C/2024/2257

20.3.2024

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2024/2257)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

ENHEDSDOKUMENT

"Dithmarscher Gans"

EU-nr.: PGI-DE-02964 — 14.6.2023

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse(r) [for BGB]**

"Dithmarscher Gans"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.1. Kød (og slagteaffald), fersk

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Dithmarscher Gans er en traditionel sort af landracegås, der for første gang blev opdrættet for ca. 150 år siden på et lille, smalt landområde mellem floderne Elben og Ejderen, nemlig i regionen Dithmarschen. Dithmarscher Gans er en robust gås, der opdrættes på friland i de store våde enge og marskområder i regionen Dithmarschen, i det mindste i de første 21 dage af deres levetid, hvor gæslingerne passes af forældrefuglene. Det er en relativt tung gås med en gennemsnitlig opfedet vægt på 6-8 kg. Den er kendt for sin høje græsningsevne og runde og faste slagtekrop. Når gåsen er klar til slagtning, er den normalt 75-95 cm lang. Oprindelsen af denne traditionelle type landracegås, der blev krydset med andre landracegæs af dansk oprindelse for ca. 150 år siden, har i løbet af årtier ført til en særlig velsmagende og robust race, som i de relevante forbrugerkredse i høj grad er forbundet med Dithmarschen-regionen. Dithmarscher Gans er først og fremmest kendetegnet ved en høj andel af umættede fedtsyrer, som giver forbrugeren en særlig smag, fordi fedt i dyreverdenen er det stof, der giver smag. Ud over den høje endelige opfedede vægt og den afbalancerede andel af kød af høj værdi er Dithmarscher Gans navnlig kendetegnet ved et indhold af umættede fedtsyrer på ca. 17 g pr. 100 g kødprodukt. Dithmarscher Gans har en forholdsvis intens aromatisk og let olieagtig smag på grund af den høje andel af umættede fedtsyrer. Kødet er forholdsvis mørkt og delikat og meget saftigt.

Dithmarscher Gans er kendetegnet ved fast muskelkød med et meget lavt fedtindhold (gennemsnitligt ca. 31 g fedt pr. gås, inklusive skind, ved slagtealderen) på grund af dens geografiske oprindelse i regionen Dithmarschen og dets særlige form. Den har en højere andel af umættede fedtsyrer end andre gæs. Forholdet mellem umættede og mættede fedtsyrer er ca. 2:1. Dithmarscher Gans har et bedre forhold mellem kød og fedt/ben end andre gæs og er godt proportioneret med hensyn til bryst og lår med gennemsnitligt ca. 16 % brystkød og ca. 14 % lår. Dithmarscher Gans sælges fersk og frosset som en hel gås, en hel slagtekrop, gåsebryst, gåseben og indvolde. Andre varer fremstillet af Dithmarscher Gans omfatter forstegte lår (friske og frosne).

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

Den omstændighed, at disse gæs opdrættes på friland på traditionel vis, dvs. med en relativt lang græsningsperiode på mindst 16 uger afhængigt af slagtealderen og fra den 22. levedag (fjerde uge) muligvis også uden for Dithmarschen, fører til en særlig aromatisk og naturlig smag, som klart adskiller sig fra andre gåsetypers.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

I første fase af produktionen, dvs. fra klækningen af æggene på et rugeri til den 21. levedag (tre uger), anvendes der kun foder, der indeholder mindst 70 % korn eller grøntfoder fra Dithmarschen-området, til forældredyrene og gæslingerne.

I anden fase af produktionen, dvs. fra den 22. levedag (fjerde uge), fodres gæslingerne med korn eller grøntfoder (mindst 70 % af den samlede foderblanding) hovedsagelig fra Dithmarschen-regionen. De resterende 30 % af foderet er 100 % plantebaseret med tilsætning af mineraler og vitaminer om nødvendigt, men uden vækstfremmende stoffer eller profylaktiske veterinærlægemidler.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Dithmarscher Gans og de dermed forbundne kødprodukter har oprindelse i regionen Dithmarschen. Gæslingerne opdrættes i Dithmarschen-regionen i en indledende fase fra udklækning til den 21. levedag. De forældrefugle, der anvendes, holdes som frilandsdyr i Dithmarschen.

I den anden produktionsfase opdrættes gæslingerne fra den 22. levedag (fjerde uge) enten i regionen Dithmarschen eller i andre nordtyske regioner under frilandsforhold. I en tredje produktionsfase overføres Dithmarscher Gans til slagtning med fornøden omhu i overensstemmelse med de nedenfor beskrevne krav.

Alle gæs og afledte produkter, der er mærket som Dithmarscher Gans, skal stamme fra en traditionel Dithmarscher Gans-race. Der skal føres et avlsregister med henblik på udvælgelse og bevarelse af de særlige egenskaber for Dithmarscher Gans.

Forædlingslinjerne holdes på en bedrift i Dithmarschen. Gæs udvælges til avl på grundlag af middelværdi, græsningsevne og vitalitet.

