

## **RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE**

### **«Vitellone bianco dell'Appennino Centrale»**

Indicazione geografica protetta registrata con Reg. (CE) n. 134/98 del 20 gennaio 1998.

Disciplinare modificato con Reg. (CE) n. 1301/11 del 9 dicembre 2011.

#### **Richiedente**

Consorzio di tutela del Vitellone bianco dell'Appennino Centrale

Via delle fascine, 4 – 06132 San Martino in Campo (PG)

Tel. 0756079257

Fax 075398511

[www.vitellonebianco.it](http://www.vitellonebianco.it)

[info@vitellonebianco.it](mailto:info@vitellonebianco.it)

#### **Sintesi del disciplinare**

##### Tipo di prodotto

1.1 Carni fresche

##### Caratteristiche del prodotto

La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è prodotta da bovini, maschi e femmine, di razza Chianina, Marchigiana, Romagnola, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi, nati ed allevati nell'area geografica di produzione. I bovini devono risultare nati da allevamenti in selezione e regolarmente iscritti al Registro Genealogico del Giovane Bestiame del Libro Genealogico Nazionale

##### *Si aggiungono le parole*

« o essere figli di padre e madre iscritti al libro genealogico della stessa razza. »

Le carcasse, in base alla griglia comunitaria di valutazione, devono rientrare nei seguenti valori:

- conformazione: non inferiore ad R;

- stato di ingrassamento: escluso 1 e non superiore a 3.

Il colore delle parti carnose esposte della carcassa non deve presentare colorazioni anomale (magenta o tendente al nero). Il colore del grasso visibile non deve tendere al giallo cinerino né deve avere venature tendenti al giallo carico.

I parametri qualitativi medi della carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale devono essere:

- pH fra 5.2 e 5.8

- estratto etereo (sul t.q.) inferiore al 3%

- ceneri (sul t.q.) inferiore al 2%

- proteine (sul t.q.) maggiore del 20%

- colesterolo inferiore a 50 mg/100 g

- rapp. ac. grass. ins./sat. maggiore di 1,0

- calo a fresco minore del 3%

- grado di durezza (crudo) minore di 3.5 Kg/cmq
- colore (luce diurn. 2667K L superiore a 30; C superiore a 20; H compreso fra 25 e 45)

***Si eliminano le parole***

- « - calo alla cottura minore del 35%
- grado di durezza (cotto) minore di 2.5 Kg/cmq. »

**Zona geografica di produzione**

L'area geografica di produzione della carne di "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" è rappresentata dal territorio delle province collocate lungo la dorsale appenninica del Centro-Italia. Più precisamente la zona di produzione è rappresentata dai territori delle attuali seguenti province: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata, Pesaro-Urbino, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa, Pistoia e da parte dei territori delle province di Roma, Latina e Caserta.

**Metodo di ottenimento del prodotto**

Dalla nascita allo svezzamento è consentito l'uso dei seguenti sistemi di allevamento: pascolo, stabulazione libera,

***Le parole***

- « stabulazione fissa. »

***Sono sostituite dalla parola***

- « semibrado. »

Nelle fasi successive allo svezzamento e fino alla macellazione, i soggetti devono essere allevati esclusivamente a stabulazione libera, a posta fissa

***Si aggiunge la parola***

- « , semibrado. »

I vitelli devono essere allattati naturalmente dalle madri fino al momento dello svezzamento. Successivamente la base alimentare è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica indicata; in aggiunta, è permesso l'uso di mangimi concentrati semplici o composti

### ***Le parole***

« e l'aggiunta con integratori minerali e vitaminici. »

### ***Sono sostituite dalle parole***

« e l'aggiunta di integratori. »

La razione deve comunque essere calcolata in modo da assicurare livelli nutritivi alti o medio alti (maggiori di 0.8 U.F./Kg di S.S. per i maschi e maggiori di 0.7 U.F./Kg di S.S. per le femmine) ed una quota proteica compresa tra il 13% ed il 18% in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale. Nei quattro mesi che precedono la macellazione è vietato alimentare il bestiame con foraggi insilati.

### ***Le parole***

« E' vietato alimentare il bestiame con i seguenti sottoprodotti dell'industria:

- Polpa di barbabietola esausta fresca;
- Potature di olivo macinate;
- Foglie di olivo fresche od essiccate;
- Pastazzo d'arancia;
- Pastazzo secco d'agrumi;
- Polpa essicata d'arancia;
- Sansa d'olivo;
- Buccette d'oliva;
- Buccette e semi di pomodoro;
- Residui di distilleria;
- Radichette di malto;
- Trebbie di birra;
- Trebbie fresche o essiccate;
- Borlande fresche o essiccate;
- Pula vergine o commerciale;
- Farina di carne;
- Ciccioi;
- Farina di pesce;
- Sangue;
- Grasso di origine animale;
- Marco di mele;
- Frutta fresca o conservata
- Scarti dell'industria dolciaria. »

### ***Sono sostituite dalle parole***

« E' vietato alimentare il bestiame con i seguenti sottoprodotti dell'industria:

- Farina di carne;
- Ciccioi;
- Farina di pesce;
- Sangue;
- Grasso di origine animale;
- Scarti dell'industria dolciaria

I seguenti sottoprodotti dell'industria sono ammessi esclusivamente come componenti di mangimi concentrati:

- Polpa di barbabietola esausta fresca;
- Potature di olivo macinate;
- Foglie di olivo fresche od essiccate;
- Pastazzo d'arancia;
- Pastazzo secco d'agrumi;
- Polpa essiccata d'arancia;
- Sansa d'olivo;
- Buccette d'oliva;
- Buccette e semi di pomodoro;
- Residui di distilleria;
- Radichette di malto;
- Trebbie di birra;
- Trebbie fresche o essiccate;
- Borlande fresche o essiccate;
- Pula vergine o commerciale;
- Marco di mele;
- Frutta fresca o conservata. »

La macellazione deve avvenire in mattatoi idonei;

***Si eliminano le parole***

« situati all'interno della zona di produzione »

al fine di evitare l'instaurarsi di fenomeni di stress nell'animale, particolare cura va prestata al trasporto ed alla sosta prima della macellazione evitando l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico dagli automezzi. Gli animali al mattatoio devono essere avviati immediatamente alla macellazione o sostare in box singoli.

Al fine di preservare e proteggere le masse muscolari dall'ossidazione nella fase di frollatura, nella fase di macellazione non è ammesso lo sgrassamento totale della carcassa intesa come la completa rimozione del grasso di copertura del filetto e del grasso di copertura (interno ed esterno) delle masse muscolari che all'atto della macellazione risultano ricoperte da grasso.

Nel rispetto delle normative vigenti, la refrigerazione delle carcasse deve essere effettuata in modo tale da evitare il fenomeno della contrattura da freddo.

Vista la necessità di migliorare la tenerezza delle carcasse di animali maschi, che hanno minore capacità di depositare grasso anche intramuscolare rispetto alle femmine, la frollatura per le carcasse dei maschi deve essere di almeno 4 giorni

***Le parole***

« per i quarti anteriori e di 10 giorni per i posteriori. »

***Sono sostituite dalle parole***

« per tutti i tagli tranne lo scamone, la noce e la fesa e il muscolo del lombo, che dovranno essere sottoposti a frollatura per almeno 10 giorni. »

### Legame con la zona geografica

Il legame fra l'area geografica indicata e il prodotto risulta dalla combinazione tra patrimonio genetico, tipo di allevamento ed ambiente climatico, e fa sì che la carne ottenuta, anche dissezionata sul banco di vendita, non presenti fenomeni di rapido scurimento delle superfici esposte con notevole diminuzione degli scarti di lavorazione.

I sistemi di allevamento sono preminentemente riconducibili a quelli tradizionali della posta fissa o semilibera per i soggetti in fase di ingrasso. Gli alimenti utilizzati nelle fasi di accrescimento ed ingrasso sono prevalentemente di produzione aziendale. La maggioranza delle aziende pratica il cosiddetto ciclo chiuso portando il vitello nato in stalla dalla fattrice al peso di macellazione.

Le caratteristiche principali del prodotto sono determinate in primo luogo dall'appartenenza alle tre razze da carne autoctone, allevate da secoli nel territorio delimitato sulla base di tradizionali e consolidate tecniche produttive.

