C/2024/2257

20.3.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/2257)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Dithmarscher Gans”

ES Nr.: PGI-DE-02964 — 14.6.2023

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi [AĢIN]**

“Dithmarscher Gans”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Vācija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.1. grupa. Svaiga gaļa (un subprodukti)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Dithmarscher Gans” ir tradicionāla vietējo zosu šķirne, kura sākotnēji — pirms aptuveni 150 gadiem — audzēta nelielā, šaurā zemes apgabalā starp Elbu un Eideru, proti, Ditmāršenes [*Dithmarschen*] reģionā. “Dithmarscher Gans” ir spēcīga zoss, kas vismaz sākotnējā zoslēna stadijā līdz 21. dzīves dienai tiek audzēta brīvās turēšanas apstākļos Ditmāršenes reģiona plašajās mitrajās pļavās un purvos; tiek turētas arī pieaugušās zosis (vecāki). Tā ir salīdzinoši liela zoss, proti, nobarotas zoss vidējais svars ir 6 līdz 8 kg. Tā izceļas ar savu spēju ganībās uzņemt daudz barības un apaļīgo un stingro liemeni. Kaušanai gatavas zoss garums parasti ir 75 līdz 95 cm. No šīs tradicionālās vietējās zosu šķirnes, kas pirms aptuveni 150 gadiem krustota ar citām dāņu izcelsmes vietējām zosīm, gadu desmitu gaitā ir iegūta īpaši garda un spēcīga šķirne, kas attiecīgajās patērētāju aprindās ļoti saistās ar Ditmāršenes reģionu. Produktam “Dithmarscher Gans” galvenokārt raksturīgs augsts nepiesātināto taukskābju īpatsvars, ko patērētāji sajūt tā īpašajā garšā, jo tieši tauki ir viela, kas dzīvnieku izcelsmes produktiem piešķir garšu. Papildus lielajam galīgajam nobarotas zoss svaram un līdzsvarotajam augstvērtīgas gaļas īpatsvaram produktu “Dithmarscher Gans” jo īpaši raksturo nepiesātināto taukskābju saturs, kas ir aptuveni 17 g uz 100 g gaļas produkta. Lielā nepiesātināto taukskābju īpatsvara dēļ produktam “Dithmarscher Gans” ir samērā intensīva, aromātiska, nedaudz eļļaina garša. Gaļa ir salīdzinoši tumša un maiga, un ļoti sulīga.

“Dithmarscher Gans” ģeogrāfiskās izcelsmes Ditmāršenes reģionā un specifiskās formas dēļ produktam raksturīga stingra muskuļu gaļa ar ļoti zemu tauku saturu (vidēji 31 g tauku uz zosi, ieskaitot ādu, kaušanas vecumā). Tajā ir lielāks nepiesātināto taukskābju īpatsvars nekā citu zosu gaļā. Nepiesātināto un piesātināto taukskābju attiecība ir aptuveni 2:1. “Dithmarscher Gans” zosu gaļas, tauku un kaulu attiecība ir labāka nekā citām zosīm, un labs ir arī gaļas īpatsvars krūšu daļā un uz augšstilbiem, proti, gaļas daudzums krūšu daļā ir vidēji 16 %, bet uz augšstilbiem — aptuveni 14 %. Produktu “Dithmarscher Gans” pārdod svaigu un saldētu veselas zoss, vesela liemeņa, zoss krūtiņas, zoss kāju un subproduktu veidā. Citi no produkta “Dithmarscher Gans” gatavotie produkti ir iepriekš sagatavoti stilbiņi (svaigi un saldēti).

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

Tā kā šīs zosis tiek audzētas tradicionālā veidā brīvās turēšanas apstākļos, t. i., tām tiek nodrošināts salīdzinoši ilgs ganīšanās periods, kas ilgst vismaz 16 nedēļas atkarībā no kaušanas vecuma, un no 22. dzīves dienas (ceturtās nedēļas) tās var tikt turētas arī ārpus Ditmāršenes reģiona, to gaļai ir īpaši aromātiska un dabiska garša, kas nepārprotami atšķiras no citu veidu zosu gaļas garšas.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Pirmajā ražošanas posmā, t. i., no olu izšķilšanās inkubatorā līdz zoslēnu 21. dzīves dienai (trīs nedēļas), vecākiem un zoslēniem dod tikai tādu barību, kura satur vismaz 70 % graudaugu vai zaļbarības, kas iegūti Ditmāršenes apgabalā.

