C/2024/2257

20.3.2024

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2024/2257)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]) în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Dithmarscher Gans”

Nr. UE: PGI-DE-02964 — 14.6.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) [IGP]**

„Dithmarscher Gans”

2. **Statul membru sau țara terță**

Germania

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.1. Carne (și organe comestibile) proaspete

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Dithmarscher Gans” este o rasă tradițională locală de gâscă, crescută pentru prima oară cu aproximativ 150 de ani în urmă pe un teritoriu mic și îngust aflat între fluviul Elba și râul Eider, mai exact în regiunea Dithmarschen. „Dithmarscher Gans” este o gâscă robustă, crescută în aer liber pe pajiștile umede și vaste și în zonele mlăștinoase din regiunea Dithmarschen, cel puțin în etapa inițială, de boboc, până la vârsta de 21 de zile, păsările-părinți fiind ținute în aceleași condiții. Este o gâscă relativ grea, cu o greutate medie de 6-8 kg atunci când este îngrășată. Este cunoscută pentru faptul că poate să pască foarte mult și pentru că are o carcasă fermă și bine rotunjită. Când este gata pentru sacrificare, gâsca are, în general, o lungime de 75-95 cm. Grație originilor sale, această rasă tradițională locală, încrucișată acum aproximativ 150 de ani cu alte rase locale de gâște de origine daneză, a devenit, de-a lungul deceniilor, o rasă deosebit de gustoasă și robustă, pe care consumatorii cunoscători o asociază puternic cu regiunea Dithmarschen. În primul rând, gâsca „Dithmarscher Gans” este caracterizată de o proporție ridicată de acizi grași nesaturați, care le oferă consumatorilor o aromă specifică, deoarece, în lumea animală, grăsimea este substanța care conferă aromă. În plus față de greutatea finală mare a gâștei îngrășate și de procentajul echilibrat de carne cu valoare ridicată, produsul „Dithmarscher Gans” este caracterizat în special de un nivel al acizilor grași nesaturați de aproximativ 17 g/100 g de produs din carne. „Dithmarscher Gans” are un gust aromat relativ intens și ușor uleios, datorat proporției mari de acizi grași nesaturați. Comparativ, carnea este închisă la culoare, delicată și foarte suculentă.

Datorită originii sale geografice, în regiunea Dithmarschen, și formei sale specifice, gâsca „Dithmarscher Gans” este caracterizată de mușchi fermi, cu un conținut foarte redus de grăsime (media este de aproximativ 31 g de grăsime pentru o gâscă cu piele, la vârsta sacrificării). Prezintă o proporție mai mare de acizi grași nesaturați decât alte gâște. Raportul dintre acizii grași nesaturați și cei saturați este de aproximativ 2:1. Gâsca „Dithmarscher Gans” prezintă un raport între carne, grăsime și os mai favorabil decât alte gâște și este bine proporționată la piept și coapse, cu o medie de aproximativ 16 % carne la piept și de aproximativ 14 % carne la coapsă. „Dithmarscher Gans” este vândută proaspătă și congelată, ca gâscă întreagă, carcasă întreagă, piept de gâscă, pulpe de gâscă și organe de gâscă comestibile. Alte produse obținute din „Dithmarscher Gans” includ pulpele preparate (proaspete și congelate).

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

Datorită faptului că aceste gâște sunt crescute în aer liber, în mod tradițional, cu o perioadă de păscut relativ lungă, de cel puțin 16 săptămâni, în funcție de vârsta la sacrificare, și, eventual, din a douăzeci și doua zi de viață (a patra săptămână), în afara regiunii Dithmarschen, gustul acestor gâște este deosebit de aromat și natural, în mod clar diferit de cel al altor tipuri de gâște.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

În prima etapă a producției, adică de la ecloziunea în incubator și până în a douăzeci și una zi de viață (trei săptămâni), pentru părinți și pentru boboci se utilizează doar hrană pentru animale care conține în proporție de cel puțin 70 % cereale sau nutrețuri verzi din zona Dithmarschen.

