Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2024/2257

2024 3 20

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2024/2257)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 [1] 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Dithmarscher Gans“

ES Nr.: PGI-DE-02964 — 14.6.2023

SKVN ( ) SGN (X)

1. **(SGN) pavadinimas (-ai)**

„Dithmarscher Gans“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Vokietija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.1 klasė. Šviežia mėsa (ir subproduktai)

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Dithmarscher Gans“ yra tradicinė vietinė žąsų veislė, pirmą kartą išvesta maždaug prieš 150 metų nedidelėje, siauroje teritorijoje tarp Elbės ir Eiderio upių, t. y. Ditmaršeno regione. Veislės „Dithmarscher Gans“ žąsis yra tvirta, laisvai Ditmaršeno regiono plačiuose drėgnų pievų ir pelkių plotuose laikoma žąsis (bent pradiniame jauniklių etape iki jiems sueina 21 diena ir prižiūrint motininiams paukščiams). Žąsis yra gana stambi, o vidutinis nupenėtos žąsies svoris siekia 6–8 kg. Jai būdinga daug ganytis, o jos skerdena yra apvalios formos ir tvirta. Skersti paruoštos žąsys paprastai būna 75–95 cm ilgio. Bėgant dešimtmečiams šios tradicinės vietinės veislės žąsų, maždaug prieš 150 metų sukryžmintų su kitomis danų kilmės vietinėmis žąsimis, kilmė lėmė tai, kad ilgainiui buvo išvesta stipri, ypač skania mėsa pasižyminčių žąsų veislė, kurią atitinkamos vartotojų grupės sieja būtent su Ditmaršeno regionu. Veislės „Dithmarscher Gans“ žąsys visų pirma pasižymi dideliu nesočiųjų riebalų rūgščių kiekiu, kuris, vartotojų nuomone, lemia specifinį skonį, nes būtent dėl riebalų mėsa įgauna tokį skonį. Veislės „Dithmarscher Gans“ žąsys pasižymi ne tik dideliu galutiniu nupenėtų paukščių svoriu ir subalansuotu aukštos kokybės mėsos kiekiu, bet ir tuo, kad 100 g mėsos produkto yra apie 17 g nesočiųjų riebalų rūgščių. Dėl didelio nesočiųjų riebalų rūgščių kiekio veislės „Dithmarscher Gans“ žąsų mėsa yra gana intensyvaus aromatingumo ir šiek tiek riebalų skonio. Mėsa gana tamsi, švelni ir labai sultinga.

Dėl savo geografinės kilmės, būtent Ditmaršeno regiono, ir specifinės formos veislės „Dithmarscher Gans“ žąsys pasižymi tvirta raumeninga mėsa su labai mažu riebalų kiekiu (skerdimo amžiaus žąsį, įskaitant odą, sudaro vidutiniškai apie 31 g riebalų.). Jos turi daugiau nesočiųjų riebalų rūgščių nei kitos žąsys. Nesočiųjų ir sočiųjų riebalų rūgščių santykis yra maždaug 2:1. Veislės „Dithmarscher Gans“ žąsų mėsos, riebalų ir kaulų santykis yra pranašesnis nei kitų žąsų, o jų krūtinėlių ir šlaunelių proporcijos yra tinkamos: vidutiniškai apie 16 proc. krūtinėlių mėsos ir apie 14 proc. šlaunelių mėsos. SGN „Dithmarscher Gans“ produktas parduodamas šviežias ir užšaldytas kaip visa žąsis, visa skerdena, žąsies krūtinėlė, žąsies kojos ir viduriai. Kiti iš veislės „Dithmarscher Gans“ žąsų mėsos gaminami produktai – iš anksto paruoštos (šviežios ir užšaldytos) blauzdelės.

[1] OL L 343, 2012 12 14, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

Kadangi žąsys laikomos laisvai ir auginamos tradiciniu būdu, t. y. ganomos gana ilgai, ne trumpiau kaip 16 savaičių, priklausomai nuo skerdimo metu pasiekto amžiaus, o, kai joms sueina 22 dienos (ketvirtoji savaitė), taip pat ir už Ditmaršeno regiono ribų, jų mėsa pasižymi ypač aromatingu ir natūraliu skoniu, kuris akivaizdžiai skiriasi nuo kitų veislių žąsienos skonio.

3.3. *Pašarai (tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (tik perdirbtiems produktams)*

Pirmajame gamybos etape, t. y. nuo išperinimo iš kiaušinių inkubatoriuje iki praeina 21 diena po išperinimo (trys savaitės), motininiai paukščiai ir žąsiukai šeriami tik pašarais, kurių sudėtyje yra ne mažiau kaip 70 proc. javų arba žaliųjų pašarų iš Ditmaršeno vietovės.

Antrajame gamybos etape, t. y. nuo 22 dienos (ketvirtosios savaitės), žąsiukai šeriami javais arba žaliaisiais pašarais (sudarančiais ne mažiau kaip 70 proc. viso pašarų mišinio), daugiausia iš Ditmaršeno regiono. Likusius 30 proc. pašaro sudaro 100 proc. augaliniai pašarai, kurie prireikus papildomi mineralais ir vitaminais, tačiau jų sudėtyje nėra augimą skatinančių preparatų ar profilaktinių veterinarinių vaistų.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

SGN „Dithmarscher Gans“ žymima žąsiena ir su šiuo produktu susiję mėsos produktai yra kilę iš Ditmaršeno regiono. Ditmaršeno regione žąsiukai auginami pradiniame etape, t. y. nuo išperinimo iki praeina 21 diena po išperinimo. Motininiai paukščiai laikomi laisvai Ditmaršene.

Antrajame gamybos etape, t. y. nuo 22 dienos (ketvirtosios savaitės), žąsiukai auginami Ditmaršeno regione arba kituose šiaurės Vokietijos regionuose laisvo laikymo sąlygomis. Trečiajame gamybos etape veislės „Dithmarscher Gans“ žąsys perduodamos skersti laikantis toliau aprašytų reikalavimų.

Tiek žąsys, tiek iš jų pagaminti produktai, etiketėje paženklinti SGN „Dithmarscher Gans“, turi būti tradicinės veislės „Dithmarscher Gans“ žąsų. Turi būti vedamas kilmės registras, kad būtų galima vykdyti veislės „Dithmarscher Gans“ žąsų atranką ir išsaugoti šiai veislei būdingas savybes.

Veislinės linijos prižiūrimos Ditmaršene esančiame ūkyje. Žąsys veisimui atrenkamos pagal jų vidutinę vertę, ganymo pajėgumus ir gyvybingumą.

Veislės „Dithmarscher Gans“ žąsys saugiai pakraunamos vežti į skerdyklą. Vežama vėlai vakare arba naktį. Minimalus žąsų skerdimo amžius – 20 savaičių, o jaunų žąsų – 16 savaičių. Veislės „Dithmarscher Gans“ žąsys apdorojamos taikant sausąjį skerdimo būdą.

3.5. *Specialios produkto, su kuriuo susijęs registruotas pavadinimas, pjaustymo, tarkavimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

–

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

–

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė apima šiaurės Vokietijos regioną, kurio istorinis ir žemės ūkio tikslais vartojamas pavadinimas – Ditmaršenas. Ditmaršeno regioną iš visų pusių supa vanduo, t. y. Šiaurės jūra, Eiderio ir Elbės upės bei Kylio kanalas, todėl jį galima pasiekti tik tiltais arba keltais. Šį regioną, iš kurio kilusi žąsų veislė „Dithmarscher Gans“, vakaruose riboja Šiaurės jūra, pietuose – Elbė, o rytuose ir šiaurėje – atitinkamai Kylio kanalas ir Eiderio bei Elbės upės.

Dėl to Ditmaršeno regionas taip pat turi istorines ištakas ir tradiciškai buvo vadinamas Laisvąja žemdirbių respublika.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Paraiška įregistruoti SGN „Dithmarscher Gans“ grindžiama ypatingomis šia SGN žymimo produkto savybėmis ir kokybe. Šias savybes lemia atitinkamas žąsų auginimas šiame Ditmaršeno regione.

Ditmaršeno regionui būdingas kraštovaizdis, pasižymintis dideliu drėgniu ir specifine augmenija. Iš vienos pusės jį supa vandens keliai, iš kitos – Šiaurės jūra, todėl čia vyrauja unikali jūros oro, drėgnų orų ir vešlių pievų bei pelkių dermė. Ditmaršeno kraštovaizdį sudaro plačios ganyklos, puikiai tinkančios žąsininkystei ir žąsų pašarams gaminti. Dėl drėgnos aplinkos šiose ganyklose sudaromos optimalios sąlygos veisti ir auginti motininius paukščius ir žąsiukus.

Laukinėje gamtoje paukščiai palieka savo gimtąsias buveines ir ieško veisimosi vietų bei buveinių, kuriose būtų sudarytos optimalios sąlygos kiekvienai rūšiai. Galiausiai tai daroma siekiant viena – atsivesti jauniklius, pasižyminčius optimaliomis fizinėmis savybėmis. Palyginti su kitomis paplitusiomis naminių paukščių rūšimis, žąsys yra gana artimas savo prigimtiniam protėviui paukštis, kuris, kaip įprasta laukinėje gamtoje, jauniklius augina tik tam tikru metų laiku. Šis aspektas išnaudojamas laikant ir veisiant veislės „Dithmarscher Gans“ žąsis. Ditmaršeno vietovėje vyraujančios sąlygos leidžia žąsims perduoti ypatingas savybes, kurias įmanoma užtikrinti tik esant optimalioms sąlygoms. Vadovaujantis veiksmingomis ekspertų veisimo programomis, tokiomis optimaliomis sąlygomis užauginamos didelės žąsys, turinčios labai gerą krūtininę dalį ir pageidaujamą mėsos, riebalų ir kaulų santykį. Šie veislės „Dithmarscher Gans“ paukščiai auginami laikantis pirmiau nurodytų kriterijų, pavyzdžiui, užtikrinant paukščiams didelius žalumos plotus, ir visais auginimo etapais juos šeriant tarsi šie būtų laisvėje, t. y. pašaru, kurio sudėtyje būtų ne mažiau kaip 70 proc. javų ir (arba) žalių žolių iš Ditmaršeno regiono. Ditmaršeno regione išperintiems ir iki 21 dienos augintiems paukščiams gali būti sudarytos tokios pat sąlygos ir kituose šiaurės Vokietijos regionuose, pavyzdžiui, Šlėzvigo-Holšteino, Žemutinės Saksonijos, Meklenburgo-Pomeranijos ar Brandenburgo žemėse. Atsižvelgiant į jų pobūdį ir kilmę, šios žąsys pasižymi savybėmis, lemiančiomis pageidaujamą penėjimosi eigą ir kokybines savybes. Be to, kaip ir laukinėje gamtoje, paskesnio penėjimo praktikos išplitimas visoje šiaurės Vokietijoje reiškia, kad ši rūšis nėra susitelkusi vienoje konkrečioje teritorijoje.

Tai apsaugo nuo specifinių patogenų atsiradimo ir užtikrina pageidaujamas kokybines savybes, pavyzdžiui, didelį raumenų ir labai mažą riebalų kiekį mėsoje.

Esminį ir patį svarbiausią SGN „Dithmarscher Gans“ žymimos žąsienos gamybos pagrindą sudaro tai, kad laikomasi pagrindinio principo, pagal kurį pirmasis gamybos etapas, t. y. motininių paukščių laikymas ir su tuo susijęs žąsiukų išperinimas bei auginimas iki 21 dienos, vyksta Ditmaršeno regione. Esant būtent šiai sąlygai užtikrinamas veislės „Dithmarscher Gans“ žąsų linijos unikalumas. Vėliau paukščiai gali būti penimi laisvo laikymo ūkiuose, laikantis pirmiau minėtų auginimo ir reprodukcijos sąlygų visoje šiaurės Vokietijoje.

Šių konkrečių žąsų kokybės savybės dėl to nesiskirs. Šiems paukščiams būdingos pirmiau aprašytos ypatingos fizinės ir kokybinės savybės, išskiriančios juos iš kitų žąsų, kilusių ne iš Ditmaršeno.

Vietiniai žąsų augintojai jau dešimtmečius tradiciškai prekiauja veislės „Dithmarscher Gans“ žąsimis sezoniniuose ūkininkų turguose ir specialiuose žąsų turgeliuose. Pavyzdžiui, rudenį per Šventojo Martyno dieną (lapkričio 11 d.) ir prieš Kalėdas galima paragauti tradicinių žąsienos patiekalų ir produktų.

Vartotojai iš kitų regionų atvyksta į Ditmaršeną paskanauti įvairių žąsienos patiekalų, pavyzdžiui, keptos žąsies su raudonaisiais ar Briuselio kopūstais, kitų tradicinių žąsienos patiekalų arba įsigyti veislės „Dithmarscher Gans“ žąsų mėsos produktų (visų paukščių, kojų, vidurių ar pan.) tiesiai iš gamintojo. Veislės „Dithmarscher Gans“ žymima žąsis yra laikoma itin aukštos kokybės žąsimi, kurią renkasi ne tik vartotojai, bet ir viešojo maitinimo sektoriaus atstovai visame regione ir už jo ribų. Tradiciniai žąsų turgūs ir pardavimo kampanijos skerdimo sezono metu yra savita regioninė turistinė atrakcija, kuri susikūrė būtent dėl veislės „Dithmarscher Gans“ žąsų, kaip su regionu susijusio produkto. Taigi jau ilgus metus gyvuojančios veislės „Dithmarscher Gans“ žąsų auginimo, priežiūros ir prekybos tradicijos dažniausiai yra puoselėjamos gana nedideliuose Ditmaršeno regiono žąsų ūkiuose.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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