

Disciplinare di produzione dell' Indicazione Geografica Protetta "Vitellone Bianco dell' Appennino Centrale"

(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 134/98)

Il testo di seguito riportato è fedele al contenuto del disciplinare allegato all' istanza di riconoscimento approvata dalla Commissione UE con il regolamento sopra indicato.
Il presente testo, in ogni caso, non sostituisce il documento ufficiale depositato presso gli organi ministeriali e comunitari preposti.

Art. 1

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e' riservata alle carni prodotte dall'allevamento bovino che risponde alle condizioni ed ai requisiti illustrati nel presente Disciplinare ai sensi del Regolamento CE 2081/92.

Art. 2

L'area geografica di produzione della carne di "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" e' rappresentata dal territorio delle province collocate lungo la dorsale appenninica del Centro-Italia.

Più precisamente la zona di produzione e' rappresentata dai territori delle attuali seguenti province: Bologna, Ravenna, Forlì, Rimini, Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa.

Art. 3

La carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e' prodotta da bovini, maschi e femmine, di pura razza Chianina, Marchigiana, Romagnola, di eta' compresa tra i 12 e i 24 mesi.

Il bestiame deve essere risultare nato da allevamenti in selezione e regolarmente iscritto alla nascita al Registro Genealogico del Giovane Bestiame.

Dovrà presentare i relativi contrassegni identificativi previsti dalla normativa vigente in materia di Libri Genealogici.

Art. 4

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

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

I vitelli devono essere allattati naturalmente dalle madri fino al momento dello svezzamento. Successivamente la base alimentare e' rappresentata da foraggi freschi e/o conservati provenienti da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica indicata; in aggiunta, e' permesso l'uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'addizione con integratori minerali e vitaminici. 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.) 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 e' vietato alimentare il bestiame con foraggi insilati e sottoprodotti dell'industria.

La macellazione deve avvenire in mattatoi idonei, 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 degli automezzi e la promiscuità, sia nel viaggio che nella sosta, di animali provenienti da allevamenti diversi.

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

Al fine di migliorare la tenerezza delle carni, e' consentito l'uso dell'elettrostimolazione sulle carcasse.

Art. 5

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 ne' 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
- rapporto acidi grassi insaturi/saturi maggiore di 1,0
- calo a fresco minore del 3%
- calo alla cottura minore del 35%
- grado di durezza (crudo) minore di 3.5 Kg/cmq
- grado di durezza (cotto) minore di 2.5 Kg/cmq
- colore (luce diurna 2667K L superiore a 30 C superiore a 20 H compreso fra 2.5 e 4.5.

Art. 6

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 e' costituito dal logo riportato nell'allegato 1) del presente disciplinare e recante la scritta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale". Il logo 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 tipo genetico (Chianina, Marchigiana, Romagnola) e sui tre lati rimanenti la scritta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

Il marchio 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. La marchiatura deve essere effettuata al mattatoio da un esperto incaricato dall'organismo di controllo.

Il logo 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, trasverso spinoso, intercostale, elevatore delle coste, piccolo dentato e gran dorsale)
- 9) costata (trapezio, trasverso 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, trasverso 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 marchio deve essere conservabile in tutte le fasi della distribuzione.

La carne e' posta in vendita al taglio o confezionata. La vendita al taglio può avvenire anche in punti vendita appositamente convenzionati i quali, dietro l'impegno sottoscritto a vendere esclusivamente carne di bovino timbrata con il marchio della Indicazione Geografica Protetta, vengono sottoposti a specifici controlli e possono pertanto pubblicizzare tale condizione.

La carne confezionata porzionata, fresca o surgelata, e' posta in vendita solo in confezioni sigillate. Il confezionamento può avvenire solo in laboratori abilitati e sotto il controllo dell'organo preposto che consente la stampigliatura del marchio della Indicazione Geografica Protetta sulle singole confezioni.

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

Art. 7

La vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione e' svolta dal Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali il quale può avvalersi ai fini del controllo sulla produzione ed il commercio della carne di "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" di un organismo appositamente autorizzato.

Allegato 1:

