Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2024/2257

20.3.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2024/2257)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Dithmarscher Gans“

EU-Nr.: PGI-DE-02964 — 14.6.2023

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Name(n) [der g. g. A.]**

„Dithmarscher Gans“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Deutschland

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.1. Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei der Dithmarscher Gans handelt es sich um eine alte Landgänseart, welche vor etwa 150 Jahren auf einem kleinen, eng begrenzten Landstrich zwischen Elbe und Eider, nämlich der Region Dithmarschen, begründet wurde. Die Dithmarscher Gans ist eine robuste Gans, die in der Aufzucht nach bäuerlicher Freilandhaltung zumindest in der ersten Stufe der Küken bis zum 21. Lebenstag und der Haltung der Elterntiere von den weitläufigen feuchten Wiesen und Marschen dieser Region Dithmarschen profitiert. Die Dithmarscher Gans ist eine relativ schwere Gans mit einem durchschnittlichen Mastendgewicht von 6 kg bis 8 kg, die sich durch eine hohe Weidetüchtigkeit und einen wohlgerundeten und gut geschlossenen Schlachtkörper auszeichnet. Bei Schlachtreife sind die Gänse durchschnittlich 75 cm bis 95 cm groß. Durch die Abstammung von dieser alten entsprechenden Landgänseart und eine Züchtung in Kombination mit weiteren Landgänsen dänischer Herkunft vor etwa 150 Jahren hat sich über Jahrzehnte eine besonders schmackhafte und robuste Gänseart der Dithmarscher Gans herausgebildet, die in den maßgeblichen Verbraucherkreisen mit der Region Dithmarschen verknüpft ist. Die Dithmarscher Gans ist gekennzeichnet durch vor allem einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren, welche sich in einem besonderen Geschmack beim Verbraucher widerspiegeln, da das Fett der Geschmacksträger der belebten Welt ist. Neben dem hohen Mastendgewicht, der Ausgewogenheit der Edelfleischanteile ist die Dithmarscher Gans durch insbesondere einen Anteil von ungesättigten Fettsäuren von etwa 17 g/100 g Fleischprodukten gekennzeichnet. Dithmarscher Gänse haben einen relativ intensiven aromatischen, leicht öligen Geschmack wegen des hohen Anteils ungesättigter Fettsäuren. Das Fleisch ist vergleichsweise dunkel und zart mit hoher Saftigkeit.

Die Dithmarscher Gans ist aufgrund der geographischen Herkunft aus der Region Dithmarschen und der besonderen Form dieser Landgänse durch ein festes Muskelfleisch mit sehr geringem Fettansatz mit durchschnittlich etwa 31 g Fettanteil einer Gans mit Haut bei Schlachtreife gekennzeichnet. Sie weist einen höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren als andere Gänse auf. Das Verhältnis von ungesättigten zu gesättigten Fettsäuren liegt bei etwa 2:1. Dithmarscher Gänse weisen ein günstigeres Verhältnis von Fleisch/Fett/Knochen gegenüber anderen Gänsen auf und sind an Brust und Keule gut proportioniert mit durchschnittlich ca. 16 % Brustfleischanteil und ca. 14 % Keulenfleischanteil. Die Dithmarscher Gans wird in Form von ganzen Gänsen, ganzen Schlachtkörpern, Gänsebrust, Gänsekeulen und Gänseklein jeweils frisch und gefroren angeboten. Weitere Produkte aus Dithmarscher Gänsen sind unter anderem vorgefertigte Gänsepfannen (frisch und gefroren).

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

Die in bäuerlicher Freilandhaltung aufgezogenen Gänse mit einer natürlichen Tierhaltung in alter Form von Bauernbetrieben, d. h. mit einer vergleichsweise langen Weideaufzuchtdauer von mindestens 16 Wochen in Abhängigkeit vom Schlachtalter – ab dem 22. Lebenstag (vierte Woche) gegebenenfalls auch außerhalb der Region Dithmarschen –, führen zu einem besonders aromatischen natürlichen Geschmack, der sich von anderen Typen von Gänsen deutlich unterscheidet.

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

Im ersten Produktionsschritt, d. h. vom Brüten der Eier in einer Brüterei bis zum 21. Lebenstag (drei Wochen), wird sowohl für die Elterntiere als auch für die Gössel ausschließlich Futter mit mindestens 70 % Getreide oder Grünfutter aus dem Gebiet Dithmarschen eingesetzt.

