

ANEXO I

SOLICITUD DE REGISTRO: artículo 5 () artículo 17 (X)

DOP (X)IGP ()

Nº nacional del expediente:

1. Servicio competente del Estado miembro

Nombre: Bundesministerium der Justiz,
Heinemannstrasse 6, 53175 Bonn

Teléfono: 0228/58 - 0 **Fax:** 0228/58 45 25

2. Agrupación solicitante:

a) Nombre: Landesschafzuchtverband Niedersachsen e. V. (Asociación regional de ganaderos de ganado lanar de Baja Sajonia, asociación registrada)

b) Dirección: Johannssenstrasse 10, 30159 Hannover

c) Composición: Productor/transformador (X) otros ()

3. Nombre del producto: 'Diepholzer Moorschnucke'

4. Tipo de producto: (véase la lista) carne

5. Descripción del pliego de condiciones (resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4):

a) Nombre: cf. 3.

b) Descripción: el asado de Moorschnucke se caracteriza por su sabor a caza y por la ternura de su carne. Su crianza en libertad en amplias extensiones de landas confiere a la carne de estos animales su excelente color así como una consistencia firme. La gran variedad de gramíneas de las zonas húmedas en las que se alimentan los corderos explica la buena composición en ácidos grasos insaturados doblemente (es sabido que el organismo no puede sintetizar estos ácidos que

deben ser aportados por la alimentación). La carne adquiere un gusto específico muy marcado y una coloración estable.

- c) **Zona geográfica:** Diepholzer Moorniederung (depresión pantanosa de Diepholz). La zona natural denominada "Diepholzer Moorniederung" abarca esencialmente los humedales de los distritos de Diepholz y Nienburg (Weser). Este humedal de renombre internacional está oficialmente definido en el Convenio de Ramsar de 1976. Rasgo característico de la misma es su paisaje llano compuesto de landas y zonas pantanosas salpicadas de brezales, gramíneas, plantas aromáticas y abedules.
- d) **Antecedentes:** El "Diepholzer Moorsnucke" aparece ya en antiguos documentos como un animal típico de la fauna regional. En general, durante el pasado siglo todos los corderos de pequeño tamaño - ya fueran blancos o grises, con cuernos o sin ellos - eran designados en el norte de Alemania con el término genérico de "Heidschnucke" (cordero de los brezales). Dado que las principales áreas de pastoreo de la zona de Diepholz-Sulingen están constituidas por landas y brezales, los corderos que allí pacían empezaron a ser denominados ya en el siglo pasado "Moorschnucken" (corderos de las landas), término que aparece a comienzos de siglo en la circunscripción de Freistatt, localidad situada en la landa de Wieting entre Sulingen y Diepholz. Por aquel entonces existían diversos rebaños. El nombre oficial de la raza "Weisse hornlose Heidschnucke" (cordero blanco sin cuernos de los brezales) no aparece hasta algún tiempo después en los distritos de Rotenburg, Nienburg y Diepholz. La raza está en peligro de extinción y ha sido reconocida en virtud del Reglamento (CEE) nº 2078/92 en el marco del mantenimiento de la diversidad genética de las ganaderías. Tres grandes ganaderías establecidas en el distrito de Diepholz contribuyen principalmente a la preservación de la raza que, en 1974, sólo contaba ya con 40 animales inscritos. Los "Moorschnucken" han sido criados siempre en las landas o en sus márgenes por pastores agricultores en pequeñas y medianas explotaciones. Eran apacentados y se alimentaban en las tierras sin cultivar de landas y brezales. Actualmente esas zonas de pastoreo forman parte de reservas naturales protegidas de gran valor. La designación de "Diepholzer Moorsnucke" se aplica a los corderos de las landas criados en la zona natural denominada "Diepholzer Moorniederung" que abarca esencialmente los humedales de los distritos de Diepholz y Nienburg (Weser). Ciertas partes de esta zona natural están definidas oficialmente en el Convenio de Ramsar de 1976. El "Diepholzer Moorsnucke" compuesta por varios rebaños presentes en grandes extensiones desempeña un importante papel en la preservación de este espacio natural.

