C/2024/2257

20.3.2024

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2024/2257)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Dithmarscher Gans»

N.º UE: PGI-DE-02964 — 14.6.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) [de la IGP]**

«Dithmarscher Gans»

2. **Estado miembro o tercer país**

Alemania

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.1. Carne fresca (y sus despojos)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La «Dithmarscher Gans» es una variedad tradicional de ocas de raza autóctona, criada por primera vez hace aproximadamente 150 años en la región de Dithmarschen, una zona estrecha y de reducidas dimensiones situada entre los ríos Elba y Eider. La «Dithmarscher Gans» es una oca robusta que se beneficia de la cría al aire libre en las enormes praderas húmedas y marismas de la región de Dithmarschen, al menos en la etapa inicial de polluelo hasta los veintiún días de edad y durante todo el período de cría de las aves reproductoras. Se trata de una oca relativamente pesada con un peso medio tras el engorde de entre 6 kg y 8 kg. Se la conoce por su elevada capacidad de pastoreo y por su canal bien redondeado y firme. Cuando está lista para el sacrificio, la oca suele medir entre 75 cm y 95 cm de longitud. Los orígenes de esta variedad tradicional de ocas de raza autóctona, que se remontan a un cruce con ocas homólogas de origen danés hace unos 150 años, se han convertido con el paso de las décadas en una variedad particularmente sabrosa y robusta, muy vinculada a la región de Dithmarschen en los ámbitos de consumo pertinentes. La «Dithmarscher Gans» se caracteriza sobre todo por tener una elevada proporción de ácidos grasos insaturados, que resulta en un sabor distintivo apreciado por los consumidores, ya que, en el mundo animal, es la grasa la substancia que confiere el sabor. Además del elevado peso final tras el engorde y la proporción equilibrada de carne de alto valor que ofrece, la «Dithmarscher Gans» se caracteriza, en particular, por un contenido de ácidos grasos insaturados de unos 17 g por 100 g de producto cárnico. La «Dithmarscher Gans» tiene un sabor aromático relativamente intenso y ligeramente oleoso debido a la elevada proporción de ácidos grasos insaturados. La carne es comparativamente oscura, delicada y muy jugosa.

La «Dithmarscher Gans» se caracteriza por tener una carne muscular firme con un contenido de grasa muy bajo (una media de unos 31 g de grasa por ejemplar, incluida la piel, a la edad de sacrificio), algo que es debido a sus orígenes geográficos en la región de Dithmarschen y a su forma específica. Tiene una mayor proporción de ácidos grasos insaturados que otras ocas. La relación entre ácidos grasos insaturados y ácidos grasos saturados es de aproximadamente 2:1. La «Dithmarscher Gans» presenta una relación carne/grasa/hueso más favorable que otras ocas, siendo muy proporcional el reparto entre la pechuga y los muslos (medias aproximadas de 16 % de carne de pechuga y 14 % de carne de muslos). La «Dithmarscher Gans» se vende fresca y congelada en forma de oca entera, canal entero, pechuga de oca, muslos de oca y menudillos. Entre los otros productos elaborados a partir de la «Dithmarscher Gans» se incluyen los muslos preparados (frescos y congelados).

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

El hecho de que estas ocas se críen al aire libre de forma tradicional, es decir, con un período de pastoreo relativamente largo de al menos dieciséis semanas en función de la edad de sacrificio, y a partir del vigesimosegundo día de vida (cuarta semana) posiblemente también fuera de la región de Dithmarschen, les confiere un sabor especialmente aromático y natural, claramente distinto del de otros tipos de ocas.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

En la primera etapa de producción, es decir, desde la eclosión de los huevos en una incubadora hasta los veintiún días de vida (tres semanas), solo se utilizan para las aves reproductoras y los ansarones piensos que contengan como mínimo un 70 % de cereales o forrajes verdes procedentes de la zona de Dithmarschen.

En la segunda etapa de producción, es decir, a partir del vigesimosegundo día de vida (cuarta semana), los ansarones se alimentan con cereales o forrajes verdes (al menos el 70 % de la mezcla total) procedentes principalmente de la región de Dithmarschen. El 30 % restante de su alimentación es de origen vegetal al 100 %, con suplementación de minerales y vitaminas en caso necesario, pero sin el uso de potenciadores del crecimiento ni productos veterinarios profilácticos.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La «Dithmarscher Gans» y sus productos cárnicos asociados son originarios de la región de Dithmarschen. Los ansarones se crían en la región de Dithmarschen en una etapa inicial desde la eclosión hasta que se cumplen veintiún días de vida. Las aves reproductoras empleadas se crían al aire libre en Dithmarschen.

En la segunda etapa de producción, a partir del vigesimosegundo día de vida (cuarta semana), los ansarones se crían al aire libre en la región de Dithmarschen o en otras partes del norte de Alemania. En una tercera etapa de producción, la «Dithmarscher Gans» se traslada para su sacrificio con el debido cuidado, de conformidad con los requisitos que se describen a continuación.

Todas las ocas y los productos derivados etiquetados como «Dithmarscher Gans» deben proceder de una variedad tradicional de «Dithmarscher Gans». Debe llevarse un registro genealógico para la selección y conservación de las características de la «Dithmarscher Gans».

Las líneas de reproducción se conservan en una explotación situada en Dithmarschen. Las ocas se seleccionan para su cría sobre la base de un valor medio, capacidad de pastoreo y vitalidad.

