

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2019/1841 DE LA COMISIÓN
de 31 de octubre de 2019

por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» (DOP)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y en particular su artículo 52, apartado 3, letra a),

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la solicitud belga de registro como denominación de origen protegida del nombre «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» se ha publicado en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽²⁾.
- (2) El 27 de julio de 2018, la Comisión recibió una notificación de oposición de Francia. El 26 de septiembre de 2018, recibió la correspondiente declaración motivada de oposición.
- (3) Francia alegó que no se cumplían las condiciones del artículo 5 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. Argumentaba que la denominación propuesta para su registro como DOP «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» no está vinculada a ningún lugar específico. Solo identifica la raza bovina denominada «Raza roja de Flandes Occidental» a partir de la cual se obtiene la carne, de acuerdo con el correspondiente pliego de condiciones.
- (4) Por otra parte, Francia también alegaba que el nombre propuesto podría ser contrario al artículo 6, apartado 2, porque puede inducir a error al consumidor sobre el verdadero origen del producto. Habida cuenta de que el nombre a registrar contiene el término «ras» (raza), sería imposible establecer una diferencia entre una carne producida según el pliego de condiciones de la Denominación de Origen Protegida y otra obtenida simplemente de animales de la misma raza, pero no amparados por la Denominación de Origen Protegida. Por consiguiente, podría existir un riesgo alto de confusión para el consumidor.
- (5) La Comisión consideró admisible la oposición, por lo cual, mediante carta de 14 de noviembre de 2018, invitó a Bélgica y Francia a celebrar las consultas pertinentes durante un período de tres meses para encontrar un acuerdo de conformidad con sus procedimientos internos.
- (6) A petición del solicitante, el plazo para la celebración de esas consultas se prorrogó otros tres meses.
- (7) Las partes llegaron a un acuerdo. Bélgica comunicó los resultados del acuerdo a la Comisión mediante carta de 14 de mayo de 2019. Se aclaró que el nombre oficial de la raza es «Rood» y no «Rood ras van West-Vlaanderen». Por consiguiente, el elemento geográfico de la denominación no forma parte del nombre de la raza, sino que es el componente geográfico del nombre a registrar e indica el origen del producto.
- (8) Además, habida cuenta de esa clara distinción, no puede considerarse que el nombre pueda inducir a error al consumidor sobre el verdadero origen del producto. El cumplimiento de las normas generales de la Unión en materia de etiquetado podría ser suficiente para evitar el riesgo de inducir a error a los consumidores también en relación con las traducciones, en particular un posible conflicto con el nombre de la raza francesa «Rouge Flamande».
- (9) La protección debe concederse a la denominación «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» en su totalidad. Los productores deben poder seguir utilizando los distintos componentes de ese nombre, incluso de manera conjunta, y su traducción, siempre que se respeten los principios y normas aplicables del ordenamiento jurídico de la Unión.
- (10) El contenido del acuerdo celebrado entre Bélgica y Francia debe tomarse en consideración por cuanto cumple las disposiciones del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 y la normativa de la Unión.

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO C 157 de 4.5.2018, p. 11.

- (11) Los textos del documento único y del pliego de condiciones se modificaron en consecuencia. Las modificaciones introducidas en el documento único no se consideran sustanciales. El libro genealógico de la raza «Rood» y los reglamentos de la agrupación solicitante se adjuntaron al pliego de condiciones.
- (12) Puesto que las modificaciones del documento único no son sustanciales, no es necesario proceder al nuevo examen previsto en el artículo 51, apartado 4, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012. No obstante, la versión consolidada del documento único debe publicarse a título informativo.
- (13) A la luz de las consideraciones anteriores, procede inscribir la denominación «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda registrado el nombre «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» (DOP).

El nombre contemplado en el párrafo primero identifica un producto de la clase 1.1. Carne fresca (y despojos) del anexo XI del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión ⁽³⁾.

En el anexo del presente Reglamento figura la versión consolidada del documento único.

Artículo 2

La protección se concede a la denominación «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» en su totalidad. Podrán utilizarse los distintos componentes de dicho nombre, incluso de manera conjunta, y su traducción, en toda la Unión, siempre que se respeten los principios y normas aplicables del ordenamiento jurídico de la Unión.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 31 de octubre de 2019.

Por la Comisión
El Presidente
Jean-Claude JUNCKER

⁽³⁾ Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO 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. Denominación

«Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen»

2. Estado miembro o tercer país

Bélgica

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Carne fresca (y sus despojos)

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

La denominación «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» solo debe utilizarse para la carne fresca de vacas de entre 3,5 y 8 años de edad y de bueyes de entre 2 y 3,5 años de edad pertenecientes a la raza «Roja» y criados en la provincia de Flandes Occidental. Las canales deben cumplir las especificaciones siguientes:

- Peso: mínimo 380 kg
- Conformación: S, E, U, R, O de la clasificación SEUROP de los bovinos
- Estado de engrasamiento: 2, 3, 4 o 5

La carne, de color rojo bastante oscuro, presenta un ligero y fino veteado y una textura fina.