În a doua etapă a producției, adică din a douăzeci și doua zi de viață (a patra săptămână), bobocii de gâscă primesc cereale sau nutrețuri (cel puțin 70 % din amestecul de hrană pentru animale) care provin în principal din regiunea Dithmarschen. Restul de 30 % din hrana pentru animale provine din plante în proporție de 100 % și, la nevoie, se adaugă minerale și vitamine, însă fără substanțe de stimulare a creșterii sau produse profilactice de uz veterinar.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

„Dithmarscher Gans” și produsele din carne aferente își au originea în regiunea Dithmarschen. Bobocii de gâscă sunt crescuți în regiunea Dithmarschen în etapa inițială, care durează de la ecloziune și până în a douăzeci și una zi de viață. Păsările utilizate pentru această producție (păsările-părinți) sunt ținute în aer liber în Dithmarschen.

În a doua etapă a producției, începând cu a douăzeci și doua zi de viață (a patra săptămână), bobocii de gâscă sunt crescuți în aer liber fie în regiunea Dithmarschen, fie în alte regiuni din nordul Germaniei. În a treia etapă a producției, gâștele „Dithmarscher Gans” sunt transferate pentru a fi sacrificate cu grija cuvenită, în conformitate cu cerințele descrise mai jos.

Toate gâștele și produsele derivate din ele care sunt etichetate ca „Dithmarscher Gans” trebuie să fie dintr-o rasă tradițională pentru „Dithmarscher Gans”. În scopul selecției și menținerii caracteristicilor „Dithmarscher Gans”, trebuie păstrat un registru zootehnic.

Liniile de reproducere sunt menținute într-o exploatație aflată în Dithmarschen. Gâștele sunt selectate pentru reproducere pe baza unei valori medii, a capacității de a paște și a vitalității.

Gâștele „Dithmarscher Gans” sunt încărcate cu blândețe pentru a fi transportate în scopul sacrificării. Transportul se efectuează seara târziu sau în timpul nopții. Vârsta minimă de sacrificare a unei gâște este de 20 de săptămâni sau de 16 săptămâni în cazul gâștelor tinere. Gâștele „Dithmarscher Gans” sunt prelucrate fără a se folosi apă în procesul de sacrificare.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică este o regiune din nordul Germaniei cunoscută din punct de vedere istoric și în scopuri agricole ca „Dithmarschen”. Regiunea Dithmarschen este înconjurată din toate părțile de apă, mai exact de Marea Nordului, de râul Eider, de fluviul Elba și de canalul Kiel, și este accesibilă doar cu feribotul sau traversând poduri. Regiunea Dithmarschen, în care își are originea „Dithmarscher Gans”, este delimitată la vest de Marea Neagră, la sud de Elba și la est și la nord de canalul Kiel, de râul Eider și de fluviul Elba.

Așadar, regiunea Dithmarschen are origini istorice și era cunoscută, în tradiție, ca „Republica Liberă a Fermierilor”.

5. **Legătura cu aria geografică**

Cererea de înregistrare a denumirii „Dithmarscher Gans” ca IGP se bazează pe caracteristicile și calitatea specifice ale produsului. Aceste caracteristici sunt rezultatul unui mod de creștere a gâștelor specific pentru această regiune numită Dithmarschen.

Teritoriul regiunii Dithmarschen este caracterizat de o umiditate ridicată și de o vegetație specifică. Se află între cursuri de apă într-o parte și Marea Nordului în cealaltă parte. Rezultatul este o combinație unică de aer de mare, climă umedă, pajiști luxuriante și mlaștini. Peisajul regiunii Dithmarschen este caracterizat de pășuni vaste care sunt excelente pentru creșterea gâștelor și pentru producția de hrană pentru gâște. Datorită mediului umed, regiunea oferă condiții optime pentru reproducerea și creșterea animalelor-părinți și a bobocilor de gâscă.

