

**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**

(2021/C 398/19)

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

Documento unico

«Carne Ramo Grande»

N. UE: PDO-PT-02640 – 13 ottobre 2020

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome**

«Carne Ramo Grande»

2. **Stato membro o paese terzo**

Portogallo

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*

Carni fresche, refrigerate e congelate prelevate da bovini della razza *Ramo Grande* iscritti nel libro genealogico della razza *Ramo Grande* e nati, allevati e macellati nella zona geografica delimitata conformemente al presente disciplinare.

La «Carne Ramo Grande» può essere presentata alla vendita sotto forma di carcasse, mezzene o quarti di carcassa, nonché di tagli (interi o a fette). Oltre ai formati tradizionali di presentazione - carcasse o tagli confezionati (interi o a fette) - la «Carne Ramo Grande» può essere messa in vendita anche sotto forma di carne macinata confezionata.

Carne di colore rosso vivo (tendente a scurirsi nelle carni esposte all'aria e con l'aumentare dell'età dei bovini), di consistenza soda determinata dal tessuto connettivo interfascicolare presente in proporzioni variabili e caratterizzata dall'aroma tipico della specie. Grasso ben distribuito a livello sottocutaneo, endocavitario, perimuscolare e intramuscolare. Grasso bianco perlato, di consistenza soda dopo il raffreddamento della carcassa. Non unto al tatto.

Sono state definite cinque categorie di età:

- *Vitelão* – carni prelevate da carcasse di bovini di età pari o superiore a otto mesi ma non superiore a 12 mesi, classificate nella categoria «Z» e con peso minimo della carcassa pari a 110 kg;
- *Novilho/a* – carni prelevate da carcasse di bovini di età pari o superiore a 12 mesi ma non superiore a 24 mesi per le carcasse intere di bovini maschi (categoria «A») e pari o superiore a 12 mesi per i bovini femmine (categoria «E»), con peso minimo della carcassa pari a 130 kg (categoria «A») e 120 kg (categoria «E»);
- *Macho inteiro (Touro)* – carni prelevate da carcasse intere di bovini maschi di età pari o superiore a 24 mesi (categoria «B») e con peso minimo della carcassa pari a 200 kg;

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

- *Castrado* – carni prelevate da carcasse di bovini maschi castrati di età pari o superiore a 12 mesi (categoria «C») e con peso minimo della carcassa pari a 130 kg;
- *Vaca* – carni prelevate da carcasse di bovini femmine che hanno già figliato, classificate nella categoria «D» e con peso minimo della carcassa pari a 200 kg.

La carne è tenera, succulenta e gustosa. Le carni delle categorie *Vitelão* e *Novilho/a* sono più tenere ma quelle delle altre categorie di età sono altrettanto succulente e gustose.

#### Classificazione delle carcasse

Sono ammesse le carcasse classificate nelle categorie di seguito identificate.

- Conformazione:

*Novilho/a*, *Macho inteiro (Touro)*, *Castrado* - sono ammesse le categorie S, E, U, R e O;

altre categorie di età - date le caratteristiche morfologiche e funzionali proprie della razza *Ramo Grande* e il tipo di pratiche di gestione del bestiame, in particolare per quanto riguarda il sesso, l'età e il peso degli animali alla macellazione, sono ammesse oltre alle categorie sopra elencate anche le carcasse della categoria «P».

- Stato di ingrassamento:

Non sono ammesse carcasse con uno stato di ingrassamento pari a 1.

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

Gli animali sono nutriti conformemente alle pratiche zootecniche tradizionali. La loro alimentazione si basa sui pascoli naturali o migliorati, utilizzati per il pascolo diretto e che offrono una combinazione di graminacee e leguminose, quali *Lolium perenne* (loietto perenne), *Lolium multiflorum* (loietto italico), *Trifolium repens* (trifoglio bianco), *Trifolium pratense* (trifoglio violetto) e *Dactylis glomerata* (erba mazzolina), tutte disponibili tutto l'anno grazie alle condizioni pedoclimatiche favorevoli delle Azzorre.

