

**Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios**

(2021/C 398/19)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo <sup>(1)</sup>, en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

Documento único

«Carne Ramo Grande»

N.º UE: PDO-PT-02640 – 13 de octubre de 2020

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre(s)**

«Carne Ramo Grande»

2. **Estado miembro o tercer país**

Portugal

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.1. Carne fresca (y sus despojos)

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

Carne fresca, refrigerada y congelada procedente de bovinos de la raza *Ramo Grande*, inscritos en el libro genealógico de la raza bovina *Ramo Grande*, nacidos, criados y sacrificados en la zona geográfica delimitada de conformidad con el presente pliego de condiciones.

La «Carne Ramo Grande» puede presentarse para la venta en canales, medias canales o cuartos de canal, así como en piezas enteras o en lonchas. Además de los formatos de presentación tradicionales, en canal o en piezas envasadas, enteras o loncheadas, la «Carne Ramo Grande» también puede presentarse para la venta en forma de carne picada envasada.

La carne es de color rojo vivo, con tendencia a ser más intenso en contacto con el aire y con la edad del animal, con una consistencia firme debido a la presencia de tejido conjuntivo interfascicular en proporción variable y con el olor aromático intrínseco de la especie. La grasa está bien distribuida en los niveles subcutáneo, intracavitario, perimuscular e intramuscular. Es de color blanco nacarado, con una consistencia firme tras el enfriamiento de la canal. No deja untuosidad al tacto.

Se distinguen cinco categorías de edad:

- *Vitelão* – carne procedente de canales de vacuno de edad igual o superior a 8 meses, pero inferior a 12 meses, clasificada en la categoría Z y con un peso mínimo de la canal de 110 kg.
- *Novilho/a* – carne procedente de canales de vacuno de edad igual o superior a 12 meses, pero inferior a 24 meses, en el caso de las canales de machos enteros (categoría «A»), e igual o superior a 12 meses en el caso de las hembras (categoría «E»), con un peso mínimo de la canal de 130 kg para la categoría «A» y de 120 kg para la categoría «E».
- *Macho inteiro (Touro)* – carne procedente de canales de machos enteros de edad igual o superior a 24 meses (categoría «B») y con un peso mínimo de la canal de 200 kg.

(1) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

- *Castrado* – carne procedente de canales de vacunos machos castrados de edad igual o superior a 12 meses (categoría «C») y con un peso mínimo de la canal de 130 kg.
- *Vaca* – carne procedente de canales de hembras que ya hayan parido, clasificadas en la categoría «D» y con un peso mínimo de la canal de 200 kg.

La carne es tierna, succulenta y sabrosa. La carne de las categorías *Vitelão* y *Novilho/a* es más tierna, pero la carne de las demás categorías de edad es igual de succulenta y sabrosa.

#### Clasificación de las canales

Se autorizan las canales clasificadas en las siguientes categorías identificadas.

- Conformación:

*Novilho/a; Macho inteiro (Touro); Castrado* - se autorizan las categorías S, E, U, R y O.

Otras categorías de edad: dadas las características morfológicas y funcionales específicas de la raza *Ramo Grande* y el tipo de gestión ganadera practicada, en particular por lo que se refiere al sexo, edad y peso de los animales en el momento del sacrificio, también se permiten las canales de la categoría «P», así como las categorías enumeradas anteriormente.

- Estado de engrasamiento:

No se permiten canales con un estado de engrasamiento 1.

#### 3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

La alimentación de los animales se efectúa de acuerdo con las prácticas tradicionales de cría de ganado. La base de su alimentación son los pastos, naturales o mejorados, utilizados durante el pastoreo directo que ofrecen una mezcla de gramíneas y leguminosas, como *Lolium perenne* (ballico perenne), *Lolium multiflorum* (ballico italiano), *Trifolium repens* (trébol blanco), *Trifolium pratense* (trébol rojo) y *Dactylis glomerata* (dácilo), disponibles a lo largo de todo el año, gracias a las favorables condiciones edafoclimáticas de las Azores.

