C/2024/2257

20.3.2024.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2024/2257)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Dithmarscher Gans”

EU br.: PGI-DE-02964 — 14.6.2023.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i) [ZOZP-a]**

„Dithmarscher Gans”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Njemačka

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.1. Svježe meso (i nusproizvodi klanja)

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Dithmarscher Gans je tradicijska pasmina guske, čiji je uzgoj počeo prije oko 150 godina na malom uskom području između rijeka Labe i Eider, točnije u regiji Dithmarschen. Dithmarscher Gans je robusna pasmina kojoj pogoduje slobodan uzgoj na prostranim vlažnim livadama i močvarama regije Dithmarschen, obavezan u početnoj fazi za guščad do 21. dana starosti i držanje roditelja. Riječ je o razmjerno teškoj guski čija je prosječna masa nakon tova od 6 kg do 8 kg. Poznata je po velikoj sposobnosti ispaše te dobro građenom i čvrstom trupu. Guske spremne za klanje obično su visine od 75 cm do 95 cm. Ta tradicijska pasmina guske, koja je prije oko 150 godina križana s drugim domaćim pasminama danskog podrijetla, tijekom desetljeća razvila se u izuzetno ukusnu i robusnu pasminu, koju poznavatelji povezuju s regijom Dithmarschen. Guska Dithmarscher Gans prvenstveno je poznata po visokom udjelu nezasićenih masnih kiselina, koji rezultira posebnim okusom za potrošača jer je mast osnova okusa životinjskog mesa. Osim velike mase nakon tova i uravnoteženog udjela visokokvalitetnog mesa, udio nezasićenih masnih kiselina od oko 17 g u 100 g mesnog proizvoda jedna je od posebnih karakteristika guske Dithmarscher Gans. Zahvaljujući visokom udjelu nezasićenih masnih kiselina Dithmarscher Gans ima relativno intenzivnu aromu i blago mastan okus. Meso je uglavnom tamno te mekano i vrlo sočno.

Zahvaljujući svojem zemljopisnom podrijetlu iz regije Dithmarschen i specifičnom obliku, Dithmarscher Gans odlikuje se čvrstim mišićnim mesom s vrlo malim sadržajem masti (prosječno oko 31 g masti po guski u dobi za klanje, uključujući kožu). Ima veći udio nezasićenih masnih kiselina od ostalih pasmina gusaka. Približan omjer nezasićenih i zasićenih masnih kiselina je 2:1. Dithmarscher Gans ima povoljniji omjer mesa, masti i kosti od ostalih gusaka te dobre proporcije prsa i zabataka, s prosječno oko 16 % mesa prsa i oko 14 % mesa zabataka. Prodaje se u svježem ili zamrznutom obliku, i to kao cijela guska, cijeli trup, guščja prsa, guščji bataci i zabataci te iznutrice. Drugi proizvodi od guske Dithmarscher Gans uključuju prethodno pripremljene batake (svježi ili zamrznuti).

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

Riječ je o guskama iz tradicionalnog slobodnog uzgoja, tj. razmjerno dugog razdoblja ispaše od najmanje 16 tjedana, ovisno o dobi za klanje, s tim da ispaša od 22. dana starosti (četvrti tjedan) može biti i izvan regije Dithmarschen. Na taj način nastaje aromatičan i prirodan okus, koji se jasno ističe među ostalim pasminama guske.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

U prvoj fazi proizvodnje, tj. od izlijeganja u valionici do 21. dana starosti (treći tjedan), roditelji i guščad hrane se hranom za životinje koja mora sadržavati najmanje 70 % žitarica ili zelenog krmiva s područja Dithmarschen.

U drugoj fazi proizvodnje, tj. od 22. dana starosti (četvrti tjedan), guščad se hrani hranom za životinje koja mora sadržavati najmanje 70 % žitarica ili zelenog krmiva uglavnom iz regije Dithmarschen. Ostalih 30 % hrane za životinje isključivo je biljnog podrijetla, uz dodane minerale i vitamine prema potrebi, ali bez pospješivača rasta ili veterinarskih proizvoda za profilaktičku upotrebu.

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Guska Dithmarscher Gans i mesni proizvodi od nje podrijetlom su iz regije Dithmarschen. U prvoj fazi proizvodnje, od izlijeganja do 21. dana starosti, guščad se uzgaja u toj regiji. Roditelji se drže u uvjetima slobodnog uzgoja u regiji Dithmarschen.

U drugoj fazi proizvodnje, od 22. dana starosti (četvrti tjedan), guščad se drži u uvjetima slobodnog uzgoja u regiji Dithmarschen ili u drugim sjevernonjemačkim regijama. U trećoj fazi proizvodnje, guske Dithmarscher Gans prevoze se na klanje u što humanijim uvjetima u skladu sa zahtjevima koji su navedeni u nastavku.

Svaka guska i dobiveni proizvodi koji nose oznaku Dithmarscher Gans moraju potjecati od tradicionalne pasmine Dithmarscher Gans. Potrebno je voditi evidenciju o rasplodu radi selekcije i održavanja svojstava pasmine Dithmarscher Gans.

Uzgojne linije drže se na poljoprivrednom gospodarstvu u regiji Dithmarschen. Izbor gusaka za rasplod temelji se na prosječnoj vrijednosti, sposobnosti ispaše i vitalnosti.