Im zweiten Produktionsschritt, d. h. ab dem 22. Lebenstag (vierte Woche), werden an die Gössel der Dithmarscher Gans hauptsächlich aus der Region Dithmarschen stammendes Getreide oder Grünfutter (mit einem Anteil von mindestens 70 % bezogen auf den gesamten Futteranteil) verfüttert. Die restlichen 30 % des Futtermittels sind zu 100 % pflanzlicher Art mit gegebenenfalls Beimischung von Mineralien und Vitaminen, jedoch ohne leistungsfördernde Stoffe oder prophylaktische Medikamentenzugaben.

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

Die Dithmarscher Gans und daraus erzeugten Fleischprodukte haben ihren Ursprung in der Region Dithmarschen. In einem ersten Produktionsschritt vom Brüten bis zum 21. Lebenstag werden die Gössel in der Region Dithmarschen gehalten. Die verwendeten Elterntiere werden in bäuerlicher Freilandhaltung im Dithmarschen gehalten.

Im zweiten Produktionsschritt werden die Gössel ab dem 22. Lebenstag (vierte Woche) entweder in der Region Dithmarschen oder in anderen norddeutschen Regionen in „bäuerlicher Freilandhaltung“ weiter aufgezogen. In einem dritten Produktionsschritt wird die Dithmarscher Gans mit den nachfolgend beschriebenen Vorgaben zur schonenden Schlachtung überführt.

Alle als Dithmarscher Gans deklarierten Gänse und Produkte müssen von einer alten Landrasse „Dithmarscher Gans“ abstammen. Über die Selektion und Erhaltung der Eigenschaften der Dithmarscher Gans muss ein Zuchtbuch geführt werden.

Die Erhaltung der Zuchtlinien erfolgt in einem Betrieb im Dithmarschen. Eine Selektion der Gänsetiere bei der Zucht zur Dithmarscher Gans erfolgt nach einem Mittelwert, der Weidetüchtigkeit und der Vitalität.

Die als „Dithmarscher Gans“ bezeichneten Gänse werden schonend für den Abtransport der Schlachttiere verladen, der Transport erfolgt in den späten Abendstunden und Nachstunden. Das Mindestschlachtalter einer Gans liegt bei 20 Wochen, einer jungen Gans bei 16 Wochen. Die Dithmarscher Gans wird mit dem Trockenschlachtverfahren verarbeitet.

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 dem eingetragenen Namen*

—

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geographische Gebiet ist eine Region im Norddeutschen und wird historisch und landschaftlich als „ Dithmarschen“ bezeichnet. Die Region Dithmarschen ist ein allseitig zwischen Wasserstraßen und Gewässern, nämlich der Nordsee, den Flüssen Eider, Elbe und dem Nord-Ostsee-Kanal abgegrenztes Gebiet, welches nur über Brücken und Fähren erreichbar ist. Die Region Dithmarschen, welche Herkunftsgebiet der Dithmarscher Gans ist, wird im Westen durch die Nordsee, im Süden durch die Elbe und im Osten bzw. Norden durch den Nord-Ostsee-Kanal bzw. die Flüsse Eider und Elbe abgegrenzt.

Die Region Dithmarschen hat somit auch einen historischen Ursprung und war traditionell eine sogenannte „Freie Bauernrepublik“.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Antrag auf Eintragung von „Dithmarscher Gans“ als g. g. A. basiert auf den besonderen Merkmalen und der besonderen Qualität des Erzeugnisses. Diese Merkmale sind das Resultat der maßgeblichen Haltung der Gänse in dieser Region Dithmarschen.

Die Region Dithmarschen ist eine durch hohe Luftfeuchtigkeit und eine spezielle Vegetation gekennzeichnete Landschaft. Sie liegt zwischen einerseits Wasserwegen und andererseits der Nordsee, sodass sich eine spezielle Mischung aus Seeluft, feuchtem Wetter und satten Wiesen und Marschen ergibt. Das Landschaftsgebiet des Dithmarschen besteht aus weiten, für die Gänsehaltung und die Erzeugung von Gänsefutter exzellenten Weiden, die durch den besonderen Wasserhaushalt optimale Bedingungen für die Gänsezucht und Haltung von Elterntieren und Gössel bilden.