I. Ganaderías ovinas

1. Schäferhof Teerling in 49419 Wagenfeld
2. Naturschutz Freistatt in 27259 Freistatt
3. Schäfermeister Dreyer in 49453 Rehden

II. Matadero

1. Bode-Kirchhoff in 28816 Stuhr-Brinkum

La documentación que atestigua la identidad del animal varía según la fase de producción:

| | Sistema de marcado (unido al producto) | Documento (acompaña al producto) |
|-----------------------------------|--|---|
| Fase de cría | VVO- N° de la marca auricular | Libro genealógico |
| Fase de sacrificio | Sello/Banderola | Orden de entrega |
| Fase de comercio al por mayor | Sello, etiqueta de envasado en vacío | Copia de la factura saldada, acuerdo de licencia |
| Fase final de la comercialización | Sello, etiqueta de precio | Acuerdo de licencia, justificantes de la compra y de la venta |

e) **Método de obtención:**

I. Condiciones de cría:

El sistema de apacentamiento tiene en cuenta la innata necesidad de movimiento del "Diepholzer Moorschnucke".

II. Obtención de la carne:

Se efectúa de conformidad con las disposiciones legales aplicables en la materia y, en particular, de acuerdo con las normas pertinentes de la legislación veterinaria y alimentaria siguientes:

- Ley relativa a la protección de los animales de 12.2.1987

- Reglamento sobre la farmacia doméstica veterinaria (TÄHAV): respeto de los plazos de espera cuando se administran medicamentos en las explotaciones.

- Reglamento sobre el transporte de los animales, de 29.8.1995: regulación del marcado de los animales destinados al sacrificio mediante marcas auriculares y del libro genealógico, regulación de los transportes de animales mediante los documentos de transporte (órdenes de entrega).

- Ley relativa a las normas de higiene aplicables a la carne, de 8.7.1993: inspección de los animales vivos y de las canales por veterinarios oficiales.

- Reglamento sobre las normas de higiene aplicables a la carne / Directiva 64/433/CEE del Consejo, de 28.7.1991, por la que se fijan las normas sanitarias en materia de producción y de transporte de carnes frescas.

- Reglamento sobre la carne: regulación del empleo de aditivos en la transformación de la carne de "Heidschnucke".

- Reglamento sobre la carne picada: fabricación de carne picada, de albóndigas, salchichas para freír obtenidas a partir de pequeños trozos de carne cruda procedente de "Heidschnucken".

f) Vínculo:

El "Diepholzer Moorschnucke" se alimenta de brecina, molinia, hierba de la lana, otras gramíneas y plantas aromáticas, así como de resinosas, abedules, arraclanes y otras vegetaciones leñosas.

Dentro del sistema de apacentamiento dirigido, los "Diepholzer Moorschnucke" pacen principalmente en superficies en las que no se han utilizado ni abonos minerales ni productos fitosanitarios. Carecería de sentido el engorde intensivo de los corderos y, por consiguiente, no se practica. En invierno, sin embargo, los corderos reciben una alimentación complementaria compuesta de forrajes producidos directamente en la explotación.

La variedad y abundancia de la alimentación disponible en las landas explica la presencia en gran cantidad de ácidos grasos doblemente insaturados. Gracias a la ganadería extensiva y a la importancia de los desplazamientos, la proporción de grasa y carne de esta raza de corderos es óptima. La cobertura externa de grasa es casi inexistente, la proporción de grasa intramuscular, así como el color y la consistencia de la carne son buenos.

g) Estructura de control:

Nombre: Bezirksregierung Hannover
Dirección: 3002 Hannover

h) Etiquetado:

Etiqueta autoadhesiva con el logotipo de la marca comercial protegida "Diepholzer Moorschnucke" acompañada de la indicación DOP (denominación de origen protegida).

i) Requisitos nacionales:

ESPACIO RESERVADO PARA LA COMISIÓN

Nº CEE: G/DE/1096/260194

Fecha de recepción del expediente completo: 20.5.1997