C/2024/2257

20.3.2024

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2024/2257)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]) por um período de três meses a contar desta data

DOCUMENTO ÚNICO

«Dithmarscher Gans»

N.º UE: PGI-DE-02964 – 14.6.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) [da IGP]**

«Dithmarscher Gans»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Alemanha

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.1. Carnes (e miudezas) frescas

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Dithmarscher Gans é uma variedade autóctone de gansos, criados pela primeira vez há cerca de 150 anos numa pequena e estreita zona entre os rios Elba e Eider, nomeadamente a região de Dithmarschen. É um ganso robusto que beneficia da criação ao ar livre nos vastos prados húmidos e pântanos da região, pelo menos na fase inicial de vida até aos 21 dias de idade, em contacto com os progenitores. Trata-se de um ganso relativamente pesado, com um peso médio no final da engorda de 6 kg a 8 kg. É conhecido pela sua elevada capacidade para pastar e por uma carcaça bem arredondada e firme. Quando pronto para abate, apresenta, em geral, 75 cm a 95 cm de comprimento. O cruzamento de gansos autóctones com gansos de origem dinamarquesa, há cerca de 150 anos, conduziu, ao longo das décadas, a uma variedade especialmente saborosa e robusta, que, entre os consumidores entendidos, é muito associada à região de Dithmarschen. A carne do Dithmarscher Gans caracteriza-se sobretudo por uma elevada proporção de ácidos gordos insaturados, que se traduz num sabor específico para os consumidores, uma vez que, no mundo animal, é a gordura que confere sabor. Para além do elevado peso no final da engorda e da proporção equilibrada de carne de elevado valor, o Dithmarscher Gans caracteriza-se, nomeadamente, por um teor de ácidos gordos insaturados de cerca de 17 g por 100 g de carneo. Tem um sabor aromático, relativamente intenso e ligeiramente oleoso, devido à elevada proporção de ácidos gordos insaturados. A carne é relativamente escura, delicada e muito suculenta.

O Dithmarscher Gans caracteriza-se por um músculo firme, com um teor de matéria gorda muito reduzido (cerca de 31 g de gordura por ganso – incluindo a pele – na idade de abate), devido à sua origem geográfica e à sua forma específica. Apresenta uma proporção mais elevada de ácidos gordos insaturados do que outros gansos. A relação entre os ácidos gordos insaturados e ácidos gordos saturados é de, aproximadamente, 2:1. A relação carne/gordura/osso é mais favorável do que outros gansos; é bem proporcionado no peito e nas coxas, com uma média aproximada de 16 % de carne no peito e cerca de 14 % nas coxas. O Dithmarscher Gans é vendido fresco e congelado, sob a forma de ganso inteiro, carcaça inteira, peito de ganso, perna de ganso e miudezas. Outros produtos fabricados a partir do Dithmarscher Gans incluem as partes inferiores da coxas pré-preparadas (frescas e congeladas).

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

O facto de estes gansos serem criados ao ar livre de forma tradicional, ou seja, com um período de pastagem relativamente longo, de, pelo menos, 16 semanas – consoante a idade de abate – e, a partir do 22.º dia de vida (quarta semana), possivelmente também fora da região de Dithmarschen, resulta num sabor especialmente aromático e natural, claramente diferente do de outros tipos de gansos.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Na primeira fase de produção, ou seja, desde a eclosão dos ovos num centro de incubação até ao 21.º dia de vida (três semanas), os progenitores e os gansos jovens são alimentados unicamente com alimentos para animais que contenham, pelo menos, 70 % de cereais ou forragens verdes provenientes da região de Dithmarschen.

Na segunda fase, ou seja, a partir do 22.º dia de vida (quarta semana), os gansos jovens são alimentados com cereais ou forragens verdes (pelo menos 70 % da mistura de alimentos para animais) provenientes sobretudo da região de Dithmarschen. Os restantes 30 % dos alimentos para animais são de origem totalmente vegetal, com adição de minerais e vitaminas, se necessário, mas sem produtos veterinários profiláticos ou promotores do crescimento.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

O Dithmarscher Gans e os produtos à base de carne que lhe estão associados são originários da região de Dithmarschen. Numa fase inicial, os gansos jovens são criados nesta região, desde a eclosão até ao 21.º dia de vida. As aves progenitoras são criadas ao ar livre, também na região.

Na segunda fase de produção, a partir do 22.º dia de vida (quarta semana), os gansos jovens são criados na região de Dithmarschen ou noutras regiões do norte da Alemanha, ao ar livre. Na terceira fase de produção, o Dithmarscher Gans é transferido para abate em conformidade com os requisitos abaixo descritos.

Todos os gansos e produtos derivados rotulados como «Dithmarscher Gans» devem provir da variedade tradicional Dithmarscher Gans. Deve ser mantido um registo genealógico, para a seleção e conservação das características do Dithmarscher Gans.

A preservação das linhagens é assegurada numa exploração situada em Dithmarschen. Os gansos são selecionados para reprodução com base num valor médio, na capacidade de pastagem e na vitalidade.

