C/2024/2257

20.3.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/2257)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Dithmarscher Gans»

Nº UE: PGI-DE-02964 – 14.6.2023

AOP ( ) IGP (X)

1. Dénomination(s)

«Dithmarscher Gans»

2. État membre ou pays tiers

Allemagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. *Type de produit*

Classe 1.1. Viande (et abats) frais

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

La «Dithmarscher Gans» est une ancienne espèce d'oie fermière dont l'élevage a commencé il y a environ 150 ans dans une petite région bien délimitée située entre l'Elbe et l'Eider, à savoir la région de Dithmarschen. La «Dithmarscher Gans» est une oie robuste qui profite des vastes prairies et marais humides de la région de Dithmarschen durant son élevage de type «fermier — élevé en plein air», au moins au premier stade des poussins jusqu'au 21e jour de vie et pendant l'élevage des parents. C'est une oie relativement lourde, dont le poids moyen en fin d'engraissement se situe entre 6 kg et 8 kg et qui se caractérise par une grande aptitude au pâturage et une carcasse bien charpentée et bien ferme. La taille d'une oie ayant atteint sa maturité d'abattage est généralement comprise entre 75 cm et 95 cm. Les origines de cette ancienne espèce d'oie fermière, croisée avec d'autres oies fermières d'origine danoise il y a environ 150 ans, ont permis le développement au fil des décennies d'une espèce d'oie particulièrement savoureuse et robuste, qui est associée à la région de Dithmarschen dans les cercles de consommateurs concernés. La «Dithmarscher Gans» se caractérise avant tout par une forte teneur en acides gras insaturés, laquelle se traduit par un goût particulier pour le consommateur, la graisse étant le vecteur de goût du monde vivant. Outre son poids élevé à la fin de l'engraissement et la proportion équilibrée de morceaux de viande noble, la «Dithmarscher Gans» se distingue notamment par une teneur en acides gras insaturés d'environ 17 grammes pour 100 grammes de produit carné. La «Dithmarscher Gans» a une saveur aromatique relativement intense et légèrement huileuse en raison de la forte proportion d'acides gras insaturés. La viande, relativement foncée et tendre, présente une grande jutosité.

En raison de son origine géographique – la région de Dithmarschen – et de sa forme particulière, la «Dithmarscher Gans» se caractérise par une viande maigre ferme contenant très peu de graisse (environ 31 g en moyenne pour une oie avec la peau au stade de la maturité d'abattage). Elle présente une proportion plus élevée d'acides gras insaturés que les autres oies. Le rapport entre acides gras insaturés et acides gras saturés est d'environ 2:1. La «Dithmarscher Gans» présente un rapport viande/graisse/os plus favorable que les autres oies, et la poitrine et la cuisse sont bien proportionnées, avec respectivement 16 % et 14 % de viande en moyenne. Elle est proposée sous la forme d'oies entières, de carcasses entières, de magrets d'oie, de cuisses d'oie et d'abats d'oie, frais ou congelés. Il existe d'autres produits issus de la «Dithmarscher Gans», notamment des pilons préparés (frais ou congelés).

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

Ces oies élevées en plein air selon un mode traditionnel, c'est-à-dire avec une période de pâturage relativement longue d'au moins 16 semaines en fonction de l'âge d'abattage, et à partir du 22e jour de vie (quatrième semaine) le cas échéant également en dehors de la région de Dithmarschen, ont un goût particulièrement aromatique et naturel, qui se distingue nettement de celui des autres types d'oies.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Au cours de la première étape de production, c'est-à-dire de l'éclosion des œufs dans un couvoir jusqu'au 21e jour de vie (trois semaines), l'alimentation est assurée exclusivement par des fourrages contenant au moins 70 % de céréales ou de fourrage vert provenant de la région de Dithmarschen, tant pour les parents que pour les oisons.

