C/2024/2257

20.3.2024

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2024/2257)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Dithmarscher Gans”

EU-nro: PGI-DE-02964 – 14.6.2023

SAN ( ) SMM (X)

1. **SMM:n nimi tai nimet**

”Dithmarscher Gans”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Saksa

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotelaji*

Luokka 1.1 Tuore liha (ja muut eläimenosat)

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Dithmarscher Gans on perinteinen maatiaishanhirotu, jota alettiin kasvattaa noin 150 vuotta sitten pienellä kapealla Dithmarschenin alueella Elbe- ja Eiderjoen välissä. Dithmarscher Gans on vankkarakenteinen hanhi, joka kasvatetaan vähintään poikasvaiheen ajan ulkolaitumilla Dithmarschenin alueen laajoilla kosteikkoniityillä ja marskimailla. Näillä ulkolaitumilla hanhenpoikaset viettävät ensimmäiset 21 elinpäivänsä emolintujen hoidossa. Dithmarscher Gans on suhteellisen painava hanhirotu, jonka keskimääräinen paino lihotusvaiheen lopussa on 6–8 kg. Se tunnetaan tehokkaasta laiduntamisestaan sekä pyöreästä ja kiinteästä ruhosta. Kun hanhi on valmis teurastettavaksi, sen pituus on yleensä 75–95 cm. Tämä perinteinen maatiaishanhirotu syntyi risteyttämällä se noin 150 vuotta sitten Tanskasta peräisin olevien muiden maatiaishanhien kanssa. Siitä on vuosikymmenten saatossa kehittynyt erityisen maukas ja vankkarakenteinen rotu, joka asiantuntevien kuluttajien keskuudessa yhdistetään kiinteästi Dithmarschenin alueeseen. Dithmarscher Gans -hanhen tunnusomaisena piirteenä on ennen kaikkea suuri tyydyttymättömien rasvahappojen osuus, mikä näyttäytyy kuluttajille aivan erityisenä makuna, sillä eläinperäisissä tuotteissa nimenomaan rasva saa aikaan tuotteen maun. Dithmarscher Gans -hanhen erityispiirteitä ovat eläimen korkea paino lihotusvaiheen lopussa sekä laadukkaan lihan tasapainoinen osuus, minkä lisäksi sille on ominaista erityisesti tyydyttymättömien rasvahappojen pitoisuus, joka on noin 17 grammaa 100 grammassa lihavalmistetta. Dithmarscher Gans -hanhen maku on melko voimakas, aromaattinen ja hieman öljyinen, mikä johtuu tyydyttymättömien rasvahappojen suuresta osuudesta. Liha on verrattain tummaa sekä hienostunutta ja hyvin mehukasta.

Dithmarscher Gans -hanhen erityispiirteisiin kuuluvat kiinteä liha sekä hyvin pieni rasvapitoisuus (teurastusikäinen hanhi, nahka mukaan lukien, sisältää keskimäärin noin 31 grammaa rasvaa), mikä johtuu maantieteellisestä alkuperästä (Dithmarschenin alue) sekä erityisestä vartalonmuodosta. Dithmarscher Gans -hanhella tyydyttymättömien rasvahappojen osuus on suurempi kuin muilla hanhilla. Tyydyttymättömien rasvahappojen suhde tyydyttyneisiin on noin 2:1. Dithmarscher Gans -hanhella lihan, rasvan ja luun suhde toisiinsa on edullisempi kuin muilla hanhilla, ja sen rinta ja reidet ovat hyvin muodostuneita: rinnan osuus lihasta on keskimäärin noin 16 prosenttia ja reisien noin 14 prosenttia. Dithmarscher Gans -hanhea myydään tuoreena ja pakastettuna, kokonaisena hanhena tai ruhona. Lisäksi myydään hanhen rintaa, koipi-reisiä ja sisäelimiä. Muita Dithmarscher Gans -hanhesta valmistettuja tuotteita ovat muun muassa esivalmistetut (tuoreet ja pakastetut) koivet.

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

Hanhet kasvatetaan ulkolaitumella perinteisellä tavalla, eli ne laiduntavat suhteellisen pitkään, teurastusiästä riippuen vähintään 16 viikon ajan ja 22. elinpäivästä (neljännestä viikosta) alkaen mahdollisesti myös Dithmarschenin alueen ulkopuolella. Tämän ansiosta lihaan kehittyy erityisen aromaattinen ja luonnollinen maku, joka eroaa selvästi muuntyyppisten hanhien mausta.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Ensimmäisessä tuotantovaiheessa eli munien kuoriutumisesta hautomossa 21. elinpäivään asti (kolme viikkoa) emoja ja poikasia ruokitaan ainoastaan rehulla, joka sisältää vähintään 70 prosenttia Dithmarschenin alueelta peräisin olevaa viljaa tai niitettyä laidunrehua.

