

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

(2018/C 157/07)

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

«VLEES VAN HET ROOD RAS VAN WEST-VLAANDEREN»

N. UE: PDO-BE-02261 — 11.1.2017

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione

«Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen»

2. Stato membro o Paese terzo

Belgio

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

La denominazione «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» deve essere utilizzata esclusivamente in riferimento alle carni fresche ottenute da vacche di età compresa tra tre anni e mezzo e otto anni e da manzi tra due e tre anni e mezzo di età, entrambi appartenenti alla razza rossa delle Fiandre occidentali.

Gli animali macellati presentano le seguenti caratteristiche specifiche:

- peso minimo: 380 kg,
- conformazione: classi S, E, U, R, O della classifica SEUROP per i bovini,
- stato di ingrassamento: 2, 3, 4 o 5.

La carne, leggermente e delicatamente marmorizzata e a grana fine, è caratterizzata da un colore rosso piuttosto scuro.

Le sottili striature di grasso conferiscono una nota di cremosità al gusto intenso e pronunciato di questa carne.

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

I foraggi grossolani (erba e prodotti da foraggio) somministrati ai manzi e alle vacche della razza rossa delle Fiandre occidentali sono prodotti per il 75-100 % nella zona geografica, in particolare all'interno delle aziende agricole. Il bestiame riceve, in alcuni periodi della sua vita, una piccola percentuale di alimenti complementari sotto forma di concentrati.

D'estate i bovini sono condotti al pascolo non appena e fin quando il tempo lo consente, ovvero mediamente per sette mesi all'anno tra aprile e novembre.

D'inverno l'alimentazione degli animali è composta principalmente da prodotti foraggeri locali: foraggio preaffienato e fieno.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

I prodotti foraggeri provengono dall'azienda agricola, ma in caso di necessità alcuni alimenti per animali ottenuti nella zona geografica possono essere acquistati localmente. Possono essere acquistati ridotti quantitativi di foraggio proveniente da regioni limitrofe solo in circostanze eccezionali (siccità o forti piogge). Su base annua gli alimenti per animali che non provengono dalla zona geografica rappresentano tra il 30 e il 50 % massimo della sostanza secca somministrata; in tal caso le caratteristiche specifiche della carne non ne risentono.

Ad integrazione dei prodotti foraggeri il bestiame riceve:

- d'estate (solo se necessario): foraggi grossolani di origine locale (come mais, polpa, trebbia, patate, paglia ecc.),
- d'inverno: foraggi grossolani e un quantitativo giornaliero massimo di 0,5 kg di alimenti concentrati ogni 100 kg di peso vivo.

Questi foraggi grossolani vengono prodotti prevalentemente nelle aziende agricole, ma all'occorrenza possono anche essere acquistati. Tra il 75 e il 100 % di questi foraggi proviene dalla zona geografica.

La fase di ingrasso dura al massimo cinque mesi. L'alimentazione viene integrata con concentrati: il quantitativo giornaliero massimo è di 1 kg ogni 100 kg di peso vivo. I concentrati contengono cereali e sono integrati anche con pannelli di lino, barbabietole da foraggio, patate ecc. Gli animali possono essere ingrassati in stalla, tenuti legati o no, oppure al pascolo.

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

La nascita, l'allevamento, l'ingrasso e la macellazione hanno luogo nella zona geografica.

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

—

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

In etichetta figura la denominazione registrata «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen».

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica comprende la provincia belga delle Fiandre occidentali.

5. **Legame con la zona geografica**

Specificità della zona geografica

Le Fiandre occidentali si prestano a un'agricoltura di tipo tradizionale caratterizzata da aziende agricole miste. La provincia è descritta nel seguente modo: «Le Fiandre occidentali sono una pianura [...]. Grazie al clima marittimo particolarmente propizio, il territorio è costituito prevalentemente da terre agricole molto ricche: i terreni pesanti del polder si estendono dietro il cordone di dune, le terre della metà meridionale della provincia sono costituite da fertile limo sabbioso, mentre la regione sabbiosa si trova nel triangolo costituito da Bruges, Torhout e Tielt. Fatta eccezione per la regione sabbiosa, le aziende agricole delle Fiandre occidentali possono contare su un ampio spettro di possibilità in termini di coltivazione e rotazione delle colture.»

