

**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 <sup>(1)</sup>**

**«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.

<sup>(1)</sup> 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 <sup>(2)</sup>].

[http://www.gpp.pt/Valor/CE\\_Vitela\\_Lafoes.pdf](http://www.gpp.pt/Valor/CE_Vitela_Lafoes.pdf)

---

<sup>(2)</sup> Cfr. nota 1.