Toisessa tuotantovaiheessa eli 22. elinpäivästä (neljänneltä viikolta) alkaen poikasia ruokitaan viljalla tai niitetyllä laidunrehulla (vähintään 70 % kaikesta rehusta), joka on peräisin pääasiassa Dithmarschenin alueelta. Loput 30 prosenttia on täysin kasvipohjaista rehua, johon lisätään tarvittaessa kivennäisaineita ja vitamiineja ja joka ei sisällä kasvua edistäviä aineita eikä ennalta ehkäiseviä eläinlääkkeitä.

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Dithmarscher Gans ja siitä saatavat lihavalmisteet ovat peräisin Dithmarschenin alueelta. Hanhenpoikaset kasvatetaan alkuvaiheessa eli kuoriutumisesta 21. elinpäivään asti Dithmarschenin alueella. Emolinnut laiduntavat vapailla laitumilla Dithmarschenissa.

Toisessa tuotantovaiheessa eli 22. elinpäivästä (neljännestä viikosta) alkaen poikaset kasvavat vapaalla laitumella joko Dithmarschenin alueella tai muilla Pohjois-Saksan alueilla. Kolmannessa tuotantovaiheessa hanhet siirretään teurastettavaksi noudattaen asianmukaista varovaisuutta ja jäljempänä kuvattuja vaatimuksia.

Kaikkien hanhien ja niistä saatujen tuotteiden, jotka on varustettu merkinnällä ”Dithmarscher Gans”, on oltava perinteistä Dithmarscher Gans -rotua tai peräisin tämän rodun hanhista. Dithmarscher Gans -hanhen ominaisuuksien valikoimiseksi ja säilyttämiseksi on pidettävä jalostusrekisteriä.

Jalostuslinjoja ylläpidetään Dithmarschenissa sijaitsevalla tilalla. Jalostukseen käytettävät hanhet valitaan keskiarvon, laiduntamistehokkuuden ja elinvoimaisuuden perusteella.

Hanhet lastataan teurastusmatkalle varovaisesti. Linnut kuljetetaan teurastettavaksi myöhään illalla tai yöllä. Hanhien teurastusikä on vähintään 20 viikkoa tai nuorten hanhien tapauksessa 16 viikkoa. Dithmarscher Gans -hanhien teurastus tapahtuu kuivateurastusmenetelmällä.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

–

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

–

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Merkinnän ”Dithmarscher Gans” kattama maantieteellinen alue sijaitsee Pohjois-Saksassa, ja se tunnetaan historiallisesti sekä maatalousalueena nimellä ”Dithmarschen”. Dithmarschenin alue on joka suunnasta veden ympäröimä: sitä ympäröivät Pohjanmeri, Eider- ja Elbejoki sekä Kielin kanava, ja se on saavutettavissa vain sillan kautta tai lautalla. Lännessä Dithmarschenin aluetta, jolta Dithmarscher Gans on peräisin, rajaa Pohjanmeri, etelässä Elbejoki, idässä Kielin kanava ja pohjoisessa Eider- ja Elbejoki.

Dithmarschenin alue on myös historiallinen alue, joka tunnettiin menneisyydessä ”vapaiden maanviljelijöiden tasavaltana”.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Hakemus Dithmarscher Gans -hanhen rekisteröimiseksi suojatuksi maantieteelliseksi merkinnäksi perustuu tuotteen erityispiirteisiin ja laatuun. Nämä erityispiirteet johtuvat Dithmarschenin alueella käytössä olevasta hanhien kasvatusmenetelmästä.

Dithmarschenin alueen ympäristölle on ominaista suuri ilmankosteus ja erityinen kasvillisuus. Alue sijaitsee vesiväylien ja Pohjanmeren välissä, minkä vuoksi paikallinen ympäristö on ainutlaatuinen yhdistelmä meri-ilmaa, kosteaa säätä sekä vehreitä niittyjä ja marskimaata. Dithmarschenin maisema koostuu laajoista laidunmaista, jotka soveltuvat erinomaisesti hanhien kasvatukseen ja niiden rehun tuotantoon. Kostean ympäristön ansiosta alue tarjoaa ihanteelliset puitteet emolintujen ja poikasten kasvatukseen.

