

La vedella dels Pirineus, tercer producte càrnic català que obté el segell de qualitat de la UE

Es tracta de la primera indicació geogràfica que inclou territori d'una i altra banda dels Pirineus



Vaques brunes del Pirineu

La Comissió Europea ha registrat aquest dimarts la Vedella dels Pirineus Catalans com a Indicació Geogràfica Protegida (IGP) de la Unió Europea. El segell de qualitat europeu es podrà utilitzar des d'ara, a la carn de vedelles criades als Pirineus Catalans de les races de vedella Bruna, Aubrac o Gasconne (o bé de l'encreuament de mares d'aquestes mateixes races amb mascles Charolaise, Limousine o Blonde d'Aquitaine) que compleixin amb els requisits d'aquesta IGP.

Amb aquesta catalogació, la Vedella dels Pirineus Catalans és el segon producte de carn fresca de Catalunya en entrar al registre de qualitat europeu, després del Capó del Prat. Juntament amb la llonganissa de Vic, constitueixen els tres productes càrnics catalans que hi ha ara mateix al registre.

El nom registrat és en català (Vedella dels Pirineus Catalans), castellà (Ternera de los Pirineos Catalanes) i francès (Vedell des Pyrénées catalanes) ja que es tracta de la primera Indicació Geogràfica que inclou territori d'una i altra banda dels Pirineus. És, a més, el quart producte transfronterer protegit arreu de la UE.

Les característiques d'aquesta carn, tal i com les descriu el Diari Oficial de la Unió Europea, inclouen, a més de la raça, l'alimentació dels vedells 'segons el mètode de producció tradicional a la zona'. Això vol dir que neixen a l'aire lliure als mateixos prats on pasturen les seves mares, que són

criades en règim extensiu. Així, el plec de característiques específica que "els vedells es crien amb la seva mare com a mínim durant els primers quatre mesos de vida" i s'alimenten "a base de llet materna i de pastures fresques" al llarg d'aquest temps.