

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 344/05)

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 LOS PIRINEOS CATALANES»/«VEDELLA DELS PIRINEUS CATALANES»/«VEDELL DES PYRÉNÉES CATALANES»**N. UE MULTI-PGI-0005-01042 — 23.4.2010****DOP () IGP (X)****1. Denominazione**

«Ternera de los Pirineos Catalanes»/«Vedella dels Pirineus Catalans»/«Vedell des Pyrénées Catalanes»

2. Stato membro o paese terzo

Spagna

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

3.2. Descrizione del prodotto cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Carni bovine delle razze rustiche Bruna dei Pirenei, Aubrac o Gasconne o risultato dell'incrocio di vacche delle medesime razze con tori delle razze Charolaise, Limousine o Blonde d'Aquitaine.

I vitelli sono allevati in regime estensivo insieme alle madri nei primi mesi di vita. La macellazione ha luogo tra gli 8 e i 12 mesi di età e il peso minimo della carcassa è di 160 kg.

La carne può essere commercializzata come carcassa intera, mezzene, quarti (posteriore/anteriore) o tagli (compresa la carne macinata).

Le carcasse protette appartengono alle classi di conformazione E, U o R del sistema EUROP, con profili da superconvesso a rettilineo e sviluppo muscolare da eccezionale a buono.

La copertura di grasso delle carcasse è quella prevista per le classi 2, 3 e 4 del sistema EUROP ed è osservabile la presenza di grasso intramuscolare.

Il colore della carne varia da rosato a rosso brillante. Il colore del grasso varia da bianco a crema.

Il pH delle carcasse, misurato al massimo 24 ore dopo la macellazione, deve essere inferiore a 6.

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

I vitelli sono alimentati, come minimo nei primi quattro mesi di vita, con latte materno ed erba verde.

Dopo lo svezzamento, durante la fase di crescita e ingrasso, gli animali vengono nutriti con foraggi essiccati e con una miscela equilibrata di cereali e leguminose triturate.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

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

Le carni tutelate dall'indicazione geografica protetta provengono da animali delle razze definite al punto 3.2, nati, allevati e ingrassati nella zona geografica delimitata dall'indicazione geografica protetta.

Le fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata sono:

- Nascita
- Allevamento: come minimo i primi quattro mesi di vita in regime estensivo nei prati foraggeri o negli alpeggi estivi
- Svezamento: a partire dai 4 mesi
- Crescita e ingrasso: gli impianti devono essere coperti o semi-coperti, disporre di una superficie minima di 3 m² per animale e di un'area di riposo separata da quella adibita all'alimentazione. Le unità di ingrasso sono formate da 20 animali al massimo.

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

La macellazione e il sezionamento non hanno necessariamente luogo nella zona geografica delimitata.

Il trasporto prima della macellazione ha una durata massima di 3 ore per ridurre al minimo lo stress arrecato agli animali e garantire così la qualità del prodotto finale.

Le carcasse devono essere lasciate frollare per almeno 6 giorni prima della vendita al pubblico.

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

Sulle etichette devono figurare obbligatoriamente e in modo visibile la denominazione dell'indicazione geografica protetta «Ternera de los Pirineos Catalanes» o «Vedella dels Pirineus Catalans» o «Vedell des Pyrénées Catalanes» e il simbolo dell'UE per le IGP, nonché i dati di carattere generale previsti dalla normativa in vigore.

Date le particolarità linguistiche della zona, il presente prodotto viene designato indistintamente in una qualsiasi delle tre lingue utilizzate nella zona geografica delimitata dall'indicazione geografica protetta (spagnolo, catalano e francese).

4. Descrizione sintetica della zona geografica

La zona geografica dell'indicazione geografica protetta, i Pirenei catalani, è culturalmente e geograficamente omogenea nonostante appartenga a due paesi diversi.

Nei Pirenei catalani in Spagna:

La zona geografica comprende tutti i comuni delle seguenti comarche: Alta Ribagorça, Alt Urgell, Berguedà, Cerdanya, Garrotxa, Pallars Jussà, Pallars Sobirà, Solsonès, Ripollès e Val d'Aran. Sono inoltre compresi i comuni delle comarche di Alt Empordà (Albanyà, Maçanet de Cabrenys e La Vajol), Bages (Aguilar de Segarra, Castellfollit del Boix, L'Estany, Moià, Mura, Sant Feliu Sasserra, Sant Mateu de Bages e Talamanca), Noguera (Àger, Alòs de Balaguer, Les Avellanes i Santa Linya, La Baronia de Rialb, Camarasa, Os de Balaguer e Vilanova de Meià), Osona (Alpens, Balenyà, El Brull, Centelles, Collsuspina, Espinelves, Folgueroles, Lluçà, Montesquiu, Muntanyola, Olost, Orís, Oristà, Perafita, Prats de Lluçanès, Rupit i Pruit, Sant Agustí de Lluçanès, Sant Bartomeu del Grau, Sant Boi de Lluçanès, Sant Julià de Vilatorrada, Sant Martí de d'Albars, Sant Martí de Centelles, Sant Pere de Torelló, Sant Quirze de Besora, Sant Sadurn d'Osormort, Sant Vicenç de Torelló, Santa Eulàlia de Riuprimer, Santa Maria de Besora, Santa Maria de Corcó, Seva, Sobremunt, Sora, Tavèrnoles, Tavertet, Tona, Vidrà, Viladrau e Vilanova de Sau) e Pla de l'Estany (Sant Miquel de Campmajor).