Auch in der Natur verlassen Vögel ihren angestammten Lebensraum und suchen sich für das Brutgeschäft und die Lebensweise jeweils Gegenden mit optimalen Lebensbedingungen für die jeweilige Art aus. Dies erfolgt letztendlich nur aus dem einem Grund, die Nachkommen mit den besten Körpereigenschaften in das Leben zu entlassen. Die Gans ist im Vergleich mit den anderen gängigen Hausgeflügelarten ein recht naturbelassener Vogel, der, wie in der freien Natur üblich, nur in einem bestimmten Zeitfenster des Jahres für seine Nachkommen sorgt. Diese Tatsache wird bei der Haltung und Zucht der Dithmarscher Gans ausgenutzt. Die in diesem Gebiet (Dithmarschen) herrschenden optimalen Lebensbedingungen für Gänse stimulieren die Tiere zur Vererbung von besonderen Eigenschaften, die eben nur bei optimalen Bedingungen möglich sind. Sie führen dazu, natürlich unter Anwendung effektiver wissenschaftlicher Zuchtprogramme, dass unter diesen optimalen Bedingungen großrahmige Gänse mit einer sehr guten Brustauflage und einem gewünschten Fleisch- / Fett- / Knochenverhältnis entstehen. Wie in der freien Natur, so können diese Gänse der Dithmarscher Gans unter Einhaltung vorgegebener Haltungsparameter, wie großzügige Bereitstellung von Grünflächen, Futter mit einem Mindestanteil von 70 % von aus der Region Dithmarschen stammendem Getreide und/oder Grünfutter in sämtlichen Produktionsstufen, nach einem Schlüpfen und einer Aufzucht bis zum 21. Lebenstag in der Region Dithmarschen und danach auch in anderen norddeutschen Regionen, nämlich in Schleswig-Holstein, Niedersachsen, Mecklenburg-Vorpommern oder Brandenburg, weiter nach den definierten Kriterien gehalten werden. Sie sind von der Natur und Herkunft her mit Eigenschaften ausgestattet, die zu den gewünschten Mastkriterien und Qualitätsmerkmalen führen. Die Aufteilung der späteren Mast auf die gesamte genannte norddeutsche Fläche führt auch, wie in der freien Natur zu beobachten, zu keiner Konzentration der spezifischen Art auf ein begrenztes Gebiet.

Dieser Sachverhalt verhindert auch das Aufkommen von spezifischen Krankheitserregern und unterstützt die Herausbildung der gewünschten Qualitätsmerkmale, wie hoher Muskelfleischanteil bei sehr wenig Fett, der Dithmarscher Gans.

Die generelle Ansiedlung der wesentlichen ersten Produktionsstufe, der Elterntierhaltung und der damit verbundene Schlupf und die Aufzucht der Gössel bis zum 21. Lebenstag im Gebiet Dithmarschen ist der grundlegende und wichtigste Baustein für die Produktion von Dithmarscher Gans. Sie ist Bedingung für die Eigenständigkeit der Dithmarscher Gänselinie. Die Mast der Tiere kann in bäuerlicher Freilandhaltung unter den eingangs genannten Voraussetzungen der Haltung und Fortpflanzung über Norddeutschland verteilt stattfinden.

Die Qualitätsmerkmale dieser speziellen Gans werden nicht voneinander abweichen. Die Tiere sind mit den beschriebenen besonderen Körpereigenschaften und Qualitätsmerkmalen ausgestattet, welche sie von anderen Gänsen, die nicht aus dem Dithmarschen stammen, unterscheiden.

Dithmarscher Gänse werden traditionell schon seit Jahrzehnten auf sogenannten saisonalen Bauernmärkten von den lokalen Gänsezuchtbetrieben auf speziellen sogenannten Gänsemärkten vermarktet. Dabei werden traditionelle Gänsegerichte ebenso wie Gänseprodukte beispielsweise im Herbst um Sankt Martin herum und in der Vorweihnachtszeit durch die bäuerlichen Erzeugerbetriebe angeboten.

Auch überregional reisen dazu die Verbraucher in die Region Dithmarschen, um verschiedene Gänsegerichte wie Gänsebraten mit Rotkohl oder Rosenkohl oder andere traditionelle Gerichte mit Gänsefleisch zu verköstigen und entsprechende Produkte aus Dithmarscher Gans wie Gänsefleisch im Ganzen, Keulen, Gänseklein oder ähnliches in den Betrieben direkt beim Erzeuger zu erwerben. Nicht nur bei den Verbrauchern, sondern auch in der Gastronomie ist daher Dithmarscher Gans als besonders qualitativ hochwertige Gans auch überregional außerhalb von der Region Dithmarschern bekannt. Die bäuerlichen Gänsemärkte und Verkaufsaktionen in der Schlachtzeit der Dithmarscher Gans sind ein spezifischer regionaler und touristischer Anziehungspunkt, welcher sich um das Produkt der Dithmarscher Gans mit Herkunft aus dem Dithmarschen entwickelt hat. Eine lange Tradition bei der Aufzucht, Kontrolle und Vermarktung der Dithmarscher Gans besteht daher in den in der Regel relativ kleinen bäuerlichen Betrieben der Gänsezüchter in der Region Dithmarschen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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