

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 26 aprile 2017

Iscrizione della denominazione «Vitelloni Piemontesi della Coscia» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. (17A03189)

(GU n.112 del 16-5-2017)

IL DIRETTORE GENERALE DELLA PQAI IV

della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

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;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 703/2017 della Commissione del 5 aprile 2017, la denominazione «Vitelloni Piemontesi della Coscia» riferita alla categoria «Carni fresche (e frattaglie)» è iscritta quale Indicazione geografica protetta nel registro delle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 52, paragrafi 2 e 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della Indicazione geografica protetta «Vitelloni Piemontesi della Coscia», 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 «Vitelloni Piemontesi della Coscia», registrata in sede comunitaria con regolamento (UE) n. 703/2017 del 5 aprile 2017.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione «Vitelloni Piemontesi della Coscia», possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la suddetta denominazione e la menzione «Indicazione geografica protetta» solo sulle produzioni conformi al regolamento (UE) n. 1151/2012 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 26 aprile 2017

Il dirigente: Polizzi
Allegato

Vitelloni Piemontesi della Coscia

Art.1.

Nome del prodotto

L'Indicazione geografica protetta (IGP) «Vitelloni Piemontesi della Coscia» e' riservata alle carni fresche prodotte dall'allevamento del bovino che risponde alle condizioni e ai requisiti illustrati nel presente disciplinare.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

L'Indicazione geografica protetta «Vitelloni Piemontesi della Coscia» e' riservata alle carni ottenute dalla macellazione di bovini maschi e femmine di razza Piemontese iscritti al relativo libro genealogico o figli di entrambi i genitori iscritti al libro genealogico, di eta' superiore a 12 mesi, allevati e ingrassati, dallo svezzamento alla macellazione, nella zona di produzione indicata all'art. 3.

Le carcasse da cui deriva la carne dei «Vitelloni Piemontesi della Coscia» sono valutate secondo la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse bovine in particolare:

Categorie

A carcasse di giovani animali maschi non castrati di eta' inferiore a 24 mesi

C carcasse di animali maschi castrati

E carcasse di altri animali femmine

Classi di conformazione

S

E

U

Per la categoria E e' ammessa la classe di conformazione R.

Stato di ingrassamento

1

2

Il peso a freddo delle carcasse deve essere superiore a:

360 kg per la categoria A

260 kg per la categoria E

340 kg per la categoria C

La resa alla macellazione deve essere superiore uguale al 62% per i maschi e superiore uguale al 59% per le femmine e i castrati.

Il periodo di frollatura, cioe' il tempo che intercorre dalla data di macellazione alla vendita al consumatore, dovra' essere minimo di 4 giorni a partire dalla data di macellazione.

Il pH delle carcasse a 24 ore dalla macellazione deve essere inferiore a 6.

La misurazione del pH avviene sul muscolo longissimus toraci.

Il colore della carne varia dal rosato al rosso chiaro brillante.

Art. 3.

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.

Area geografica di produzione

La zona di produzione della IGP «Vitelloni Piemontesi della Coscia» comprende il territorio amministrativo di seguito specificato.

Regione Piemonte

Provincia di Alessandria - Provincia di Asti - Provincia di Cuneo
- Provincia di Torino

Provincia di Biella: i Comuni di Benna, Biella, Borriana, Camburzano, Candelo, Cavaglia', Cerretto Castello, Cerrione, Cossato, Crosa, Donato, Dorzano, Gaglianico, Graglia, Lessona, Magnano, Massazza, Mongrando, Mottalciata, Muzzano, Netro, Occhieppo Inferiore, Occhieppo Superiore, Pollone, Ponderano, Quaregna, Roppolo, Sala Biellese, Salussola, Sandigliano, Sordevolo, Strona, Valdengo, Verrone, Villanova Biellese, Vigliano Biellese, Viverone, Torrazzo, Zimone, Zubiena, Zumaglia.

Provincia di Novara: i Comuni di Agrade Conturbia, Barengo, Bellinzago Novarese, Biandrate, Bogogno, Borgomanero, Borgo Ticino, Briga Novarese, Briona, Caltignaga, Cameri, Carpignano Sesia, Casaleggio Novara, Castellazzo Novarese, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Galliate, Gattico, Ghemme, Gozzano, Invorio, Landiona, Mandello Vitta, Mezzomerico, Momo, Novara, Oleggio, Oleggio Castello, Paruzzaro, Recetto, Romagnano Sesia, San Nazzaro Sesia, San Pietro Mosezzo, Sillavengo, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno, Vicolungo.

Provincia di Vercelli: i Comuni di Albano Vercellese, Alice Castello, Arborio, Balocco, Bianze', Borgo d'Ale, Buronzo, Carisio, Casanova Elvo, San Giacomo Vercellese, Cigliano, Crescentino, Crova, Desana, Fontanetto Po, Formigliana, Gattinara, Ghislarengo, Greggio, Lamporo, Lenta, Livorno Ferraris, Moncrivello, Palazzolo Vercellese, Ronsecco, Rovasenda, Saluggia, San Germano Vercellese, Santhia', Trino, Tronzano Vercellese, Villarboit.

Regione Liguria

Provincia di Savona: i Comuni di Altare, Arnasco, Balestrino, Bardineto, Bormida, Cairo Montenotte, Calizzano, Carcare, Casanova Lerrone, Castelbianco, Castelvecchio di Rocca Barbena, Cengio, Cosseria, Dego, Erli, Giusvalla, Magliolo, Mallare, Massimino, Millesimo, Mioglia, Murialdo, Nasino, Onzo, Osiglia, Pallare, Piana Crixia, Plodio, Pontinvrea, Roccavignale, Sassello, Toirano, Urbe, Vendone, Zuccarello.

Provincia di Imperia: i Comuni di Apricale, Armo, Aquila d'Arroscia, Aurigo, Borghetto d'Arroscia, Borgomaro, Caravonica, Castel Vittorio, Cesio, Chiusanico, Chiusavecchia, Cosio d'Arroscia, Diano Arentino, Diano San Pietro, Isolabona, Lucinasco, Mendatica, Montegrosso Pian Latte, Perinaldo, Pigna, Pieve di Teco, Pontedassio, Pornassio, Ranzo, Rezzo, Triora, Vessalico, Villa Faraldi.

Art. 4.

Prova d'origine

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 e dei

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.

confezionatori, nonche' attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo del numero dei capi destinati a IGP «Vitelloni Piemontesi della Coscia», allevati, macellati, sezionati, porzionati 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.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Allevamento

Dopo lo svezzamento, che puo' concludersi tra 3 e 8 mesi di eta', e fino alla macellazione, i bovini sono allevati nella stessa azienda e sono alimentati con foraggi conservati provenienti, per almeno il 70%, da prati naturali costituiti da essenze spontanee della zona di produzione e/o da prati artificiali costituiti prevalentemente da graminacee e/o leguminose.

E' consentito inoltre l'uso di mangimi semplici o mangimi composti eventualmente addizionati con mangimi minerali-vitaminici e additivi ammessi dalla normativa vigente.

I mangimi semplici o composti sono esclusivamente costituiti dai seguenti prodotti di origine vegetale:

cereali e loro prodotti e sottoprodotti;

prodotti e sottoprodotti di semi e frutti di leguminose e oleaginose;

prodotti e sottoprodotti della lavorazione delle barbabietole da zucchero.

Per ottenere il giusto accrescimento dei bovini e il raggiungimento del peso delle carcasse previsto, nonche' l'ottimale tenore in grasso delle carcasse, il mangime composto somministrato deve contenere una percentuale di cereali e sottoprodotti di cereali superiore al 60% del totale dei componenti il mangime stesso.

I foraggi e i mangimi possono essere forniti agli animali sia separatamente sia miscelati. In ogni caso, la razione deve essere calcolata in modo da assicurare livelli nutritivi medio-alti superiori a 0,8 UFC/kg di sostanza secca e una quota proteica compresa tra il 12% ed il 15% per kg di sostanza secca in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale dallo svezzamento al finissaggio.

E' inoltre consentito l'utilizzo di insilati di cereali purché prodotti esclusivamente nella zona indicata all'art. 3.

I bovini devono avere un accrescimento ponderale medio giornaliero, misurato dividendo il peso morto a freddo della carcassa, per l'eta' alla macellazione espressa in giorni, superiore a 620 g per i maschi e superiore a 400 g per le femmine; per i castrati non sono previsti accrescimenti ponderali medi giornalieri minimi; la castrazione deve essere praticata entro i 12 mesi di eta'.
Macellazione

Al termine della macellazione le carcasse devono essere valutate secondo la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse bovine.

Successivamente e non piu' di un'ora dopo la macellazione viene rilevato il peso a caldo della carcassa. Il peso della carcassa a freddo corrisponde al peso a caldo diminuito del 2%.

