C/2024/2257

20.3.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/2257)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

"Dithmarscher Gans"

N. UE: PGI-DE-02964 — 14.6.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome [dell'IGP]**

"Dithmarscher Gans"

2. **Stato membro o paese terzo**

Germania

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

La "Dithmarscher Gans" è una varietà tradizionale di oca autoctona, allevata per la prima volta circa 150 anni fa su una piccola e stretta superficie di terra tra i fiumi Elba ed Eider, ossia la regione del Dithmarschen. La "Dithmarscher Gans" è un'oca robusta che beneficia dell'allevamento all'aperto nelle vaste praterie umide e paludi della regione del Dithmarschen, almeno nella fase iniziale di pulcino fino a 21 giorni di età nonché del mantenimento degli esemplari genitori. Si tratta di un'oca relativamente pesante, con un peso medio ingrassato compreso tra 6 kg e 8 kg. È nota per la sua elevata capacità di pascolo e la carcassa ben arrotondata e soda. Una volta pronta per la macellazione, l'oca presenta in genere una lunghezza compresa tra 75 cm e 95 cm. Le origini di questa varietà tradizionale di oca autoctona, incrociata circa 150 anni fa con altre oche autoctone di origine danese, hanno portato nel corso dei decenni a una varietà particolarmente gustosa e robusta, che negli ambienti di consumo pertinenti è molto associata alla regione del Dithmarschen. La "Dithmarscher Gans" è caratterizzata soprattutto da un'elevata percentuale di acidi grassi insaturi, che si rispecchiano in un sapore specifico per i consumatori, poiché nel mondo animale il grasso è la sostanza che conferisce sapore. Oltre all'elevato peso finale dell'animale ingrassato e alla proporzione equilibrata di carne di elevato valore, la "Dithmarscher Gans" è caratterizzata in particolare da un livello di acidi grassi insaturi pari a circa 17 g per 100 g di prodotto a base di carne. La "Dithmarscher Gans" presenta un sapore aromatico relativamente intenso e leggermente oleoso in ragione dell'elevata percentuale di acidi grassi insaturi. La carne è relativamente scura e delicata e molto succulenta.

La "Dithmarscher Gans" è caratterizzata dalla presenza di muscoli sodi con un tenore di grassi molto esiguo (una media di circa 31 g di grassi per oca, compresa la pelle, all'età della macellazione) in ragione della sua origine geografica nella regione del Dithmarschen e della sua forma specifica. Presenta una percentuale più elevata di acidi grassi insaturi rispetto ad altre oche. Il rapporto tra acidi grassi insaturi e acidi grassi saturi è pari a circa 2:1. La "Dithmarscher Gans" fa registrare un rapporto carne/grasso/ossa più favorevole rispetto alle altre oche che è ben proporzionato nel petto e nelle sovracosce, con un valore medio pari a circa il 16 % nella carne del petto e a circa il 14 % nella carne delle sovracosce. La "Dithmarscher Gans" è venduta fresca e surgelata sotto forma di oca intera, carcassa intera, petto d'oca, cosce d'oca e rigaglie. Altri prodotti a base di "Dithmarscher Gans" comprendono le sottocosce preparate (fresche e surgelate).

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

Il fatto che queste oche siano allevate all'aperto in modo tradizionale, ossia con un periodo di pascolo relativamente lungo di almeno 16 settimane a seconda dell'età di macellazione, e a partire dal 22° giorno di vita (quarta settimana) eventualmente anche al di fuori della regione del Dithmarschen, determina un sapore particolarmente aromatico e naturale, nettamente diverso da quello di altri tipi di oca.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Nella prima fase di produzione, ossia dalla schiusa delle uova in un incubatoio fino al 21° giorno di vita (tre settimane), per gli esemplari riproduttori e i pulcini vengono utilizzati soltanto mangimi contenenti almeno il 70 % di cereali o foraggio verde della zona del Dithmarschen.

