

Pubblicazione, ai sensi dell'articolo 18, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione, del documento unico di una denominazione di origine o di un'indicazione geografica registrata dal regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione a norma dell'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio

(2013/C 140/12)

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾

«VITELA DE LAFÕES»

N. CE: PT-PGI-0017-0249-20.01.2011

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Vitela de Lafões».

2. Stato membro o paese terzo

Portogallo.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.1 — Carni (e frattaglie) fresche.

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

Carni ottenute dal sezionamento di carcasse di bovini giovani, maschi e femmine, fino alla fase dello svezzamento (cinque-sette mesi di età), delle razze «Arouquesa» e «Mirandesa» o di animali nati dall'incrocio di tali razze.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

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

I vitelli sono nutriti con latte materno fino alla macellazione (cinque-otto mesi). Oltre al latte materno, possono ricevere un'alimentazione complementare costituita da fieno della regione, erbe fresche di stagione e alimenti concentrati prodotti nell'azienda stessa, principalmente a base di farina di granturco.

L'alimentazione delle madri è a base di prodotti naturali come granturco, loglio perenne e fieno canino, orzo, erbe e fieno dei «lameiros» (pascoli irrigati del nord del Portogallo), ginestra tridentata, ginestrone, erica, ginestra (quando è tenera), erbe e arbusti montani spontanei, avena, segala, paglia e fieno.

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

—

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.

—

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

Tutte le «freguesias» dei seguenti comuni: Oliveira di Frades, Vouzela e São Pedro do Sul.

Le «freguesias» di: Cedrim e Couto de Esteves nel comune di Sever do Vouga; Bodiosa e Ribafeita nel comune di Viseu; Alva e Gafanhão nel comune di Castro Daire.

⁽¹⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1).

5. Legame con la zona geografica

5.1. Specificità della zona geografica

La regione di Lafões comprende le tre catene montuose che costeggiano il fiume Vouga (Serra do Caramulo, Gralheira e Montemuro) e possiede caratteristiche particolari di clima, suolo e rilievo che sono all'origine di un microclima (di transizione tra il clima marittimo e il clima continentale) favorevole alla presenza di determinate specie arboree e allo sviluppo di una vegetazione erbacea-arbustiva con predominio di specie come la ginestra, l'erica, il ginestrone, la ginestra tridentata e il cisto, utilizzate come pascolo per gli animali e le cui caratteristiche nutrizionali conferiscono qualità specifiche alla carne.

5.2. Specificità del prodotto

Le principali caratteristiche della carne di «Vitela de Lafões» sono le seguenti:

- colore: colorazione rosata chiara, con grasso di colore bianco distribuito in modo omogeneo e muscolo di grana fine,
- consistenza: consistenza soda e leggermente umida, indice di succulenza,
- aroma e sapore: aroma e sapore unici che derivano dall'alimentazione naturale degli animali.

5.3. Legame causale fra 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)

Il legame tra la zona geografica e la qualità e le caratteristiche del prodotto nasce dal metodo di allevamento tradizionale degli animali (madri e vitelli), nonché dalla qualità dei pascoli e delle razze da cui il prodotto ha origine.

La qualità della carne di «Vitela de Lafões» era già nota a metà del XIX secolo; quanto al territorio di ripartizione, Silvestre Bernardo di Lima ne forniva una definizione sufficientemente precisa nel suo *Archivo Rural*, volume 1, 1858: «Vitelli e giovenche senza pari, da latte o appena svezzati, sono assai richiesti per la macellazione e forniscono carni rinomate note come “Vitela de S. Pedro do Sul e de Lafões”».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽²⁾].

http://www.gpp.pt/Valor/CE_Vitela_Lafoes.pdf

⁽²⁾ Cfr. nota 1.