

REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) 2019/1841 DA COMISSÃO
de 31 de outubro de 2019

relativo à inscrição de uma denominação no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» (DOP)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽¹⁾, nomeadamente o artigo 52.º, n.º 3, alínea a),

Considerando o seguinte:

- (1) O pedido, apresentado pela Bélgica, de registo da denominação «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» como denominação de origem protegida (DOP) em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* ⁽²⁾.
- (2) Em 27 de julho de 2018, a Comissão recebeu um ato de oposição apresentado pela França e em 26 de setembro de 2018, a correspondente declaração de oposição fundamentada.
- (3) A França alegou que as condições previstas no artigo 5.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 não foram cumpridas. Afirmou que a denominação «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen», proposta para registo como DOP, não estava associada a nenhum local particular mas se limitava a identificar a raça bovina «raça vermelha da Flandres Ocidental», a partir da qual se produz a carne de acordo com o caderno de especificações do produto.
- (4) Além disso, a França alegou que a denominação proposta seria contrária ao artigo 6.º, n.º 2, porque era suscetível de induzir os consumidores em erro quanto à verdadeira origem do produto. Uma vez que a denominação a inscrever no registo continha o termo «ras», que significa «raça», seria impossível distinguir entre uma carne produzida em conformidade com o caderno de especificações da denominação de origem protegida e outra simplesmente obtida de animais da mesma raça, mas não abrangida pela denominação de origem protegida. Consequentemente, existiria um elevado risco de confusão para os consumidores.
- (5) Tendo considerado essa oposição admissível, a Comissão, por ofício de 14 de novembro de 2018, convidou a Bélgica e a França a procederem às consultas adequadas durante um período de três meses, no sentido de alcançarem um acordo em conformidade com os respetivos procedimentos internos.
- (6) A pedido do requerente, o prazo para essas consultas foi prorrogado por mais três meses.
- (7) As partes chegaram a acordo. A Bélgica comunicou à Comissão os resultados do mesmo por ofício de 14 de maio de 2019. Clarificou-se que o nome oficial da raça é «Rood» e não «Rood ras van West-Vlaanderen». Por conseguinte, o elemento geográfico da denominação não faz parte do nome da raça, constituindo antes o elemento geográfico da denominação a registar que indica a origem do produto.
- (8) Além disso, à luz da distinção explícita acima referida, não pode considerar-se que a denominação seja suscetível de induzir os consumidores em erro quanto à verdadeira origem do produto. O respeito das regras gerais da União em matéria de rotulagem seria suficiente para evitar o risco de induzir os consumidores em erro igualmente no que se refere às traduções e, em especial, a um eventual conflito com o nome da raça francesa «Rouge Flamande».
- (9) Deve ser concedida proteção à denominação «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» no seu conjunto. Os produtores devem poder continuar a utilizar elementos individuais dessa denominação, mesmo conjuntamente e em tradução, desde que sejam respeitados os princípios e regras aplicáveis na ordem jurídica da União.
- (10) Na medida em que cumpre as disposições do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 e a legislação da União, importa ter em conta o conteúdo do acordo celebrado entre a Bélgica e a França.

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO C 157 de 4.5.2018, p. 11.

- (11) Os textos do documento único e do caderno de especificações foram alterados em conformidade. Considera-se que as alterações introduzidas no documento único não são substanciais. O livro genealógico da raça «Rood» e os regulamentos do grupo requerente foram anexados ao caderno de especificações.
- (12) Uma vez que as alterações ao documento único não são substanciais, não é necessário proceder de novo ao exame, como previsto no artigo 51.º, n.º 4, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012. Porém, a versão consolidada do documento único deve ser publicada para informação.
- (13) À luz do exposto, a denominação «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» deve ser inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

É registada a denominação «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» (DOP).

A denominação referida no primeiro parágrafo identifica um produto da classe 1.1. Carnes (e miudezas) frescas, do anexo XI, do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão ⁽³⁾.