Otrajā ražošanas posmā, t. i., no 22. dzīves dienas (ceturtā nedēļa), zoslēniem dod graudaugus vai zaļbarību (vismaz 70 % no kopējā barības maisījuma), kas iegūta galvenokārt Ditmāršenes reģionā. Atlikušie 30 % barības ir 100 % apmērā iegūti no augiem, un tiem vajadzības gadījumā ir pievienotas minerālvielas un vitamīni, bet nav pievienoti augšanas veicinātāji vai profilaktiski veterinārie produkti.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Produkta "Dithmarscher Gans" un ar to saistīto gaļas produktu izcelsmes vieta ir Ditmāršenes reģions. Zoslēnus Ditmāršenes reģionā audzē sākotnējā posmā no to izšķilšanās līdz 21. dzīves dienai. To vecākus audzē brīvās turēšanas apstākļos Ditmāršenē.

Otrajā ražošanas posmā, sākot ar 22. dzīves dienu (ceturto nedēļu), zoslēnus audzē brīvās turēšanas apstākļos vai nu Ditmāršenes reģionā, vai citos Vācijas ziemeļu reģionos. Trešajā ražošanas posmā "Dithmarscher Gans" zosis nodod nokaušanai, veicot vajadzīgos pasākumus saskaņā ar turpmāk aprakstītajām prasībām.

Visām zosīm un atvasinātajiem produktiem, kas marķēti ar nosaukumu "Dithmarscher Gans", jābūt iegūtiem no tradicionālas "Dithmarscher Gans" šķirnes. "Dithmarscher Gans" zosu selekcijas un īpašību saglabāšanas nolūkā ir jāuztur ciltsreģistrs.

Selekcijas līnijas tiek uzturētas saimniecībā, kas atrodas Ditmāršenē. Zosis selekcijai izvēlas, pamatojoties uz vidējo vērtību, spēju ganībās uzņemt daudz barības un vitalitāti.

"Dithmarscher Gans" zosis tiek saudzīgi iekrautas transportlīdzeklī, ar ko tās nogādā uz kautuvi. Transportēšana notiek vēlu vakarā vai naktī. Zosu minimālais kaušanas vecums ir 20 nedēļas vai jaunu zosu gadījumā — 16 nedēļas. "Dithmarscher Gans" tiek apstrādātas, izmantojot sausās kaušanas metodi.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskais apgabals ir reģions Vācijas ziemeļos, kas vēsturiski un lauksaimniecības mērķiem pazīstams ar nosaukumu "Ditmāršene". Ditmāršenes reģionu no visām pusēm ieskauj ūdens, proti, Ziemeļjūra, Eidera un Elba un Ķīles kanāls, un tas ir sasniedzams pa tiltiem vai ar prāmi. Ditmāršenes reģionu, kurā cēlušās "Dithmarscher Gans" zosis, rietumos norobežo Ziemeļjūra, dienvidos — Elba, bet austrumos un ziemeļos — attiecīgi Ķīles kanāls un Eidera un Elba.

Tāpēc Ditmāršenes reģionam ir arī vēsturiska izcelsme, un to tradicionāli dēvēja par "Brīvo lauksaimnieku republiku".

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Pieteikums nosaukuma "Dithmarscher Gans" kā AĢIN reģistrēšanai ir balstīts uz produkta specifiskajām īpašībām un kvalitāti. Minētās īpašības izriet no zosu audzēšanas Ditmāršenes reģionā.

Ditmāršenes reģionam raksturīgs augsts mitruma līmenis un specifiska veģetācija. Tā vienā pusē ir ūdensceļi un otrā — Ziemeļjūra, kas kopā rada unikālu jūras gaisa, mitru laikapstākļu un sulīgu pļavu un purvu kombināciju. Ditmāršenes ainavu veido plašas ganības, kas ir teicami piemērotas zosu audzēšanai un zosu barības ieguvei. Mitrās vides dēļ tajās ir optimāli apstākļi zoslēnu un to vecāku selekcijai un audzēšanai.

