

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2021/C 398/19)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

Jednolity dokument

„Carne Ramo Grande”

Nr UE: PDO-PT-02640 – 13 października 2020

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Carne Ramo Grande”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Świeże, chłodzone i mrożone mięso pochodzące od bydła rasy *Ramo Grande*, które zostało wpisane do księgi hodowlanej bydła rasy *Ramo Grande* i które urodziło się, było hodowane i poddane ubojowi na określonym obszarze geograficznym zgodnie z niniejszą specyfikacją.

„Carne Ramo Grande” można wystawiać do sprzedaży w postaci tuszy, półtuszy lub ćwierćtuszy, a także w postaci kawałków, które mogą być całe lub pokrojone w plastry. Oprócz tradycyjnych form prezentacji – tuszy lub pakowanych kawałków (całych lub pokrojonych) – „Carne Ramo Grande” może być również sprzedawane w postaci pakowanego mięsa mielonego.

Mięso o intensywnie czerwonej barwie (która staje się bardziej intensywna w kontakcie z powietrzem i im starsze jest zwierzę, z którego zostało pozyskane), o zwartej konsystencji wynikającej z obecności tkanki łącznej międzypowięziowej w różnych proporcjach i o aromatycznym zapachu charakterystycznym dla tego gatunku. Tłuszcz dobrze rozłożony na poziomie podskórnym, śródmięśniowym, okołomięśniowym i wewnątrzmięśniowym. Tłuszcz perłowo-biały, o zwartej konsystencji po schłodzeniu tuszy. Niethusty w dotyku.

Określono pięć kategorii wiekowych:

- *Vitelão* [roczniak] – mięso pochodzące z tusz bydła w wieku co najmniej 8 miesięcy, ale nie więcej niż 12 miesięcy, sklasyfikowanego w kategorii „Z” i o minimalnej masie tuszy 110 kg;
- *Novilho/a* [młody byk/jalówka] – mięso pochodzące z tusz bydła w wieku co najmniej 12 miesięcy, ale nie więcej niż 24 miesięcy, w przypadku całych tusz samców (kategoria „A”) i co najmniej 12 miesięcy w przypadku tusz samic (kategoria „E”), o minimalnej masie tuszy wynoszącej 130 kg (kategoria „A”) i 120 kg (kategoria „E”);
- *Macho inteiro (Touro)* [cała tusza samca (byka)] – mięso uzyskane z całych tusz samców w wieku co najmniej 24 miesięcy (kategoria „B”) i o minimalnej masie tuszy wynoszącej 200 kg;

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- *Castrado* [wykastrowany byk lub wół] – mięso uzyskane z wykastrowanych tusz samców, w wieku co najmniej 12 miesięcy (kategoria „C”), o minimalnej masie tuszy wynoszącej 130 kg;
- *Vaca* [krowa] – mięso uzyskane z tusz samic bydła, które się już ocieliły, sklasyfikowanych w kategorii „D”, o minimalnej masie tuszy wynoszącej 200 kg.

Mięso jest delikatne, soczyste i smaczne. Mięso z kategorii *Vitelão* i *Novilho/a* jest bardziej delikatne, ale mięso z pozostałych kategorii wiekowych jest równie soczyste i smaczne.

Klasyfikacja tusz

Dopuszcza się tusze sklasyfikowane w następujących określonych kategoriach.

- Uformowanie tuszy:

Novilho/a [młody byk/jałówka]; *Macho inteiro (Touro)* [cały samiec (byk)]; *Castrado* [wykastrowany byk/wół] – dopuszcza się kategorie S, E, U, R i O.

Inne kategorie wiekowe – biorąc pod uwagę cechy morfologiczne i funkcjonalne charakterystyczne dla rasy *Ramo Grande* oraz rodzaj prowadzonej gospodarki hodowlanej, w szczególności w odniesieniu do płci, wieku i wagi zwierząt przy uboju, dopuszcza się również tusze kategorii „P” oraz kategorie wymienione powyżej.

- Wynik dotyczący okrywy tłuszczowej:

Nie dopuszcza się tusz z wynikiem dotyczącym okrywy tłuszczowej wynoszącym 1.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Żywnienie zwierząt odbywa się zgodnie z tradycyjnymi praktykami hodowli bydła. Podstawą ich żywienia jest wypas na naturalnych lub ulepszonych pastwiskach, wykorzystywanych do wypasu bezpośredniego i stanowiących mieszankę traw i roślin strączkowych, takich jak *Lolium perenne* (życica trwała), *Lolium multiflorum* (życica wielokwiatowa), *Trifolium repens* (koniczyna biała), *Trifolium pratense* (koniczyna czerwona) i *Dactylis glomerata* (kupkówka pospolita), które są dostępne przez cały rok dzięki korzystnym warunkom glebowo-klimatycznym panującym na Azorach.

Cielęta żywią się mlekiem matki co najmniej przez pierwsze trzy miesiące. Moment odsadzenia następuje w wieku 6–7 miesięcy. Ponieważ do tego czasu cielęta towarzyszą matkom na pastwiskach, żywią się również paszą i zielonką.

Dorosłe bydło żywi się świeżą trawą, a jego dietę uzupełnia się również kiszonką z trawy, sianem, zieloną kukurydzą lub kiszonką z kukurydzy lub innymi paszami pochodzącymi z gospodarstwa (np. ziarna kukurydzy, suche łuski kukurydzy, łądygi słodkich ziemniaków, słodkie pittosporum) lub z innych gospodarstw w archipelagu Azorów.

Gdy potrzeby żywieniowe bydła nie są w pełni zaspokajane przez wypas (zazwyczaj w małych, rozproszonych gospodarstwach), zwłaszcza na etapie opasania lub gdy niekorzystne warunki pogodowe powodują niedobór żywności, można podawać mieszanki paszowe uzupełniające energię i białko. Pasza uzupełniająca pochodząca spoza archipelagu Azorów nie może stanowić więcej niż 50 % suchej masy w całkowitej rocznej diecie zwierząt.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Narodziny, chów i ubój.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Niezależnie od formatu prezentacji „Carne Ramo Grande” musi zawierać jedno z następujących sformułowań: „Carne Ramo Grande – Denominação de Origem Protegida” [Carne Ramo Grande – chroniona nazwa pochodzenia] lub „Carne Ramo Grande DOP” [Carne Ramo Grande ChNP].

4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny „Carne Ramo Grande” obejmuje archipelag Azorów, na który składa się dziewięć wysp: Santa Maria, São Miguel, Terceira, Graciosa, São Jorge, Pico, Faial, Flores i Corvo.

5. Związek z obszarem geograficznym

Na archipelagu Azorów panuje klimat umiarkowany morski z łagodnymi temperaturami i wąskim zakresem temperatur, wysoką wilgotnością względną i opadami. Gleby wulkaniczne mają strukturę gliniastą, piaszczysto-gliniastą i gliniasto-ilastą oraz są bogate w substancje organiczne i potas.

Takie połączenie gleby i klimatu w sposób naturalny zapewnia warunki wyjątkowo sprzyjające produkcji trawy, co oznacza, że zwierzęta mogą być wypasane przez 365 dni w roku.

Ten system produkcji jest zasadniczo uzależniony od wypasu i produkcji paszy. Produkty uzyskuje się metodami zrównoważonymi ekologicznie, a wkład z zewnątrz jest bardzo niewielki.