Los terneros se alimentan con leche materna durante al menos los tres primeros meses. El destete se produce a los 6-7 meses de edad y hasta ese momento los terneros acompañan a sus madres a los pastos, por lo que también se alimentan de pastos y forraje.

Los bovinos adultos se alimentan de hierba fresca y su dieta se complementa con ensilaje de hierba, heno, maíz verde o ensilaje de maíz u otros piensos procedentes de la explotación (por ejemplo, granos de maíz, cascarilla seca de maíz, tallos de boniatos, pitosporo de bayas anaranjadas) o de otras explotaciones del archipiélago de las Azores.

Cuando las necesidades nutricionales del ganado no se satisfacen completamente con el pastoreo, normalmente en explotaciones pequeñas y dispersas, especialmente en los períodos de final de engorde, o si las condiciones climáticas adversas provocan escasez de alimentos, pueden administrarse piensos compuestos energéticos y proteicos. Los piensos complementarios que no procedan del archipiélago de las Azores nunca deben representar más del 50 % de la materia seca en la dieta anual total de los animales.

#### 3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Nacimiento, cría y sacrificio.

#### 3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

—

#### 3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

Independientemente del formato de presentación, en la «Carne Ramo Grande» deberá figurar una de las siguientes menciones: «Carne Ramo Grande - Denominação de Origem Protegida» o «Carne Ramo Grande DOP».

#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona geográfica de la «Carne Ramo Grande» es el archipiélago de las Azores, formado por nueve islas: Santa Maria, São Miguel, Terceira, Graciosa, São Jorge, Pico, Faial, Flores y Corvo.

## 5. Vínculo con la zona geográfica

El archipiélago de las Azores goza de un clima marítimo templado con temperaturas suaves y una oscilación térmica pequeña, además de una humedad relativa y una pluviometría elevadas. Sus suelos volcánicos, con texturas franca, franco-arenosa y franco-arcillosa, son ricos en materia orgánica y potasio.

Esta combinación edafoclimática proporciona de forma natural condiciones excepcionalmente adecuadas para la producción de hierba, lo que significa que los animales pueden pastar 365 días al año.

Este sistema de producción depende esencialmente del pastoreo y de la producción forrajera. Los productos se obtienen utilizando métodos sostenibles desde el punto de vista medioambiental y hay muy pocas aportaciones de fuera de la explotación.

Las condiciones edafoclimáticas de las Azores favorecen el desarrollo de los pastos durante todo el año. Sin embargo, dicho desarrollo fluctúa con los cambios en los niveles de temperatura y pluviometría. Por consiguiente, la producción de hierba se encuentra en su punto álgido en primavera/verano. La biodiversidad en las zonas de pastos es elevada y permite garantizar la mayor parte de las necesidades nutricionales de los bovinos *Ramo Grande* a lo largo de todo el año. La cría de ganado en las Azores se ha basado desde sus inicios en el aprovechamiento de los recursos naturales, con fuertes vínculos con el entorno natural y una atención especial a la sostenibilidad. Las características genéticas de la raza autóctona *Ramo Grande* se vieron influenciadas por las condiciones naturales del archipiélago y por el uso que tradicionalmente se daba a los animales de esta raza, que generalmente han sido explotados por tres razones: como animales de tiro, por su carne y por su leche. Los ganaderos utilizaban los machos *Ramo Grande* para cubrir a las hembras durante una o dos épocas de cubrición y luego eran castrados y entrenados para arar o como animales de tiro. Satisficían las necesidades de los productores para estas funciones y además proporcionaban la carne y la leche esenciales para la alimentación de los ganaderos. La cría de estos animales en condiciones ganaderas de subsistencia creó una estrecha proximidad entre los ganaderos y sus animales. La agricultura extensiva y los conocimientos específicos de los ganaderos (en lo que respecta a la alimentación de los animales y la gestión del ganado) garantizaban unas condiciones de bienestar excelentes para los animales. Estas circunstancias han contribuido a distinguir la calidad de los productos obtenidos. Habida cuenta de su función primordial (animales de tiro), siempre ha habido un gran contacto humano con estos animales, ya que hubo que enseñarles a trabajar. Los animales mostraron una gran facilidad para aprender, con una gran docilidad, especialmente hacia sus propietarios, quienes, a su vez, se esforzaron para asegurarse de que se les alimentara de acuerdo con los esfuerzos realizados y para protegerlos de las condiciones frías u otras condiciones meteorológicas adversas. En la mayoría de los casos estaban alojados en «atafonas» (molinos), «palheiros» (pajares) o en «lojas» (almacenes) de las propias casas, ya que proporcionaban calor en los meses más fríos del año. Esta relación de estrecha proximidad con el hombre llegaba en muchas situaciones a tener un componente sentimental que se ha transmitido de generación en generación. Hoy en día se celebran actos culturales (desfiles, concursos y espectáculos etnográficos, a menudo vinculados con ritos religiosos en honor del Espíritu Santo) que reúnen a los criadores de estos bovinos, fortalecen los lazos y congregan a las personas que aprecian y se sienten orgullosas de la forma en la que crían a estos animales. Es importante señalar que, aunque el número medio de bovinos por explotación es bajo, su persistencia demuestra el fuerte vínculo afectivo con estos animales.