Au cours de la deuxième étape de production, c'est-à-dire à partir du 22e jour de vie (quatrième semaine), les oisons sont nourris avec des céréales ou du fourrage vert provenant principalement de la région de Dithmarschen (dans une proportion d'au moins 70 % par rapport à la ration totale). Les 30 % restants de l'alimentation sont à 100 % d'origine végétale; on y ajoute éventuellement des minéraux et des vitamines, mais pas de substances favorisant la croissance ni de médicaments prophylactiques.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La «Dithmarscher Gans» et les produits carnés qui en sont issus ont pour origine la région de Dithmarschen. Dans une première étape de production, de l'éclosion jusqu'au 21e jour de vie, les oisons sont élevés dans la région de Dithmarschen. Les parents sont élevés en plein air dans la région de Dithmarschen.

Au cours de la deuxième étape de production, les oisons sont élevés à partir de leur 22e jour de vie (quatrième semaine) soit dans la région de Dithmarschen, soit dans d'autres régions du nord de l'Allemagne, selon le mode d'élevage «fermier – élevé en plein air». Au cours d'une troisième étape de production, les oies sont transportées vers l'abattoir où elles seront abattues avec ménagement, selon les consignes décrites ci-après.

Toutes les oies et tous les produits déclarés «Dithmarscher Gans» doivent être issus d'une race «Dithmarscher Gans» traditionnelle locale. Un registre d'élevage doit être tenu pour la sélection et le maintien des caractéristiques de la «Dithmarscher Gans».

La conservation des lignées est réalisée dans une exploitation établie dans la région de Dithmarschen. Les oies utilisées pour l'élevage sont sélectionnées en fonction d'une valeur moyenne, de leur aptitude au pâturage et de leur vitalité.

Les oies «Dithmarscher Gans» sont chargées avec ménagement en vue de leur transport vers l'abattoir, le transport ayant lieu en fin de soirée ou la nuit. L'âge minimal d'abattage d'une oie est de 20 semaines, celui d'une jeune oie de 16 semaines. La méthode utilisée pour la «Dithmarscher Gans» est celle de l'abattage à sec.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique est une région du nord de l'Allemagne, appelée «Dithmarschen» pour des raisons historiques et à des fins agricoles. La région de Dithmarschen est une zone délimitée de tous côtés par des masses d'eau, à savoir la mer du Nord, l'Eider et l'Elbe et le canal de Kiel, et n'est accessible que par des ponts et des bacs. Cette région, dont la «Dithmarscher Gans» est originaire, est délimitée à l'ouest par la mer du Nord, au sud par l'Elbe et à l'est et au nord par le canal de Kiel, l'Eider et l'Elbe.

La région de Dithmarschen a donc également une origine historique et était traditionnellement désignée comme une «république libre d'agriculteurs».

5. **Lien avec l'aire géographique**

La demande d'enregistrement de la «Dithmarscher Gans» en tant qu'IGP est fondée sur les caractéristiques et la qualité particulières de ce produit. Ces caractéristiques sont le résultat d'un mode d'élevage des oies spécifique dans cette région.

Le paysage de la région de Dithmarschen se distingue par une végétation particulière associée à une humidité importante. La région se situe entre des voies navigables d'une part et la mer du Nord d'autre part, de sorte qu'elle allie à la fois air marin, climat humide et prairies et marais verdoyants. Le paysage de la région de Dithmarschen se compose de vastes pâturages excellents pour l'élevage d'oies et la production de leur fourrage. Grâce aux conditions hydriques particulières, ces pâturages offrent des conditions optimales pour l'élevage d'oies et la détention des parents et des oisons.

