

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione 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

(2015/C 281/08)

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 ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

«TERNERA DE ALISTE»

N. UE: ES-PGI-0005-01134 – 29.7.2013

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Ternera de Aliste»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

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 di bovini giovani, di razze allevate per la produzione di carne, adattate alla zona geografica e ottenute con un'alimentazione e un metodo di allevamento tradizionale della zona, di età compresa tra 8 e 12 mesi al momento della macellazione.

A seconda del sistema di produzione, si distinguono le seguenti categorie di animali:

- da latte — carni provenienti da animali in stabulazione permanente dopo la nascita e non svezzati prima della macellazione;
- da pascolo — carni provenienti da animali alimentati con latte materno e con le risorse pascolabili della zona e successivamente stabulati fino alla macellazione.

La carne fresca oggetto dell'IGP è caratterizzata dal grasso bianco-perlaceo uniformemente distribuito sul tessuto muscolare, di consistenza soda e lievemente umida. Sotto il profilo organolettico, la carne è assai tenera e succosa, dall'aroma sottile e dal gusto delicato, non troppo pronunciato e fondente in bocca.

Il periodo minimo di stagionatura delle carni è di 4 giorni.

La conformazione delle carcasse comprende i tipi E, U, R e O e il grado di ingrasso è 2 o 3 per i maschi e 2, 3 o 4 per le femmine. A seconda del tipo di animale da cui proviene la carne, il colore varia dal rosa pallido, per quella dei vitelli da latte, al rosa acceso, per quella dei vitelli da pascolo.

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

Le femmine da riproduzione sono allevate con sistemi misti di stabulazione e pascolo quotidiano, in piccole aziende di tipo tradizionale. L'alimentazione si avvale delle risorse naturali della zona, integrate, quando scarseggiano, con fieno di prato, radici e altri prodotti dell'agricoltura locale. Durante la lattazione, le femmine ricevono inoltre un supplemento di cereali e legumi provenienti dalla stessa azienda.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Nel tempo si sono sviluppati in parallelo due tipi di alimentazione che possono essere distinti come segue:

per il vitello da latte: l'alimentazione di base è costituita dal latte materno integrato con alimenti provenienti dall'azienda, foraggi e concentrati, in modo da giungere all'età della macellazione senza che gli animali siano svez-zati. Fin dal primo allattamento, i vitelli sono alloggiati in un luogo specifico in un ambiente adeguato: rimangono nella stalla fin dalla nascita e sono allattati direttamente dalle madri. All'età di un mese si comincia a somministrare il fieno per sviluppare il rumine, in modo da iniziare l'alimentazione integrativa a base di concentrati;

per il vitello da pascolo: si distinguono due fasi, la prima nei pascoli e la seconda nella stalla.

- La prima fase comprende il pascolo con le madri e un'alimentazione a base di latte materno. Quando i vitelli giungono a tre mesi, vengono collocate nei prati tramogge speciali contenenti concentrati, al fine di ottimizzare la crescita del vitello e affinché si adatti meglio a questa dieta di concentrati in previsione dello svezzamento. La durata della fase di pascolo dipende dalle caratteristiche climatiche e dalla disponibilità di risorse naturali: la durata minima è di 5 mesi.
- La seconda fase si svolge nella stalla dove gli animali sono tenuti e alimentati con foraggio, paglia di cereali e concentrati fino alla macellazione.

I mangimi, di origine vegetale, sono costituiti soprattutto di cereali (almeno per il 60 % della loro composizione quantitativa) e non devono superare il 50 % della sostanza secca consumata annualmente. È espressamente vietato l'uso di prodotti che potrebbero interferire nel normale ritmo di crescita e di sviluppo degli animali.

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

La nascita, l'allevamento e l'ingrasso degli animali protetti avvengono nella zona geografica delimitata fino alla macellazione.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il prodotto si può presentare in porzioni, in filetti o in pezzi, purché tali operazioni siano effettuate da operatori soggetti a controllo.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Ai fini della commercializzazione, i tagli di carne e gli imballaggi contenenti porzioni, filetti o pezzi, sono muniti di un'etichetta contenente almeno le menzioni abbinate «Indicación Geográfica Protegida» e «Ternera de Aliste» con il logo dell'indicazione geografica protetta oltre al logo europeo della stessa.



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di produzione comprende i distretti («comarcas») di Aliste, Sayago e Sanabria, che si trovano nella parte occidentale della provincia di Zamora.

5. Legame con la zona geografica

Il legame tra la zona geografica e il prodotto «Ternera de Aliste» è fondato sulle qualità peculiari del prodotto e sulla sua reputazione.

Caratteristiche fisiche

Nei distretti di Aliste, Sayago e Sanabria dominano i penepiani, poco accidentati e lievemente ondulati, con altitudini superiori a 600 metri. I suoli della zona, derivanti dallo zoccolo paleozoico, posati su graniti, rocce metamorfiche e scisti, presentano profondità e ritenzione idrica scarse e acidità elevata e sono considerati «suoli poveri». Tale zona non è quindi adatta a colture ad alto rendimento ed è destinata al pascolo.

Il clima cambia in funzione delle variazioni di altitudine, di ubicazione e di orientamento dei pendii e delle catene montuose. Le precipitazioni medie annue variano da circa 2 000 mm sulle vette della Sierra Segundera fino a 600 mm nella parte orientale, cosa che favorisce la crescita del manto erboso di pascoli e prati.

Fattori naturali

La zona è costituita da superfici erbose che si alternano con vegetazione arbustiva in cui sono prevalenti le graminacee fini (*Agrostis*, *Poa*, *Briza* e *Bromus*) e le leguminose. La vegetazione spontanea copre più dei 4/5 della parte occidentale di Zamora ed è essenzialmente costituita da boscaglie di lecci e di querce dei Pirenei. Abbondano anche le specie seguenti: le eriche (*Erica arborea*, *Erica australis* v. *aragonensis* e *Calluna vulgaris*), i cisti (*Cistus ladanifer*, *Cistus laurifolius*), le ginestre dei carbonai, le ginestre di Spagna e le ginestre comuni. Dato lo scarso intervento umano, le superfici erbose sono di natura diversa, non molto ricche di azoto, piuttosto asciutte e aspre, il che diversifica l'alimentazione del bestiame.

La zona geografica è stata, ed è tuttora, l'habitat naturale del lupo iberico (*Canis lupus signatus*) e costituisce attualmente la riserva naturale con la più alta densità di popolazione di tale specie in Europa. La presenza del lupo nella zona ha fortemente influenzato le modalità di allevamento dei vitelli, poiché, data la vicinanza dei lupi, gli agricoltori sono stati costretti a proteggere gli animali giovani per evitare eventuali perdite e conseguenti difficoltà nell'economia familiare, visto che il loro reddito dipendeva quasi esclusivamente dalla vendita di questi animali. Per tale motivo le vacche partorivano nelle stalle e il vitello vi rimaneva al sicuro durante la crescita, in modo da proteggerlo dal lupo.

Fattori storici e umani

La parte occidentale della provincia di Zamora è composta da un insieme di distretti periferici in cui la popolazione, emarginata da secoli, ha vissuto saldandosi e adattandosi all'ambiente per trarne le scarse risorse che si potevano ottenere, praticando così un'economia di sussistenza. L'allevamento bovino rappresentava la risorsa economica principale, tenendo conto della povertà dei suoli e delle difficoltà del lavoro agricolo. Tali difficoltà costringevano le numerose piccole aziende a conduzione familiare ad utilizzare più efficacemente le risorse dei pascoli per l'allevamento bovino. I bovini hanno svolto un duplice ruolo, di forza lavoro e di supplemento al reddito familiare, con due funzioni fondamentali: quella alimentare (con il consumo del latte prodotto) e quella di risorsa economica (con la vendita dei vitelli).

L'influenza della zona geografica, con le sue caratteristiche fisiche, i fattori naturali e quelli storici e umani, definiscono un sistema tradizionale di produzione caratterizzato dall'utilizzo di ogni tipo di pascolo e di risorsa naturale per l'alimentazione del bestiame, con la creazione di numerosi piccoli allevamenti bovini in cui le femmine da riproduzione sono allevate in sistemi misti di stabulazione e di pascolo. In tali aziende sono coesistiti storicamente due tipi di gestione degli animali a seconda delle esigenze dell'azienda: allevamento di vitelli da latte, quando le esigenze erano minime, e allevamento di vitelli da pascolo, quando la vacca era necessaria come strumento di lavoro o come produttrice di latte per il fabbisogno familiare. In tali aziende si opera una simbiosi particolare tra vacche, vitelli e ambiente naturale grazie alle cure e alle competenze degli allevatori - tramandate dagli antenati - con una gestione artigianale e scrupolosa, che dedica le attenzioni necessarie all'insieme nonché, individualmente, quelle necessarie a ciascun animale.

