

Publikacja na mocy art. 18 ust. 2 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1898/2006 jednolitego dokumentu w sprawie nazwy pochodzenia lub oznaczenia geograficznego zarejestrowanego na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 1107/96 zgodnie z art. 17 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92

(2013/C 140/12)

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾

„VITELA DE LAFÕES”

NR WE: PT-PGI-0017-0249-20.01.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Vitela de Lafões”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Mięso pochodzące z tusz wołowych bydła płci męskiej i żeńskiej przed odstawieniem ich od matki (w wieku od pięciu do siedmiu miesięcy) rasy Arouquesa lub Mirandesa oraz ich krzyżówek.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Cielęta karmione są mlekiem matki do osiągnięcia wieku uboju (pięć do ośmiu miesięcy). Oprócz mleka matki cielęta mogą otrzymywać dodatkowe pożywienie w postaci miejscowego siana, roślin rosnących sezonowo na pastwiskach oraz koncentratów paszowych wytwarzanych głównie z mąki kukurydzianej, które produkowane są bezpośrednio na farmie.

Matki karmione są naturalnymi produktami takimi jak kukurydza, życica, kłosówka, jęczmień; trawą i sianem z nawadnianych pastwisk, kolcolistem zachodnim lub innymi odmianami kolcolistu, wrzosem, żarnowcem, dzikimi górskimi trawami i krzewami, owsem, żytem, słomą i sianem.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Wszystkie parafie wchodzące w skład następujących gmin: Oliveira de Frades, Vouzela oraz S. Pedro do Sul.

Parafie: Cedrim i Couto de Esteves w gminie Sever do Vouga; Bodiosa, Ribafeita w gminie Viseu oraz Alva i Gafanhão w gminie Castro Daire.

⁽¹⁾ Zastąpione rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1).

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Region Lafões obejmuje trzy łańcuchy górskie otaczające rzekę Vouga (Caramulo, Gralheira i Montemuro) i odznacza się charakterystycznym klimatem, warunkami glebowymi i rzeźbą terenu. Panujący tu mikroklimat (obszar leży w strefie przejściowej pomiędzy klimatem morskim a kontynentalnym) stwarza korzystne warunki wegetacji dla licznych gatunków drzew, krzewów i roślin zielnych. Obficie występują tu gatunki takie jak żarnowiec, wrzos, kolcolist zachodni i inne odmiany kolcolistu oraz czystek, które stanowią pokarm dla pasących się zwierząt i które determinują cechy odżywcze mięsa.

5.2. Specyfika produktu

Najważniejsze cechy mięsa „Vitela de Lafões” to:

- kolor: jasnoróżowy kolor mięsa równomiernie przetykany białym tłuszczem, delikatna struktura mięśniowa,
- konsystencja: mięso jest zwarte i nieco wilgotne, co nadaje mu soczystość,
- zapach i smak: jedyny w swoim rodzaju smak i zapach mięso zawdzięcza naturalnej paszy, którą karmione są zwierzęta.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Związek przyczynowy pomiędzy obszarem geograficznym a właściwościami produktu opiera się na tradycyjnych metodach hodowli zwierząt (krów i cieląt) oraz jakości pastwisk, a także ras, z których otrzymuje się produkt.

Jakość „Vitela de Lafões” znana była już w połowie XIX w. Pochodzenie mięsa określano dość precyzyjnie, czego dowód znaleźć można w tomie 1 „Archivo Rural” autorstwa Silvestre Bernardo de Limy z 1858 r.: „Niezrównane jałówki i cielęta w okresie ssania lub wkrótce po odstawieniu od matki są szczególnie poszukiwane przez rzeźnie i dostarczają słynnej wołowiny z S. Pedro do Sul i Lafões.”

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽²⁾)

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

⁽²⁾ Porównaj: przypis 1.