynoszącym co najmniej 16 tygodni w zależności od wieku ubojowego oraz od 22 dnia życia (czwarty tydzień), ewentualnie również poza regionem Dithmarschen, smak jest szczególnie aromatyczny i naturalny oraz wyraźnie odróżnia się od smaku innych rodzajów gęsi.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Na pierwszym etapie produkcji, tj. od wylęgu jaj w wylęgarni do 21 dnia życia (trzy tygodnie), zwierzętom rodzicielskim i pisklątom gęsi podaje się wyłącznie paszę zawierającą co najmniej 70 % zbóż lub zielonki pochodzących z obszaru Dithmarschen.

Na drugim etapie produkcji, tj. od 22 dnia życia (czwarty tydzień), pisklęta gęsi karmione są zbożami lub zielonką (co najmniej 70 % całkowitej mieszanki paszowej) pochodzącymi głównie z regionu Dithmarschen. Pozostałe 30 % paszy jest w całości pochodzenia roślinnego, z dodatkiem minerałów i witamin w razie potrzeby, ale bez stymulatorów wzrostu czy profilaktycznych produktów weterynaryjnych.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Gęś Dithmarscher Gans i powiązane z nią produkty mięsne pochodzą z regionu Dithmarschen. Pisklęta gęsi są hodowane w regionie Dithmarschen w początkowym stadium od wylęgu do 21 dnia życia. Ptaki rodzicielskie trzymane są na wolnym wybiegu w Dithmarschen.

Na drugim etapie produkcji, począwszy od 22 dnia życia (czwarty tydzień), pisklęta gęsi chowane są albo w regionie Dithmarschen, albo w innych północnych regionach Niemiec w warunkach wolnego wybiegu. Na trzecim etapie produkcji gęsi Dithmarscher Gans przekazuje się do uboju z należytą starannością zgodnie z wymogami opisanymi poniżej.

Wszystkie gęsi i produkty pochodne oznaczone jako Dithmarscher Gans muszą pochodzić z tradycyjnej odmiany Dithmarscher Gans. Należy prowadzić rejestr hodowlany, który pozwoli wyselekcjonować i zachować cechy charakterystyczne gęsi Dithmarscher Gans.

Linie hodowlane utrzymywane są w gospodarstwie położonym w Dithmarschen. Gęsi do hodowli wybiera się na podstawie średniej wartości, zdolności wypasu i żywotności.

Gęsi Dithmarscher Gans delikatnie załadowuje się do transportu w celu uboju. Transport odbywa się późno wieczorem lub w nocy. Minimalny wiek uboju gęsi wynosi 20 tygodni lub 16 tygodni w przypadku młodej gęsi. Gęsi Dithmarscher Gans przetwarza się metodą suchego uboju.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny jest regionem w północnych Niemczech, który historycznie i do celów rolniczych nazywany był Dithmarschen. Region Dithmarschen jest ze wszystkich stron otoczony wodą, tj. Morzem Północnym, rzekami Eider i Łaba oraz Kanałem Kilońskim, w związku z czym można się do niego dostać jedynie za pomocą mostów lub promów. Region Dithmarschen, z którego wywodzą się gęsi Dithmarscher Gans, jest ograniczony od zachodu przez Morze Północne, od południa przez Łabę, a od wschodu i północy odpowiednio przez Kanał Kiloński oraz rzeki Eider i Łaba.

Region Dithmarschen ma zatem również pochodzenie historyczne i tradycyjnie był znany jako „Republika Wolnych Rolników”.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Podstawą wniosku o rejestrację ChOG „Dithmarscher Gans” są właściwości i jakość produktu. Właściwości te uzyskuje się w drodze odpowiedniego chowu gęsi w tym regionie Dithmarschen.

Krajobraz regionu Dithmarschen charakteryzuje się wysoką wilgotnością i specyficzną roślinnością. Region ten zlokalizowany jest między drogami wodnymi z jednej strony a Morzem Północnym z drugiej, dzięki temu może poszczycić się on niepowtarzalnym połączeniem powietrza morskiego, mokrej pogody oraz łąk i bagien. W krajobrazie Dithmarschen występują rozległe pastwiska, które idealnie nadają się do hodowli gęsi i produkcji przeznaczonej dla nich paszy. Dzięki wilgotnemu środowisku zapewniają one optymalne warunki hodowli i chowu zwierząt rodzicielskich i piskląt gęsi.

