

VERSIONE AGGIORNATA
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
"VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE"

Art.1

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" è riservata alle carni prodotte dall'allevamento bovino che risponde alle condizioni ed ai requisiti illustrati nel presente Disciplinare ai sensi della normativa di riferimento vigente.

Art.2

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; Roma limitatamente ai comuni di Arcinazzo Romano, Camerata Nuova, Cervara di Roma, Jenne, Mazzano Romano, Ponzano Romano, Sant'Oreste, Subiaco, Vallepietra, Vallinfreda, Vivaro Romano; Latina limitatamente ai comuni di Campodimele, Castelforte, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Minturno, Monte San Biagio, Prossedi, Roccasecca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sonnino, Spigno Saturnia; Caserta limitatamente ai comuni di Ailano, Alife, Alvignano, Baia e Latina, Bellona, Caianello, Caiazzo, Calvi Risorta, Camigliano, Capriati a Volturno, Castel Campagnano, Castel di Sasso, Castello del Matese, Ciorlano, Conca della Campania, Dragoni, Fontegreca, Formicola, Francolise, Gallo Matese, Galluccio, Giano Vetusto, Gioia Sannitica, Letino, Liberi, Marzano Appio, Mignano Monte Lungo, Pastorano, Piana di Monte Verna, Piedimonte Matese, Pietramelara, Pietravairano, Pignataro Maggiore, Pontelatone, Prata Sannita, Pratella, Presenzano, Raviscanina, Riardo, Rocca D'Evandro, Roccaromana, Rocchetta e Croce, Ruviano, San Gregorio Matese, San Pietro Infine, San Potito Sannitico, Sant'Angelo d'Alife, Sparanise, Teano, Tora e Piccilli, Vairano Patenora, Valle Agricola, Vitulazio.

Art.3

3.1 - Razze previste e identificazione

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 di cui all'Art 2. I bovini devono risultare nati da allevamenti in selezione e regolarmente iscritti al Registro Genealogico del Giovane Bestiame del Libro Genealogico Nazionale.

Art.4

4.1 – Alimentazione

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

Nelle fasi successive allo svezzamento e fino alla macellazione, i soggetti devono essere allevati esclusivamente a stabulazione libera, a posta fissa, 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 e l'aggiunta di integratori alimentari.

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.

4.2 - Alimenti vietati

Nei quattro mesi che precedono la macellazione è vietato alimentare il bestiame con foraggi insilati.

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

4.3 Macellazione

La macellazione deve avvenire in mattatoi idonei.

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.

Art.5

5.1 Classificazione della carcassa

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.

5.2 Colore

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.

5.3 Frollatura

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 (ad esclusione dei tagli che vengono macinati) deve essere di almeno 4 giorni 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.

5.4 Parametri qualitativi

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).

Art. 6

6.1 Contrassegni

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 riportato di seguito 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 (specificando tra parentesi le relative basi muscolari):

- 1) muscolo posteriore (tibiale anteriore e posteriore, peroneo, estensori comune, anteriore e laterale delle falangi, flessori esterno ed interno delle falangi);
- 2) campanello (gastrocnemio laterale e mediale, soleo e flessore superficiale delle falangi);
- 3) girello (semitendinoso);
- 4) sottofesa (bicipite femorale-lungo vasto, paramerale-lungo-vasto);
- 5) noce (retto anteriore della coscia, vasto intermedio, laterale e medio);
- 6) fesa (semimembranoso, adduttore del femore, pettineo, sartorio, gracile);
- 7) scamone (tensore della fascia lata, gluteo medio, superficiale, profondo e accessorio);
- 8) lombata (lunghissimo del dorso, lungo spinoso e costale, trapezio, traverso spinoso, intercostale, elevatore delle coste, piccolo dentato e gran dorsale);
- 9) costata (trapezio, traverso spinoso del dorso, lungo costale e spinoso, intercostale, lunghissimo del dorso, gran dorsale, piccolo dentato ed elevatore delle coste);
- 10) pancia (obliquo esterno ed interno, trasverso e retto dell'addome);
- 11) petto (pettorale profondo e superficiale, trasversale delle coste);
- 12) sottospalla (romboide, trapezio, splenio, lungo flessore del collo, lungo spinoso e costale, trasverso spinoso del dorso, gran dorsale, gran dentato, lunghissimo del dorso, intercostali);
- 13) reale (intercostale, gran dorsale);
- 14) collo (romboide, trapezio, splenio, piccolo e grande complesso, lungo flessore del collo, traverso spinoso, atloide del piccolo complesso, cleidoccipitale e mastoideo, intertrasversali del collo);
- 15) muscolo anteriore (estensore obliquo ed anteriore del metacarpo, estensore proprio delle dita, estensore anteriore delle falangi, cubitale esterno ed interno, gran palmare, flessore superficiale

- e profondo delle falangi, capo omerale e ulnare del flessore profondo delle falangi, capo radiale del flessore superficiale delle falangi);
- 16) girello di spalla (sopraspinoso e brachiocefalico);
- 17) polpa di spalla (bicipite brachiale e pettorale profondo);
- 18) copertina (sottospinoso e piccolo rotondo).

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

6.2 Documento di controllo

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.

Il documento di controllo è il documento informatico a cui si dovrà fare riferimento per le verifiche del rispetto dei requisiti di conformità e sarà archiviato esclusivamente per via informatica.

A seguito della registrazione del documento di controllo, l'esperto incaricato provvederà alla apposizione del contrassegno secondo quanto previsto all'art. 6.1.

Il documento di controllo, per permettere la verifica dei requisiti di conformità e i controlli relativi sul rispetto di tali requisiti, dovrà contenere i seguenti dati:

1. numero identificativo dell'animale (matricola);
2. azienda di nascita;
3. aziende di allevamento e/o ingrasso;
4. movimentazione del capo;
5. data di nascita;
6. sesso;
7. razza.
8. data e numero progressivo di macellazione;
9. categoria dell'animale;
10. peso della carcassa e del taglio destinato;
11. conformazione e grasso della carcassa secondo la classificazione CE
12. denominazione e sede del mattatoio dove è avvenuta la macellazione;
13. denominazione e sede del laboratorio di sezionamento dove è avvenuto il sezionamento;
14. indicazione della tipologia di prodotto preso in carico (carcassa, mezzena, sesto, quarto, singoli tagli o tagli misti);
15. denominazione e sede del destinatario: macelleria, laboratorio di sezionamento, operatore commerciale;
16. nome dell'esperto incaricato alla certificazione;

6.3 Etichetta

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;
3. il logo dell'Unione previsto dalla normativa vigente. In aggiunta è possibile riportare la dicitura "Indicazione Geografica Protetta" e/o l'acronimo "I.G.P".
4. la razza del soggetto ad esclusione dei lotti costituiti da più razze;

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

L'etichetta può riportare anche le altre informazioni previste nel documento di controllo di cui all'art. 6.2.

6.4 Modalità di vendita

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

Art. 7

I controlli sono effettuati da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito al Titolo V, capo I del Reg. (UE) 1151/2012.

L'Organismo di controllo è "3A-PTA – Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria - Soc. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla - 06050 Todi (PG) Italia - Tel.075- 89571 – Fax. 075-8957257.

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori, dei punti vendita e dei laboratori di confezionamento, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo del numero dei vitelli nati, allevati, macellati, sezionati, porzionati e confezionati è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.