I vitelli si nutrono del latte materno per almeno i primi tre mesi e vengono svezzati a 6 - 7 mesi. Poiché fino ad allora i vitelli accompagnano le madri al pascolo, si nutrono anch'essi di erba di pascolo e foraggio.

I bovini adulti si nutrono di erba fresca, integrata da insilati di erba, fieno, mais verde o insilato di mais o altri mangimi dell'azienda (ad esempio granella di mais, cartocci di mais, steli di patate dolci, pitosforo dolce) o di altre aziende dell'arcipelago delle Azzorre.

Quando le esigenze nutrizionali del bestiame non sono pienamente soddisfatte dal pascolo (in genere nelle piccole aziende isolate), in particolare durante la fase di finissaggio o se condizioni meteorologiche avverse determinano una carenza di alimenti, è possibile somministrare mangimi composti energetici e proteici. I mangimi integrativi non provenienti dall'arcipelago delle Azzorre non devono mai rappresentare più del 50 % della sostanza secca nella dieta annuale totale degli animali.

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

Nascita, allevamento e macellazione.

#### 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

Indipendentemente dal formato di presentazione, la «Carne Ramo Grande» deve riportare una delle seguenti diciture: «Carne Ramo Grande - Denominação de Origem Protegida» o «Carne Ramo Grande DOP».

### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica della «Carne Ramo Grande» è l'arcipelago delle Azzorre, costituito da nove isole: Santa Maria, São Miguel, Terceira, Graciosa, São Jorge, Pico, Faial, Flores e Corvo.

## 5. Legame con la zona geografica

L'arcipelago delle Azzorre ha un clima marittimo temperato, caratterizzato da temperature miti, un'escursione termica ridotta e livelli elevati di umidità relativa e precipitazioni. Il suolo vulcanico a tessitura franca, franco sabbiosa e franco argillosa è ricco di materia organica e potassio.

Questa combinazione pedoclimatica fornisce naturalmente condizioni eccezionalmente adatte alla produzione erbacea, consentendo agli animali di pascolare per 365 giorni all'anno.

Questo sistema di produzione dipende essenzialmente dal pascolo e dalla produzione di foraggio. I prodotti sono ottenuti con metodi sostenibili dal punto di vista ambientale e con pochissimi fattori di produzione esterni all'azienda agricola.

Le condizioni pedoclimatiche delle Azzorre favoriscono lo sviluppo dei prati durante tutto l'anno, in misura tuttavia variabile secondo l'andamento termico e pluviometrico. Di conseguenza, la produzione erbacea raggiunge il culmine in primavera/estate. L'elevata biodiversità dei pascoli consente loro di soddisfare la maggior parte delle esigenze nutrizionali dei bovini *Ramo Grande* durante tutto l'anno. Nelle Azzorre l'allevamento di bestiame è da sempre fondato sul buon uso delle risorse naturali, con forti legami con l'ambiente naturale e particolare attenzione alla sostenibilità. Le caratteristiche generali della razza autoctona *Ramo Grande* sono influenzate dalle condizioni naturali dell'arcipelago e dall'uso tradizionale degli animali di questa razza. Gli animali sono sempre stati allevati per tre motivi (come animali da tiro, da carne e da latte). Gli agricoltori erano soliti utilizzare i tori *Ramo Grande* per montare le femmine per una o due stagioni di monta, per poi castrarli e addestrarli come animali da aratura e da tiro. Gli animali svolgevano queste funzioni e gradualmente fornivano la carne e il latte essenziali per l'alimentazione degli agricoltori. Poiché il bestiame era allevato in un sistema agricolo di sussistenza, gli agricoltori trascorrevano molto tempo a stretto contatto con i loro animali. L'allevamento estensivo e le competenze specifiche degli allevatori (per quanto riguarda la dieta e la gestione del bestiame) garantivano eccellenti condizioni di benessere degli animali. Questo ha contribuito a caratterizzare in modo così marcato la qualità dei prodotti ottenuti. Dato la loro funzione principale (di animali da tiro), l'uomo è sempre stato a stretto contatto con questi animali, che dovevano essere addestrati a svolgere il loro lavoro. Gli animali dimostravano grande capacità di apprendimento e molta docilità, soprattutto nei confronti dei loro padroni, che a loro volta si prodigavano affinché fossero nutriti in modo consono alla loro fatica e fossero protetti dal freddo o altre condizioni meteorologiche avverse. Venivano per lo più alloggiati in «*atafonas*» (mulini), «*palheiros*» (fienili) e «*lojas*» (laboratori) presso le case, perché fornivano calore nei periodi più freddi dell'anno. Perciò venivano tenuti a stretto contatto con le persone e questo amore per gli animali è stato tramandato di generazione in generazione. Al giorno d'oggi si organizzano manifestazioni culturali (sfilate, concorsi e cortei folcloristici, spesso associati a riti religiosi in onore dello Spirito santo) che riuniscono gli allevatori di questi bovini, rafforzando i legami e avvicinando tra loro persone che apprezzano questi animali e sono orgogliose di allevarli. È importante evidenziare che, sebbene il numero medio di capi per azienda sia basso, la loro continua presenza è prova del forte legame affettivo con gli animali.