La «Dithmarscher Gans» se carga con el debido cuidado para su transporte al sacrificio. El transporte tiene lugar a finales de la tarde o durante la noche. La edad mínima de sacrificio de una oca es de veinte semanas, o de dieciséis semanas para una oca joven. La «Dithmarscher Gans» se procesa mediante el método de sacrificio en seco.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica es una región del norte de Alemania conocida históricamente y con fines agrícolas como Dithmarschen. La región de Dithmarschen está rodeada por los cuatro costados por agua, a saber, el mar del Norte, los ríos Eider y Elba y el canal de Kiel, y solo es accesible a través de puentes o transbordadores. Esta región, de la que es originaria la «Dithmarscher Gans», está delimitada al oeste por el mar del Norte, al sur por el Elba y al este y al norte por el canal de Kiel y los ríos Eider y Elba, respectivamente.

Por lo tanto, la región de Dithmarschen también tiene orígenes históricos y ha sido tradicionalmente conocida como una «República Libre de Agricultores».

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La solicitud de registro de la «Dithmarscher Gans» como IGP se basa en las características y la calidad específicas del producto. Estas características son el resultado de la cría de las ocas en esta región de Dithmarschen.

La región de Dithmarschen es un paisaje que se caracteriza por una elevada humedad y una vegetación específica. Se sitúa entre vías navegables por un lado y el mar del Norte, por otro, lo que resulta en una combinación única de aire marítimo, clima húmedo y praderas y marismas exuberantes. El paisaje de Dithmarschen consiste en extensos pastizales que son idóneos para la cría de ocas y la producción de los piensos con los que se alimentan estas aves. Este paisaje brinda unas condiciones óptimas para la reproducción y la cría de las aves reproductoras y los ansarones, debido al medio húmedo.

En el medio natural, ocurre también que las aves abandonan sus hábitats ancestrales en busca de zonas con condiciones óptimas para la cría y supervivencia de cada especie. En última instancia, solo hay un motivo para ello, a saber, criar a la descendencia con características físicas óptimas. En comparación con otras especies comunes de aves de corral, la oca se mantiene relativamente próxima a su ascendencia natural y, como es habitual en el medio natural, solo cría su descendencia durante una determinada temporada del año. Este hecho se aprovecha en la manutención y cría de la «Dithmarscher Gans». Las condiciones en la zona de Dithmarschen son tales que incitan a las ocas a transmitir a la descendencia características especiales que solo pueden lograrse en condiciones óptimas. El uso de programas eficaces de cría controlados por expertos da lugar a ocas grandes con una capa de pechuga muy buena y la proporción idónea entre carne, grasa y huesos que se logra en estas condiciones óptimas. Estas aves «Dithmarscher Gans» se crían de acuerdo con los criterios anteriormente citados, como la amplia disponibilidad de espacios verdes, y la alimentación con un mínimo del 70 % de cereales o forrajes verdes procedente de la región de Dithmarschen en todas las etapas de producción, como si estuviesen en el medio natural. Tras la eclosión y una vez pasados los veintiún días de cría en la región de Dithmarschen, pueden disfrutar a continuación de las mismas condiciones en otras regiones del norte de Alemania, tales como el resto de Schleswig-Holstein, Baja Sajonia, Mecklemburgo-Pomerania Occidental o Brandemburgo. La naturaleza y origen de estas ocas son tales que presentan características que dan lugar a las condiciones de engorde y a las características cualitativas deseadas. Además, como se observa en el medio natural, el hecho de que en la etapa de engorde se distribuyan por todo el norte de Alemania significa que la especie no se concentra en una zona concreta.

Esto ayuda a evitar la aparición de patógenos específicos y favorece el desarrollo de las características cualitativas deseadas, como el alto contenido de carne muscular con muy poca grasa.

El principio general según el cual la primera etapa esencial de la producción, a saber, la cría de las aves reproductoras y la eclosión y cría de los ansarones hasta los veintiún días de vida, tiene lugar en la región de Dithmarschen constituye el fundamento básico y más importante de la producción de la «Dithmarscher Gans». Esta es la condición que explica que la «Dithmarscher Gans» sea realmente única. A continuación, los animales pueden ser cebados en régimen de cría al aire libre en las condiciones de cría y reproducción antes citadas en todo el norte de Alemania.

No habrá variaciones en las características cualitativas de estas ocas específicas. Los animales presentan las características físicas y cualitativas especiales descritas anteriormente, que los distinguen de otras ocas no procedentes de la región de Dithmarschen.

Las ocas procedentes de Dithmarscher se han vendido tradicionalmente durante décadas por los ganaderos locales en los mercados agrícolas estacionales, además de en mercados especiales centrados en la venta de la oca. Se suelen ofrecer platos y productos tradicionales con carne de oca en el otoño, en torno al Día de San Martín (11 de noviembre) y en el período previo a la Navidad.

Los consumidores viajan a Dithmarschen desde otras regiones para degustar varios platos basados en carne de oca, por ejemplo, oca asada al horno con lombarda o coles de Bruselas, u otros platos tradicionales que contengan esa carne, o para comprar directamente al agricultor productos de «Dithmarscher Gans» (como aves enteras, muslos, menudillos o similares). La «Dithmarscher Gans» es popular no solo entre los consumidores, sino también en el sector de la restauración en toda la región y fuera de ella, al considerarse una oca de calidad especial. Los mercados tradicionales de ocas y las campañas de venta durante la temporada de sacrificio son una atracción turística regional específica que se ha desarrollado en torno a la «Dithmarscher Gans» como producto vinculado a la región. Hay por lo tanto una larga tradición de cría, supervisión y comercialización de la «Dithmarscher Gans» en las explotaciones de ocas de la región homónima, que suelen tener extensiones relativamente pequeñas.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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