C/2024/2257

20.3.2024

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2024/2257)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Dithmarscher Gans“

EU č.: PGI-DE-02964 – 14.6.2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) (CHZO)**

„Dithmarscher Gans“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Německo

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.1 Čerstvé maso (a droby)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Dithmarscher Gans je tradiční domácí plemeno husy, které bylo poprvé vyšlechtěno přibližně před 150 lety na malém úzkém území mezi řekami Labe a Eider, konkrétně v regionu Dithmarschen. Dithmarscher Gans je robustní husa, které prospívá volný chov na rozsáhlých vlhkých loukách a mokřadech v regionu Dithmarschen, přinejmenším v počátečním stádiu u housat do 21 dnů věku a v rodičovském chovu. Je to poměrně těžká husa s průměrnou hmotností po výkrmu 6 až 8 kg. Je známá svou vysokou schopností spásání a dobře zakulaceným a pevným tělem. Když je husa připravena k porážce, měří obvykle 75 až 95 cm. Původ tohoto tradičního krajového husího plemene, které bylo zhruba před 150 lety zkříženo s jinými krajovými husími plemeny dánského původu, vedl v průběhu desetiletí ke vzniku mimořádně chutného a robustního plemene, které je v příslušných spotřebitelských kruzích silně spojováno s regionem Dithmarschen. Husa Dithmarscher Gans se vyznačuje především vysokým podílem nenasycených mastných kyselin, což se odráží ve specifické chuti pro spotřebitele, protože v živočišné říši je tuk látkou, která nese chuť. Kromě vysoké konečné hmotnosti po výkrmu a vyváženého podílu velmi hodnotného masa se husa Dithmarscher Gans vyznačuje zejména obsahem nenasycených mastných kyselin ve výši přibližně 17 g na 100 g masného výrobku. Husa Dithmarscher Gans má díky vysokému podílu nenasycených mastných kyselin poměrně intenzivní aromatickou, mírně olejovitou chuť. Maso je poměrně tmavé, jemné a velmi šťavnaté.

Husa Dithmarscher Gans se vyznačuje pevnou svalovinou s velmi nízkým obsahem tuku (v průměru asi 31 g tuku na husu včetně kůže v jatečném věku), což je dáno zeměpisným původem v regionu Dithmarschen a jeho zvláštní povahou. Má vyšší podíl nenasycených mastných kyselin než jiné husy. Poměr nenasycených a nasycených mastných kyselin je přibližně 2:1. Husa Dithmarscher Gans má příznivější poměr masa, tuku a kostí než jiné husy a má dobré proporce v oblasti prsou a stehen, v průměru má přibližně 16 % masa na prsou a přibližně 14 % masa na stehnech. Husa Dithmarscher Gans se prodává v čerstvém a zmrazeném stavu ve formě celé husy, celého jatečně upraveného těla, husích prsou, husích stehen a drobů. Mezi další výrobky z husy Dithmarscher Gans patří připravené paličky (čerstvé i mražené).

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

Skutečnost, že tyto husy jsou chovány ve volném výběhu tradičním způsobem, tj. s poměrně dlouhým obdobím pastvy, které trvá nejméně 16 týdnů v závislosti na věku při porážce, a od 22. dne života (4. týden) případně i mimo region Dithmarschen, vede k obzvláště aromatické a přirozené chuti, která se zřetelně liší od chuti jiných druhů hus.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

V první fázi produkce, tj. od vylíhnutí vajec v líhni do 21. dne života (tři týdny), se pro rodičovský chov a housata používá pouze krmivo obsahující nejméně 70 % obilovin nebo zelené píce z regionu Dithmarschen.

Ve druhé fázi produkce, tj. od 22. dne života (4. týden), se housatům podávají obiloviny nebo zelené krmivo (nejméně 70 % celkové krmné směsi) převážně z regionu Dithmarschen. Zbývajících 30 % krmiva je ze 100 % rostlinného původu, v případě potřeby s přídavkem minerálních látek a vitamínů, ale bez růstových stimulátorů a veterinárních profylaktických přípravků.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Husa Dithmarscher Gans a s ní spojené masné výrobky pocházejí z regionu Dithmarschen. V regionu Dithmarschen jsou housata chována v počáteční fázi od vylíhnutí do 21. dne života. Husy používané v rodičovském chovu jsou chovány ve volném výběhu v oblasti Dithmarschen.

Ve druhé produkční fázi, od 22. dne života (4. týden), jsou housata chována buď v regionu Dithmarschen, nebo v jiných severoněmeckých regionech ve volném výběhu. Ve třetí fázi produkce je husa Dithmarscher Gans přepravena k porážce s náležitou péčí v souladu s níže popsanými požadavky.

Všechny husy a výrobky z nich označené jako Dithmarscher Gans musí pocházet z tradičního plemene Dithmarscher Gans. Pro výběr a zachování vlastností husy Dithmarscher Gans je třeba vést plemennou knihu.

Plemenné linie jsou chovány v zemědělské podniku v oblasti Dithmarschen. Husy se do chovu vybírají na základě průměrné hodnoty, schopnosti spásání a vitality.