Nei Pirenei catalani in Francia:

Nel dipartimento dei Pirenei orientali, la zona geografica comprende tutti i comuni appartenenti ai cantoni di Vinça, Sournia, Arles sur Tech, Prats de Mollo, Prades, Olette, Mont Louis e Saillagouse. Sono inoltre compresi alcuni comuni dei cantoni di Perpignan (Perpignan), Millas (Corbère e Corbère les Cabanes), Thuir (Thuir, Castelnou, Camelas, Caixas, Sainte Colombe de la Commanderie, Fourques, Tordères, Llauro e Passa), Latour de France (Belesta e Caramany), Céret (Montauriol, Calmeilles, Oms, Taillet, Reynes, Céret, Vivès, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Maureillas las Illas, Les Cluses, Le Perthus e L'Albère), Argelès (Montesquieu des Albères, Villelongue dels Monts, Laroque des Albères, Sorède e Argelès sur Mer) e Saint Paul de Fenouillet (Vira, Fenouillet, Caudiès de Fenouillèdes, Prugnanes, Fosse e Saint Martin).

Nel dipartimento di Aude, la zona geografica comprende comuni limitrofi al dipartimento dei Pirenei orientali e situati sul massiccio dei Pirenei. Si tratta di tutti i comuni appartenenti ai cantoni di Axat, Belcaire, Mouthoumet e Quillan e di alcuni comuni dei cantoni di Couiza (Arques, Bugarach, Camps sur l'Agly, Cassaignes, Couiza, Coustaussa, Cubières sur Cinoble, Fourtou, Luc sur Aude, Missègre, Peyrolles, Rennes le Château, Rennes les Bains, Serres, Sougraigne, Terroles e Valmigère), Lagrasse (Mayronnes e Saint Martin des Puits), Limoux (Alet les Bains, Bourrière, Bourigeole, Castelreng, Festes et Saint André, La Bezole, Saint Couat du Razès e Véraza), Saint Hilaire (Belcastel et Buc, Caunette sur Lauquet, Clermont sur Lauquet, Greffeil, Laderne sur Lauquet, Villardebelle e Villefloure) e Tuchan (Cucugnan, Duilhac sous Peyrepertuse, Maisons, Montgaillard, Padern e Rouffiac des Corbières).

5. Legame con la zona geografica

Il territorio dei Pirenei catalani è estremamente favorevole all'allevamento estensivo. Si caratterizza per la presenza di percorsi e prati di bassa e alta montagna, con immensi pascoli naturali per gli animali durante gran parte dell'anno, fino a quando le condizioni climatiche diventano difficili. Grazie all'influenza del Mediterraneo (clima sub-mediterraneo umido), il bestiame può trascorrere più tempo negli alpeggi e nei prati di montagna.

L'abbondanza di acqua e la buona esposizione al sole favoriscono lo sviluppo di una flora ricca e caratteristica (soprattutto *Festuca pratensis*, *Festuca alpina*, *Poa pratensis*, *Dactylis glomerata*, *Sisleria coerulea*, *Bromus erectus* e *Arrhenatherum elatius*) che crea zone di pascolo ideali per il bestiame. Le condizioni favorevoli permettono inoltre agli allevatori di seminare nei prati di mezza montagna miscele di graminacee e leguminose per alimentare gli animali nei periodi in cui i pascoli di alta montagna sono impraticabili. Le colture foraggere più frequentemente utilizzate sono il trifoglio, il loglio, l'erba medica, la lupinella e la festuca.

Il carattere specifico di questa indicazione geografica protetta deriva dalle razze bovine impiegate (Bruna dei Pirenei, Aubrac e Gasconne), adattate all'ambiente naturale e allevate all'aria aperta. Si tratta di razze rustiche tipiche della regione che presentano qualità interessanti per il sistema di produzione tradizionale delle zone di montagna, dal momento che possono sopportare condizioni climatiche estreme, richiedono un apporto alimentare molto ridotto grazie alla loro capacità di mobilitare le riserve accumulate nei periodi di abbondanza (transumanza) e sono ben adattate al clima e all'orografia locali.