Il peso a freddo delle carcasse e' riferito al corpo intero

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.

dell'animale macellato, dopo le operazioni di dissanguamento, scuoiamento ed eviscerazione, privato della pelle, della testa e della lingua, della parte distale degli arti, della corata, del contenuto gastroenterico e degli intestini, della coda, della rognonata, del diaframma e del pilastro del diaframma, degli organi sessuali, del midollo spinale. Nel caso in cui, per ragioni commerciali, la presentazione della carcassa differisca da quella sopra descritta, il peso della carcassa e' adattato applicando i seguenti coefficienti correttivi per ritornare al peso della presentazione di riferimento.

Coefficienti correttivi di diminuzione in percentuale sul peso della carcassa

1. Rognoni -0,4%
2. Grasso della rognonata -2%
3. Grasso di bacino -0,5%
4. Fegato -2,5%
5. Diaframma -0,4%
6. Pilastro del diaframma -0,4%
7. Coda -0,4%
8. Midollo spinale -0,05%
9. Grasso mammario -1%
10. Testicoli -0,3%
11. Grasso scrotale -0,5%
12. Corona della fesa -0,3%
13. Vena giugulare e grasso adiacente -0,3%

Al termine, alle mezzene e' apposto un timbro riportante il logo della denominazione riportato nel successivo articolo 8 sulla faccia esterna dei tagli della sottofesa, della lombata, tra la 5° e 6° vertebra dorsale e tra la 2° e 3° vertebra lombare, della pancia e della spalla.

Art. 6.

Legame con il territorio

La produzione di carne di «Vitelloni Piemontesi della Coscia» costituisce un esempio unico di integrazione di fattori ambientali, risorse genetiche e culturali che si e' formato e consolidato sin dall'ottocento in Piemonte e sul versante Piemontese dell'Appennino Ligure.

La carne dei «Vitelloni Piemontesi della Coscia» deriva da carcasse caratterizzate da un peso superiore a quello dei capi di tipo comune, da uno stato di ingrassamento della carcassa scarso o molto scarso e da una maggior resa alla macellazione e allo spolpo. Tali soggetti differiscono rispetto ad altri bovini per aspetti anatomici e fisiologici, in virtu' di una mutazione genetica naturale rilevata nel 1886, in Piemonte nella provincia di Cuneo, nel comune di Guarene.

Accettata all'inizio con sospetto, questa peculiarita' morfologica divenne in seguito una delle principali finalita' selettive, determinando l'affermazione del tipo della coscia come il piu' importante ed apprezzato nell'ambito della razza Piemontese.

Questi animali differiscono, a causa di una mutazione genetica naturale, in modo sostanziale rispetto ad altri bovini per aspetti anatomici e fisiologici. Queste differenze si riflettono nella necessita' di applicare particolari pratiche di alimentazione e di allevamento che non trovano riscontro in tipologie di allevamento di vitelloni convenzionali. Ad esempio, diversi studi hanno evidenziato

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.