O documento único consolidado figura no anexo do presente regulamento.

Artigo 2.º

É concedida proteção à denominação «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» no seu conjunto. Os elementos individuais dessa denominação podem ser utilizados em toda a União, mesmo conjuntamente e em tradução, desde que sejam respeitados os princípios e regras aplicáveis na ordem jurídica da União.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 31 de outubro de 2019.

Pela Comissão
O Presidente
Jean-Claude JUNCKER

⁽³⁾ Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão, de 13 de junho de 2014, que estabelece regras de aplicação do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 179 de 19.6.2014, p. 36).

ANEXO

DOCUMENTO ÚNICO

«VLEES VAN HET ROOD RAS VAN WEST-VLAANDEREN»

N.º UE: PDO-BE-02261 — 11.1.2017

DOP (X) IGP ()

1. Denominação

«Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen».

2. Estado-Membro ou país terceiro

Bélgica.

3. Descrição do produto agrícola ou do género alimentício**3.1. Tipo de produto**

Classe 1.1. Carnes (e miudezas) frescas.

3.2. Descrição do produto a que se aplica a denominação referida no ponto 1

A denominação «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» deve ser exclusivamente utilizada para a carne fresca de bovinos fêmeas com idade entre os três anos e meio e os oito anos e de bovinos machos com idade entre os dois e os três anos e meio de raça vermelha criados na província da Flandres Ocidental. As carcaças devem apresentar as seguintes especificações:

- Peso mínimo: 380 kg;
- Conformação: S, E, U, R e O da classificação SEUROP para os bovinos;
- Estado de engorda: 2, 3, 4 ou 5.

A carne, de cor tendente ao vermelho-escuro, é ligeira e delicadamente marmoreada e de textura fina.

A carne tem um sabor marcado e intenso, ao qual a gordura fina confere uma nota cremosa.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

Entre 75% e 100% das forragens grosseiras (erva e produtos forrageiros) utilizadas na alimentação das vacas e novilhos da raça vermelha são produzidas na área geográfica, principalmente na própria exploração.

Durante alguns períodos da sua vida, os animais recebem, como complemento, uma percentagem limitada de alimentos concentrados.

No verão, os bovinos pastam nos prados assim que e enquanto as condições meteorológicas o permitam, o que corresponde, em média, a sete meses, entre abril e novembro.

No inverno, a alimentação é constituída essencialmente por forragens produzidas localmente: fenossilagem e feno.

As forragens são produzidas na exploração, mas, se for necessário, podem ser adquiridas localmente, na área geográfica. Só em condições meteorológicas extremas, como seca ou forte precipitação, podem ser adquiridas forragens provenientes de regiões limítrofes, em quantidade limitada. Anualmente, as forragens que não provêm da área geográfica representam entre 30% e 50% da matéria seca utilizada para alimentar os animais e não afetam as características específicas da carne.

Os animais recebem, como complemento das forragens:

- no verão (e apenas se necessário): forragens grosseiras de origem local (como milho, polpa, dreches, batatas, palha, etc.);
- no inverno: forragens grosseiras e uma quantidade diária máxima de 0,5 kg de alimentos concentrados por 100 kg de peso vivo.

As forragens grosseiras anteriormente referidas são produzidas principalmente na exploração, mas também podem ser adquiridas, se for caso disso. Entre 75% e 100% destas forragens provêm da área geográfica.

A duração máxima da fase de engorda é de cinco meses. A forragem é completada por alimentos concentrados, sendo a quantidade máxima diária de 1 kg por 100 kg de peso vivo. Os alimentos concentrados contêm cereais e complementam-se, entre outros ingredientes, com bagaço de linhaça, beterraba forrageira, batata, etc. Os animais podem ser engordados em estábulo, presos ou não, ou em pastagem.

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada

O nascimento, a criação, a engorda, o abate e o corte devem ocorrer na área geográfica.