Las características de la «Carne Ramo Grande», sobre todo en términos de sabor, ternura y succulencia, son el resultado de la cría de los animales en un sistema de pastoreo a lo largo de todo el año. Las condiciones edafoclimáticas de las Azores, asociadas a la técnica específica de cría y a la docilidad propia de los animales, permiten realizar el pastoreo durante todo el año.

Al tratarse de una carne procedente de animales criados en un sistema de pastoreo, que les permite moverse libremente en los pastos y desplazarse entre distintas parcelas, tiende a tener un color más intenso. En función de la categoría de edad del animal, el color de la «Carne Ramo Grande» varía del rojo pálido, en el caso de los animales más jóvenes, al rojo más vivo, a medida que aumenta la edad. El color de la grasa también varía en función de la edad del animal, desde el blanco, en el caso de los animales más jóvenes, hasta el más amarillento, en el caso de los bueyes y los bovinos adultos (toros y vacas).

La combinación del clima (muy adecuado para la cría de bovinos) y del suelo (fértil y de fácil laboreo) proporcionan un buen pasto. Esto ha permitido a los bovinos que fueron trasladados al archipiélago de las Azores cuando fue descubierto y colonizado por primera vez adaptarse, desarrollarse y evolucionar, adquiriendo las características genéticas distintivas que definen en la actualidad la raza *Ramo Grande*.

Los criadores de la raza *Ramo Grande* son los guardianes de un patrimonio genético único que han insistido en preservar como legado de sus antepasados a lo largo de varias generaciones y a menudo en circunstancias difíciles. Su compromiso siempre ha sido la conservación de este patrimonio y siempre han considerado a los rebaños de bovinos como una parte de su familia ampliada. En las festividades tradicionales que se celebran en las distintas islas del archipiélago de las Azores, y en particular en las dedicadas al Espíritu Santo, la carne de estos animales siempre ha sido la favorita para elaborar los platos típicos servidos en estos eventos festivos. Combinan conocimientos técnicos y recetas tradicionales de cada una de las islas e incluso de un pueblo a otro, transmitidas a través de generaciones para destacar los sabores y aromas inherentes y específicos de la carne de esta raza.

Estos animales son importantes en el archipiélago de las Azores, por el modo en que siguen utilizándose en la agricultura tradicional y en las festividades etnográficas, así como por su importancia en la cocina dirigida tanto a la población local como a los visitantes.

**Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

[https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod\\_imagens/carne/docs/CE\\_Carne\\_Ramo\\_Grande\\_DOP.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/carne/docs/CE_Carne_Ramo_Grande_DOP.pdf)

---