

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2019/1841 DELLA COMMISSIONE****del 31 ottobre 2019****recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» (DOP)**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 52, paragrafo 3, lettera a),

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda del Belgio di registrazione della denominazione «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» («Carne della razza rossa delle Fiandre occidentali») come denominazione d'origine protetta (DOP) è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* <sup>(2)</sup>.
- (2) Il 27 luglio 2018 la Commissione ha ricevuto una notifica di opposizione dalla Francia. La corrispondente dichiarazione di opposizione motivata è pervenuta alla Commissione il 26 settembre 2018.
- (3) La Francia ha indicato che non vengono rispettate le condizioni di cui all'articolo 5 del regolamento (UE) n. 1151/2012. La Francia sostiene che la denominazione proposta per la registrazione come DOP, «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» non è legata a un luogo determinato, ma si limita a identificare la razza bovina «Razza rossa delle Fiandre occidentali» da cui è prodotta la carne secondo il corrispondente disciplinare.
- (4) La Francia ritiene inoltre che la denominazione proposta sarebbe contraria all'articolo 6, paragrafo 2, poiché può indurre in errore il consumatore quanto alla vera origine del prodotto. Dato che la denominazione da registrare contiene il termine 'ras', che significa «razza», sarebbe impossibile differenziare fra una carne prodotta secondo il disciplinare della denominazione di origine protetta e una carne ottenuta da animali della stessa razza ma non rientrante nella DOP. Esisterebbe pertanto un alto rischio di confusione per il consumatore.
- (5) Ritenendo ricevibile tale opposizione, con lettera del 14 novembre 2018 la Commissione ha invitato il Belgio e la Francia ad avviare adeguate consultazioni per un periodo di tre mesi al fine di pervenire a un accordo in conformità alle rispettive procedure interne.
- (6) Su domanda del richiedente, il termine per tali consultazioni è stato ulteriormente prorogato di tre mesi.
- (7) Le parti hanno raggiunto un accordo, i cui risultati sono stati comunicati dal Belgio alla Commissione con lettera del 14 maggio 2019. È stato chiarito che la denominazione ufficiale della razza è «Rood» («Rossa») e non «Rood ras van West-Vlaanderen» («Razza rossa delle Fiandre occidentali»). L'elemento geografico della denominazione non fa pertanto parte del nome della razza, ma costituisce la componente geografica della denominazione da registrar e indica l'origine del prodotto.
- (8) Inoltre, alla luce della chiara distinzione di cui sopra, non si può ritenere che la denominazione possa indurre in errore il consumatore quanto alla vera origine del prodotto. Il rispetto delle norme generali dell'Unione in materia di etichettatura sarebbe sufficiente per evitare il rischio di indurre in errore i consumatori anche per quanto riguarda le traduzioni e in particolare il possibile conflitto con il nome della razza francese «Rouge Flamande» («Rossa fiamminga»).
- (9) È opportuno accordare la protezione alla denominazione «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» nella sua integralità. I produttori dovrebbero essere autorizzati a continuare a utilizzare i singoli elementi di tale denominazione, anche congiuntamente e anche nelle traduzioni, a condizione che i principi e le norme applicabili nell'ordinamento giuridico dell'Unione europea siano rispettati.
- (10) Poiché l'accordo concluso tra il Belgio e la Francia è conforme alle disposizioni del regolamento (UE) n. 1151/2012 e alla normativa dell'UE, si dovrebbe tenere conto del suo contenuto.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GUC 157 del 4.5.2018, pag. 11.

- (11) I testi del documento unico e del disciplinare sono stati modificati di conseguenza. Le modifiche apportate al documento unico non sono ritenute sostanziali. Il registro genealogico della razza «Rood» e i regolamenti del gruppo richiedente sono stati allegati al disciplinare.
- (12) Poiché le modifiche del documento unico non sono sostanziali, non è richiesto un nuovo esame ai sensi dell'articolo 51, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012. La versione consolidata del documento unico dovrebbe tuttavia essere pubblicata per informazione.
- (13) Alla luce di questi elementi è quindi opportuno iscrivere la denominazione «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### *Articolo 1*

La denominazione «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» (DOP) è registrata.

La denominazione di cui al primo comma identifica un prodotto della classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie) di cui all'allegato XI del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione <sup>(3)</sup>.

Il documento unico consolidato figura nell'allegato del presente regolamento.

#### *Articolo 2*

È accordata la protezione alla denominazione «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» nella sua integralità. I singoli elementi di tale denominazione possono essere utilizzati, anche congiuntamente e anche nelle traduzioni, in tutta l'Unione, a condizione che i principi e le norme applicabili nell'ordinamento giuridico dell'Unione europea siano rispettati.

#### *Articolo 3*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 31 ottobre 2019

*Per la Commissione*  
*Il president*  
Jean-Claude JUNCKER

---

<sup>(3)</sup> Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 179 del 19.6.2014, pag. 36).

## ALLEGATO

## 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

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» («Carne della razza rossa delle Fiandre occidentali») 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» dei bovini, nati e allevati nella provincia 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 alle vacche e ai manzi della razza «Rossa» 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.

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, la macellazione e il sezionamento 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» e il logo dell'UE.

### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica comprende la provincia belga delle Fiandre occidentali.

### 5. Legame con la zona geografica

#### 5.1 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» dei bovini. 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 questa razza di bovini.

#### 5.2 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 casseloise, 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 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 di questa razza si trovava ancora in questa zona. Dati più recenti indicano che oggi questi bovini rappresentano ancora oltre il 95 % del bestiame totale.

Nel 1991, conformemente al Decreto ministeriale sul miglioramento delle razze bovine, il nome ufficiale della razza è diventato «het Rood ras van België» («Razza rossa del Belgio»). Tale nome è stato cambiato in «Rood» («Rossa») nel 2007 a seguito della revoca di tale Decreto.

### 5.3 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» 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 di bovini è capace di trasformare l'erba in carne come questa razza. 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.

### 5.4 Legame tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto

Il legame tra la razza «Rossa» 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 carne di questi robusti bovini di razza rossa.

Anche i manzi della razza «Rossa» nati e allevati nelle 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, nelle Fiandre occidentali i manzi della razza «Rossa» 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 carne della razza «Rossa» nata e allevata nelle Fiandre occidentali è attestata dalla sua innumerevole presenza sia nei menù dei ristoranti, quelli di ieri come quelli di oggi, sia nelle riviste gastronomiche.

Nel 2012, la «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» è stata riconosciuta come prodotto regionale tradizionale fiammingo.

Attualmente molto apprezzata dai grandi gastronomi delle Fiandre occidentali e del Belgio, la carne della razza «Rossa» nata e allevata nelle Fiandre occidentali è un prodotto di qualità richiesto anche a livello internazionale.

### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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

[https://lv.vlaanderen.be/sites/default/files/attachments/productdossier\\_vlees\\_van\\_het\\_rood\\_ras\\_van\\_west-vlaanderen\\_0.pdf](https://lv.vlaanderen.be/sites/default/files/attachments/productdossier_vlees_van_het_rood_ras_van_west-vlaanderen_0.pdf)