Specificità del prodotto

I particolari metodi di allevamento, basati in ampia misura sull'allattamento materno, unitamente alla macellazione in età precoce, fanno sì che la carne abbia caratteristiche peculiari intrinseche e si distingua per il tipico color rosa pallido nel vitello da latte, che diventa rosa nel vitello da pascolo ($L^*=41,2-43,1$, $a^*=12,1-12,9$, $b^*=11,5-12,4$), per il sapore delicato, la succosità molto apprezzata (12,2 % perdita alla cottura a 100 °C) e la tenerezza (3,31-3,71 kg/cm², sonda di Warner-Bratzler), nonché per il grasso di colore bianco-perlaceo e la consistenza soda.

Il colore caratteristico di questa carne è dovuto alla stabulazione dei vitelli e alla macellazione in età precoce: ne consegue una bassa concentrazione di mioglobina (2,8-3,2 mg/gr carne) nel muscolo, nonché un minor numero di fibre rosse rispetto alle fibre bianche. Il colore della carne che ne risulta è rosa pallido nel vitello da latte e rosa lievemente più acceso nel vitello da pascolo, poiché quest'ultimo trascorre la prima fase di vita nei pascoli e viene macellato più tardi.

La tenerezza eccezionale, caratteristica della carne di «Terñera de Aliste», dipende dalla macellazione precoce dei vitelli e dalla stabulazione, che riduce il tono muscolare: questi due fattori rendono il collagene delle carni meno stabile al calore durante la cottura.

La succosità elevata, tipica delle carni di «Terñera de Aliste», è dovuta alla stabulazione degli animali, all'apporto di alimenti energetici e all'età precoce della macellazione: elementi, questi, propizi a una rapida maturazione della carne, per cui la composizione proteica del muscolo comporta un'elevata capacità di ritenzione idrica, con conseguente maggior succosità alla masticazione, anche favorita dalla tenerezza della carne e dal tipico livello di grasso.

L'aroma delicato, caratteristico della carne di «Ternera de Aliste», dipende dall'alimentazione degli animali a base di latte materno, che contiene acidi grassi a catena corta e media, precursori dell'aroma. Questi elementi, unitamente al fatto che gli animali hanno un apparato digerente non del tutto sviluppato, data la precoce età di macellazione, fa sì che questi acidi grassi non siano sottoposti a processi metabolici digestivi e si integrino direttamente nella frazione lipidica responsabile del sapore tipico di questa carne.

Reputazione

Un sistema di produzione molto accurato, affiancato a metodi tradizionali di alimentazione e di allevamento del bestiame, tipici di questa zona, conferiscono al prodotto qualità peculiari altamente apprezzate e ne fanno oggetto di grande reputazione gastronomica.

La carne di «Ternera de Aliste» gode del riconoscimento e delle preferenze dei consumatori per la sua eccezionale qualità. Numerosi sono i documenti storici che confermano la gran reputazione di questa carne, ad esempio quelli pubblicati sui bollettini informativi della provincia di Zamora e sul giornale *El correo de Zamora* del febbraio 1976, che vantano le qualità di questa carne con qualificativi e apprezzamenti quali: «succulenta e tenera», «delicatissima», «la miglior carne del mondo», «non vi è carne che la uguagli» o anche «non esiste in tutta la Spagna una carne di vitello che stia al pari di questa».

Nei mezzi di comunicazione si trovano molteplici riferimenti: sui giornali locali e regionali, sulla stampa specializzata (*Eurocarne, Cárnica 2.000, Origen, Distribución y consumo, ITEA, Mundo Ganadero etc.*) e nei programmi informativi delle televisioni e radio locali e nazionali.

La carne di «Ternera de Aliste» è menzionata anche nei libri di cucina e nelle riviste gastronomiche, come il libro «*Secretos de los chefs: técnicas y trucos de 50 estrella Michelin*» di Bon Vivant (2008), con la prefazione di Ferrán Adrià, o nell'articolo «*Bocado di Cardinale: un recorrido por diez de los mejores manjares para disfrutar: Ternera de Aliste*» comparso sulla *Crónica de Guadalajara*.

La «Ternera de Aliste» deve la sua fama e la sua reputazione, in larga misura, alla grande tradizione culinaria che da anni si ritrova nei menù di numerosi ristoranti in Spagna, in particolare nella regione di *Castilla y León*. È opportuno altresì ricordare le manifestazioni più recenti organizzate in onore della «Ternera de Aliste» che si sono svolte nel *Parador Nacional de los Condes de Alba* a Aliste, in provincia di Zamora, nel quadro di eventi più generali promossi per le carni a denominazione d'origine nell'ambito delle *Muestras Gastronómicas de los Productos de España*.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html
