Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2024/2257

20.3.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/2257)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

"Dithmarscher Gans"

EU-nr.: PGI-DE-02964 — 14.6.2023

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/namen [van de BGA]**

"Dithmarscher Gans"

2. **Lidstaat of derde land**

Duitsland

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafval)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Dithmarscher Gans is een traditionele variëteit van landrasganzen die zo'n 150 jaar geleden voor het eerst werd gekweekt op een kleine, smalle strook grond tussen de Elbe en de Eider, de regio Dithmarschen. De Dithmarscher Gans is een forse gans die op zijn minst in de eerste levensfase tot de kuikens 21 dagen oud zijn en bij het houden van ouderdieren in open lucht wordt gehouden op de weidse drassige graslanden en moerassen van de regio Dithmarschen. Het is een relatief zware gans, met een gemiddeld gemest gewicht van 6-8 kg. Deze gans staat bekend om zijn hoge graasvermogen en mooi rond, stevig karkas. Wanneer de ganzen slachtrijp zijn, hebben zij gewoonlijk een lengte van 75 tot 95 cm. De oorsprong van deze traditionele variëteit van landrasganzen, die zo'n 150 jaar geleden met andere landrasganzen van Deense oorsprong werden gekruist, heeft in de loop der decennia tot een bijzonder smaakvol en fors ras geleid, dat in de desbetreffende consumentenkringen sterk wordt geassocieerd met de regio Dithmarschen. Dithmarscher Gans wordt vooral gekenmerkt door het hoge gehalte onverzadigde vetzuren, dat tot uiting komt in een specifieke smaak voor de consument, aangezien het in de dierenwereld vet is wat smaak geeft. Behalve door het hoge uiteindelijke gemeste gewicht en het evenwichtige aandeel hoogwaardig vlees, wordt Dithmarscher Gans met name gekenmerkt door het gehalte onverzadigde vetzuren, dat ongeveer 17 g per 100 g vleesproduct bedraagt. Dithmarscher Gans heeft een vrij intense, aromatische, licht olieachtige smaak door het hoge gehalte onverzadigde vetzuren. Het vlees is relatief donker en delicaat, en erg sappig.

Dithmarscher Gans wordt gekenmerkt door stevig spiervlees met een erg laag vetgehalte (gemiddeld 31 g vet per gans, huid inbegrepen, bij het slachten), dat te danken is aan de geografische oorsprong, te weten de regio Dithmarschen, en aan de specifieke vorm van de dieren. Deze ganzen bevatten een hoger gehalte onverzadigde vetzuren dan andere ganzen. De verhouding tussen onverzadigde en verzadigde vetzuren bedraagt ongeveer 2:1. Dithmarscher Gans kent een gunstigere verhouding van vlees/vet/beenderen dan andere ganzen en is goed geproportioneerd op borst en dij, met een gemiddelde van ongeveer 16 % borstvlees en ongeveer 14 % dijvlees. Dithmarscher Gans wordt vers en bevroren verkocht in de vorm van een hele gans, een heel karkas, ganzenborst, ganzendijen en slachtafvallen. Andere producten van Dithmarscher Gans zijn onder meer bereide onderdijen (vers en bevroren).

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

Het feit dat deze ganzen in open lucht worden gehouden op traditionele wijze, d.w.z. met een relatief lange beweidingsperiode van ten minste 16 weken, naargelang van de leeftijd bij het slachten, en vanaf de 22e levensdag (vierde week) mogelijk ook buiten de regio Dithmarschen, leidt tot een bijzonder aromatische, natuurlijke smaak, die duidelijk te onderscheiden is van die van andere soorten ganzen.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

In de eerste fase van de productie, d.w.z. vanaf het uitkomen van de eieren in een broederij tot de 21e levensdag (drie weken) wordt voor de ouderdieren en de ganzenkuikens uitsluitend voeder gebruikt dat ten minste 70 % granen of groenvoeder uit de regio Dithmarschen bevat.