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que se aplica a denominação

—

3.6. Requisitos específicos relativos à rotulagem do produto correspondente à denominação

O rótulo deve indicar a denominação registada «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» e o logótipo da UE.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica abrange a província belga da Flandres Ocidental.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

A Flandres Ocidental presta-se a uma agricultura tradicional constituída por explorações agrícolas mistas. A província é descrita do seguinte modo: «A Flandres Ocidental é uma zona de baixa altitude [...]. Com um clima marítimo particularmente favorável, é constituída principalmente por terras agrícolas muito ricas: os solos pesados dos polders estendem-se por detrás do cordão dunar, as terras da metade meridional da província são constituídas por solos franco-arenosos férteis, enquanto a região arenosa se situa no triângulo formado por Bruges, Torhout e Tielt. O agricultor da Flandres Ocidental dispõe de um vasto leque de possibilidades de exploração e de rotação de culturas, exceto na região arenosa.»

A pecuária tem vindo a assumir cada vez mais importância na Flandres Ocidental devido à proximidade do mar do Norte e ao clima marítimo característico. O clima marítimo é fortemente influenciado pela corrente do Golfo, corrente oceânica quente do Atlântico. É raro, portanto, registarem-se na Flandres Ocidental temperaturas extremamente frias ou extremamente quentes. Estes fatores, combinados com o número de horas de insolação na região, o mais elevado de toda a Bélgica, são muito favoráveis ao crescimento da erva e de produtos forrageiros, principais fontes de alimentação da raça vermelha. A riqueza das pastagens garante a obtenção de uma carne de bovino saborosa com uma nota cremosa.

Os criadores de bovinos da raça vermelha transmitem o seu saber de geração em geração: os animais permanecem em pastagem enquanto o tempo o permite e são criados essencialmente com forragens grosseiras. Além disso, são abatidos um pouco mais tarde do que os bovinos para carne de outras raças. Os criadores de bovinos da Flandres Ocidental gerem explorações agrícolas mistas bem enraizadas na tradição local e adaptadas às circunstâncias geográficas e climáticas. Além da pecuária, produzem culturas arvenses, como o trigo-mole, a cevada, a beterraba sacarina, a batata, o milho, tradicionalmente também utilizados como forragens grosseiras para a alimentação de bovinos desta raça.

5.2. Especificidade da raça

Os bovinos da raça vermelha pastam na Flandres Ocidental e no norte da Flandres francesa há séculos. Por volta de 1770, esta zona era um centro de criação homogéneo de bovinos de raça vermelha, que representava 95% dos bovinos da região.

Após a independência da Bélgica em 1830, as abordagens díspares adotadas pelas autoridades francesas e belgas em matéria de criação deram origem a uma dicotomia. A França privilegiou a raça leiteira, o que originou a raça «rouge des Flandres» ou «Casseloise». Na Flandres Ocidental a raça manteve-se para fim duplo.

Em 1906, foi criado um consórcio provincial para gerir um livro genealógico da raça para toda a Flandres Ocidental. Inicialmente batizada «het rood Vlaams ras» (a raça vermelha flamenga), a raça passou depois a denominar-se «het rood ras van West-Vlaanderen» (a raça vermelha da Flandres Ocidental). Esta última denominação põe em evidência a zona de exploração bem delimitada, ou seja, a província belga da Flandres Ocidental, que, no início do século XX, decidiu manter uma única raça no seu território.

Até à década de 1970, até 80% do total dos bovinos existentes na Flandres Ocidental pertenciam à raça vermelha. A raça manteve-se porque alguns criadores da Flandres Ocidental apostaram deliberadamente nas qualidades específicas da carne desses animais. Em 1994, constatou-se que 99,6% dos bovinos da raça vermelha se encontravam ainda na região. Segundo dados mais recentes, atualmente este valor ainda é superior a 95%.