Nelle Fiandre occidentali l'allevamento ha assunto un'importanza sempre maggiore per via della vicinanza del mare del Nord e del particolare clima marittimo. Il clima marittimo è fortemente influenzato dalla corrente oceanica calda dell'oceano Atlantico, detta *Gulf Stream*; di conseguenza, solo in rari casi la temperatura delle Fiandre occidentali è eccessivamente fredda o calda. Questi fattori, uniti al numero di ore di soleggiamento registrato in questa regione - che è il più alto di tutto il Belgio - creano condizioni molto favorevoli alla crescita dell'erba e dei prodotti foraggeri, che sono le principali fonti di alimentazione della razza rossa delle Fiandre occidentali. La ricchezza dell'erba consente di ottenere una carne bovina gustosa, accompagnata da una nota di cremosità.

Le competenze degli allevatori di bovini della razza rossa delle Fiandre occidentali si sono tramandate di generazione in generazione: gli animali restano al pascolo finché il tempo lo consente e sono allevati principalmente con foraggi grossolani. Inoltre questi animali vengono macellati un po' più tardi rispetto ai bovini di altre razze da carne. Gli allevatori di bovini delle Fiandre occidentali gestiscono aziende agricole miste ben radicate nella tradizione locale che hanno saputo adattarsi alle circostanze geografiche e climatiche del luogo. Questi allevatori praticano inoltre la coltivazione di grandi seminativi - come il grano tenero, l'orzo, la barbabietola da zucchero, le patate, il mais - anch'essi tradizionalmente usati come foraggi grossolani per i bovini della razza rossa delle Fiandre occidentali.

Specificità della razza

Da secoli i bovini della razza rossa pascolano nelle Fiandre occidentali e nel nord delle Fiandre francesi. Intorno al 1770 esisteva un centro di allevamento omogeneo dei bovini di razza rossa che costituivano il 95 % dell'intero bestiame della zona.

Dopo l'indipendenza del Belgio nel 1830, il diverso approccio adottato dalle autorità francesi e belghe in materia di allevamento determinò una dicotomia: la Francia privilegiò la razza da latte, da cui è nata la razza «rossa delle Fiandre» o *cassellose*, mentre le Fiandre occidentali conservarono i due orientamenti.

Nel 1906 venne istituito un sindacato provinciale incaricato di gestire un registro genealogico della razza per tutte le Fiandre occidentali. Battezzata in principio «het rood Vlaams ras» (razza rossa fiamminga), la razza fu successivamente rinominata «het rood ras van West-Vlaanderen» (razza rossa delle Fiandre occidentali). Quest'ultima denominazione evidenzia una zona di allevamento ben delimitata, ovvero la provincia belga delle Fiandre occidentali. La provincia delle Fiandre occidentali definì di proposito, all'inizio del XX secolo, una razza insediata all'interno delle proprie frontiere.

Fino agli anni 1970 la razza rossa delle Fiandre occidentali ha rappresentato fino all'80 % dell'intero bestiame delle Fiandre occidentali.

Questa razza si è mantenuta perché alcuni agricoltori delle Fiandre occidentali hanno volutamente puntato sulle qualità specifiche della carne di questi animali. Nel 1994 è stato accertato che il 99,6 % dei bovini della razza rossa delle Fiandre occidentali si trovava ancora in questa zona. Dati più recenti indicano che oggi questi bovini rappresentano ancora oltre il 95 % del bestiame totale.