Nella seconda fase di produzione, ossia a partire dal 22° giorno di vita (quarta settimana), i pulcini vengono nutriti con cereali o foraggio verde (almeno il 70 % della miscela totale di mangimi) provenienti principalmente dalla regione del Dithmarschen. Il restante 30 % del mangime è al 100 % di origine vegetale, con l'aggiunta di minerali e vitamine se necessario, ma senza stimolatori della crescita o prodotti veterinari profilattici.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La "Dithmarscher Gans" e i relativi prodotti a base di carne sono originari della regione del Dithmarschen. I pulcini sono allevati nella regione del Dithmarschen in una fase iniziale, dalla schiusa fino al 21° giorno di vita. Gli esemplari da riproduzione utilizzati sono allevati all'aperto nel Dithmarschen.

Nella seconda fase di produzione, a partire dal 22° giorno di vita (quarta settimana), le giovani oche sono allevate nella regione del Dithmarschen o in altre regioni della Germania settentrionale in condizioni di allevamento all'aperto. In una terza fase di produzione la "Dithmarscher Gans" viene trasferita per essere macellata con la dovuta cura, conformemente alle prescrizioni descritte di seguito.

Tutte le oche e i prodotti derivati etichettati come "Dithmarscher Gans" devono provenire da una varietà tradizionale di "Dithmarscher Gans". Ai fini della selezione e della conservazione delle caratteristiche della "Dithmarscher Gans" è necessario tenere un registro genealogico.

Le linee di riproduzione sono mantenute presso un'azienda situata nel Dithmarschen. Le oche sono selezionate per la riproduzione sulla base di un valore medio, della capacità di pascolo e della vitalità.

La "Dithmarscher Gans" viene caricata delicatamente per il trasporto al macello. Il trasporto avviene in tarda sera o durante la notte. L'età minima di macellazione di un'oca è di 20 settimane oppure di 16 settimane per un'oca giovane. La "Dithmarscher Gans" viene trasformata con il metodo della macellazione a secco.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica è una regione della Germania settentrionale nota storicamente e per fini agricoli come Dithmarschen. La regione del Dithmarschen è circondata su tutti i lati dall'acqua, ossia il Mare del Nord, i fiumi Eider ed Elba e il canale di Kiel, ed è raggiungibile soltanto attraverso ponti o traghetti. La regione del Dithmarschen, da cui proviene la "Dithmarscher Gans", è delimitata a ovest dal Mare del Nord, a sud dall'Elba e, a est e a nord, rispettivamente dal canale di Kiel e dai fiumi Eider ed Elba.

La regione del Dithmarschen ha quindi anche origini storiche ed era tradizionalmente nota come "Repubblica dei Liberi agricoltori".

5. **Legame con la zona geografica**

La domanda di registrazione della "Dithmarscher Gans" come indicazione geografica protetta (IGP) si fonda sulle caratteristiche e sulla qualità specifiche del prodotto. Tali caratteristiche costituiscono il risultato dell'allevamento pertinente di oche in questa regione del Dithmarschen.

La regione del Dithmarschen è un paesaggio caratterizzato da un'elevata umidità e da una vegetazione specifica. È situata tra vie navigabili da un lato e il Mare del Nord dall'altro, con una combinazione unica di aria marina, condizioni meteorologiche umide e lussureggianti praterie e paludi. Il paesaggio del Dithmarschen è costituito da pascoli estensivi eccellenti per l'allevamento di oche e la produzione di mangimi per le oche che offrono condizioni ottimali per la riproduzione e l'allevamento degli esemplari riproduttori e delle giovani oche, in ragione dell'ambiente umido.

