C/2024/2257

20.3.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/2257)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Dithmarscher Gans”

EU-nr: PGI-DE-02964 – 14.6.2023

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn [på SGB]**

”Dithmarscher Gans”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Tyskland

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.1 Färskt kött (och slaktbiprodukter)

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Dithmarscher Gans är en traditionell lantrasgås som avlades fram för cirka 150 år sedan på ett litet, smalt landområde mellan floderna Elbe och Eider, det vill säga regionen Dithmarschen. Dithmarscher Gans är en kraftig gås som föds upp frigående tillsammans med sina föräldrafåglar på de stora våta ängarna och våtmarkerna i regionen Dithmarschen, åtminstone under det inledande gässlingsstadiet på 21 dagar. Det är en relativt tung gås med en genomsnittlig levande vikt vid slakt på 6–8 kg. Den är känd för sin höga beteskapacitet och väl avrundade och fasta slaktkropp. Gåsen är vanligtvis redo för slakt vid 75–95 cm längd. Den traditionella ursprungliga lantgåsen, som korsades med andra lantgäss av danskt ursprung för cirka 150 år sedan, har under årtiondenas gett upphov till en mycket smakrik och kraftig ras, som i de berörda konsumentkretsarna är mycket starkt förknippad med regionen Dithmarschen. Dithmarscher Gans kännetecknas framförallt av en hög andel omättade fettsyror som ger en särskild smak, eftersom fett i djurvärlden är den substans som ger smak. Utöver den höga levande vikten vid slakt och den balanserade andelen kött med högt näringsvärde kännetecknas Dithmarscher Gans framförallt av en halt omättade fettsyror på cirka 17 g per 100 g köttprodukt. Dithmarscher Gans har en relativt intensiv aromatisk och något oljig smak tack vare den höga andelen omättade fettsyror. Köttet är jämförelsevist mörkt och delikat och mycket saftigt.

Dithmarscher Gans kännetecknas av fast muskelkött med mycket låg fetthalt (ett genomsnitt på cirka 31 g fett per gås, skinn inräknat, vid slaktålder) som härrör från dess geografiska ursprung i regionen Dithmarschen samt dess särskilda form. Den har en högre andel omättade fettsyror än andra gäss. Förhållandet mellan omättade och mättade fettsyror är runt 2:1. Förhållandet mellan kött, fett och ben är bättre hos Dithmarscher Gans än hos andra gäss och är väl fördelat över bröst och lår, med ett genomsnitt på cirka 16 % bröstkött och cirka 14 % lårkött. Dithmarscher Gans säljs färsk och fryst i form av hel gås, hel slaktkropp, gåsbröst, gåsben och inkråm. Andra produkter som framställs av Dithmarscher Gans inbegriper underlår (färska och frysta).

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

Eftersom dessa gäss föds upp frigående på traditionellt vis, dvs. med en relativt lång betesperiod på minst 16 veckor beroende på slaktålder, och ibland utanför regionen Dithmarschen från och med gåsens tjugoandra dag i livet (fjärde veckan), får de en särskilt aromatisk och naturlig smak, som tydligt skiljer sig från smaken hos andra typer av gäss.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Under det första produktionsledet, dvs. från det att äggen kläcks i ett kläckeri fram till och med gåsens tjugoförsta dag i livet (tre veckor), utfodras föräldradjuren och gässlingarna enbart med foder från området Dithmarschen som innehåller minst 70 % spannmål eller grönfoder.

Under det andra produktionsledet, dvs. från och med gåsens tjugoandra dag i livet (fjärde veckan), utfodras gässlingarna med spannmål eller grönfoder (minst 70 % av den totala foderblandningen) som huvudsakligen kommer från regionen Dithmarschen. De återstående 30 procenten av fodret är helt och hållet plantbaserad, med tillsatta mineraler och vitaminer vid behov men utan tillväxtförstärkare och profylaktiska veterinärprodukter.

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Dithmarscher Gans och därmed sammanhängande köttprodukter har sitt ursprung i regionen Dithmarschen. Gässlingarna föds upp i regionen Dithmarschen under ett inledande led som sträcker sig från kläckning fram till och med gåsens tjugoförsta dag i livet. De föräldradjur som används föds upp frigående i Dithmarschen.

Under det andra produktionsledet, från och med gåsens tjugoandra dag i livet (fjärde veckan), föds gässlingarna upp frigående antingen i regionen Dithmarschen eller i andra nordliga regioner i Tyskland. Under det tredje produktionsledet förs Dithmarscher Gans till slakt med vederbörlig omsorg i enlighet med de krav som beskrivs nedan.

Alla gäss och produkter av dessa med märkningen Dithmarscher Gans måste vara av den traditionella rasen Dithmarscher Gans. Det måste föras ett avelsregister för urval och bevarande av egenskaperna hos Dithmarscher Gans.

Avelslinjerna upprätthålls på ett jordbruksföretag i Dithmarschen. Gässen väljs ut för avel på grundval av ett genomsnittsvärde, beteskapacitet och livsduglighet.

