

Publicação, nos termos do artigo 18.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 1898/2006 da Comissão, do documento único de uma denominação de origem ou de uma indicação geográfica registada pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96 da Comissão nos termos do procedimento previsto no artigo 17.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho

(2013/C 140/12)

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾

«VITELA DE LAFÕES»

N.º CE: PT-PGI-0017-0249-20.01.2011

IGP (X) DOP ()

1. Nome

«Vitela de Lafões»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.1 Carne (e miudezas) frescas

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

Carne proveniente da desmancha de carcaças de bovinos jovens, machos e fêmeas, até à fase do desmame (5 a 7 meses de idade) pertencentes às raças Arouquesa e a Mirandesa ou o produto dos seus cruzamentos.

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

—

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

Os vitelos são alimentados pelo leite materno até à idade do abate (5 a 8 meses). Para além da amamentação, o vitelo poderá beneficiar de uma alimentação suplementar, constituída por fenos da região, pastos verdes da época e alimentos concentrados produzidos na própria exploração, fundamentalmente à base de farinha de milho.

As mães são alimentadas à base de produtos naturais tais como o milho, o azevém, a erva molar, ferras, ervas e fenos dos lameiros, carqueja, tojo, urze, giesta quando tenra, ervas e arbustos espontâneos dos montes, aveia, centeio, palha e feno.

3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

—

3.6. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.

—

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

—

4. Delimitação concisa da área geográfica

Todas as freguesias dos seguintes concelhos: Oliveira de Frades, Vouzela e S. Pedro do Sul.

As freguesias de: Cedrim e Couto de Esteves do Concelho de Sever do Vouga; Bodiosa e Ribafeita do Concelho de Viseu; Alva e Gafanhão do Concelho de Castro Daire.

⁽¹⁾ Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 343 de 14.12.2012, p. 1).

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

A região de Lafões alargada às três serras que ladeiam o rio Vouga (Serra do Caramulo, Gralheira e Montemuro) possui características particulares em termos de clima, solos e relevo, apresentando um micro-clima (de transição entre marítimo e o continental), que confere condições para a presença de determinadas espécies arbóreas e para o desenvolvimento de uma vegetação herbácea — arbustiva com predominância de espécies, como as giestas, as urzes, os tojos, as carquejas e as estevas, utilizadas como pastagem para os animais, que pelas suas características nutricionais confere traços muito próprios à carne.

5.2. Especificidade do produto

As principais características da carne de «Vitela de Lafões» são:

- Cor: coloração rósea-clara, com gordura de cor branca, distribuída homoganeamente e grão fino do músculo,
- Consistência: consistência firme, sendo ligeiramente húmida, o que denota suculência,
- Aroma e Sabor: o aroma e sabor «Sui generis», reflectindo a alimentação natural a que os animais estiveram sujeitos.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou característica do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

A relação causal entre a área geográfica e a qualidade e características do produto advém do maneio tradicional dos animais (mães e vitelos), da qualidade dos pastos e das raças que lhe dão origem.

Já em meados do séc. XIX se conheciam as qualidades da Vitela de Lafões e com alguma precisão se definia o seu solar, como nos dizeres de Silvestre Bernardo de Lima, no seu *Archivo Rural*, vol. 1, 1858: «Vitelas e bezerrinhos, que se não recriam, tanto ao leite como logo depois de desmamados têm bastante procura para o açougue e dão a afamada vitela de S. Pedro do Sul e de Lafões».

Rêferência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽²⁾]

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

⁽²⁾ Ver nota de pé-de-página 1.