che i correnti sistemi di valutazione energetica e proteica degli alimenti e dei fabbisogni di vitelloni convenzionali non sono applicabili ai «Vitelloni Piemontesi della Coscia» a causa del ridotto volume dell'apparato digerente e della particolare composizione corporea caratterizzata da un'imponente sviluppo delle masse muscolari. Gli allevatori di questi animali hanno sviluppato un «know how» assolutamente originale, difficilmente replicabile in altre zone e non ancora del tutto chiarito in termini scientifici. Tra gli aspetti originali va segnalata la particolare attenzione agli aspetti nutrizionali. Gli animali in oggetto richiedono razioni costituite da elevate quantità di alimenti concentrati e moderati apporti di fieno. In vitelloni convenzionali questi elevati apporti di concentrati possono comportare fenomeni di acidosi ruminale, con riflessi negativi sullo stato di salute e di benessere. Ciò non avviene nei Vitelloni Piemontesi della Coscia probabilmente a causa del ridotto sviluppo del digerente che comporta un aumento della velocità di transito degli alimenti, un aumento della quota di alimento che non viene fermentata nel rumine e che viene invece digerita a livello intestinale. Un aspetto per certi versi paradossale, considerata l'elevatissima capacità di ritenzione proteica, è il fatto che questi animali sono straordinariamente efficienti nell'utilizzo della proteina alimentare che consente di mantenere basse le concentrazioni proteiche delle razioni senza penalizzare le prestazioni di crescita e consentendo al contempo ridotte emissioni di azoto nell'ambiente. Questo apparente paradosso può essere spiegato considerando che questi animali sono in grado di «riciclare» in modo efficiente l'azoto endogeno che si origina dai fenomeni di turn-over proteico delle loro masse muscolari. Per le loro particolari caratteristiche questi animali necessitano di ambienti di allevamento idonei che si estendono all'insieme delle pratiche di allevamento delle nutrici, della gestione dei parti, dello svezzamento e delle fasi di accrescimento e ingrasso, ovvero un patrimonio di conoscenze ed abilità acquisite nel tempo con l'esperienza di generazioni di allevatori. L'allevamento dei «Vitelloni Piemontesi della Coscia» si è formato quindi da una sinergia ambiente-genotipo - know how che ha preso forma in un contesto territoriale ben definito. I consumatori riconoscono alla carne prodotta in questo territorio, valenze di qualità di prodotto (qualità nutrizionale ed organolettica delle carni), di qualità di processo (corretta gestione delle fasi di allevamento e alimentazione), di rispetto degli equilibri ambientali (utilizzo delle risorse prodotte nel territorio, distribuzione geografica degli allevamenti e minimo impatto ambientale) ed etiche (utilizzo di pratiche idonee a salvaguardare la salute e lo stato di benessere degli animali). Non a caso il consumatore identifica la carne di «Vitelloni Piemontesi della Coscia» con un termine che già nel nome richiama la zona di produzione e il tipo di animali, e implicitamente gli allevatori e le forme di allevamento. Queste sono le ragioni per cui il consumatore riconosce a queste carni un valore di mercato assolutamente superiore ad altre tipologie di prodotto.

Questo tipo di allevamento fornisce opportunità di reddito agli addetti del settore, ne limita l'esodo verso i centri urbani e procura benefici ambientali dovuti alla manutenzione e valorizzazione di aree marginali. Ciò consente il mantenimento in buono stato delle superfici investite a foraggiare, limita i fenomeni di dissesto idrogeologico dovuti all'abbandono. A questo proposito va sottolineato che esiste una stretta integrazione tra fase di allevamento delle nutrici e allevamento dei vitelloni. Ciò assicura il buon mantenimento delle superfici a pascolo e a foraggiare

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.

riservate in prevalenza alle vacche nutrici, mentre i concentrati prodotti nelle aree piu' fertili trovano conveniente utilizzazione nell'allevamento dei vitelloni. Questa integrazione assicura equilibrio nell'uso del territorio, offre opportunita' diffuse di reddito e contribuisce a creare un ambiente curato, sicuro e attrattivo anche dal punto di vista turistico.

L'insieme di questi elementi definisce un quadro in cui la carne prodotta dall'allevamento dei «Vitelloni Piemontesi della Coscia» si inserisce in un contesto culturale molto articolato che conosce ed apprezza questo prodotto, considerato una ricchezza per il territorio per le connessioni che legano la produzione di carni di alta qualita' e salubrita', alla salvaguardia del territorio in termini ambientali e paesaggisti, all'opportunita' di reddito per coloro che si occupano in modo diretto all'allevamento di questi animali, ma anche per tutte le figure coinvolte nelle attivita' che riguardano la macellazione, la trasformazione, l'attivita' di ristorazione e le attivita' turistiche connesse.

La produzione di carne di «Vitelloni Piemontesi della Coscia» costituisce, dunque, un elemento che non puo' prescindere dal territorio in cui questo prodotto e' ottenuto, apprezzato e valorizzato e che a sua volta genera reddito, cultura, valorizzazione e protezione dell'ambiente e della popolazione che vive in questi luoghi.

La denominazione «Vitelloni Piemontesi della Coscia» gode di una reputazione ormai consolidata a partire dai primi anni del '90 e se ne riscontra, l'uso consolidato nel linguaggio comune e del commercio dai bollettini dei prezzi emessi settimanalmente dalle piazze dei piu' comuni mercati della zona geografica e da ricerche scientifiche.

A titolo di esempio si citano:

i bollettini settimanali del mercato di Fossano, dal 1985, dai quali e' possibile evincere la denominazione carne di «Vitelloni Piemontesi della Coscia»;

i bollettini annuali dei prezzi della Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Cuneo, dal 1984;

dal 1983 al 2008, nel capitolo «Mercati e Prezzi» della rivista di settore «L'informatore Agrario» e alla voce «bovini» sono riportati i prezzi della denominazione «Vitelloni Piemontesi della Coscia» riferita al mercato di Cuneo;

il listino ufficiale settimanale dei prezzi di mercato all'ingrosso di Chiavasso dal 1994.