Anche in natura questi uccelli lasciano il loro habitat ancestrale e cercano aree di riproduzione e di dimora che presentino condizioni ottimali per ciascuna specie. In definitiva, ciò avviene per un solo motivo, ossia per ottenere una progenie della razza avente caratteristiche fisiche ottimali. Rispetto ad altre specie di pollame comune, l'oca è un uccello relativamente vicino al suo antenato naturale e, come è consuetudine in natura, si riproduce e alleva la propria progenie soltanto durante una determinata stagione dell'anno. Questo fatto è sfruttato nell'allevamento della "Dithmarscher Gans". Le condizioni prevalenti nella zona di Dithmarschen spingono le oche a trasmettere alla progenie caratteristiche particolari che possono essere conseguite soltanto in condizioni ottimali. L'uso di efficaci programmi di allevamento concepiti da esperti consente di ottenere oche di grandi dimensioni con un eccellente strato di carne sul petto e il rapporto desiderato tra carne, grasso e ossa, prodotte in queste condizioni ottimali. Questi esemplari di "Dithmarscher Gans" sono allevati secondo i criteri di cui sopra, quali la generosa disponibilità di spazi verdi, e mangimi contenenti almeno il 70 % di cereali e/o di foraggio verde provenienti dalla regione del Dithmarschen in tutte le fasi della produzione, come se tali esemplari vivessero allo stato selvatico. Dopo la schiusa e l'allevamento fino al 21° giorno di vita nella regione del Dithmarschen, possono godere delle stesse condizioni in altre regioni della Germania settentrionale, quali il resto dello Schleswig-Holstein, la Bassa Sassonia, il Meclemburgo-Pomerania occidentale o il Brandeburgo. In termini di natura e origine, presentano caratteristiche che determinano le condizioni di ingrasso e le caratteristiche qualitative auspicate. Inoltre, come si osserva in natura, la diffusione della successiva fase di ingrasso in tutta la zona settentrionale della Germania fa sì che la specie non sia concentrata in un'unica zona particolare.

Ciò contribuisce a prevenire la comparsa di agenti patogeni specifici e favorisce lo sviluppo delle caratteristiche qualitative auspicate, come ad esempio un elevato tenore di muscoli nella carne a fronte di un tenore molto ridotto di grassi.

Il principio generale secondo cui la prima fase essenziale della produzione, ossia l'allevamento degli esemplari riproduttori e la relativa schiusa e allevamento dei pulcini fino a 21 giorni di vita, si svolge nella regione del Dithmarschen costituisce il fondamento essenziale e più importante per la produzione della "Dithmarscher Gans". Questa è la condizione per l'unicità della linea di riproduzione della "Dithmarscher Gans". Gli animali possono quindi essere ingrassati in allevamenti all'aperto nelle suddette condizioni di allevamento e riproduzione in tutta la Germania settentrionale.

Le caratteristiche qualitative di queste oche specifiche non differiranno. Gli animali presentano le particolari caratteristiche fisiche e qualitative di cui sopra, che li distinguono da altre oche non provenienti dal Dithmarschen.

Le "Dithmarscher Gans" sono tradizionalmente vendute da allevatori locali di oche attivi da decenni sui mercati dei prodotti agricoli stagionali e sui mercati speciali dedicati alle oche. I piatti e i prodotti tradizionali a base di oca sono offerti, ad esempio, in autunno nel periodo della festa di San Martino (11 novembre) e in preparazione del Natale.

I consumatori si recano a Dithmarschen da altre regioni per mangiare vari piatti a base d'oca, come l'oca arrosto con cavolo rosso o cavolini di Bruxelles, o altri piatti tradizionali contenenti carne d'oca, oppure per acquistare direttamente dal produttore prodotti a base di "Dithmarscher Gans" (quali esemplari interi, cosce, rigaglie o simili). La "Dithmarscher Gans" è apprezzata non soltanto dai consumatori, ma anche dal settore della ristorazione in tutta la regione e oltre i suoi confini, come un'oca di qualità particolarmente elevata. I mercati tradizionali delle oche e le campagne di vendita durante la stagione di macellazione costituiscono una specifica attrazione turistica regionale che si è sviluppata intorno alla "Dithmarscher Gans" come prodotto associato alla regione. Nella regione del Dithmarschen esiste pertanto una lunga tradizione di allevamento, monitoraggio e commercializzazione della "Dithmarscher Gans" presso le aziende agricole, di dimensioni solitamente piuttosto ridotte, che si occupano dell'allevamento di oche.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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