Dithmarscher Gans lastas försiktigt för transport till slakt. Transporten äger rum sent på kvällen eller under natten. Lägsta slaktålder för en gås är 20 veckor, eller 16 veckor för en unggås. Dithmarscher Gans slaktas genom torrslakt.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området är en region i norra Tyskland som historiskt sett och för jordbrukssyften går under namnet Dithmarschen. Regionen Dithmarschen omges på alla sidor av vatten, nämligen Nordsjön, floderna Eider och Elbe samt Kielkanalen, och kan enbart nås via broar eller färja. Regionen Dithmarschen, där Dithmarscher Gans har sitt ursprung, gränsar i väster till Nordsjön, i söder till Elbe och i öster och norr till Kielkanalen och floden Eide.

Regionen Dithmarschen har således historiskt ursprung och var traditionellt sett känd som ”De fria jordbrukarnas republik”.

5. **Samband med det geografiska området**

Ansökan om registrering av ”Dithmarscher Gans” som skyddad geografisk beteckning bygger på produktens särskilda egenskaper och kvalitet. Dessa egenskaper är resultatet av den berörda gåsuppfödningen i regionen Dithmarschen.

Landskapet i regionen Dithmarschen kännetecknas av hög fuktighet och särskild vegetation. Den ligger mellan vattenvägar på ena sidan och Nordsjön på den andra, vilket ger en unik blandning av havsluft, blött väder och frodiga ängar och våtmarker. Landskapet i Dithmarschen består av vidsträckta betesmarker som är utmärkta för gåsuppfödning och framställning av gåsfoder. De tillhandahåller optimala förhållanden för avel och uppfödning av föräldradjur och gässlingar, tack vare den blöta miljön.

Också i naturen lämnar fåglar sina förfäders habitat för att leta upp områden med optimala förhållanden för varje art, där de kan leva och fortplanta sig. Den enda anledningen till detta är att de ska få avkomma med bästa möjliga fysiska egenskaper. Jämfört med andra vanliga fjäderfän är gåsen en fågel som är relativt lik sina naturliga förfäder och får sin avkomma endast under en viss period av året, vilket är vanligt i det vilda. Detta faktum utnyttjas i uppfödningen och aveln av Dithmarscher Gans. Förhållandena i området Dithmarschen är goda för att gässen ska föra vidare särskilda egenskaper, vilket endast kan göras under optimala förhållanden. Effektiva professionella avelsprogram resulterar i stora gäss med mycket bra bröstlager och det eftersträvade förhållandet mellan kött, fett och ben när de framställs under dessa optimala förhållanden. Gäss av rasen Dithmarscher Gans föds upp i enlighet med de kriterier som beskrivs ovan, såsom riklig tillgång till gröna områden och foder med minst 70 % spannmål och/eller grönfoder från regionen Dithmarschen under alla produktionsled, precis som om de levde i det vilda. Efter kläckning och uppfödning fram till och med gåsens tjugoförsta dag i livet i regionen Dithmarschen kan de sedan leva under samma förhållanden i andra regioner i norra Tyskland, såsom Schleswig-Holstein, Niedersachsen, Mecklenburg-Vorpommern och Brandenburg. I fråga om karaktär och ursprung har de egenskaper som ger den levande vikt vid slakt och de kvalitetsegenskaper som eftersträvas. Precis som i det vilda innebär fördelningen av efterföljande bete över hela norra Tyskland att arterna inte koncentreras till ett enda område.

Detta bidrar till förhindra framväxten av specifika patogener och stöder utvecklingen av de eftersträvade kvalitetsegenskaperna, såsom högt muskelköttinnehåll med väldigt lite fett.

Den allmänna principen att det viktiga första produktionsledet, nämligen djurhållningen av föräldradjuren och tillhörande kläckning och uppfödning av gässlingarna i 21 dagar, äger rum i regionen Dithmarschen utgör den huvudsakliga och viktigaste grunden för framställning av Dithmarscher Gans. Detta är förutsättningen för att avelslinjen Dithmarscher Gans ska förbli unik. Djuren kan sedan gödas genom frigående uppfödning i enlighet med ovannämnda uppfödnings- och reproduktionsvillkor i hela norra Tyskland.

Kvalitetsegenskaperna hos dessa gäss kommer inte att skilja sig åt. Djuren har de särskilda fysiska egenskaper och kvalitetsegenskaper som beskrivs ovan, vilket särskiljer dem från gäss som inte är från Dithmarschen.

Lokala gåsbönder har i årtionden sålt Dithmarschergäss på säsongsbetingade jordbruksmarknader och särskilda gåsmarknader. Traditionella gåsrätter och gåsprodukter finns till försäljning, till exempel på hösten runt Mårtensmässan (den 11 november) och inför julen.

Konsumenter reser till Dithmarschen från andra regioner för att äta olika gåsrätter såsom ugnstekt gås med rödkål eller brysselkål, eller andra traditionella rätter som innehåller gåskött, eller för att köpa Dithmarscher Gans-produkter (till exempel hela gäss, ben, inkråm eller liknande) direkt från producenten. Dithmarscher Gans är inte bara populär bland konsumenter utan också inom restaurangsektorn både i och utanför regionen där den anses vara en gås av särskilt hög kvalitet. De traditionella gåsmarknaderna och säljkampanjerna under slaktsäsongen är i sig en turistattraktion i regionen som har utvecklats kring Dithmarscher Gans som en produkt med nära koppling till regionen. Det finns därmed en lång tradition av uppfödning, övervakning och saluföring av Dithmarscher Gans på de i allmänhet relativt små gåsföretagen i regionen Dithmarschen.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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