Em 1991, em conformidade com o decreto ministerial relativo ao melhoramento das raças bovinas, o nome oficial da raça era «het Rood ras van België» (a raça vermelha belga). O nome da raça foi alterado para «Rood» («vermelha») em 2007, na sequência da revogação desse decreto.

5.3. *Especificidade da carne*

A combinação das características da raça e das características geográficas da província da Flandres Ocidental confere à carne a sua especificidade.

A raça vermelha foi-se adaptando ao longo dos séculos à suavidade do clima marítimo e à riqueza do solo da região. Diz-se, na linguagem popular, que nenhuma outra raça belga é capaz, como o faz esta raça, de transformar a erva em carne. Os animais passam o máximo de tempo possível nas pastagens da Flandres Ocidental e recebem posteriormente, no inverno, uma grande variedade de forragens grosseiras produzidas localmente.

A «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» distingue-se da restante carne de bovino belga pelo seu sabor pleno e intenso. Este sabor é reforçado por uma nota cremosa obtida graças ao ligeiro marmoreado. Além disso, a carne é particularmente tenra sem, todavia, perder sabor, tenrura essa que se deve à sua estrutura delicada, de textura muito fina. Apresenta uma bela cor vermelho-escura.

A raça, a alimentação com forragens locais e a idade mais avançada no abate garantem as qualidades peculiares desta carne.

5.4. *Relação entre a área geográfica e as características do produto*

A relação entre a raça vermelha e a província da Flandres Ocidental perdura há séculos. A área geográfica compreende tanto as sólidas competências dos criadores locais e a boa gestão do livro genealógico como as condições edafoclimáticas próprias da zona.

A percentagem significativa de produtos forrageiros locais na alimentação dos bovinos de raça vermelha influencia favoravelmente o sabor da carne. A suavidade do clima marítimo favorece o crescimento contínuo da erva todo o ano e, por sua vez, o desenvolvimento da massa muscular dos animais, produzindo uma carne suculenta de textura fina. A qualidade específica da carne deve-se à grande liberdade de movimento de que gozam os animais, que podem sair para pastar desde a mais tenra idade e desenvolver a sua massa muscular. As vacas podem também parir várias vezes. O parto e o aleitamento fazem com que a carne contenha gorduras naturais, que conferem o sabor cremoso à «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen».

Os animais, por serem abatidos numa idade mais avançada, têm muito tempo para crescer e desenvolver a sua massa muscular ao consumirem produtos locais de qualidade superior, o que torna tenra e saborosa a carne destes animais robustos da raça vermelha.

Os novilhos da raça vermelha criados na Flandres Ocidental apresentam igualmente este desenvolvimento da massa muscular. No modo de criação habitual de bovinos para carne, os machos raramente têm a possibilidade de atingir a mesma idade. Com efeito, nessas explorações, a maioria deles são abatidos com 20 meses de idade. Na Flandres Ocidental, estes animais só são abatidos ao atingirem a idade de dois a três anos e meio, podendo assim desenvolver uma boa massa muscular que permite obter um produto acabado tenro e delicadamente marmoreado. Outra diferença essencial em relação à prática habitual reside no facto de estes bovinos pastarem nos prados durante o máximo de tempo possível e serem alimentados com forragens grosseiras e produtos forrageiros da Flandres Ocidental, e não com alimentos concentrados e milho.

A qualidade da carne dos bovinos de raça vermelha criados na Flandres Ocidental está atestada por numerosas menções nas ementas de restaurantes, antigas e recentes, e na literatura gastronómica.

Em 2012, a «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» foi reconhecida como um produto regional flamengo tradicional.

Atualmente, a carne dos bovinos de raça vermelha criados na província da Flandres Ocidental é muito apreciada nos círculos gastronómicos mais importantes da Flandres Ocidental e da Bélgica, constituindo um produto de qualidade objeto de procura internacional.

Referência à publicação do caderno de especificações

(Artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

https://lv.vlaanderen.be/sites/default/files/attachments/productdossier_vlees_van_het_rood_ras_van_west-vlaanderen_0.pdf