C/2024/2257

20.3.2024

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2024/2257)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotlusele vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

„Dithmarscher Gans“

ELi nr: PGI-DE-02964 – 14.6.2023

KPN ( ) KGT (X)

1. **KGT nimetus(ed)**

„Dithmarscher Gans“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Saksamaa

3. **Põllumajandustoode või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.1. Värske liha (ja rups)

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Dithmarscher Gans on traditsiooniline maatõugu hani, keda hakati esmakordselt aretama 150 aastat tagasi väikesel kitsal maa-alal Elbe ja Eideri jõe vahel, nimelt Dithmarscheni piirkonnas. Dithmarscher Gans on turske hani, kelle kasvu soosib vabapidamine koos vanemlindudega Dithmarscheni piirkonna avaratel niisketel aasadel ja soodel, vähemalt hanepojana ja kuni 21 päeva vanuseks saamiseni. Tegemist on suhteliselt raske hanega, kelle keskmine nuumkaal on 6–8 kg. Hani on tuntud selle poolest, et teda on hea karjatada karjamaal ning tal on ümar ja tugev rümp. Tapavalmis hani on tavaliselt 75–95 cm pikk. Selle umbes 150 aastat tagasi teiste Taani päritolu maatõugu hanedega ristatud traditsioonilise maatõugu hane kujunemine on aastakümnete jooksul toonud kaasa eriti maitsva ja jõulise tõu tekke, mida asjaomastes tarbijaringkondades seostatakse suurel määral Dithmarscheni piirkonnaga. Toodet „Dithmarscher Gans“ iseloomustab ennekõike küllastumata rasvhapete suur osakaal, mis väljendub tarbijate jaoks erilises maitses, sest loomamaailmas on rasv see aine, mis annab lihale maitse. Lisaks suurele lõplikule nuumkaalule ja väärtusliku liha tasakaalustatud osakaalule iseloomustab toodet „Dithmarscher Gans“ ennekõike küllastumata rasvhapete tase, mis on ligikaudu 17 grammi 100 grammi lihatoote kohta. Tootel „Dithmarscher Gans“ on küllaltki intensiivne aromaatne, kergelt õline maitse, mis on tingitud küllastumata rasvhapete suurest osakaalust. Liha on suhteliselt tume ja õrn ning väga mahlakas.

Tulenevalt toote „Dithmarscher Gans“ geograafilisest päritolust Dithmarscheni piirkonnas ja erilisest vormist iseloomustab seda väga madal rasvasisaldus (tapavanuses keskmiselt umbes 31 grammi rasva hane kohta, sh nahk) ja tihke taine liha. Selle küllastumata rasvade osakaal on kõrgem kui teistel hanedel. Küllastumata ja küllastunud rasvade suhe on ligikaudu 2:1. Tootel „Dithmarscher Gans“ on parem liha/rasva/luude suhe kui teistel hanedel ning selle rinna- ja kintsuosa on paremate proportsioonidega, sisaldades ligikaudu 16 % rinnaliha ja umbes 14 % kintsuliha. Toodet „Dithmarscher Gans“ müüakse värskelt ja külmutatuna terve linnu, terve rümba, rinnaliha, kintsuliha ja rupskite kujul. Muude hanest Dithmarscher Gans valmistatud toodete seas on eelvalmistatud hanekoivad (värsked ja külmutatud).

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

Asjaolu, et neid hanesid kasvatatakse vabapidamisel traditsioonilisel viisil, st suhteliselt pika karjatamisajaga, mis kestab vähemalt 16 nädalat sõltuvalt nende tapavanusest, ja võimalik et alates 22. elupäevast (neljas nädal) ka väljaspool Dithmarscheni piirkonda, annab lihale eriti aromaatse ja loomuliku maitse, mis eristub selgelt teist liiki hanede liha maitsest.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Esimesel tootmisetapil, st munade koorumisest haudejaamas kuni 21. elupäevani (kolm nädalat), kasutatakse vanemlindude ja hanepoegade toitmiseks sööta, mis sisaldab vähemalt 70 % Dithmarscheni piirkonnast pärit teravilja või haljassööta.