Tiene un sabor pleno e intenso, que con la grasa fina adquiere un toque cremoso.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

Entre el 75 y el 100 % de los forrajes (hierba y productos forrajeros) con los que se alimentan los bueyes y las vacas de la raza «Roja» se produce en la zona geográfica, principalmente en la explotación.

En determinados períodos de su vida, estos bovinos reciben un porcentaje limitado de piensos concentrados.

Los bovinos pastan al aire libre en cuanto llega el buen tiempo y mientras las condiciones meteorológicas lo permiten, unos siete meses por término medio, entre abril y noviembre.

Durante el invierno, la alimentación se compone principalmente de productos forrajeros locales, henolaje y heno.

Esos productos forrajeros se producen en la explotación, pero si es preciso se compran localmente otros, también producidos en la zona geográfica. Solo en caso de condiciones meteorológicas extremas (sequías o fuertes precipitaciones) se adquieren cantidades limitadas de forraje en las zonas limítrofes. En el conjunto del año, estos piensos de fuera de la zona geográfica representan entre el 30 % y, como máximo, el 50 % de la materia seca administrada, lo cual no afecta a las características específicas de la carne.

Además de los productos forrajeros, los bovinos se alimentan

- en verano (y solo si es necesario): de forrajes de producción local (maíz, pulpa, bagazo, patatas, paja, etc.),
- en invierno: de forrajes y un máximo diario de 0,5 kg de piensos concentrados por 100 kg de peso vivo.

El forraje complementario mencionado se produce en gran medida en la explotación, pero puede comprarse en caso necesario. Entre el 75 % y el 100 % procede de la zona geográfica.

El período de engorde tiene una duración máxima de cinco meses. La alimentación se completa con un máximo diario de piensos concentrados de 1 kg por 100 kg de peso vivo. Estos concentrados contienen cereales y se complementan entre otras cosas con hogazas de lino, remolacha forrajera, patatas, etc. El engorde puede tener lugar con los animales estabulados, atados o no, o pastando libremente.

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El nacimiento, la cría y engorde, el sacrificio y el despiece tienen lugar en la zona geográfica.

3.5. *Normas específicas sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del que lleva el nombre registrado*

—

3.6. *Normas específicas sobre el etiquetado del producto que lleva el nombre registrado*

En la etiqueta figuran el nombre registrado de «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» [carne de la raza roja de Flandes Occidental] y el logotipo de la UE.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona geográfica es la provincia belga de Flandes Occidental.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

Flandes Occidental se presta a la agricultura tradicional con explotaciones mixtas. Esta provincia se describe así: «Flandes Occidental es una zona de tierras bajas [...] que goza de un clima marítimo muy favorable y cuyo suelo está principalmente compuesto por tierras agrícolas muy ricas: tras la línea de dunas, se extienden las tierras pesadas de los polders; la mitad meridional de la provincia se compone de una marga fértil, mientras que los suelos arenosos se limitan al triángulo situado entre Brujas, Torhout y Tielt. Salvo en los terrenos arenosos, los agricultores de Flandes Occidental disponen de una amplia gama de posibilidades de explotación y rotación de cultivos».

En Flandes Occidental, la ganadería siempre ha ocupado un lugar importante por la proximidad del mar del Norte y su característico clima marítimo, muy influido por la cálida corriente del Golfo en el océano Atlántico, que hace que Flandes Occidental tenga pocos días al año de mucho frío o de mucho calor. Se añade a ello que es la región de Bélgica con más horas de insolación, todo lo cual es muy favorable para el crecimiento de hierba y productos forrajeros, que son las principales fuentes de alimento de la raza «Roja». Su riqueza garantiza una sabrosa carne de vacuno con su toque cremoso.

Los ganaderos de la raza «Roja» de Flandes Occidental transmiten sus conocimientos de generación en generación: los animales pastan al aire libre mientras el tiempo lo permite y se alimentan fundamentalmente de forrajes. Además, se sacrifican bastante más tarde que otros bovinos de razas cárnicas. Los ganaderos de Flandes Occidental gestionan explotaciones agrícolas mixtas muy enraizadas en las tradiciones locales y que se han adaptado a las circunstancias geográficas y climáticas, en las cuales, además de la ganadería, se producen cultivos herbáceos, como trigo, cebada, remolacha azucarera, patata o maíz, que se utilizan también tradicionalmente como forraje para el ganado de esta raza.

5.2. *Carácter específico de la raza*

Hace siglos que se practica el pastoreo de la raza roja en Flandes Occidental y en la parte norte del Flandes francés. En torno a 1770 podía hablarse de un centro de cría homogéneo de ganado de la raza roja, que representaba el 95 % de los bovinos de la región.