In de tweede fase van de productie, d.w.z. vanaf de 22e levensdag (vierde week) krijgen de ganzenkuikens hoofdzakelijk uit de regio Dithmarschen afkomstige granen of groenvoeder (ten minste 70 % van het totale voermengsel). De overige 30 % van het voer is 100 % plantaardig, met toevoeging van mineralen en vitaminen waar nodig, maar zonder groeibevorderaars of profylactische diergeneesmiddelen.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De Dithmarscher Gans en de bijbehorende vleesproducten zijn afkomstig uit de regio Dithmarschen. De ganzenkuikens worden in de regio Dithmarschen gehouden tijdens de eerste levensfase, van het uitkomen tot de 21e levensdag. De ouderdieren worden in open lucht gehouden in Dithmarschen.

Tijdens de tweede fase van de productie, vanaf de 22e levensdag (vierde week) worden de ganzenkuikens hetzij in de regio Dithmarschen, hetzij in andere noordelijke regio's van Duitsland in open lucht gehouden. In een derde fase van de productie wordt de Dithmarscher Gans met de nodige zorg naar het slachthuis overgebracht, in overeenstemming met de hieronder beschreven voorschriften.

Alle ganzen en afgeleide producten met de aanduiding Dithmarscher Gans moeten afkomstig zijn van een traditioneel ras Dithmarscher Gans. Er moet een fokregister worden bijgehouden voor de veredeling en instandhouding van de kenmerken van de Dithmarscher Gans.

De foklijnen worden gehandhaafd op een landbouwbedrijf in Dithmarschen. De ganzen worden geselecteerd voor het fokken op basis van een gemiddelde waarde, graasvermogen en vitaliteit.

Dithmarscher Gans wordt voorzichtig geladen voor vervoer naar het slachthuis. Het vervoer vindt laat 's avonds of 's nachts plaats. De minimale slachtleeftijd van een gans bedraagt 20 weken, of 16 weken voor een jonge gans. De Dithmarscher Gans wordt verwerkt met behulp van de methode van droog slachten.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied is een regio in het noorden van Duitsland die historisch en voor landbouwdoeleinden bekendstaat als Dithmarschen. De regio Dithmarschen wordt aan alle zijden omgeven door water, te weten de Noordzee, de rivieren de Eider en de Elbe en het Kielerkanaal, en is alleen per brug of per ferry bereikbaar. De regio Dithmarschen, van waar de Dithmarscher Gans afkomstig is, wordt in het westen begrensd door de Noordzee, in het zuiden door de Elbe, en in het oosten en het noorden door respectievelijk het Kielerkanaal en de Eider en de Elbe.

De regio Dithmarschen heeft dus ook een historische oorsprong en stond traditioneel bekend als een vrije boerenrepubliek.

5. Verband met het geografische gebied

De aanvraag om "Dithmarscher Gans" in te schrijven als BGA is gebaseerd op de bijzondere kenmerken en de kwaliteit van het product. Deze kenmerken zijn het resultaat van de desbetreffende ganzenhouderij in deze regio van Dithmarschen.

Het landschap in de regio Dithmarschen wordt gekenmerkt door een hoge luchtvochtigheid en specifieke vegetatie. De regio is gelegen tussen waterlopen aan de ene kant en de Noordzee aan de andere kant, wat leidt tot een unieke mix van zeelucht, vochtig weer en weelderige weiden en moerassen. Het landschap van Dithmarschen bestaat uit uitgestrekte weiden die uitermate geschikt zijn voor de ganzenhouderij en het produceren van ganzenvoeder. Zij bieden optimale omstandigheden voor het fokken en houden van zowel de ouderdieren als de ganzenkuikens, vanwege de natte omgeving.