Myös luonnossa linnut jättävät synnyinalueensa etsiäkseen pesimä- ja elinalueen, joka tarjoaa kullekin lajille ihanteelliset olosuhteet. Tälle on viime kädessä vain yksi syy – saada aikaan jälkeläisiä, joilla on ihanteelliset fyysiset ominaisuudet. Muihin perinteisiin siipikarjalajeihin verrattuna hanhi on perimältään verrattain lähellä luonnonvaraista esi-isäänsä ja, kuten luonnossakin, se hoitaa jälkeläisiään vain tiettynä vuodenaikana. Tätä seikkaa hyödynnetään Dithmarscher Gans -hanhien hoidossa ja kasvatuksessa. Dithmarschenin alueella vallitsevat olosuhteet edesauttavat sellaisten tiettyjen erityisten ominaisuuksien periytymistä, jotka voidaan saavuttaa vain ihanteellisissa olosuhteissa. Käytössä olevilla tehokkailla ja asiantuntevilla jalostusohjelmilla näissä ihanteellisissa olosuhteissa saadaan aikaan suurikokoisia hanhia, joilla on erinomainen rintalihaskerros ja tavoiteltu lihan, rasvan ja luun välinen suhde. Dithmarscher Gans -hanhet kasvatetaan edellä esitettyjen vaatimusten mukaisesti. Näihin vaatimuksiin kuuluvat muun muassa laajat laidunalueet ja se, että kaikissa tuotantovaiheissa vähintään 70 prosenttia rehusta on Dithmarschenin alueelta peräisin olevaa viljaa ja/tai niitettyä laidunrehua, mikä vastaa luonnossa tarjolla olevaa ravintoa. Kuoriuduttuaan ja kasvettuaan 21 päivän ikäisiksi Dithmarschenin alueella poikaset voivat jatkaa kasvuaan samanlaisissa olosuhteissa muilla Pohjois-Saksan alueilla, kuten muualla Schleswig-Holsteinissa tai Niedersachsenissa, Mecklenburg-Vorpommernissa tai Brandenburgissa. Näiden alueiden luonnonolosuhteisiin ja alkuperään liittyy piirteitä, joiden ansiosta ne tarjoavat toivotut lihotusolosuhteet ja joiden ansiosta saadaan aikaan halutut laatuominaisuudet. Lintujen hajauttaminen poikasvaihetta seuraavaa lihotusvaihetta varten eri puolille Pohjois-Saksaa, kuten luonnossa, on järkevää myös siksi, että tällöin laji ei ole keskittynyt tietylle alueelle.

Tämä auttaa ehkäisemään patogeenien syntymistä ja tukee haluttujen laatuominaisuuksien kehittymistä. Tällainen laatuominaisuus on esimerkiksi lihasten suuri osuus ja erittäin pieni rasvapitoisuus.

Dithmarscher Gans -hanhen tuotannon tärkeimpänä peruslähtökohtana on yleinen periaate, jonka mukaan keskeinen ensimmäinen tuotantovaihe suoritetaan Dithmarschenin alueella. Tähän vaiheeseen kuuluu emolintujen kasvatus sekä poikasten kuoriutuminen ja kasvattaminen 21 päivän ikäisiksi. Tähän perustuu Dithmarscher Gans -hanhen linjan ainutlaatuisuus. Tämän jälkeen linnut voidaan lihottaa vapaalla laitumella edellä kuvatuissa kasvatus- ja lisääntymisolosuhteissa eri puolilla Pohjois-Saksaa.

Kaikilla Dithmarscher Gans -hanhilla on samat laatuominaisuudet. Niillä kaikilla on edellä kuvatut erityiset fyysiset ja laatuominaisuudet, jotka erottavat ne muista, Dithmarschenin ulkopuolelta peräisin olevista hanhista.

Perinteisesti Dithmarscher Gans -hanhien myynti on jo vuosikymmenten ajan tapahtunut satokausituotteita tarjoavilla toreilla ja erityisillä hanhimarkkinoilla, joilla niitä ovat myyneet paikalliset hanhenkasvattajat. Perinteisiä hanhiruokia ja -tuotteita on tarjolla esimerkiksi syksyisin Martinpäivän (11. marraskuuta) aikaan sekä joulun alla.

Dithmarscheniin tulee muilta alueilta kuluttajia nauttimaan erilaisia hanhiruokia, kuten hanhipaistia puna- tai ruusukaalin kera tai muita hanhenlihaa sisältäviä perinteisiä ruokalajeja, tai ostamaan Dithmarscher Gans -hanhesta valmistettuja tuotteita (kuten kokonaisia lintuja, koipi-reisiä tai sisäelimiä) suoraan tuottajalta. Dithmarscher Gans -hanhea pidetään erityisen laadukkaana hanhena, ja se on suosittu paitsi kuluttajien keskuudessa myös ravintola-alalla kaikkialla alueella ja sen ulkopuolella. Teurastuskauden aikaan järjestettävät perinteiset hanhimarkkinat ja myyntikampanjat, jotka ovat syntyneet asianomaiseen alueeseen yhdistettävän Dithmarscher Gans -tuotteen ympärille, ovat matkailijoita houkutteleva erityinen alueellinen vetonaula. Tämä osoittaa, että Dithmarschenin alueen hanhitiloilla, jotka ovat yleensä suhteellisen pieniä, on pitkät perinteet Dithmarscher Gans -hanhen kasvatuksessa ja markkinoinnissa sekä rodun valvonnassa.

Eritelmän julkaisutiedot

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