Arī dabā putni atstāj savu senču dzīvotni un meklē vairošanās un uzturēšanās vietas, kurās ir katrai sugai optimāli apstākļi. Galu galā tas tiek darīts tikai viena iemesla dēļ, proti, lai to pēcnācējiem būtu optimālas fiziskās īpašības. Salīdzinot ar citām bieži sastopamajām mājputnu sugām, zoss ir savam dabiskajam priekštecim salīdzinoši tuvs putns, kurš, kā ierasts savvaļā, rada pēcnācējus tikai noteiktā gadalaikā. Tas tiek izmantots "Dithmarscher Gans" zosu turēšanā un audzēšanā. Ditmāršenes apgabalā dominējošie apstākļi veicina to, ka zosis nodod tālāk specifiskās īpašības, ko var iegūt tikai optimālos apstākļos. Izmantojot efektīvas ekspertu izstrādātas selekcijas programmas, šādos optimālos apstākļos iegūst liela izmēra zosis ar ļoti labu krūšu gaļas slāni un vēlamo attiecību starp gaļu, taukiem un kauliem. "Dithmarscher Gans" zosis audzē saskaņā ar iepriekš minētajiem kritērijiem, piemēram, nodrošinot daudz zaļās teritorijas, un visos to audzēšanas posmos to barība vismaz 70 % apmērā sastāv no Ditmāršenes reģionā iegūtiem graudaugiem un/vai zaļbarības, tāpat kā tas būtu, ja zosis atrastos savvaļā. Pēc tam, kad zoslēni izšķīlušies un sasnieguši 21. dzīves dienu Ditmāršenes reģionā, tos tādos pašos apstākļos var turēt citos Vācijas ziemeļu reģionos, piemēram, pārējā Šlēsvigā-Holšteinā, kā arī Lejassaksijā, Mēklenburgā-Priekšpomerānijā vai Brandenburgā. Dabas un izcelsmes ziņā minētajiem reģioniem piemīt īpašības, kas nodrošina vēlamos nobarošanas apstākļus un kvalitāti. Turklāt, kā tas ir novērots savvaļā, saistībā ar turpmāko nobarošanu plašākā teritorijā — visā Vācijas ziemeļu daļā — suga nav koncentrēta vienā konkrētā apgabalā.

Tas palīdz novērst specifisku patogēnu rašanos un veicina tādu vēlamo kvalitātes īpašību attīstību kā augsts muskuļu gaļas saturs ar ļoti nelielu tauku daudzumu.

Galvenais un svarīgākais pamats produkta "Dithmarscher Gans" ražošanā ir vispārējais princips, ka būtiskais pirmais ražošanas posms, proti, pieaugušo putnu (vecāku) turēšana un saistītā zoslēnu šķilšanās un audzēšana līdz 21. dzīves dienai, notiek Ditmāršenes reģionā. Tas ir nosacījums "Dithmarscher Gans" līnijas unikalitātei. Pēc tam šos putnus var nobarot brīvās turēšanas saimniecībās visā Vācijas ziemeļu daļā, ievērojot iepriekš minētos audzēšanas un pavairošanas apstākļus.

Šo īpašo zosu kvalitātes īpašības neatšķirsies. Tām piemīt iepriekš aprakstītās specifiskās fizikālās un kvalitātes īpašības, ar kurām tās atšķiras no citām zosīm, kas nav iegūtas Ditmāršenē.

Vietējie zosu audzētāji Ditmāršenes zosis gadu desmitiem tradicionāli ir pārdevuši sezonas lauksaimnieku tirgos un īpašajos zosu tirgos. Tradicionālos zoss ēdienus un produktus piedāvā, piemēram, rudenī ap Svētā Mārtiņa dienu (11. novembris) un pirms Ziemassvētkiem.

Patērētāji dodas uz Ditmāršeni no citiem reģioniem, lai ēstu dažādus zoss ēdienus, piemēram, ceptu zosi ar sarkanajiem kāpostiem vai Briseles kāpostiem, vai citus tradicionālus ēdienus, kuru sastāvā ir zoss gaļa, vai lai "Dithmarscher Gans" produktus (piemēram, veselus putnus, kājas, stilbus vai tamlīdzīgus produktus) iegādātos tieši no ražotāja. Produkts "Dithmarscher Gans" kā īpaši augstas kvalitātes zoss ir populārs ne tikai patērētāju vidū, bet arī ēdināšanas nozarē visā reģionā un ārpus tā. Tradicionālie zosu tirgi un pārdošanas kampaņas kaušanas sezonā ir īpašas aktivitātes, kas reģionam piesaista tūristus un kas izveidojušās saistībā ar "Dithmarscher Gans" kā šim reģionam raksturīgu produktu. "Dithmarscher Gans" zosu audzēšanas, uzraudzības un tirdzniecības senā tradīcija Ditmāršenes reģionā tiek piekopta parasti diezgan mazās zoskopības saimniecībās.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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