Dans la nature également, les oiseaux quittent leur habitat traditionnel et choisissent pour couver et vivre des endroits offrant des conditions optimales pour l'espèce. En fin de compte, la seule raison de ce choix est de donner naissance à une progéniture dotée des meilleures caractéristiques physiques. Par rapport aux autres espèces communes de volailles domestiques, l'oie est un oiseau qui n'a pas vraiment perdu son instinct naturel et qui, comme c'est le cas à l'état sauvage, n'assure sa descendance que pendant une certaine période de l'année. Cet aspect est exploité dans la production et l'élevage de la «Dithmarscher Gans». Les conditions de vie optimales pour les oies qui prévalent dans la région de Dithmarschen font que les oies transmettent des caractéristiques particulières qui ne peuvent justement exister que dans des conditions optimales. La mise en œuvre de programmes d'élevage scientifiques efficaces permet d'obtenir, dans ces conditions optimales, des oies de grande taille, à la poitrine bien développée, qui présentent le rapport viande/graisse/os souhaité. Les oies «Dithmarscher Gans» sont élevées selon les critères d'élevage définis, tels que la mise à disposition de vastes espaces verts et une alimentation contenant au moins 70 % de céréales et/ou de fourrage vert provenant de la région de Dithmarschen à tous les stades de la production, comme si elles se trouvaient dans leur milieu naturel. Après une éclosion et un élevage jusqu'au 21^{e} jour de vie dans la région de Dithmarschen, elles peuvent ensuite profiter des mêmes conditions dans d'autres régions du nord de l'Allemagne, à savoir le Schleswig-Holstein, la Basse-Saxe, le Mecklembourg-Poméranie-Occidentale ou le Brandebourg. Leur nature et leur origine leur confèrent des caractéristiques qui permettent de satisfaire aux critères d'engraissement et de qualité souhaités. La répartition de l'engraissement ultérieur sur l'ensemble des régions précitées du nord de l'Allemagne fait que, comme on peut l'observer en milieu naturel, l'espèce n'est pas concentrée dans une zone spécifique.

Cette situation empêche également l'apparition d'agents pathogènes spécifiques et favorise le développement des caractéristiques qualitatives souhaitées, telles qu'une teneur élevée en viande maigre et une très faible quantité de graisse.

Le principe général selon lequel la première étape essentielle de la production, à savoir l'élevage des parents, l'éclosion des oisons et l'élevage de ceux-ci jusqu'au 21^{e} jour de leur vie, se déroule dans la région de Dithmarschen constitue l'élément fondamental et essentiel de la production de la «Dithmarscher Gans». C'est la garantie du caractère unique de la lignée «Dithmarscher Gans». L'engraissement des oies peut avoir lieu dans des élevages fermiers en plein air répartis dans le nord de l'Allemagne, dans les conditions d'élevage et de reproduction mentionnées plus haut.

Les caractéristiques qualitatives de cette oie particulière resteront les mêmes. Les oies sont dotées des caractéristiques corporelles et qualitatives spécifiques décrites, qui les distinguent des autres oies qui ne sont pas originaires de la région de Dithmarschen.

Depuis des décennies, la «Dithmarscher Gans» est traditionnellement commercialisée par les éleveurs d'oies locaux sur des marchés agricoles saisonniers et des marchés spécialisés appelés «marchés de l'oie». On peut y trouver des plats traditionnels à base d'oie ainsi que des produits issus de l'oie, par exemple en automne autour de la Saint-Martin (11 novembre) et à l'approche de Noël.

Des consommateurs venant d'autres régions se rendent également dans la région de Dithmarschen pour déguster différents plats d'oie, tels que l'oie rôtie accompagnée de chou rouge ou de choux de Bruxelles, ou d'autres plats traditionnels à base de viande d'oie, ou pour acheter des produits issus de la «Dithmarscher Gans» (oies entières, cuisses, abats ou autres produits similaires) directement auprès des producteurs. La «Dithmarscher Gans» est connue non seulement des consommateurs mais également des restaurateurs comme une oie de qualité particulièrement élevée, même au-delà de la région de Dithmarschen. Les marchés agricoles de l'oie et les ventes promotionnelles en période d'abattage de la «Dithmarscher Gans» constituent un pôle d'attraction touristique régional spécifique qui s'est développé autour de la «Dithmarscher Gans» en tant que produit originaire de cette région. Les exploitations d'élevage d'oies de la région de Dithmarschen, en général relativement petites, possèdent donc une longue tradition en matière d'élevage, de contrôle et de commercialisation de la «Dithmarscher Gans».

Référence à la publication du cahier des charges

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