Warunki glebowe i klimatyczne panujące na Azorach sprzyjają rozwojowi użytków zielonych przez cały rok. Zmieniają się one jednak w zależności od zmian temperatury i poziomu opadów. W związku z tym szczyt produkcji trawy przypada na okres wiosenno-letni. Różnorodność biologiczna pastwisk jest wysoka, co pozwala na zaspokojenie większości potrzeb żywieniowych bydła rasy *Ramo Grande* przez cały rok. Hodowla bydła na Azorach zawsze opierała się na dobrym wykorzystaniu zasobów naturalnych, silnych związkach ze środowiskiem naturalnym i ukierunkowaniu na zrównoważony rozwój. Na ogólne cechy rodzimej rasy *Ramo Grande* mają wpływ warunki naturalne panujące na archipelagu oraz tradycyjny sposób użytkowania zwierząt tej rasy. Zwierzęta te zawsze hodowano z trzech powodów (jako zwierzęta pociągowe oraz dla ich mięsa i mleka). Rolnicy wykorzystywali byki rasy *Ramo Grande* do zapładniania samic przez jeden lub dwa sezony hodowlane, a następnie kastrowali je i szkolili do orki i jako zwierzęta pociągowe. Zaspokajały one te potrzeby, a także stopniowo dostarczały mięso i mleko, które były niezbędne w diecie rolników. Ponieważ hodowla bydła odbywała się według modelu produkcji rolnej na własne potrzeby, rolnicy spędzali dużo czasu w bliskim kontakcie ze swoimi zwierzętami. Rolnictwo ekstensywne i specjalistyczna wiedza rolników (w zakresie żywienia zwierząt i zarządzania produkcją zwierzęcą) zapewniły zwierzętom doskonałe warunki życia. Dzięki temu jakość uzyskiwanych produktów jest tak wyrazista. Ze względu na ich główną rolę (jako zwierzęta pociągowe), kontakt człowieka z tymi zwierzętami był zawsze bardzo intensywny, ponieważ należało je nauczyć wykonywania swoich zadań. Zwierzęta te wykazywały dużą gotowość do nauki i były bardzo potulne, w szczególności w stosunku do swoich właścicieli, którzy ze swojej strony dokładali wszelkich starań, aby zapewnić im pożywienie odpowiadające ich wysiłkom i chronić je przed zimą lub innymi niekorzystnymi warunkami pogodowymi. Trzymano je głównie w *atafonas* (młynach), *palheiros* (strychach na siano) i *lojas* (warsztatach) w domach, ponieważ zapewniały ciepło w najzimniejszych okresach roku. Oznaczało to, że trzymano je w bliskim sąsiedztwie ludzi i tę sympatię do zwierząt przekazywano z pokolenia na pokolenie. Obecnie odbywają się imprezy kulturalne (parady, konkursy i wystawy etnograficzne, często powiązane z rytuałami religijnymi ku czci Ducha Świętego), które gromadzą hodowców tego bydła, wzmacniając więzi i łącząc ludzi, którzy doceniają te zwierzęta i są dumni z faktu, że je hodują. Należy zauważyć, że chociaż średnia liczba bydła na gospodarstwo jest niewielka, ich ciągłe istnienie świadczy o silnej więzi emocjonalnej z tymi zwierzętami.

Właściwości mięsa „Carne Ramo Grande” pod względem smaku, delikatności i soczystości wynikają ze sposobu hodowli zwierząt. Warunki glebowe i klimatyczne panujące na Azorach, w połączeniu ze szczególną techniką hodowli i potulnym charakterem zwierząt, umożliwiają ich wypas przez cały rok.

Jako że mięso pochodzi od zwierząt hodowanych w systemie wypasowym, który umożliwia im swobodne poruszanie się po pastwiskach i przemieszczanie się między różnymi działkami, jego barwa jest zazwyczaj bardziej intensywna. W zależności od kategorii wiekowej zwierzęcia barwa mięsa „Carne Ramo Grande” zmienia się od jaśniejszej czerwieni w przypadku młodszych zwierząt do jaskrawszej czerwieni w miarę wzrostu wieku. Barwa tłuszczu również zmienia się w zależności od wieku zwierzęcia, od białej w przypadku młodszych zwierząt do bardziej żółtej w przypadku wołów i dorosłego bydła (byków i krów).

Klimat (bardzo korzystny dla hodowli bydła) i gleba (żywna i łatwa do uprawy) zapewniają w połączeniu dobre warunki do wypasu. Dzięki temu bydło, które przybyło na archipelag Azorów w momencie jego odkrycia i zasiedlenia, mogło dostosować się, rozwijać i ewoluować, uzyskując charakterystyczne cechy genetyczne, które dziś określają rasę *Ramo Grande*.

Hodowcy rasy *Ramo Grande* są strażnikami wyjątkowego dziedzictwa genetycznego, które starali się zachować jako spuściznę swoich przodków przez wiele pokoleń i często w trudnych warunkach. Od zawsze dbają o zachowanie tego dziedzictwa i zawsze uważali stada bydła za część swojej rodziny. Podczas tradycyjnych świąt obchodzonych na poszczególnych wyspach archipelagu Azorów, a w szczególności świąt poświęconych Duchowi Świętemu, mięso tych zwierząt zawsze było ulubionym składnikiem typowych dań serwowanych podczas tych uroczystości. Dania te stanowią połączenie wiedzy i tradycyjnych przepisów z każdej z wysp, a nawet z poszczególnych wiosek, przekazywanych z pokolenia na pokolenie, aby podkreślić smaki i aromaty charakterystyczne dla mięsa tej rasy.

Bydło to jest ważne dla archipelagu Azorów ze względu na sposób, w jaki jest nadal wykorzystywane w tradycyjnej hodowli i podczas uroczystości etnograficznych, a także ze względu na jego znaczenie w kuchni serwowanej zarówno mieszkańcom, jak i odwiedzającym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/carne/docs/CE_Carne_Ramo_Grande_DOP.pdf