Husa Dithmarscher Gans se k přepravě na jatka nakládá šetrně. Přeprava probíhá v pozdních večerních nebo nočních hodinách. Minimální věk husy při porážce je 20 týdnů, u mladé husy 16 týdnů. Husa Dithmarscher Gans se zpracovává metodou porážky nasucho.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisnou oblastí je region v severním Německu, historicky a pro zemědělské účely známý jako Dithmarschen. Region Dithmarschen je ze všech stran obklopen vodou, konkrétně Severním mořem, řekami Eider a Labe a Kielským průplavem, a je dostupný pouze přes mosty nebo trajektem. Region Dithmarschen, z níž pochází husa Dithmarscher Gans, je na západě ohraničen Severním mořem, na jihu Labem a na východě a severu Kielským průplavem a řekami Eider a Labe.

Region Dithmarschen má tedy také historický původ a byl tradičně znám jako „Selská republika Dithmarsche“.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Žádost o zápis husy „Dithmarscher Gans“ jako CHZO je založena na vlastnostech produktu a jeho kvalitě. Uvedené vlastnosti jsou výsledkem příslušného chovu hus v tomto regionu Dithmarschen.

Krajina regionu Dithmarschen se vyznačuje vysokou vlhkostí a specifickou vegetací. Leží mezi vodními toky na jedné straně a Severním mořem na straně druhé, což vytváří jedinečnou směs mořského vzduchu, vlhkého počasí a svěžích luk a bažin. Krajinu v regionu Dithmarschen tvoří rozsáhlé pastviny, které jsou vhodné pro chov hus a výrobu krmiva pro husy. Díky vlhkému prostředí poskytují optimální podmínky pro rozmnožování a odchov rodičovských hus a housat.

I v přírodě ptáci opouštějí svá původní stanoviště a vyhledávají oblasti pro hnízdění a pobyt s optimálními podmínkami pro jednotlivé druhy. V konečném důsledku se tak děje z jediného důvodu, a to aby se vyšlechtilo potomstvo s optimálními fyzickými vlastnostmi. Ve srovnání s ostatními druhy běžné drůbeže je husa ptákem poměrně blízkým svému přírodnímu předkovi, a jak je ve volné přírodě zvykem, odchovává své potomstvo pouze v určitém ročním období. Této skutečnosti se využívá při chovu a šlechtění husy Dithmarscher Gans. Převládající podmínky v oblasti Dithmarschen jsou příznivé k tomu, aby husy předávaly potomstvu zvláštní vlastnosti, kterých lze dosáhnout pouze za optimálních podmínek. Výsledkem efektivních odborných šlechtitelských programů jsou velké husy s velmi dobrou vrstvou prsní svaloviny a žádoucím poměrem mezi masem, tukem a kostmi, které jsou chovány za těchto optimálních podmínek. Tyto husy Dithmarscher Gans jsou chovány v souladu s výše uvedenými kritérii, jako je velkorysý výběh v zeleni a krmení s minimálním podílem 70 % obilovin anebo zelené hmoty z regionu Dithmarschen ve všech fázích produkce, jako by byly ve volné přírodě. Po vylíhnutí a odchovu až do 21. dne života v regionu Dithmarschen se pak mohou těšit ze stejných podmínek v dalších regionech severního Německa, jako je zbytek Šlesvicka-Holštýnska, Dolní Sasko, Meklenbursko-Přední Pomořansko nebo Braniborsko. Z hlediska jejich přirozenosti a původu mají vlastnosti, které vedou k požadovaným výkrmovým podmínkám a kvalitativním vlastnostem. Navíc, jak je pozorováno ve volné přírodě, rozložení následného výkrmu po celém severním Německu znamená, že se tento druh nesoustředí v jedné konkrétní oblasti.

To pomáhá předcházet výskytu specifických patogenů a podporuje rozvoj požadovaných kvalitativních vlastností, jako je vysoký obsah svaloviny s velmi malým množstvím tuku.

Hlavní a nejdůležitější základ pro produkci husy Gans Dithmarscher představuje obecná zásada, že nejvýznamnější první fáze produkce, tj. rodičovský chov a s ním spojené líhnutí a odchov housat do 21 dnů života, probíhá v regionu Dithmarschen. To je podmínka jedinečnosti linie hus Dithmarscher Gans. Husy pak mohou být vykrmovány ve volných chovech za výše uvedených podmínek chovu a reprodukce v severním Německu.

Kvalitativní charakteristiky těchto specifických hus se nebudou lišit. Husy mají výše popsané zvláštní fyzické a kvalitativní znaky, kterými se odlišují od jiných hus, které nepocházejí z regionu Dithmarscher.

Husy Dithmarscher již po desetiletí tradičně prodávají místní chovatelé hus na sezónních farmářských trzích a speciálních husích trzích. Tradiční husí pokrmy a výrobky se nabízejí například na podzim kolem svátku svatého Martina (11. listopadu) a v předvánočním období.

Do regionu Dithmarschen přijíždějí spotřebitelé z jiných regionů, aby si pochutnali na různých pokrmech z husy, jako je pečená husa s červeným zelím nebo růžičkovou kapustou, nebo na jiných tradičních pokrmech obsahujících husí maso, nebo aby si zakoupili výrobky z husy Dithmarscher Gans (např. celé husy, stehna, droby apod.) přímo od producenta. Husa Dithmarscher Gans je oblíbená nejen u spotřebitelů, ale také v gastronomii v celém regionu i mimo něj jako obzvláště kvalitní husa. Tradiční husí trhy a prodejní akce během porážkové sezóny jsou specifickou regionální turistickou atrakcí, která vznikla v souvislosti s husou Dithmarscher Gans jako produktu spojeného s regionem. Chov, sledování a uvádění na trh husy Dithmarscher Gans má proto v obecně relativně malých chovech v regionu Dithmarschen dlouhou tradici.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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