Specificità della carne

La combinazione delle caratteristiche della razza e delle proprietà geografiche della provincia delle Fiandre occidentali conferisce a questa carne tutta la sua specificità.

Nel corso dei secoli la razza rossa delle Fiandre occidentali si è andata adattando al mite clima marittimo e alla ricchezza del suolo di questa regione. Nella lingua popolare si dice che nessun'altra razza belga è capace di trasformare l'erba in carne come la razza rossa delle Fiandre occidentali. Gli animali pascolano l'erba dei prati delle Fiandre occidentali il più a lungo possibile e d'inverno ricevono vari tipi di foraggi grossolani prodotti in loco.

La «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» si differenzia dalle altre carni bovine belghe per il suo gusto pieno e intenso, cui si aggiunge una nota di cremosità dovuta alla leggera marmorizzazione. La carne è inoltre particolarmente tenera, senza per questo perdere in gusto. La sua tenerezza dipende dalla struttura delicata e a grana finissima di questa carne dal bel colore rosso scuro.

I fattori che concorrono a garantire le specifiche qualità della carne della razza rossa delle Fiandre occidentali sono la razza, l'alimentazione con foraggio locale e l'età più avanzata alla macellazione.

Legame tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto

Il legame tra la razza rossa delle Fiandre occidentali e la provincia delle Fiandre occidentali perdura ormai da secoli. La zona geografica si contraddistingue sia per le solide competenze dei suoi allevatori locali e per la buona tenuta del registro genealogico, sia per le sue particolari caratteristiche climatiche e pedologiche.

L'elevata percentuale rappresentata dai prodotti foraggeri locali nell'alimentazione dei bovini della razza rossa influisce positivamente sul gusto della carne. Il clima marittimo particolarmente mite favorisce la crescita continua dell'erba. Questo fa sì che gli animali mantengano una muscolatura tonica e sviluppino una carne succosa e a grana fine. La particolare qualità della carne è dovuta alla grande libertà di movimento di cui gli animali godono al pascolo fin dalla più tenera età e che permette di sviluppare la loro massa muscolare. Le vacche hanno inoltre la possibilità di partorire più volte. Il parto e l'allattamento determinano nella carne una naturale produzione di grassi che conferiscono alla «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» il gusto cremoso che la contraddistingue.

Essendo macellati in età più avanzata, gli animali hanno tutto il tempo per crescere e sviluppare la loro massa muscolare nutrendosi di alimenti locali di qualità superiore. Ciò rende tenera e gustosa la loro carne di colore rosso acceso.

Anche i manzi della razza rossa delle Fiandre occidentali presentano questo sviluppo della massa muscolare. Il modo in cui le aziende agricole gestiscono di solito le razze da carne non consente praticamente mai agli animali maschi di invecchiare così tanto. In queste aziende, infatti, la maggior parte dei manzi viene macellata all'età di 20 mesi. Al contrario, i manzi della razza rossa delle Fiandre occidentali non sono macellati prima dei 2-3,5 anni. Essi hanno quindi il tempo di sviluppare una bella massa muscolare, da cui si ottiene un prodotto finito delicatamente marmorizzato. Un'altra differenza sostanziale rispetto alla pratica corrente è data dal fatto che i bovini della razza rossa vengono lasciati pascolare l'erba il più a lungo possibile e sono alimentati con foraggi grossolani e prodotti foraggeri delle Fiandre occidentali, piuttosto che con alimenti concentrati e mais.

La qualità della «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» è attestata dalla sua innumerevole presenza sia nei menù dei ristoranti, quelli di ieri come quelli di oggi, sia nelle riviste gastronomiche.

Attualmente molto apprezzata dai grandi gastronomi delle Fiandre occidentali e del Belgio, la «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» è un prodotto di qualità richiesto anche a livello internazionale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

http://v.vlaanderen.be/sites/default/files/attachments/productdossier_vleesvanhetroodrasvanwestvlaanderen.doc