Tras la independencia de Bélgica en 1830, los distintos planteamientos de las autoridades francesas y belgas en materia de cría condujeron a una dicotomía en la raza. Francia dio prioridad a las vacas lecheras, lo que resultó en la raza «rouge des Flandres» o «Casseloise». En Flandes Occidental se mantuvo el doble uso de la raza.

En 1906 se creó un consorcio regional para establecer un libro genealógico de todo Flandes Occidental para esta raza, que en neerlandés dio en llamarse «rood Vlaams ras» [la raza roja flamenca], pero que luego pasó a denominarse «rood ras van West Vlaanderen» [la raza roja de Flandes Occidental]. Esta última denominación hace hincapié en una zona de cría definida: la provincia belga de Flandes Occidental, que, desde el comienzo del siglo XX, optó deliberadamente por una sola raza en su territorio.

Hasta los años setenta, el 80 % de todos los bovinos de Flandes Occidental eran de la raza roja. La raza se ha mantenido porque algunos ganaderos de Flandes Occidental optaron deliberadamente por las cualidades específicas de la carne de estos animales. En 1994 se comprobó que el 99,6 % de los bovinos de esta raza se encontraban en Flandes Occidental. Según datos más recientes, esta cifra se sitúa ahora por encima del 95 %.

En 1991, de conformidad con el Decreto Ministerial relativo a la mejora de las razas bovinas, la denominación oficial de la raza era «het Rood ras van België» [la raza Roja de Bélgica]. En 2007, tras la derogación de dicho Decreto, el nombre de la raza pasó a ser «Rood» [«Roja»].

5.3. *Carácter específico de la carne*

La combinación de las características específicas de la raza y las características geográficas de la provincia de Flandes Occidental confiere a esta carne su carácter específico.

La raza «Roja» ha ido adaptándose a lo largo de los siglos a la suavidad del clima oceánico y a la riqueza del suelo. Según el dicho popular, ninguna otra raza bovina belga es capaz de convertir así la hierba en carne. Los animales pastan al aire libre durante el máximo tiempo posible y reciben después, en invierno, una gran variedad de forrajes de producción local.

La carne de la raza «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» se distingue de las demás carnes de bovino belga por su sabor pleno e intenso, subrayado por su toque cremoso debido a su fino veteado. La carne es además muy tierna y no pierde nada de sabor, dada su delicada textura y un veteado muy fino. La carne presenta un hermoso color rojo oscuro.

La raza, la alimentación con el forraje local y el sacrificio a una edad más avanzada confieren a la carne de la raza roja de Flandes Occidental estas cualidades específicas.

5.4. *Relación entre la zona geográfica y las características específicas del producto*

El vínculo entre la raza «Roja» y la provincia de Flandes Occidental se mantiene desde hace siglos. En esta zona geográfica confluyen los conocimientos de los ganaderos locales, un registro genealógico correcto y las especificidades climatológicas y del terreno.

La alta proporción de productos forrajeros locales en la alimentación de estos bovinos tiene un efecto positivo en el sabor de la carne. La suavidad del clima oceánico propicia el crecimiento constante de la hierba, que propicia la musculación y una carne jugosa de fibras finas. La específica calidad de la carne se debe a que los animales, desde que son bien pequeños, pueden salir a pastar con plena libertad de movimientos y desarrollar su masa muscular. Sucede, además, que las vacas paren varias veces. La parición y la lactancia hacen que la carne contenga grasas naturales, las cuales confieren a esta carne su sabor cremoso.

Como los animales son sacrificados a una edad avanzada, han tenido más tiempo para crecer y desarrollar masa muscular, consumiendo alimentos locales de calidad. De resultas de ello, la carne de estos robustos animales de la raza roja se caracteriza por ser tierna y sabrosa.

También los bueyes de la raza «Roja» criados en Flandes Occidental presentan este desarrollo de su masa muscular. En el modo usual de gestión de una explotación bovina de producción cárnica, los machos casi nunca tienen la oportunidad de hacerse viejos, suelen ser sacrificados a los 20 meses de edad. En Flandes Occidental, los bueyes de la raza «Roja» se sacrifican entre los 2 y los 3,5 años. Desarrollan así una masa muscular considerable, que permite obtener un producto final tierno y ligeramente veteado. Otra diferencia importante con respecto a la práctica usual es que los bovinos pastan al aire libre durante el máximo tiempo posible y se alimentan con forrajes y productos forrajeros de Flandes Occidental, en vez de con piensos concentrados y maíz.

De la calidad de la carne de ganado de la raza «Roja» criado en Flandes Occidental dan testimonio las muchas menciones en los menús de restaurante, antiguos y recientes, y en la literatura gastronómica.

En 2012, se otorgó a «Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen» el reconocimiento de producto regional tradicional flamenco.

Hoy en día, la carne de bovinos de la raza «Roja» criados en la provincia de Flandes Occidental es muy apreciada en la mejor gastronomía de Flandes Occidental y de Bélgica; también hay demanda de este producto de calidad en el extranjero.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(Artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

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