

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

PROVVEDIMENTO 16 aprile 2019

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Vitellone bianco dell'Appennino centrale» registrata in qualità di Indicazione geografica protetta in forza al regolamento (CE) n. 134 del 20 gennaio 1998. (19A02989)

(GU n.108 del 10-5-2019)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
della direzione generale per la promozione
della qualità agroalimentare e dell'ippica

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed, in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Vista la direttiva direttoriale 2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 19 marzo 2019, in particolare l'art. 1, con la quale ai titolari degli uffici dirigenziali di livello non generale, sono assegnati, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro del 27 febbraio 2019, n. 1423, nonché nella direttiva dipartimentale 29 febbraio 2019, prot. n. 774, gli obiettivi riportati nell'allegato A) che costituisce parte integrante della direttiva.;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 134/1998 della Commissione del 20 gennaio 1998 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la Indicazione geografica protetta «Vitellone bianco dell'Appennino centrale»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica del disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta di cui sopra;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 594/2019 della Commissione dell'8 aprile 2019, è stata accolta la modifica di cui al precedente capoverso;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito dell'approvazione della modifica richiesta della I.G.P. «Vitellone bianco dell'Appennino centrale», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta «Vitellone bianco dell'Appennino centrale», nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 7

regolamento (UE) n. 594/2019 della Commissione dell'8 aprile 2019, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - Serie L 103 del 12 aprile 2019.

I produttori che intendono porre in commercio la Indicazione geografica protetta «Vitellone bianco dell'Appennino centrale», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 16 aprile 2019

Il dirigente: Polizzi

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» e' 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» e' rappresentata dal territorio delle province collocate lungo la dorsale appenninica del Centro-Italia. Piu' precisamente la zona di produzione e' rappresentata dai territori delle attuali seguenti province: Bologna, Ravenna, Forli-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» e' prodotta da bovini, maschi e femmine, di razza Chianina, Marchigiana, Romagnola, di eta' compresa tra i dodici e i ventiquattro mesi, nati

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 e' 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 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 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 e' vietato alimentare il bestiame con foraggi insilati.

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

- Farina di carne;
- Ciccioli;
- 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;
- Bucchette d'oliva;
- Bucchette 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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 deve essere di almeno quattro 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 dieci 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 etero (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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

sui tre lati rimanenti la scritta Vitellone bianco dell'Appennino centrale.

Parte di provvedimento in formato grafico

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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

ogni capo bovino, all'inserimento e alla registrazione dei dati in una scheda informatica chiamata documento di controllo.

Il documento di controllo e' il documento informatico a cui si dovra' fare riferimento per le verifiche del rispetto dei requisiti di conformita' e sara' archiviato esclusivamente per via informatica.

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

Il documento di controllo, per permettere la verifica dei requisiti di conformita' e i controlli relativi sul rispetto di tali requisiti, dovra' 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 e' avvenuta la macellazione;
 13. denominazione e sede del laboratorio di sezionamento dove e' 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 tracciabilita' della carne bovina, sulla carne dovra' essere apposta una etichetta che ne permetta l'identificazione e la rintracciabilita'.

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

1. numero di riferimento o codice di rintracciabilita'.
2. la denominazione «Vitellone bianco dell'Appennino centrale» e/o il logo;
3. il logo dell'Unione previsto dalla normativa vigente. In aggiunta e' 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 piu' 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 puo' riportare anche le altre informazioni previste nel documento di controllo di cui all'art. 6.2.

6.4 Modalita' di vendita

La carne e' 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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

confezionata nei seguenti modi: preconfezionato, preincartato, sottovuoto, atmosfera modificata. Essa e' posta in vendita solo in confezioni chiuse ed etichettate, riportante un'etichetta con le informazioni previste all'art. 6.3.

Il confezionamento puo' 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 e' «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, nonche' attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo del numero dei vitelli nati, allevati, macellati, sezionati, porzionati e confezionati e' garantita la tracciabilita' 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.