Le caratteristiche di sapore, tenerezza e succulenza della «Carne Ramo Grande» derivano dal sistema di allevamento degli animali. Le condizioni pedoclimatiche delle Azzorre, associate alla particolare tecnica di allevamento e alla docilità degli animali, fanno sì che questi possano pascolare durante tutto l'anno.

Poiché la carne è prelevata da animali allevati in un sistema di pascolo che consente loro di muoversi liberamente e di spostarsi da un appezzamento all'altro, tende ad avere un colore più intenso. Secondo la categoria di età dell'animale, il colore della carne «Carne Ramo Grande» varia dal rosato dei capi più giovani al rosso via via più brillante con l'aumentare dell'età. Anche il colore del grasso varia secondo l'età dell'animale, dal bianco dei capi più giovani a quello più giallo dei maschi castrati e dei bovini adulti (tori e vacche).

Il clima (molto adatto all'allevamento bovino) e il terreno (fertile e facilmente lavorabile) si combinano per fornire pascoli di buona qualità. Questo ha consentito al bestiame portato nell'arcipelago delle Azzorre quando le isole sono state scoperte e popolate di adattarsi, svilupparsi ed evolversi, acquisendo i tratti genetici che caratterizzano oggi la razza *Ramo Grande*.

Gli allevatori di bovini *Ramo Grande* sono i custodi di un patrimonio genetico unico che con perseveranza difendono da generazioni e spesso in circostanze difficili così come tramandato dagli antenati. Si sono impegnati costantemente a preservare questo patrimonio e hanno sempre considerato il bestiame parte della famiglia. Nelle festività tradizionali delle varie isole dell'arcipelago delle Azzorre, in particolare quelle in onore dello Spirito santo, la carne di questi bovini è da sempre protagonista dei piatti tipici serviti in queste occasioni. Questi piatti esprimono la maestria e le ricette tradizionali di ciascuna isola o addirittura di ciascun villaggio, tramandate di generazione in generazione per mettere in risalto i sapori e gli aromi caratteristici della carne di questa razza.

Questi bovini sono molto importanti nell'arcipelago delle Azzorre, per il modo in cui sono tuttora utilizzati nell'agricoltura tradizionale e nelle manifestazioni folcloristiche, nonché per la loro importanza nelle specialità gastronomiche servite tanto ai residenti quanto ai turisti.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

[https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod\\_imagens/carne/docs/CE\\_Carne\\_Ramo\\_Grande\\_DOP.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/carne/docs/CE_Carne_Ramo_Grande_DOP.pdf)

---