

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2012/C 353/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**«CARNE DE BRAVO DO RIBATEJO»**

**N. CE: PT-PDO-0005-0789-08.10.2009**

**IGP ( ) DOP ( X )**

**1. Denominazione:**

«Carne de Bravo do Ribatejo»

**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 la denominazione di cui al punto 1:**

Carne ottenuta dal sezionamento di carcasse di bovini della razza Brava de Lide. Può presentarsi sotto forma di semi-carcassa o quarti di carcassa (anteriori e posteriori) refrigerati; tagli di «Carne de Bravo do Ribatejo», confezionati sottovuoto in appositi sacchi o in altri materiali adeguati, refrigerati o congelati, mediante il processo di congelamento rapido, che non causa danni al tessuto muscolare e garantisce che il prodotto conservi intatta la propria morbidezza e la propria qualità nutrizionale, mantenendo le caratteristiche della carne.

La Denominazione registrata «Carne de Bravo do Ribatejo» può essere riportata sull'etichetta, sia nella denominazione di vendita che nell'elenco degli ingredienti degli alimenti qualora essi contengano questo prodotto in una misura compresa tra il 95 e il 100 % del peso complessivo del prodotto finale (tenuto conto della direttiva 2000/13/CE in materia di «etichettatura»).

Oltre all'etichettatura, le carcasse, i quarti, i tagli e gli affettati sono sempre accompagnati, durante il trasporto e la commercializzazione, dal «Certificato d'origine», rilasciato dall'Organismo di certificazione, dal quale risultano gli elementi attestanti che il prodotto risponde a tutti i requisiti specifici previsti nel Disciplinare.

Età degli animali al momento della macellazione e peso delle carcasse:

	Età al momento della macellazione	Peso della carcassa
Carne de Novilha Brava de Lide	tra i 18 e i 30 mesi	tra i 100 e i 200 kg
Carne de Novilho Bravo de Lide	tra i 18 e i 30 mesi	tra i 150 e i 250 kg
Carne de Vaca Brava de Lide	tra i 31 e i 60 mesi di età	tra i 100 e i 250 kg
Carne de Toiro Bravo de Lide	tra i 31 e i 60 mesi di età	inferiore a 200 kg

La classificazione della carcassa viene effettuata conformemente alla classificazione Seurop e realizzata in base ai parametri, alla conformazione e alla presenza di grasso nella carcassa, in quanto:

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

per «Carne de Novilha Brava de Lide» s'intendono carcasse di animali femmine di peso tra i 100 e i 200 kg, abbattuti tra i 18 e i 30 mesi di età. Sono ammesse le conformazioni corrispondenti alle categorie E, U, R, O e P della tabella di classificazione Seurop e, per quanto riguarda il grasso delle carcasse, le categorie 2, 3 e 4 della medesima tabella;

per «Carne de Novilho Bravo de Lide» s'intendono carcasse di animali maschi di peso tra i 150 e i 250 kg, abbattuti tra i 18 e i 30 mesi di età. Sono ammesse le conformazioni corrispondenti alle categorie E, U, R, e O della tabella di classificazione Seurop e, per quanto riguarda il grasso delle carcasse, le categorie 2, 3 e 4 della medesima tabella;

per «Carne de Vaca Brava de Lide» s'intendono carcasse di animali femmine di peso tra i 100 e i 250 kg, abbattuti tra i 31 e i 60 mesi di età. Sono ammesse le conformazioni corrispondenti alle categorie E, U, R, O e P della tabella di classificazione Seurop e, per quanto riguarda il grasso delle carcasse, le categorie 2, 3 e 4 della medesima tabella;

per «Carne de Toiro Bravo de Lide» s'intendono carcasse di animali maschi di peso non inferiore a 200 kg, abbattuti tra i 31 e i 60 mesi di età. Sono ammesse le conformazioni corrispondenti alle categorie E, U, R e O della tabella di classificazione Seurop e, per quanto riguarda il grasso delle carcasse, le categorie 2, 3 e 4 della medesima tabella.

Occorre rilevare che, per via delle caratteristiche specifiche della razza Brava de Lide e dell'allevamento praticato, in particolare in termini di genere, età e peso al momento della macellazione, sono ammesse le carcasse con una conformazione corrispondente alla categoria P della tabella di classificazione Seurop, esclusivamente per le classi Novilha e Vaca, come d'altronde stabilito al punto 5.3 del presente documento.

Caratteristiche del grasso: di consistenza compatta e non esudativo, di colore variabile dal bianco al giallo, brillante, di grana fine, succoso e aromatico, di sapore gradevole, consistente e di alta qualità. Il grasso intramuscolare è una peculiarità di queste carcasse e presenta un aspetto generale caratterizzato da marmorizzazione (fibre molto sottili distribuite nel tessuto muscolare), che contribuisce alla succulenza, alla compattezza e al sapore della carne.

Caratteristiche organolettiche: uniformemente tenera, di consistenza compatta, con leggera infiltrazione di grasso a livello intramuscolare, molto succulenta, tenera.

La carne si contraddistingue per le caratteristiche organolettiche descritte in appresso:

colore: rosso ciliegia scuro e brillante;

pH: inferiore a 6;

struttura: la struttura è percepita come un misto di morbidezza, consistenza, succulenza e masticabilità; sapore e aroma: molto gradevoli e intensi. Vi si riscontra il tipico e intenso sapore di selvaggina, molto gustoso;

periodo di maturazione minima della carcassa, in frigorifero, prima del sezionamento: fino a 7 °C di temperatura interna per un periodo minimo di 12 ore, temperatura che si mantiene costante in condizioni di umidità relativa compresa tra l'85 e il 90 % fino al momento della spedizione.

### 3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

—

### 3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):

L'alimentazione viene effettuata mediante l'impiego delle risorse foraggere, pascolo e fieno, oltre al pastone tradizionale (residui di brattee dei cereali con granelli aggiunti alla miscela), sempre all'interno della zona geografica. In inverno e in estate, se la quantità di pascolo è insufficiente per le esigenze degli animali, si ricorre a foraggi conservati (fieno e/o insilati) provenienti dalla zona geografica suddetta. È possibile anche ricorrere a integratori alimentari (concentrati di sementi naturali sotto forma di bastoncini o granuli), prodotti a questo scopo anche al di fuori della zona geografica. Di questi integratori, che non superano mai il 2 % del peso vivo complessivo del capo di bestiame, viene utilizzata una quantità compresa tra 1 e 2 chili per la razione alimentare giornaliera dei bovini.

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

Nascita, allevamento e macellazione.

Le caratteristiche psichiche e fisiologiche degli animali della razza Brava de Lide sono per natura tipiche di animali dall'indole tranquilla, calmi e «pigri», se inseriti nel loro habitat naturale.

Le condizioni in cui avviene il trasporto degli animali di razza Brava de Lide devono rispettare le disposizioni giuridiche in vigore in materia di trasporto e macellazione degli animali.

In merito alla macellazione, gli animali della razza Brava de Lide vengono obbligatoriamente macellati nel giorno in cui entrano negli impianti di macellazione, indipendentemente dalla data in cui questo si verifica.

La macellazione avviene esclusivamente in macelli riconosciuti dall'Unione europea e situati all'interno della zona geografica delimitata.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

Sezionamento, taglio, preparazione e confezionamento.

Tenendo presenti i fattori etologici specifici di questi animali, nonché gli effetti dannosi dello stress sulla qualità delle carcasse, si rendono necessarie conoscenze specializzate per verificare l'idoneità delle carcasse al sezionamento, al taglio, alla preparazione e all'affettatura.

Per evitare qualsiasi rischio microbiologico, i tagli sezionati, affettati o preparati vengono confezionati immediatamente.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

Indipendentemente dalla forma di presentazione commerciale, e una volta soddisfatti gli altri requisiti legali, l'etichettatura deve riportare sempre le seguenti indicazioni:

«Carne de Bravo do Ribatejo» — Denominazione di origine protetta (integrata dal marchio europeo);  
marchio della «Carne de Bravo do Ribatejo»:



identificazione del produttore o del gruppo di produttori che commercializza il prodotto;

marchio di certificazione o di conformità.

La denominazione di vendita «Carne de Bravo do Ribatejo DOP» non può essere accompagnata da nessun'altra indicazione o dicitura, inclusi i marchi dei distributori o altri marchi.

In nessun caso il nome o la ragione sociale, nonché l'indirizzo del produttore o del gruppo di produttori, possono essere sostituiti dal nome di un altro ente, anche se quest'ultimo si assume la responsabilità del prodotto o provvede alla sua commercializzazione.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica:**

Tutti i comuni dei distretti di Beja, Évora, Portalegre, Santarém e i comuni di Alcácer do Sal, Alcochete, Grândola, Montijo, Palmela, Santiago do Cacém e Sines del distretto di Setúbal, i comuni di Alenquer, Arruda dos Vinhos, Azambuja e Vila Franca de Xira del distretto di Lisbona e solo il comune di Idanha-a-Nova del distretto di Castelo Branco nonché la *freguesia* di Arazede nel comune di Montemor-o-Velho nel distretto di Coimbra.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

L'allevamento dei bovini della razza Brava de Lide è legato all'ambiente geografico e alla funzione di questi capi di bestiame nella gestione agricola delle aziende situate all'interno della zona geografica delimitata. La produzione dei bovini di razza Brava de Lide è intimamente legata al *montado* (bosco di sugheri, lecci e querce), ai pascoli naturali, alla vegetazione spontanea e alle caratteristiche xerofite associate a questi popolamenti forestali comunemente presenti nella zona geografica. Il tipo di rimboscimento dei terreni e la copertura arbustiva rappresentano inoltre un fattore molto importante nella produzione di questi animali poiché permettono loro di vivere isolati dall'uomo e dalla sua «civilizzazione» e offrono agli stessi un riparo adeguato dalle intemperie. Pertanto, essi costituiscono fattori di produzione comuni e caratteristici di questa regione, nonché indispensabili per l'allevamento degli animali di questa razza.

La zona geografica è in gran parte costituita da *montado*, da pascoli naturali e vegetazione spontanea con caratteristiche xerofite associate a questi popolamenti forestali. Esempi di questa vegetazione spontanea sono le ginestre, i cisti, le ericacee e i cardi, che costituiscono una componente estremamente importante nella dieta alimentare di questi animali, specialmente nel periodo invernale, comunemente noto come «invernadouro». La regione possiede un ecosistema caratteristico (grandi escursioni

termiche annuali, con estati molto calde e inverni molto freddi). Esistono conoscenze e competenze specifiche, legate agli spostamenti degli animali della razza Brava de Lide, effettuati necessariamente «a cavallo» a causa della selvaticità e forza dei bovini. Altrettanto caratteristico è il regime di transumanza fra aziende estensive, all'interno della zona geografica delimitata, alla ricerca dei pascoli migliori e del benessere degli animali.

All'interno di un'azienda l'allevamento dei bovini di razza Brava de Lide è debitamente individualizzato, conformemente al sistema di controllo della produzione così concepito:

- 1) esistenza di un libro genealogico della razza Brava de Lide portoghese;
- 2) bovini allevati in linea pura;
- 3) tramite recinzioni, la gestione degli animali di razza Brava de Lide è perfettamente individualizzata rispetto a quella di altri animali della stessa specie e dello stesso allevamento;
- 4) identificazione individuale degli animali, loro ascendenza, discendenza e caratteristiche morfologiche e funzionali, conformemente al regolamento del libro genealogico della razza Brava de Lide;
- 5) un sistema di produzione proprio, unico ed esclusivo di questa razza;
- 6) esistenza di un sistema di controllo attuato dagli stessi produttori che permette di garantire la tracciabilità completa dall'animale fino a ciascun taglio o a ciascun imballaggio di «prodotti trasformati», conformemente alle tabelle che illustrano la tracciabilità ascendente e discendente, dalla produzione alla commercializzazione e dal prodotto finale fino all'azienda agricola di allevamento.

#### 5.2. Specificità del prodotto:

La «Carne de Bravo do Ribatejo» presenta un caratteristico colore rosso ciliegia scuro e brillante ed è tenera, consistente, succulenta e di apprezzabile masticabilità. Di gusto forte e persistente, essa presenta del grasso infiltrato nel muscolo, con striature proprie e caratteristiche che contribuiscono alla succulenza, al sapore e alla masticabilità.

#### 5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Le caratteristiche della «Carne de Bravo do Ribatejo» sono dovute fondamentalmente: a) alle condizioni del clima e del terreno in cui sono nati questi animali; b) alle caratteristiche morfologiche e funzionali della razza; c) alla gestione cui sono sottoposti, relativamente alla quale si segnalano i seguenti aspetti tipici associati alla produzione di questi animali:

- l'allevamento di bovini di razza Brava de Lide, attualmente ben noto con questo nome benché, in passato, tale razza fosse denominata «Ribatejana» per via del suo territorio d'origine, deve la propria denominazione a questo bovino selvatico che esiste da sempre nelle valli del Tago e del Sado, e nelle rispettive brughiere,
- la razza Brava de Lide è una razza bovina autoctona, in quanto il suo territorio d'origine è costituito dalle pianure del Tago e del Mondego,
- l'allevamento dei bovini di razza Brava de Lide risale al 1840, quando venne fondato il primo allevamento brado, il più antico del Portogallo, con una mandria di bovini acquistata presso il Marchese di Vagos e con riproduttori della stessa origine (Assunção, 1988),
- poiché i loro spostamenti avvengono mediante l'impiego di cavalli e «cabrestos» (buoi mansueti e di facile conduzione), per svolgere le operazioni di trasferimento degli animali, anche da un pascolo all'altro, i bovini percorrono periodicamente diversi chilometri fra i terreni agricoli dell'allevamento alla ricerca di foraggio,
- tradizionalmente, gli animali trascorrevano l'inverno nelle proprietà dell'Alentejo e in primavera si trasferivano nel Ribatejo, nei campi di Golegã,
- l'allevamento brado del bestiame nel Ribatejo, nell'Alentejo e in alcune regioni della Beira è stato sempre legato alla necessità di disporre di animali da lavoro per l'agricoltura, dal momento che tali capi di bestiame erano ottimi per lavorare la terra grazie alle loro caratteristiche fisiche e comportamentali. Si tratta di animali nobili, dall'andatura semplice, energica e corretta,
- questo tipo di bestiame, sobrio e rustico come nessun altro, era indispensabile per le difficili condizioni dell'agricoltura ribatejana e alentejana,