Również w przyrodzie ptaki opuszczają siedliska, z których pochodzą, w poszukiwaniu obszarów lęgowych oraz obszarów bytowania, na których panują warunki optymalne dla każdego gatunku. Ostatecznie dzieje się tak tylko z jednego powodu – w celu wydania na świat potomstwa, które będzie posiadać optymalne cechy fizyczne. W porównaniu z innymi gatunkami drobiu pospolitego gęś jest ptactwem stosunkowo zbliżonym do swojego naturalnego przodka i – tak jak ma to miejsce w środowisku naturalnym – wychowuje potomstwo tylko w określonej porze roku. Fakt ten wykorzystuje się w utrzymywaniu i hodowli gęsi Dithmarscher Gans. Warunki panujące na obszarze Dithmarschen sprawiają, że gęsi przekazują szczególne cechy, które można uzyskać jedynie w optymalnych warunkach. Stosowanie skutecznych specjalistycznych programów hodowlanych pozwala wyprodukować w tych optymalnych warunkach duże gęsi, które charakteryzują się bardzo wyraźną warstwą mięsa z piersi oraz pożądanym stosunkiem mięsa, tłuszczu i kości. Te ptaki Dithmarscher Gans są chowane zgodnie z kryteriami określonymi powyżej, takimi jak znaczny dostęp do terenów zielonych, i żywią się paszą zawierającą co najmniej 70 % zbóż lub zielonej masy z regionu Dithmarschen na wszystkich etapach produkcji, co odzwierciedla warunki naturalne. Po wylęgu i chowie do 21 dnia życia w regionie Dithmarschen gęsi mogą korzystać z tych samych warunków w innych regionach północnych Niemiec, takich jak reszta regionu Szlezwik-Holsztyn, Dolna Saksonia, Meklemburgia-Pomorze Przednie lub Brandenburgia. Pod względem charakteru i pochodzenia mają one cechy, które prowadzą do pożądaných warunków tuczu i cech jakościowych. Ponadto – jak można zaobserwować w środowisku naturalnym – rozłożenie późniejszego tuczania na całe północne Niemcy oznacza, że gatunek ten nie jest skoncentrowany na jednym konkretnym obszarze.

Pomaga to zapobiegać pojawianiu się określonych czynników chorobotwórczych i wspiera rozwój pożądaných cech jakościowych, takich jak wysoka zawartość mięsa z mięśni i bardzo mała zawartość tłuszczu.

Ogólna zasada, zgodnie z którą zasadniczy pierwszy etap produkcji, a mianowicie hodowla ptaków rodzicielskich oraz związany z nią wylęg i odchów piskląt do 21 dnia życia, odbywa się w regionie Dithmarschen, stanowi podstawowy i najważniejszy fundament produkcji gęsi Dithmarscher Gans. Jest to warunek przesądający o niepowtarzalnym charakterze gęsi Dithmarscher Gans. Zwierzęta mogą następnie być tuczone w hodowli na wolnym wybiegu w wyżej wymienionych warunkach chowu i rozrodu w północnych Niemczech.

Cechy jakościowe tych konkretnych gęsi nie będą się różnić. Zwierzęta mają opisane powyżej szczególne cechy fizyczne i jakościowe, odróżniające je od innych gęsi spoza regionu Dithmarschen.

Lokalni rolnicy zajmujący się hodowlą gęsi tradycyjnie od dziesięcioleci sprzedają gęsi Dithmarscher na sezonowych targach i na specjalnych rynkach gęsi. Tradycyjne potrawy i produkty z gęsi można skosztować na przykład jesienią z okazji Dnia Św. Marcina (11 listopada) i w okresie poprzedzającym Boże Narodzenie.

Konsumenci przyjeżdżają do Dithmarschen z innych regionów, aby skosztować różnych dań z gęsi, takich jak pieczona gęś z czerwoną kapustą lub brukselką, lub innych tradycyjnych dań z gęsiny, lub kupić produkty Dithmarscher Gans (takie jak całe ptaki, nogi, podroby lub podobne) bezpośrednio od producenta. Gęsi Dithmarscher Gans cieszą się popularnością nie tylko wśród konsumentów, ale również w sektorze gastronomicznym w całym regionie i poza nim, będąc znane jako gęsi o szczególnie wysokiej jakości. Tradycyjne rynki gęsi i kampanie sprzedaży w sezonie ubojowym są szczególnie regionalną atrakcją turystyczną, która rozwinęła się wokół gęsi Dithmarscher Gans jako produkt związany z regionem. Wieloletnia tradycja hodowli, monitorowania i wprowadzania do obrotu gęsi Dithmarscher Gans występuje zatem w stosunkowo małych gospodarstwach zajmujących się hodowlą gęsi w regionie Dithmarschen.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/42379>