L'alimentazione dei vitelli associata a queste pratiche di allevamento conferisce un colore e una morbidezza distintivi alle carni, con una particolare conformazione delle carcasse e presenza di grasso intramuscolare. Il latte materno favorisce la crescita equilibrata dei vitelli grazie al significativo apporto di calcio, fondamentale per il corretto sviluppo dell'apparato scheletrico che, a sua volta, consente di ottenere una buona conformazione della carcassa. La somministrazione di foraggi essiccati e di una miscela equilibrata di cereali e leguminose tritati durante la fase di ingrasso migliora lo sviluppo e la conformazione delle carcasse.

Nel corso dei secoli, l'agricoltura e l'allevamento sono stati il principale mezzo di sostentamento degli abitanti dei Pirenei catalani. L'allevamento bovino era già praticato nel Medio Evo, ma solo verso la metà del XIX secolo la sua diffusione superò quella dell'allevamento ovino, grazie alla costruzione di canali di irrigazione che permisero di espandere le zone foraggere e dunque la popolazione bovina. Dagli inizi del XX secolo la storia dei Pirenei catalani è stata inevitabilmente segnata dal progressivo spopolamento, dall'abbandono a ondate successive delle terre e dell'allevamento o da mutamenti delle attività economiche. Tra il 1933 e il 1947 si assistette al dimezzamento del patrimonio ovino (a causa della guerra, dell'esodo rurale e del fatto che tale bestiame richiede molta manodopera) e, di conseguenza, alla predominanza della produzione di carne bovina a partire dalla seconda guerra mondiale.

In passato le piccole aziende dei Pirenei catalani allevavano solo pochi capi (da 2 a 5) destinati al lavoro o al consumo familiare. In estate gli animali venivano condotti agli alpeggi con i vitelli nati a primavera, in modo da preservare le riserve di foraggi a bassa quota e disporre di manodopera da destinare ad altre attività stagionali in azienda. Oggi, nonostante si siano espanse, le aziende continuano ad avere dimensioni ridotte (l'80 % ha meno di 25 vitelli l'anno) e ad utilizzare i metodi di allevamento tradizionali, che garantiscono la buona resa delle carcasse, apprezzata dai macellai, e un colore delle carni molto gradito ai consumatori.

Nei Pirenei catalani si organizzano numerosi mercati, feste e fiere legati all'allevamento, in cui i vitelli della zona rivestono un ruolo importante. Tra questi figurano la Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell (che risale all'XI secolo), i festival di Olette, Prats de Mollo e Vinça e i percorsi attraverso i pascoli di montagna del Parco naturale regionale dei Pirenei catalani. L'importante affluenza di turisti nella regione ha contribuito alla promozione delle eccellenti qualità di questa carne, permettendo di farla conoscere a consumatori e professionisti al di fuori della zona di produzione negli ultimi decenni. Uno studio, condotto ormai 15 anni fa, concludeva che la carne bovina prodotta nella regione era molto nota e apprezzata, poiché il 60 % dei consumatori catalani dichiarava di conoscerla (il 16 % dei consumatori a livello nazionale in Spagna) e il 45 % la riteneva la migliore carne bovina in circolazione.

Tutto questo ne ha favorito la presenza in varie pubblicazioni, come «Cuina amb denominació d'origen» (Coessetània Edicions, 2014), Regió7 (articolo del 3 maggio 2009) o Bondia Andorra (articolo del 7 aprile 2014), e riferimenti online, ad esempio <http://www.lleidatur.com>, <http://www.laseu.cat> e <http://www.gastroteca.cat>.

Questa indicazione geografica protetta, che affonda le radici nella tradizione e si nutre del know-how degli allevatori della zona, è riconosciuta non solo dai cittadini ma anche dalle autorità competenti. Nel 1994 la Generalitat de Catalunya ha approvato la denominazione di qualità «Vedella dels Pirineus Catalans»/«Ternera de los Pirineos Catalanes» (Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya n. 1999 del 18.1.1995) e nel 2006 l'ha inclusa nell'Inventario de Productos de la Tierra, l'inventario dei prodotti agroalimentari tipici e tradizionali della Catalogna.

Le difficili condizioni di vita in queste zone montuose si trasformano dunque in vantaggi inconfutabili grazie alla produzione di una carne di qualità fortemente identificata con il territorio. Le razze rustiche sono in grado di valorizzare l'insieme dei territori di alta e bassa montagna, favorendo la buona gestione dell'ambiente naturale. Puntando sui propri prodotti (e dunque sul riconoscimento e sulla notorietà sia presso i consumatori sia presso i distributori, nonché su prezzi più elevati), gli allevatori possono mantenere il sistema di allevamento tradizionale (con vantaggi anche per il resto della catena), rimanere nelle zone difficili e preservare lo stile di vita rurale nei paesi di montagna.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

<http://www.gencat.cat/alimentacio/pliego-ternera-pirineos-catalanes>

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDC-Vedell-des-Pyrenees-Catalanes-FR-24-03-2015.pdf>