Teises tootmisetapis, st alates 22. elupäevast (neljas nädal) toidetakse hanepoegi peamiselt Dithmarscheni piirkonnast pärit teravilja või haljassöödaga (vähemalt 70 % kogu söödasegust). Ülejäänud 30 % söödast on 100 % taimne ja sellele on vajaduse korral lisatud mineraale ja vitamiine, kuid ilma kasvustimulaatorite või profülaktiliste veterinaarravimiteta.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Hani Dithmarscher Gans ja sellega seotud lihatooted on pärit Dithmarscheni piirkonnast. Hanepojad kasvatatakse algstaadiumis, mis kestab koorumisest kuni 21. elupäevani, üles Dithmarscheni piirkonnas. Vanemlinde peetakse seal tavaliselt vabalt.

Teises tootmisetapis, st alates 22. elupäevast (neljas nädal), kasvatatakse hanepoegi kas Dithmarscheni piirkonnas või mõnes teises Põhja-Saksamaa piirkonnas vabapidamisel. Kolmandas tootmisetapis viiakse haned nõuetekohase ettevaatusega tapale kooskõlas allpool kirjeldatud tingimustega.

Kõik haned ja neist saadud tooted, millel on märgis „Dithmarscher Gans“, peavad pärinema traditsioonilisest tõust Dithmarscher Gans. Toote „Dithmarscher Gans“ omaduste valikuks ja säilitamiseks tuleb pidada aretusregistrit.

Aretusliine hoitakse Dithmarschenis asuvas põllumajanduslikus majapidamises. Haned valitakse aretuseks keskmise väärtuse, söödaomastusvõime ja elujõulisuse alusel.

Haned Dithmarscher Gans laaditakse ettevaatlikult tapamajja transportimiseks. Transport toimub hilisõhtul või öösel. Tapavanus peab hanede puhul olema vähemalt 20 nädalat või hanepoegade puhul 16 nädalat. Hane Dithmarscher Gans töötlemisel kasutatakse kuivtapmise meetodit.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

—

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond on Põhja-Saksamaa piirkond, mida tuntakse ajalooliselt ja põllumajanduslikel eesmärkidel Dithmarscheni nime all. Dithmarscheni piirkonda ümbritseb igast küljest vesi: Põhjameri, Eideri ja Elbe jõgi ning Kieli kanal, ja sinna pääseb üksnes üle sildade või praamiga. Dithmarscheni piirkond, kust Dithmarscher Gans pärit on, piirneb läänes Põhjamerega, lõunas Elbe jõega ning idas ja põhjas vastavalt Kieli kanali ning Eideri ja Elbe jõega.

Dithmarscheni piirkonnal on seega ka ajalooline päritolu ja seda tunti traditsiooniliselt kui „vabade talunike vabariiki“.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Taotlus registreerida nimetus „Dithmarscher Gans“ kaitstud geograafilise tähisena tugineb toote erilistele omadustele ja kvaliteedile. Need omadused tulenevad hanede vastaval viisil kasvatamisest Dithmarscheni piirkonnas.

Dithmarscheni piirkonna maastikku iseloomustab suur õhuniiskus ja eriline taimestik. Piirkond asub ühelt poolt veeteede ja teiselt poolt Põhjamere vahel ning selle tulemuseks on ainulaadne segu mereõhust, niiskest kliimast ning lopsakatest aasadest ja soodest. Dithmarscheni maastik hõlmab avaraid karjamaid, mis sobivad suurepäraselt hanekasvatuseks ja hanesööda tootmiseks. See tagab tänu niiskele keskkonnale vanemlindude ja hanepoegade aretamiseks ja kasvatamiseks optimaalsed tingimused.

