

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 52/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«CABRITO DO ALENTEJO»

N. CE: PT-PGI-0005-0791-08.10.2009

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Cabrito do Alentejo».

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:

Con la denominazione «Cabrito do Alentejo» si designano le carcasse e le carni provenienti dalla macellazione di caprini iscritti nel libro delle nascite, figli di padri e di madri iscritti nel registro zootecnico e/o nel libro genealogico della razza «Caprina Serpentina» oppure derivanti da un accoppiamento terminale in cui la linea paterna è iscritta nel registro zootecnico e/o nel libro genealogico della razza «Caprina Serpentina», nati, allevati e macellati conformemente alle norme stabilite.

Conformemente alle tradizionali pratiche locali di allevamento degli animali dei due sessi, la macellazione ha luogo ad un'età compresa fra 30 e 120 giorni. Le carcasse, il cui peso si colloca fra 3,5 kg e 7,5 kg, presentano un basso tenore di grassi ed una elevata proporzione di muscoli. Le carni sono di colore rosso chiaro, tenere, succulente e di aroma gradevole.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati):

—

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

Il «Cabrito do Alentejo» è allattato dalla madre dalla nascita fino ad un'età compresa tra i 30 e i 120 giorni.

Per favorire lo sviluppo dell'apparato digerente o anche solo per «occupare» gli animali, soddisfacendo la loro necessità innata di masticare e prevenendo così il verificarsi di situazioni di stress, verso l'età di 15 giorni, ai capretti si somministrano sostanze fibrose note come con il nome di «roedores». Si tratta di alimenti a base di: fieno di buona qualità (gustosi e facilmente digeribili), foglie di lecci, di querce da sughero e di altri alberi; cereali; prodotti costituiti unicamente da cereali come granturco, frumento, avena, orzo, segale, ecc.; proteaginosi come piselli, fave, favino, vecce, cicerchie, ceci da foraggio, ecc.); farina di estrazione di girasole, soia, barbabietole ed altri prodotti dell'agricoltura, dell'orticoltura e della frutticoltura.

Questi alimenti possono contenere anche — in proporzioni meno elevate — grassi, carbonati, bicarbonati, fosfati e cloruri nonché siero di latte in polvere ed additivi minerali e vitaminici.

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Tutti questi alimenti servono soltanto ad integrare il latte materno e costituiscono al massimo il 15 % dell'alimentazione del capretto durante la fase di crescita.

La somministrazione di qualsiasi stimolatore della crescita quali anabolizzanti, ormoni, prodotti simili, naturali o artificiali, è vietata.

La somministrazione di acqua e di alimenti rispetta sempre i requisiti minimi in materia di igiene e di salute animale.

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

La produzione ha luogo nella zona geografica delimitata e la macellazione, il sezionamento e il condizionamento possono avere luogo al di fuori della zona geografica di produzione.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

Il «Cabrito do Alentejo» può essere commercializzato sotto forma di carcassa intera, di mezzene, confezionate o meno, oppure sotto forma di carcassa così sezionata: spalla, collo, petto o pancia, costolette del collo, cosciotto e frattaglie. I pezzi devono essere obbligatoriamente confezionati in barchette.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

L'etichettatura deve comportare la dicitura «Cabrito do Alentejo — IGP», il rispettivo logotipo (figura n. 1), il logotipo delle IGP e il marchio dell'Organismo di certificazione.

Figura 1



4. **Delimitazione concisa della zona geografica:**

La zona geografica di produzione è naturalmente circoscritta, dal punto di vista amministrativo, ai distretti di Portalegre, di Évora e di Beja (ad eccezione del «concelho» di Sines e delle «freguesias» di Vila Nova de Milfontes, di Langureira, di Almogrove e di Zambujeira do Mar, che fanno parte del «concelho» di Odemira); ai «concelhos» di Grândola (ad eccezione delle «freguesias» di Carvalhal e di Melides), di Alcácer do Sal (ad eccezione delle «freguesias» di Santa Maria do Castelo e di Comporta), di Santiago do Cacém (ad eccezione della «freguesia» di Santo André), di Alcoutim (ad eccezione della «freguesia» di Vaqueiros); ed alle «freguesias» di Couço e di Santana do Mato, che fanno parte del «concelho» di Coruche, di São Marcos da Serra, che fa parte del «concelho» di Silves, e di Ameixial, che fa parte del «concelho» di Loulé.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

La zona geografica di nascita e di allevamento degli animali è circoscritta alle zone dell'Alentejo ed a quelle limitrofe nelle quali i terreni sono poveri, derivati specialmente da scisti e dalla meteorizzazione di questi ultimi, da un'elevata percentuale di pascoli siti in zone caratterizzate da forti pendenze, ricoperte da macchia molto densa, inaccessibili ai macchinari agricoli ed in cui le altre specie incontrano grandi difficoltà di sopravvivenza (a causa sia della natura dei pascoli sia della difficoltà di accesso).