Os gansos são transportados cuidadosamente até ao local de abate. O transporte é efetuado ao fim da tarde ou à noite. A idade mínima de abate de um ganso é 20 semanas, ou 16 semanas no caso de um ganso jovem. O Dithmarscher Gans é abatido pelo método de abate a seco.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica é uma região do norte da Alemanha, conhecida historicamente como Dithmarschen e destinada a atividades agrícolas. Está totalmente rodeada de água, nomeadamente o mar do Norte, os rios Eider e Elba e o canal de Kiel, e só é acessível por pontes ou transbordador (*ferry*). É delimitada a oeste pelo mar do Norte, a sul pelo Elba, a leste e a norte pelo canal de Kiel e pelos rios Eider e Elba, respetivamente.

A região de Dithmarschen também tem uma notoriedade histórica, sendo tradicionalmente conhecida como «República dos agricultores livres».

5. **Relação com a área geográfica**

O pedido de registo da IGP «Dithmarscher Gans» baseia-se nas características específicas e na qualidade do produto. Estas características resultam da importância da criação de gansos na região de Dithmarschen.

Esta apresenta uma paisagem que se caracteriza por elevada humidade e vegetação específica. É delimitada, por um lado, por vias navegáveis e, por outro, pelo mar do Norte, o que resulta numa mistura única de ar marítimo, clima húmido e prados e pântanos luxuriantes. A paisagem é constituída por pastagens extensas, excelentes para a criação de gansos e para a produção de alimentos para os mesmos. Proporciona condições ideais para a reprodução e a criação dos animais progenitores e dos gansos jovens, devido ao clima húmido.

Também na natureza, as aves abandonam o seu *habitat* ancestral e procuram zonas de reprodução e permanência com condições ideais para cada espécie. Em última análise, isso acontece por um único motivo: a produção de descendentes com características físicas ideais. Em comparação com outras espécies de aves de criação comuns, o ganso é uma ave relativamente próxima do seu ascendente silvestre e, como é habitual no meio natural, cria os seus descendentes apenas numa determinada estação do ano. Este facto é explorado na criação e reprodução do Dithmarscher Gans. As condições prevalecentes na região levam a que os gansos transmitam características específicas que só podem ser obtidas em condições ideais. O recurso a programas eficazes de criação especializada permite obter gansos grandes, com uma camada de peito de boas dimensões e a relação desejada entre carne, gordura e osso, graças às condições ideais. As aves denominadas «Dithmarscher Gans» são criadas de acordo com os critérios acima referidos, como a generosa disponibilização de espaço verde, e são alimentadas com um mínimo de 70 % de cereais e/ou de forragens da região de Dithmarschen em todas as fases de produção, como se estivessem no meio natural. Após a eclosão e a criação até ao 21.º dia de vida na região de Dithmarschen, podem beneficiar das mesmas condições noutras regiões do norte da Alemanha, como o resto do Schleswig-Holstein, a Baixa Saxónia, o Meclemburgo-Pomerânia Ocidental ou o Brandeburgo. Em termos de natureza e origem, possuem as características que proporcionam as condições de engorda e as características qualitativas desejadas. Além disso, devido à distribuição do período de engorda subsequente por todo o norte da Alemanha, como se observa no meio natural, a espécie não se concentra numa zona específica.

Esse facto contribui para evitar o aparecimento de agentes patogénicos específicos e para o desenvolvimento das características de qualidade desejadas, como um elevado teor de tecido muscular comestível com muito pouca gordura.

O princípio geral segundo o qual a primeira fase essencial da produção – a saber, a criação das aves progenitoras, a eclosão dos seus ovos e a criação dos gansos jovens até aos 21 dias de vida – tem lugar na região de Dithmarschen constitui o fundamento e o fator mais importante para a produção do Dithmarscher Gans, sendo a condição para a singularidade da linhagem. Posteriormente, os animais podem ser engordados ao ar livre, nas condições de criação e reprodução acima referidas, em todo o norte da Alemanha.

As características qualitativas destes gansos permanecem inalteradas. Os animais apresentam as características físicas e qualitativas especiais acima descritas, que os distinguem de outros gansos que não são originários de Dithmarschen.

Tradicionalmente, os gansos Dithmarscher são vendidos há décadas, por agricultores locais, em mercados sazonais e em mercados especiais de venda de gansos. Os pratos e produtos tradicionais à base de ganso são apreciados, por exemplo, no outono, por volta do Dia de São Martinho (11 de novembro) e no período que antecede o Natal.

Há consumidores que se deslocam de outras regiões para Dithmarschen para degustarem pratos à base de ganso, como ganso assado com couve-roxa ou couve-de-bruxelas, ou outros pratos tradicionais que contêm carne de ganso, podendo também comprar produtos da DOP Dithmarscher Gans (como aves inteiras, pernas, miudezas ou similares) diretamente ao produtor. O Dithmarscher Gans é popular não só junto dos consumidores, mas também no setor da restauração, em toda a região e fora dela, devido à sua qualidade especialmente elevada. Os mercados tradicionais de venda de gansos e as campanhas de venda durante a época de abate são atrações turísticas regionais que se desenvolveram especificamente em torno do Dithmarscher Gans, produto associado à região. Por conseguinte, existe uma longa tradição de criação, controlo e comercialização do Dithmarscher Gans nas explorações de gansos, em geral relativamente pequenas, da região de Dithmarschen.

Referência à publicação do caderno de especificações

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