Ka looduses lahkuvad linnud oma esivanemate elupaigast ning otsivad igale liigile optimaalsete tingimustega pesitus- ja elupaiku. Lõppkokkuvõttes on sellel ainult üks põhjus ja see on optimaalsete füüsiliste omadustega järglaste aretamine. Võrreldes teiste levinud linnuliikidega on hani linnuna suhteliselt lähedane oma looduslikule eelkäijale ning kasvatab nagu looduses kombeks oma järglasi ainult teatud aastaajal. Seda asjaolu arvestatakse hane Dithmarscher Gans pidamisel ja aretamisel. Dithmarscheni piirkonnas valitsevad tingimused aitavad hanedel edasi anda oma eriomadusi, mida on võimalik saavutada üksnes optimaalsetel tingimustel. Tõhusate ja asjatundlike aretusprogrammide kasutamine aitab kasvatada suuri hanesid, kellel on väga hea rinnafilee kiht ja soovitud liha, rasva ja luustiku proportsioon, mida on võimalik nende optimaalsete tingimuste korral saavutada. Hane Dithmarscher Gans kasvatatakse kooskõlas eelkirjeldatud kriteeriumidega, näiteks on neile tagatud avarad karjamaad, sööt, mis sisaldab kõigis tootmisetappides vähemalt 70 % Dithmarscheni piirkonnast pärit teravilja ja/või rohelist sööta just nagu siis, kui haned elaksid vabas looduses. Pärast Dithmarscheni piirkonnas koorumist ja 21 päeva vanuseks saamist saavad neile osaks samasugused tingimused teistes Põhja-Saksamaa piirkondades, näiteks mujal Schleswig-Holsteinis, Alam-Saksimaal, Mecklenburg-Vorpommernis või Brandenburgis. Tänu oma olemusele ja päritolule on neil omadused, mis aitavad saavutada soovitud nuumamistingimusi ja kvaliteediomadusi. Lisaks, nagu on täheldatud vabas looduses, toob kogu Põhja-Saksamaad hõlmav nuumamisprotsess kaasa selle, et liik ei ole koondunud ühte konkreetsesse piirkonda.

See aitab vältida spetsiifiliste patogeenide tekkimist ja toetab soovitud kvaliteediomaduste, näiteks väga vähese rasvasisaldusega tailiha suure osakaalu kujunemist.

Üldpõhimõte, et tootmise oluline esimene etapp, nimelt vanemlindude pidamine ja sellele järgnev hanepoegade koorumine ja kasvatamine kuni 21 päeva vanuseks saamiseni toimub Dithmarscheni piirkonnas, loob põhilise ja kõige olulisema aluse hanede Dithmarscher Gans tootmiseks. See on Dithmarscher Gansi aretusliini ainulaadsuse säilitamise tingimus. Linde saab seejärel nuumata vabapidamisega põllumajandusettevõtetes eelnimetatud kasvatamis- ja paljundamistingimusi järgides tervel Põhja-Saksamaal.

Nende eriliste hanede kvaliteediomadused ei erine. Lindudel on erilised eespool kirjeldatud füüsilised ja kvaliteediomadused, mis eristavad neid teistest hanedest, mis ei pärine Dithmarscheni piirkonnast.

Dithmarscheri hanesid on traditsiooniliselt müünud aastakümnete vältel kohalikud hanepidajad hooajalistel taluturgudel ja spetsiaalsetel haneturgudel. Traditsioonilisi hanelihast valmistatud roogi ja tooteid pakutakse näiteks sügisel Püha Martini päeva paiku (11. november) ja jõulueelsel ajal.

Tarbijad sõidavad teistest piirkondadest Dithmarschenisse, et süüa mitmesuguseid hanelihast valmistatud roogi, nagu näiteks röstitud hani punase kapsa või rooskapsaga, või teisi haneliha sisaldavaid traditsioonilisi roogi, või ostavad hanelihast tooteid (terve hani, hanekoivad, rupskid vms) otse tootjalt. Dithmarscher Gans ei ole populaarne mitte ainult tarbijate seas, vaid ka terve piirkonna ja kaugemate piirkondade toitlustussektoris, sest tegemist on eriti kvaliteetse hanelihaga. Traditsioonilised hanelihaturud ja müügikampaaniad tapahooajal on eriline piirkondlik turismiatraktsioon, mis on toote „Dithmarscher Gans“ ümber tekkinud, sest tegemist on selle piirkonnaga seostatava tootega. Seega eksisteerivad hanede Dithmarscher Gans kasvatamise, järelevalve ja turustamise pikaajalised traditsioonid Dithmarscheni piirkonnas suhteliselt väikestes haneliha tootmisega tegelevates põllumajandusettevõtetes.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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