Guske Dithmarscher Gans mirno se utovaruju za prijevoz na klanje, koji se obavlja u kasnim večernjim i noćnim satima. Najmanja je starost za klanje gusaka 20 tjedana, a mladih gusaka 16 tjedana. Guska Dithmarscher Gans obrađuje se metodom klanja uz suho čišćenje.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno je područje regija sjeverne Njemačke koja je zbog povijesnih i poljoprivrednih razloga poznata kao Dithmarschen. Okružena je vodom sa svih strana, i to Sjevernim morem, rijekama Eiderom i Labom te Kielskim kanalom, a do nje se može doći samo preko mostova ili trajektom. Regija Dithmarschen, od koje potječe naziv Dithmarscher Gans, omeđena je na zapadu Sjevernim morem, na jugu rijekom Labom, na istoku Kielskim kanalom, a na sjeveru rijekama Eiderom i Labom.

Regija ima i povijesnu važnost te je prije bila poznata kao „slobodna seljačka republika”.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Zahtjev za registraciju naziva „Dithmarscher Gans” kao zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla temelji se na posebnim svojstvima i kvaliteti proizvoda. Ta su svojstva rezultat posebnog uzgoja gusaka u toj regiji.

Krajolik regije Dithmarschen odlikuje se visokom vlažnosti zraka i posebnom vegetacijom. Regija je smještena između plovnih putova s jedne strane i Sjevernog mora s druge, što joj daje jedinstvenu kombinaciju morskog zraka, vlažnog vremena te bogatih pašnjaka i močvara. Krajolik te regije čine ekstenzivni pašnjaci koji su odlični za uzgoj gusaka i proizvodnju hrane za guske. Vlažno okruženje stvara optimalne uvjete za uzgoj gusaka i držanje roditelja i guščadi na tim pašnjacima.

I divlje ptice napuštaju svoja rodna staništa u potrazi za područjima na kojima će se gnijezditi i nastaniti u najboljim uvjetima za svoju vrstu. To rade samo iz jednog razloga – da dobiju potomstvo optimalnih fizičkih svojstava. Za razliku od ostalih običnih vrsta peradi, guska je ptica koja je zadržala instinkte svojih divljih predaka i, baš kao i u prirodnom okolišu, podiže svoje potomstvo samo u određeno godišnje doba. To je obilježje iskorišteno za držanje i uzgoj pasmine Dithmarscher Gans. Zahvaljujući uvjetima koji prevladavaju u regiji Dithmarschen specifična svojstva guske prenose se s generacije na generaciju, a ta se svojstva mogu postići samo u optimalnim uvjetima. Provedbom učinkovitih stručnih uzgojnih programa u tim optimalnim uvjetima dobivaju se velike guske s vrlo dobro građenim prsima i traženim omjerom mesa, masti i kosti. Guske Dithmarscher Gans uzgajaju se prema prethodno navedenim kriterijima uzgoja, kao što su dovoljno prostrane zelene površine i hrana za životinje koja sadržava najmanje 70 % žitarica ili zelenog krmiva iz regije Dithmarschen u svakoj fazi proizvodnje, kao da su u prirodnom okolišu. Nakon izlijeganja i uzgoja do 21. dana starosti u regiji Dithmarschen, dalje se mogu uspješno uzgajati u istim uvjetima u drugim sjevernonjemačkim regijama, kao što su Schleswig-Holstein, Donja Saska, Mecklenburg-Vorpommern i Brandenburg. Zahvaljujući svojim prirodnim karakteristikama i podrijetlu guske su pogodne za tov i postižu željene kvalitete. Širenje područja za daljnji tov na cijelu sjevernu Njemačku znači da, baš kao i u prirodnom okruženju, vrsta nije koncentrirana na samo jednom određenom području.

Na taj se način sprečava pojava specifičnih patogenih mikroorganizama i potiče razvoj traženih kvalitativnih svojstava, kao što je visok udio mišićnog mesa s vrlo malo masti.

Opće načelo prema kojem se prva faza proizvodnje, odnosno držanje roditelja te izlijeganje i uzgoj guščadi do 21. dana starosti, odvija u regiji Dithmarschen je temeljni i najbitniji element proizvodnje gusaka Dithmarscher Gans. Njime je zajamčena posebnost linije Dithmarscher Gans. Guske se nakon te faze mogu toviti u slobodnom uzgoju u cijeloj sjevernoj Njemačkoj, u skladu s navedenim uvjetima za uzgoj i rasplod.

Kvalitativna svojstva te pasmine guske ostat će ista. Guske imaju posebna opisana fizička i kvalitativna svojstva, koja ih razlikuju od ostalih gusaka koje nisu iz regije Dithmarschen.

Guske Dithmarscher Gans su desetljećima tradicionalno prodavali lokalni uzgajivači na sezonskim sajmovima i posebnim tržnicama za guske. Tradicionalna jela od guščetine i guščji proizvodi nude se, primjerice, ujesen oko Martinja (11. studenog) i u predbožićno vrijeme.

Potrošači iz drugih regija dolaze u Dithmarschen kako bi okusili razna jela od guščetine, kao što su pečena guska s crvenim kupusom ili prokulicama ili druga tradicionalna jela od guščetine, ili kupili proizvode s oznakom Dithmarscher Gans (npr. cijele guske, bataci i zabataci, iznutrice i slično) izravno od proizvođača. Guska Dithmarscher Gans poznata je ne samo među potrošačima nego i među ugostiteljima kao izuzetno kvalitetna guska, čak i izvan regije Dithmarschen. Tradicionalne tržnice za guske i promotivna prodaja gusaka u sezoni klanja posebna su regionalna turistička atrakcija koja je nastala na proizvodu s oznakom Dithmarscher Gans kao proizvodu povezanom s tom regijom. Zato poljoprivredna gospodarstva za uzgoj gusaka u regiji Dithmarschen, koja su općenito relativno mala, imaju dugu tradiciju uzgoja, praćenja i stavljanja na tržište gusaka i proizvoda s oznakom Dithmarscher Gans.

Upućivanje na objavu specifikacije

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