

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 60/11)

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

«CORDEIRO MIRANDÊS»/«CANHONO MIRANDÊS»

N. CE: PT-PDO-0005-0787-12.08.2009

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Cordeiro Mirandês»/«Canhono Mirandês».

2. Stato membro o paese terzo:

Portogallo.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.1 — Carni fresche (e frattaglie).

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

Per «Cordeiro» o «Canhono Mirandês» si intende la carne proveniente dalla macellazione di ovini di ambo i sessi di razza «Churra Galega Mirandesa», identificati e iscritti al registro zootecnico della razza, di età non superiore a quattro mesi, nati e allevati in un sistema di allevamento estensivo tradizionale, sezionata e confezionata a norma di quanto disposto dal disciplinare e secondo le norme in vigore nella zona geografica delimitata.

Dal punto di vista commerciale e indipendentemente dall'età dell'animale al momento della macellazione, la carne di «Cordeiro» o «Canhono Mirandês» può presentarsi sotto due forme distinte:

- 1) in carcasse o semicarcasse;
- 2) preconfezionata, in tagli interi o in parti.

Dopo il taglio le costole devono avere uno spessore medio di 2,5 cm.

Secondo le modalità di produzione, la carne di «Cordeiro Mirandês» o «Canhono Mirandês» conforme al processo produttivo della zona geografica presenta le seguenti caratteristiche:

- a) peso della carcassa: in funzione del peso della carcassa, la tabella in appresso illustra la classificazione nelle categorie A, B o C:

Tabella

Categorie della carcassa di «Cordeiro» o «Canhono Mirandês»

Categoria	A	B	C
Peso della carcassa (kg)	da 4 a 7	da 7,1 a 10	da 10,1 a 12
Peso vivo (kg)	da 8,47 a 14,8	da 15 a 20,7	da 21 a 24,3
Età approssimativa in giorni	30	60	120

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- b) grasso: il grasso è di colore bianco, brillante e di consistenza soda, aumenta di spessore proporzionalmente, anche se in misura poco significativa, all'aumentare del peso della carcassa. Non è essudativo e presenta una consistenza tenera,
- c) caratteristiche sensoriali: la carne è di colore rosato, estremamente tenera, succosa e molto saporita, dall'aspetto lievemente marmorizzato di muscolo e grasso. Il muscolo è sodo e abbastanza succoso e tenero. Le tre categorie del «Cordeiro» o «Canhono Mirandês» non presentano differenze significative sotto il profilo della succosità, della fermezza, dell'intensità olfattiva e della palatabilità generale.

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

Non pertinente

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

L'alimentazione impartita è strettamente legata alla classificazione delle carcasse di «Cordeiro Mirandês» o «Canhono Mirandês». La categoria A comprende solo animali considerati agnelli da latte, poiché sono alimentati esclusivamente con latte materno. Dopo la terza settimana di età si somministrano loro gradualmente alimenti solidi e questi animali, considerati agnelli da pascolo, sono classificati nelle categorie B e C al raggiungimento dell'età e del peso corrispondenti. Poiché si trovano in pascolo permanente, ove fruiscono delle risorse della flora regionale, l'alimentazione è integrata da granaglie di cereali accompagnate da paglia di frumento, fieno di prato o di avena nonché foraggi di avena, segale e granoturco prodotti nella medesima azienda agricola. Qualora la produzione di tali mangimi da parte dell'azienda agricola sia insufficiente o in caso di condizioni estreme (siccità, catastrofi naturali, incendi, gelate o altro), i mangimi possono essere acquisiti presso altre aziende agricole ubicate nella zona geografica delimitata, senza limitazioni dei quantitativi di mangimi acquisiti. Tale uso può essere autorizzato se:

- non supera il 50 % della razione quotidiana,
- il mangime concentrato non supera il 35 % della razione quotidiana ed è conforme alla formulazione definita dal disciplinare,
- la produzione di tale mangime concentrato e la relativa somministrazione agli animali sono soggette a controllo.

Per l'alimentazione degli animali sono utilizzati solo prodotti naturali, poiché resta vietato l'uso di prodotti suscettibili di interferire con la crescita e lo sviluppo degli animali, quali ormoni, antibiotici, sulfamidici, anabolizzanti, coccidiostatici e altri prodotti vietati.

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

Può fregiarsi dell'uso della denominazione «Cordeiro Mirandês» o «Canhono Mirandês» unicamente la carne proveniente da animali la cui nascita, l'alimentazione, l'allevamento e la macellazione si svolgono presso le aziende agricole ubicate nella zona geografica delimitata, iscritte e autorizzate a tal fine dal gruppo di gestione.