Nella regione predominano le aziende agricole e zootecniche di tipo agrosilvopastorale estensivo. I caprini sono allevati in sistemi di produzione estensivi consistenti obbligatoriamente in un regime di produzione all'aria aperta. L'utilizzo predominante dei suoli è quindi il seguente: sottobosco di foresta mediterranea (querce da sughero e lecci), zone di coltivazione cerealicola (aridocoltura), seminativi (foraggi coltivati e pascoli naturali o migliorati) e zone incolte.

L'alternanza di inverni rigidi e piovosi e di estati calde e asciutte è anch'essa una peculiarità di questa zona geografica e determina non soltanto il tipo di vegetazione esistente ma anche la sua composizione variabile nel corso dell'anno. La base della vegetazione è costituita da specie autoctone di graminacee (*Dactylis glomerata*, *Lolium* ssp., *Bromus* ssp. ed altre) e di leguminose (principalmente diverse varietà di *Trifolium* e *Medicago* ma anche *Ornithopus*, *Lotus*, *Scorpiurus*, ecc.) nonché da piante arbustive (diverse varietà di *Cistus* più comunemente note come «estevas», «sargaços», «piorno» e «tojo») e da specie molto specifiche e tipiche del genere *Quercus* (querce da sughero e lecci), che forniscono ghiande, rispettivamente di querce e sugheri (*belota* e *lande*) nonché foglie. Questa vegetazione, oltre a costituire la base alimentare degli animali adulti è anche un fattore assolutamente decisivo in quanto non soltanto incide — per selezione naturale — sulle caratteristiche degli animali che resistono alle difficili condizioni di vita, riuscendo a sopravvivere, a riprodursi e ad allattare i piccoli in condizioni tanto sfavorevoli, come nel caso delle capre di razza «Serpentina» e dei loro nati, ma determina anche la modifica delle caratteristiche del latte a seconda dell'epoca dell'anno.

5.2. Specificità del prodotto:

Le conclusioni degli studi effettuati sulle carcasse di «Cabrito do Alentejo» rivelano che queste ultime presentano le seguenti caratteristiche: colorazione chiara a causa della presenza di grasso subcutaneo, anch'esso di colorazione chiara; una proporzione di muscolo compresa fra il 60 e il 66 %, estremamente tenero e succulento; proporzione media di osso pari al 25 %; percentuale di grassi inferiore a quella constatata per altri tipi genetici oggetto di studi; notevole resa economica visto che la coscia, la spalla e la costoletta messe insieme rappresentano circa il 70 % del peso complessivo della carcassa. Le parti commestibili, costituite dal muscolo e dal grasso intramuscolare subcutaneo, presentano un tenore in grassi compreso fra il 6 e l'8 %.

I principali acidi grassi presenti nel grasso del «Cabrito do Alentejo» sono l'acido oleico (C18:1 cis-9), l'acido palmitico (C16:0) e l'acido stearico (C18:0), che costituiscono oltre il 70 % del totale.

Quanto all'acido linoleico (CLA), la sua concentrazione varia tra lo 0,34 e lo 0,66 % nel corso dell'anno.

5.3. Legame causale tra 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):

Le caratteristiche fito-pedo-climatiche di questa zona geografica, associate al loro sfruttamento da parte dell'uomo, definiscono un ecosistema. Questo fattore, unitamente alle tecniche zootecniche proprie della regione alentejana ed alle caratteristiche della razza in parola, contribuisce a far sì che la carne delle capre della Raça Serpentina e dei loro capretti venga immesso sul mercato in quanto prodotto ben distinto da altri analoghi, destinato al consumo, soprattutto in epoche di grande tradizione e importanza sociale e familiare. E' così che il «Cabrito do Alentejo» gode già da molto tempo (esistono riferimenti scritti alle ricette a base di Cabrito do Alentejo fin dal XVI secolo) di reputazione propria presso i consumatori grazie alla specificità della qualità organolettica delle carni ed al suo comprovato valore gastronomico, segnatamente nelle due epoche dell'anno di maggior consumo: Natale e Pasqua.

Le pratiche usuali nella regione fanno sì che i capretti vengano macellati prima dello svezzamento e, quindi, in fase pre-ruminante. La qualità del latte materno assume pertanto importanza fondamentale per la qualità delle carni dei capretti. Visto che la composizione della dieta materna dipende moltissimo dalle condizioni fito-pedo-climatiche variabili nel corso dell'anno all'interno della zona di produzione, anche la concentrazione di CLA nel latte è variabile, rendendo possibile stabilire una correlazione positiva con i quantitativi esistenti nel grasso intramuscolare del *longissimus dorsi* dei capretti, il che, a sua volta, incide sul colore, sul sapore e sulla succulenza delle carni. D'altro lato, la concentrazione di CLA e di altri acidi grassi nel «Cabrito do Alentejo» è sempre superiore rispetto a quella presente nei capretti delle altre razze, il che si riflette decisamente sul profilo variabile degli acidi grassi delle carni di questo capretto, nel corso dell'anno. Questi due fattori si traducono in una elevata domanda di «Cabrito do Alentejo» da parte del consumatore in occasione delle due festività sopra citate, ossia Natale e Pasqua.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

http://www.gpp.pt/Valor/Cabrito_Alentejo_CE_MAIO2011.pdf