Dithmarscher Gans lastes forsigtigt med henblik på transport til slagtning. Transporten finder sted sent om aftenen eller om natten. Slagtealderen for en gås er mindst 20 uger eller 16 uger for en ung gås. Dithmarscher Gans forarbejdes ved tørslagtning.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område er en region i Nordtyskland, der historisk og til landbrugsformål er kendt som Dithmarschen. Regionen Dithmarschen er på alle sider omgivet af vand, nemlig Nordsøen, floderne Ejderen og Elben og Kielerkanalen, og kan kun nås med bro eller færge. Regionen Dithmarschen, som Dithmarscher Gans stammer fra, afgrænses mod vest af Nordsøen, mod syd af Elben og mod øst og nord af Kielerkanalen og floderne Ejderen og Elben.

Regionen Dithmarschen har således også historisk oprindelse og har traditionelt været kendt som en "fri landbrugs-republik".

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Ansøgningen om registrering af "Dithmarscher Gans" som BGB er baseret på produktets særlige egenskaber og kvalitet. Disse egenskaber er resultatet af det relevante opdræt af gæs i Dithmarschen-regionen.

Dithmarschen er et landskab, der er kendetegnet ved høj fugtighed og særlig vegetation. Den ligger mellem vandvejene på den ene side og Nordsøen på den anden, hvilket resulterer i en enestående blanding af havluft, vådt vejr og frodige enge og marskområder. Dithmarschens landskab består af ekstensive græsgange, der er fremragende til gåseopdræt og produktion af gåsefoder. De giver optimale betingelser for avl og opdræt af forældredyr og gæslinger på grund af det våde miljø.

Også i naturen forlader fuglene deres oprindelige levesteder og søger mod yngle- og leveområder med optimale forhold for den enkelte art. Dette sker i sidste ende kun af én grund, nemlig at opfostre afkom med optimale fysiske egenskaber. I forhold til andre almindelige fjerkræarter er gåsen en fugl, der ligger relativt tæt på sine naturlige forfædre, og som det er almindeligt i naturen, opfostrer gåsen kun sit afkom på en bestemt tid af året. Dette forhold udnyttes til hold og opdræt af Dithmarscher Gans. De fremherskende forhold i Dithmarschen-området får gæssene til at videregive særlige egenskaber, som kun kan opnås under optimale forhold. Anvendelsen af effektive avlsprogrammer resulterer i store gæs med et meget godt brystlag og det ønskede forhold mellem kød, fedt og ben, der produceres under disse optimale betingelser. Disse fugle fra Dithmarscher Gans opdrættes i overensstemmelse med ovennævnte kriterier såsom store grønne arealer og foder med mindst 70 % korn og/eller grøntfoder fra regionen Dithmarschen i alle produktionsled, som om de var i naturen. Efter klækning og opdræt indtil deres 21. levedag i Dithmarschen kan de så nyde de samme vilkår i andre regioner i Nordtyskland, f.eks. resten af Schleswig-Holstein, Niedersachsen, Mecklenburg-Vorpommern eller Brandenburg. Med hensyn til deres art og oprindelse har de egenskaber, der fører til de ønskede opfedningsbetingelser og kvalitetsegenskaber. Som det også er konstateret i naturen, betyder spredningen af den efterfølgende opfedning over hele Nordtyskland, at arten ikke er koncentreret i et bestemt område.

Dette bidrager til at forebygge fremkomsten af specifikke patogener og støtter udviklingen af de ønskede kvalitetsegenskaber såsom et højt indhold af muskelkød med meget lidt fedt.

Det overordnede princip om, at det afgørende første produktionstrin, nemlig hold af forældrefuglene og udrugningen og opdrættet af gæslingerne indtil deres 21. levedag, finder sted i Dithmarschen, udgør det grundlæggende og vigtigste grundlag for produktionen af Dithmarscher Gans. Dette er en forudsætning for, at Dithmarscher Gans-linjen er enestående. Dyrene kan derefter opfedes i frilandsopdræt under ovennævnte opdræts- og formeringsforhold i hele Nordtyskland.

Kvalitetsegenskaberne for disse særlige gæs vil ikke variere. Dyrene har de særlige fysiske og kvalitative egenskaber, der er beskrevet ovenfor, og som adskiller dem fra andre gæs, der ikke stammer fra Dithmarschen.

Dithmarschen Gans har traditionelt været solgt af lokale gåseproducenter i årtier på sæsonbestemte landbrugsmarkeder og specielle gåsemarkeder. Traditionelle retter og produkter med gås kan f.eks. købes om efteråret omkring mortensdag (11. november) og i tiden op til jul.

Forbrugerne rejser til Dithmarschen fra andre regioner for at spise forskellige retter med gås såsom gåsesteg med rødkål eller rosenkål eller andre traditionelle retter med gåsekød, eller for at købe Dithmarscher Gans-produkter (såsom hele fugle, ben, indvolde eller lignende) direkte hos producenten. Dithmarscher Gans er ikke kun populær hos forbrugerne, men også i cateringsektoren i og uden for regionen som en gås af særlig høj kvalitet. De traditionelle gåsemarkeder og salgskampagner i slagtesæsonen er en særlig regional turistattraktion, der har udviklet sig omkring Dithmarscher Gans som et produkt, der er knyttet til regionen. Der er således en lang tradition for opdræt, overvågning og markedsføring af Dithmarscher Gans på de generelt relativt små gåsebedrifter i Dithmarschen-regionen.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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