Ook in de natuur verlaten vogels hun oorspronkelijke habitat op zoek naar broed- en leefgebieden die de beste omstandigheden bieden voor elke soort. De reden daarvoor is in wezen eenvoudig: nakomelingen produceren met de best mogelijke fysieke kenmerken. Ganzen zijn — in tegenstelling tot andere veel voorkomende pluimveesoorten — vogels die relatief dicht aanleunen bij hun natuurlijke voorouder en die hun nakomelingen, net zoals in het wild, slechts tijdens een bepaald seizoen grootbrengen. Daar wordt gebruik van gemaakt bij het houden en fokken van de Dithmarscher Gans. De omstandigheden in de regio Dithmarschen brengen de ganzen ertoe bijzondere eigenschappen aan hun nakomelingen door te geven die alleen in optimale omstandigheden kunnen worden bereikt. Het gebruik van doeltreffende deskundige fokprogramma's leidt tot grote ganzen met een bijzonder goede borstlaag en de gewenste verhouding tussen vlees, vet en beenderen, die in deze optimale omstandigheden worden voorgebracht. Deze vogels van het ras Dithmarscher Gans worden gehouden volgens de hierboven uiteengezette criteria, zoals het aanbieden van voldoende groene ruimte en voeder dat ten minste 70 % granen en/of groenvoeder uit de regio Dithmarschen bevat gedurende alle fasen van de productie, net zoals in het wild het geval zou zijn. Nadat de ganzen in de regio Dithmarschen uit het ei zijn gekomen en er tot hun 21e levensdag zijn gehouden, kunnen zij in andere regio's in het noorden van Duitsland van dezelfde omstandigheden genieten, bijvoorbeeld in de rest van Sleeswijk-Holstein, Nedersaksen, Mecklenburg-Voor-Pommeren of Brandenburg. Deze ganzen beschikken dankzij hun aard en oorsprong over kenmerken die tot de gewenste mestomstandigheden en kwaliteitskenmerken leiden. Net zoals in het wild zorgt het feit dat de ganzen tijdens de daaropvolgende mestperiode over heel Noord-Duitsland worden verspreid ervoor dat de soort zich niet in één specifiek gebied concentreert.

Dat helpt de opkomst van specifieke pathogenen voorkomen en ondersteunt de ontwikkeling van de gewenste kwaliteitskenmerken, zoals een hoog gehalte spiervlees met bijzonder weinig vet.

Het algemene beginsel dat de essentiële eerste fase van de productie, te weten het houden van de ouderdieren en het bijbehorende uitbroeden van de eieren en opfokken van de ganzenkuikens tot de 21e levensdag, in de regio Dithmarschen moet plaatsvinden, vormt de basis en het belangrijkste fundament voor de productie van Dithmarscher Gans. Dit is een cruciale voorwaarde voor het unieke karakter van de foklijn Dithmarscher Gans. De dieren kunnen vervolgens in heel Noord-Duitsland in open lucht worden gemest onder voornoemde fokomstandigheden.

De kwaliteitskenmerken van deze specifieke ganzen zullen niet anders zijn. De dieren beschikken over de eerder beschreven bijzondere fysieke en kwaliteitskenmerken, die hen onderscheiden van andere ganzen die niet uit Dithmarschen komen.

Ganzen uit Dithmarschen worden al decennialang volgens de traditie door lokale ganzenhouders verkocht op seizoensgebonden boerenmarkten en speciale ganzenmarkten. Traditionele gerechten met gans en ganzenproducten worden bijvoorbeeld in de herfst aangeboden rond Sint-Maarten (11 november) en in de aanloop naar kerst.

Consumenten reizen vanuit andere regio's naar Dithmarschen om er diverse gerechten met gans te komen eten, zoals gebraden gans met rode kool of spruitjes, of andere traditionele gerechten met ganzenvlees, of om er rechtstreeks bij de producent producten van Dithmarscher Gans (zoals hele vogels, dijen, slachtafvallen of soortgelijke producten) te kopen. Dithmarscher Gans is niet alleen bij de consumenten maar ook in de horecasector in de hele regio en daarbuiten populair als bijzonder kwaliteitsvolle gans. De traditionele ganzenmarkten en verkoopcampagnes tijdens het slachtseizoen vormen een specifieke regionale toeristische trekpleister die zich heeft ontwikkeld rond de Dithmarscher Gans als product dat met de regio wordt geassocieerd. In de doorgaans relatief kleine ganzenbedrijven in de regio Dithmarschen bestaat dus een lange traditie van het fokken, controleren en in de handel brengen van de Dithmarscher Gans.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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