A fine di ottenere tale autorizzazione, è necessaria la presenza simultanea di tutte le condizioni in appresso:

- i produttori sono proprietari delle aziende agricole ubicate nella zona geografica di produzione,
- gli animali destinati al commercio sono debitamente identificati e iscritti nei registri zootecnici della razza Churra Galega Mirandesa,
- il sistema di allevamento praticato, ossia l'alimentazione degli animali, il peso e l'età di macellazione, sono conformi a quanto disposto dal disciplinare,
- i produttori si sottopongono alle norme di produzione stabilite e al regime di controllo e certificazione previsto,
- i produttori si impegnano per iscritto a rispettare le disposizioni stabilite dal disciplinare.

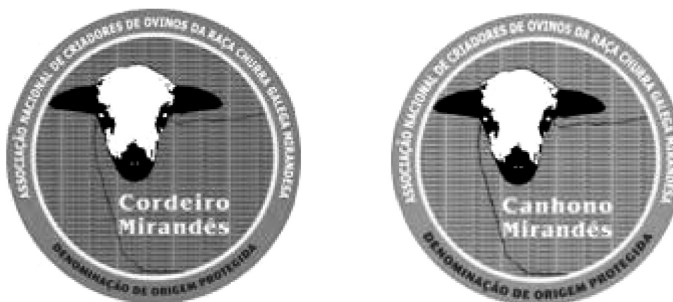
3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

Non pertinente

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura:

Indipendentemente dalla forma di presentazione commerciale, e oltre alle indicazioni obbligatorie, tutti i tagli o le confezioni si presentano debitamente identificati ed etichettati, con le seguenti menzioni:

- «Cordeiro Mirandês — Denominação de Origem Protegida» oppure «Canhono Mirandês — Denominação de Origem Protegida»,
- marchio del prodotto,



- nome e indirizzo del produttore o del gruppo di produttori che commercializza il prodotto,
- logo dell'UE (previa registrazione presso l'UE),
- numero d'identificazione dell'animale,
- marchio di certificazione,
- indicazione della categoria della carcassa (A, B o C),
- data e luogo di macellazione;
- indirizzo per reclami e richiesta di informazioni.

Il nome o la ragione sociale, nonché l'indirizzo del produttore o del gruppo di produttori, non possono in nessun caso essere sostituiti dal nome di un'altra entità, anche se questa si assume la responsabilità del prodotto o provvede alla sua commercializzazione.

La denominazione di vendita «Cordeiro Mirandês DOP» o «Canhono Mirandês DOP» non può essere accompagnata da nessun'altra indicazione o dicitura, inclusi i marchi dei distributori o altri marchi.

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

La zona geografica di produzione della carne di «Cordeiro Mirandês» o «Canhono Mirandês» comprende i comuni di Miranda do Douro, Mogadouro e Vimioso, nel distretto di Bragança.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

La diversità morfologica del rilievo, i suoli da mediamente fertili a poveri, la scarsa piovosità, distribuita irregolarmente nell'arco dell'anno, oltre alle acque che scorrono nelle valli profonde, condizionano i sistemi agricoli praticati nella regione, definendo due realtà distinte ma indissociabili dal punto di vista agricolo: l'altopiano e i declivi. Sui declivi predominano le colture mediterranee: la vite, l'ulivo, il mandorlo e i piccoli ruminanti autoctoni della regione. Sull'altopiano predominano i sistemi cerealicoli e foraggeri, con prati naturali localmente denominati «lameiros» e fruiti dalle razze autoctone che pascolano sui prati a maggese e di secondo fieno delle colture cerealicole. La ricchezza di foraggi e di pascoli dell'altopiano alimenta bovini e ovini che si contendono le risorse disponibili. Gli ovini si alimentano in gran parte su pascolo itinerante, approfittando del secondo fieno e delle terre di coltura, delle erbe spontanee dei prati incolti e a maggese, oltre alle scarse risorse alimentari offerte dalle diverse specie arbustive dell'altipiano Mirandês. La razza Churra Mirandesa, il cui nome corrisponde al toponimo della regione della sua zona di produzione (l'altopiano Mirandês), è attualmente allevata nei comuni di Miranda do Douro, Vimioso e Mogadouro. Questa razza ovina è antica quanto la storia della sua regione. Furono gli invasori celti a incrociare gli ovini esistenti in Portogallo con quelli importati,