Și în natură, păsările își părăsesc habitatul ancestral și caută zone care să le ofere condiții optime, pentru fiecare specie, în care să se reproducă și să trăiască. În definitiv, toate acestea se întâmplă pentru un singur scop, și anume nașterea unei progenituri cu caracteristici fizice optime. În comparație cu alte specii comune de păsări de curte, gâsca este o pasăre relativ apropiată de strămoșii ei naturali și, potrivit obiceiului gâștelor sălbatice, își crește puii doar într-un anumit anotimp din an. Acest fapt este exploatat prin modul în care se realizează ținerea și reproducerea gâștelor „Dithmarscher Gans”. Condițiile care predomină în zona Dithmarschen încurajează gâștele să transmită caracteristici speciale care se pot manifesta doar în condiții optime. În aceste condiții optime, utilizarea unor programe de reproducere eficace și expert concepute are drept rezultat obținerea unor gâște mari, cu un strat de piept foarte bun și cu raportul dorit între carne, grăsime și os. Aceste păsări „Dithmarscher Gans” sunt crescute cu îndeplinirea criteriilor prezentate mai sus, și anume asigurarea unui spațiu verde generos și a unei hrane bazate pe cereale și/sau nutreț din regiunea Dithmarschen în proporție de minimum 70 % în toate etapele producției, ca și când gâștele ar crește în natură. După ecloziune și creșterea până la a douăzeci și una zi de viață în regiunea Dithmarschen, gâștele se pot bucura de aceleași condiții în alte regiuni din nordul Germaniei, de exemplu în restul landului Schleswig-Holstein și în Saxonia Inferioară, Mecklenburg-Pomerania de Vest sau Brandenburg. Datorită naturii și originii lor, aceste gâște au caracteristici care determină condițiile de îngrășare și caracteristicile calitative dorite. Mai mult, așa cum se observă în natură, răspândirea gâștelor în întreaga parte de nord a Germaniei pentru etapa următoare, cea de îngrășare, înseamnă că această specie nu este concentrată într-o zonă anume.

Acest lucru contribuie la prevenirea apariției unor patogeni specifici și sprijină dezvoltarea caracteristicilor calitative dorite, cum ar fi un conținut ridicat de mușchi cu foarte puțină grăsime.

Principiul general potrivit căruia prima etapă a producției, cea esențială, și anume ținerea păsărilor-părinți, ecloziunea și creșterea bobocilor de gâscă până la vârsta de 21 de zile, se desfășoară în regiunea Dithmarschen constituie fundația esențială și cea mai importantă a producției de „Dithmarscher Gans”. De acest lucru depinde caracterul unic al liniei „Dithmarscher Gans”. Apoi, animalele pot fi îngrășate în sistem de creștere în aer liber, în condițiile de creștere și reproducere sus-menționate, în întreg nordul Germaniei.

Caracteristicile calitative ale acestor gâște nu vor fi diferite. Animalele prezintă caracteristicile fizice și calitative speciale descrise mai sus, care le diferențiază de alte gâște, care nu sunt originare din Dithmarschen.

Potrivit tradiției, gâștele „Dithmarscher Gans” au fost vândute, timp de decenii, de crescătorii de gâște locali, la piețele sezoniere ale fermierilor și la piețele speciale pentru gâște. Toamna, în preajma zilei de Sfântul Martin (11 noiembrie), și înainte de Crăciun, sunt oferite feluri de mâncare și produse tradiționale din carne de gâscă.

Consumatorii călătoresc din alte regiuni și vin în Dithmarschen pentru a mânca diverse feluri de mâncare cu carne de gâscă, precum friptura de gâscă însoțită de varză roșie sau varză de Bruxelles ori alte mâncăruri tradiționale care conțin carne de gâscă, sau pentru a cumpăra produse „Dithmarscher Gans” (de exemplu, gâște întregi, pulpe, organe comestibile sau alte asemenea) direct de la producător. Deoarece aceasta este o gâscă deosebită, de foarte înaltă calitate, produsele „Dithmarscher Gans” sunt căutate nu doar de consumatori, ci și de sectorul alimentației publice din întreaga regiune și din afara ei. Piețele tradiționale pentru gâște și campaniile de vânzări din sezonul de sacrificare sunt o atracție turistică regională specifică dezvoltată în jurul „Dithmarscher Gans” ca produs asociat cu regiunea. Așadar, în relativ micile – în general – exploatații cu gâște din regiunea Dithmarschen există o îndelungată tradiție legată de creșterea, monitorizarea și comercializarea gâștelor „Dithmarscher Gans”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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