- resistente alle intemperie, esso viveva in un regime permanente di «mandria», prima e dopo l'«addomesticamento»,
- gli animali di questa razza sono per natura tranquilli, calmi e «pigri»; pertanto è normale collocare le mangiatoie e gli abbeveratoi distanti gli uni dagli altri per obbligare gli animali a una ginnastica funzionale, molto importante per la loro condizione fisica e, di conseguenza, per la realizzazione delle caratteristiche specifiche della carne proveniente da tali capi di bestiame. Negli allevamenti, è altresì pratica comune obbligare gli animali a camminare per un'ora al giorno,

L'estensione dell'azienda agricola è un fattore determinante di questo sistema di produzione. Di fatto, la grandezza dell'azienda è un aspetto importante nella produzione dei bovini appartenenti a questa razza in quanto solo in proprietà con un'estensione sufficiente è possibile quel movimento muscolare caratteristico, così adatto ad animali robusti come quelli di questa razza.

Il sistema di produzione dei bovini di razza Brava de Lide è intimamente legato al *montado*, ai pascoli naturali, alla vegetazione spontanea e alle caratteristiche xerofite associate a questi popolamenti forestali. Esempi di questa vegetazione spontanea sono le piante comunemente note come ginestra, cisto, ericacee e cardi, che costituiscono una componente estremamente importante nella dieta alimentare di questi animali, specialmente nel periodo invernale, generalmente noto come «invernadouro».

È pertanto possibile affermare che gli animali di razza Brava de Lide vengono sempre allevati in regime estensivo (all'aperto), con un fattore di densità inferiore a 1,4 UBA/ha, ovviamente legato alla zona delimitata di produzione, in cui le aziende agricole tipiche della regione possiedono distese di grandi dimensioni, con caratteristiche edafoclimatiche specifiche che consentono la gestione alimentare caratteristica della razza, basata sull'alimentazione naturale e sul ricorso al metodo della transumanza degli animali tra le regioni geografiche del Ribatejo e dell'Alentejo.

Uno dei fattori più importanti, tale da permettere la produzione di una carne con caratteristiche così particolari, è indubbiamente il tipo di alimentazione che, a partire dal latte materno, passa dai pascoli naturali, che rivestono ancora grande importanza, ai pascoli del sottobosco di sughereti, lecceti e querceti, che si estendono per tutta la zona geografica di produzione delimitata, anche se con variazioni di densità e qualità.

L'allevamento di bovini di razza Brava de Lide è intimamente legato a questa regione, come dimostrano la pratica millenaria dell'allevamento, i cui metodi tradizionali sono praticati ancora oggi, e il fatto che la «Carne de Bravo do Ribatejo» sia uno dei piatti tradizionali della regione.

La «Carne de Bravo do Ribatejo» costituisce parte integrante degli itinerari gastronomici del Ribatejo, tra le cui specialità spiccano i ben noti «cozido de carnes bravas», i «rabinhos de toiro bravo» e le «espetadinhas de carnes bravas».

La «Carne de Bravo do Ribatejo» è utilizzata per confezionare i più svariati piatti tradizionali della regione e continua a costituire una leccornia apprezzata e molto ambita, essendo oggi un prodotto richiesto, per il suo nome, da molti consumatori all'interno e al di fuori della regione.

L'esistenza di una «Confraria Gastronómica do Toiro Bravo» (Confraternita gastronomica del toro selvatico), che promuove le competenze culinarie millenarie già provenienti dai Greci, dai Romani e da altre mitologie antiche che hanno lasciato tracce in questa regione ribatejana, consolida l'antica esperienza mantenutasi fino ai giorni nostri e rientra chiaramente nel patrimonio culturale della regione.

Tutti questi fattori contribuiscono, nell'insieme, a conferire alla carne le sue qualità specifiche, in particolare la sua colorazione, l'infiltrazione tipica del grasso a livello muscolare, comunemente nota come «grasso striato», quando si osservano i tagli della carne provenienti da carcasse di animali di razza Brava de Lide e, ancora, la consistenza compatta e al tempo stesso succulenta e fibrosa.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:**

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

[http://www.gpp.pt/Valor/doc/CE\\_Carne\\_Bravo\\_Ribatejo.pdf](http://www.gpp.pt/Valor/doc/CE_Carne_Bravo_Ribatejo.pdf)