ottenendo così il ceppo «churro» primigenio, dal quale discendono gli attuali ovini della razza Churra. La pecora Churra Galega Mirandesa è molto rustica e ben adattata alle condizioni geografiche e climatiche dell'altopiano Mirandês e dei suoi declivi lungo il fiume Douro. Le caratteristiche morfologiche e riproduttive che sono proprie della razza rappresentano la prova di un eccellente adattamento alle particolarità della zona geografica e alle modalità di produzione di cui sopra. Le membra corte e muscolose sono adatte per le lunghe camminate del pascolo itinerante sull'altopiano Mirandês, poiché le zampe larghe dotate di robusti zoccoli rispecchiano l'evoluzione della topografia dell'altopiano. La corporatura di piccola taglia, le orecchie di proporzioni ridotte e la stessa lana della razza Churra costituiscono le difese dell'animale contro le rigide temperature invernali. In queste condizioni l'allevamento di ovini della razza Churra Galega Mirandesa e la conduzione delle greggi è strettamente legata all'eredità familiare e alla conoscenza propria acquisita nel corso dei secoli. Le modalità di conduzione del gregge o la definizione del percorso di pascolo sono elementi che definiscono la capacità di essere pastori di questa razza. Dal punto di vista economico, per la regione anche la produzione della lana si è rivelata un fattore di notevole importanza a favore del mantenimento degli ovini di razza Churra dell'altopiano Mirandês. La sua carne da tempi immemori costituisce parte della dieta delle popolazioni locali. In tal modo, alle conoscenze delle genti di questa regione si aggiungono anche le tecniche di taglio e manipolazione della carne, nonché un modo speciale di macellazione delle carcasse, fattori che conferiscono alla carne un sapore particolare.

5.2. Specificità del prodotto:

La particolarità del prodotto è da rinvenirsi essenzialmente nel processo produttivo e alimentare, oltre che nella razza dell'animale. L'alimentazione tradizionale degli animali, basata sulla fruizione delle risorse locali, dà origine alla produzione di una carne molto tenera, particolarmente succosa, morbida e il cui grasso è consistente e non essudativo. Il muscolo si presenta sodo, dalla marmorizzazione uniforme di grasso intramuscolare che gli conferisce caratteristiche organolettiche molto specifiche, come la notevole tenerezza e succosità. Il taglio delle costole di «Cordeiro Mirandês» o «Canhono Mirandês» è tipico e individuale. Lo spessore delle costole è mediamente di circa 2,5 cm, il che consente di ottenere un maggior rendimento della carcassa e una palatabilità specifica, che valorizza la carne di «Cordeiro Mirandês» o «Canhono Mirandês» presso i consumatori.

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):

L'altopiano Mirandês, zona geografica di produzione del «Cordeiro Mirandês» o «Canhono Mirandês» è indubbiamente la culla della razza ovina Churra Mirandesa. La notorietà di questo prodotto, ampiamente affermato sul mercato, deriva dalle caratteristiche fisiche e sensoriali specifiche della sua carne. La produzione della carne di «Cordeiro Mirandês» o «Canhono Mirandês» è intimamente legata alle caratteristiche edafoclimatiche della regione, caratterizzata da suoli poveri e da un clima secco che favorisce la coltivazione estensiva di cereali nonché l'esistenza di pascoli naturali e di vegetazione spontanea, associate alle presenze arboree esistenti. Al pascolo l'alimentazione degli animali è così costituita dalle erbe spontanee dei prati incolti e lasciati a maggese, abbinate alle scarse risorse alimentari offerte dalle diverse specie di arbusti dell'altopiano Mirandês, come la ginestra bianca (*Cytisus multiflorum*), la ginestra gialla (*Genista falcata*), il cisto ladanifero (*Cistus ladanifer*) e la lavanda francese (*Lavandula pedunculata*). Rappresentanti della flora prativa sono il forasacco allungato (*Bromus commutatus*), la festuca (*Festuca arandinaea*), il forasacchino (*Gaudina fragilis*), la coda di volpe (*Alopecurus brachystachys*), la gramigna dei greppi (*Vulpia bromoides*) e il loglio inglese (*Lolium perenne*). Il fieno è generalmente di prato naturale (flora prativa spontanea) e la paglia è solitamente di frumento o di avena. La segale, il frumento e l'orzo sono forniti sotto forma di grani oppure macinati in farina. Questo regime alimentare, congiuntamente alle caratteristiche proprie della razza e alla gestione delle greggi, tutti elementi ben padroneggiati dalle popolazioni locali, conferiscono alla carne di «Cordeiro Mirandês» o «Canhono Mirandês» un aspetto, una tenerezza e una succosità unici e molto apprezzati nella regione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

http://www.gpp.pt/Valor/doc/CE_Cordeiro_Mirandes.pdf