Le carni assorbono in modo dinamico le influenze ambientali, che determinano delle differenze non solo dal punto di vista organolettico ma anche in termini di massa muscolare e di parti fibrose e grasse. Poiché gli animali vivono prevalentemente in libertà il loro ciclo biologico è strettamente legato all'ambiente geografico che li circonda.

### Struttura di Controllo

Nome: 3 A PTA Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a r.l.

Fraz. Pantalla - 06050 Todi (PG)

Tel.075-89571 – Fax. 075-8957257

E-mail: [info@parco3a.org](mailto:info@parco3a.org)

Sito: <http://www.parco3a.org/>

### Designazione e presentazione

La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale deve essere immessa al consumo provvista di particolare contrassegno a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto.

Il contrassegno è costituito dal logo recante la scritta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale". Il contrassegno ha dimensioni di cm 5 x 5 con base superiore arrotondata e riporta: al centro un bovino stilizzato con un 5 formante la testa e con gambe composte da una R ripetuta quattro volte semisovrapposta; alla base il nome della razza (Chianina, Marchigiana, Romagnola) e sui tre lati rimanenti la scritta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.



Il contrassegno deve essere apposto con caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguito dalla menzione Indicazione Geografica Protetta e/o I.G.P.

L'apposizione del contrassegno deve essere effettuata al mattatoio da un esperto incaricato dall'organismo di controllo.

Il contrassegno deve essere impresso sulla superficie della carcassa, in corrispondenza della faccia esterna dei 18 tagli di seguito elencati: 1) muscolo posteriore; 2) campanello; 3) girello; 4) sottofesa; 5) noce; 6) fesa; 7) scamone; 8) lombata; 9) costata; 10) pancia; 11) petto; 12) sottospalla; 13) reale; 14) collo; 15) muscolo anteriore; 16) girello di spalla; 17) polpa di spalla; 18) copertina.

Il contrassegno deve essere conservabile in tutte le fasi della distribuzione.

La carne è posta in vendita al taglio o confezionata.

Nel caso di vendita al taglio l'etichetta deve essere esposta e ben visibile nell'area del bancone di vendita destinata alla carne IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

La carne confezionata porzionata, fresca o surgelata, deve essere confezionata nei seguenti modi: preconfezionato,

### *Si aggiunge la parola*

« preincartato, »

sottovuoto, atmosfera modificata. Essa è posta in vendita solo in confezioni chiuse ed etichettate, riportante un'etichetta con le informazioni previste all'art. 6.3.

Il confezionamento può avvenire solo in laboratori di sezionamento

### *Si aggiungono le parole*

« e macellerie »

abilitati e sotto il controllo dell'organo preposto che consente la stampigliatura del logo della Indicazione Geografica Protetta sulle singole confezioni.

### *Si eliminano le parole*

« E' comunque vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. »

Conformemente a quanto previsto dalla legislazione vigente in materia di etichettatura e tracciabilità della carne bovina, sulla carne dovrà essere apposta una etichetta che ne permetta l'identificazione e la rintracciabilità.

L'etichetta dovrà riportare, oltre ai dati obbligatori richiesti dalle normative vigenti, le seguenti informazioni:

1. numero di riferimento o codice di rintracciabilità.
2. la denominazione "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e/o il logo;

### *Le parole*

« 3. la dicitura “Indicazione Geografica Protetta” e/o il logo comunitario previsto dalla normativa comunitaria vigente. E’ possibile l’uso dell’acronimo “I.G.P.”;  
4. la razza del soggetto; »

*Sono sostituite dalle parole*

« 3. il logo comunitario previsto dalla normativa comunitaria vigente. In aggiunta è possibile riportare la dicitura “Indicazione Geografica Protetta” e/o l’acronimo “I.G.P.”.  
4. la razza del soggetto solamente se il lotto è costituito da animali di una singola razza; »

Le informazioni di cui ai punti 2, 3 e 4 possono essere riportate su una etichetta separata e, comunque, sulla stessa confezione; le informazioni di cui ai punti 2 e 3 devono essere riportate entrambe in un’unica etichetta.

L’esperto incaricato dall’Organismo di Controllo provvede, per ogni capo bovino, all’inserimento e alla registrazione dei dati in una scheda informatica chiamata documento di controllo. L’etichetta può riportare anche le altre informazioni previste nel documento di controllo.