Il termine «Vitelloni Piemontesi della Coscia» riferito alla carne viene usato anche in pubblicazioni scientifiche, come testimoniano varie pubblicazioni:

articolo pubblicato sulla rivista scientifica internazionale «Meat Scienze» (89 (2011) 84-90), dal titolo «Genetic parameters of carcass and meat quality traits of double muscled Piemontese Cattle» in cui e' citata la denominazione «Vitelloni Piemontesi della Coscia» nel capitolo 2 Material and method, paragrafo 2.1 animal, beek samples and data.

le pagine 9 e 13 della pubblicazione «I bovini piemontesi della "Coscia" in rapporto al problema carne.» di R. Raimondi. - Accademia economico-agraria dei Gergofili, riportano foto dei «Vitelloni Piemontesi della Coscia».

Tutto quanto sopra riportato dimostra l'importanza e la tradizione storica della carne dei «Vitelloni Piemontesi della Coscia».

Art. 7.

Controlli

I controlli sono effettuati da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dal Titolo V capo I del regolamento UE n. 1151/2012. La struttura individuata e' l'Istituto Nord Ovest Qualita' (INOQ) con sede a Moretta (Cuneo) - 12033 piazza C.A. Grosso, 82 - tel. 0172 911323 - email inoq@inoq.it

Art. 8.

Etichettatura

La carne bovina ad Indicazione geografica protetta «Vitelloni Piemontesi della Coscia» puo' essere venduta nei punti di commercializzazione sia fresca al taglio, sia preincartata, sia preconfezionata. Nel caso di vendita di carne al taglio o preincartata, un documento riportante gli elementi di etichettatura prevista dal presente articolo, deve essere esposto e ben visibile nell'area del bancone di vendita destinata alla carne «Vitelloni Piemontesi della Coscia» IGP. La carne sezionata deve essere confezionata nei seguenti modi: preconfezionato, sottovuoto, atmosfera modificata. Essa e' posta in vendita solo in confezioni chiuse ed etichettate con le informazioni previste dal presente articolo. Il confezionamento puo' avvenire solo in laboratori di sezionamento autorizzati e sotto il controllo dell'organo preposto che consente l'apposizione del logo della Indicazione geografica protetta sulle singole confezioni.

Sulle confezioni deve essere riportata l'etichetta contenente oltre agli elementi previsti dalla normativa vigente, la denominazione «Vitelloni Piemontesi della Coscia» o il logo della denominazione, la dicitura «Indicazione geografica protetta» anche abbreviata I.G.P. e il simbolo dell'Unione.

In etichetta dovra' essere riportata la denominazione di vendita «bovino adulto» prevista dalla normativa nazionale vigente.

Sono ammesse inoltre le seguenti ulteriori informazioni:

- codice di rintracciabilita';
- azienda di allevamento/ingrasso;
- data di macellazione;
- sexo dell'animale.

Per la categoria C possono essere utilizzate, in etichetta, le seguenti definizioni commerciali:

- castrato: per bovini di eta' inferiore ai 24 mesi;
- manzo: per bovini di eta' compresa fra i 24 e 48 mesi;
- bue: per bovini con eta' superiore ai 48 mesi.

Il logo della denominazione IGP «Vitelloni Piemontesi della Coscia» consiste in un cerchio all'interno del quale si trovano: la corona della sommita' di una torre merlata di colore giallo variamente sfumato (C/3-M/1-Y/57-K/0 e C/0-M37-Y/90-K/09); sotto la corona e' riportata e' riportata la scritta in carattere Garamond in stampatello «I.G.P. Vitelloni Piemontesi della Coscia» di colore giallo variamente sfumato (C/3-M/1-Y/57-K/0 e C/0-M37-Y/90-K/09). Lo sfondo del logo e' colorato con piu' sfumature di grigio per evocare il mantello dei Vitelloni Piemontesi della Coscia (C/17-M/15-Y/17-K/0). Al contrassegno fa seguito la menzione Indicazione geografica protetta e/o IGP.

Art. 7.

Controlli

I controlli sono effettuati da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dal Titolo V capo I del regolamento UE n. 1151/2012. La struttura individuata è l'Istituto Nord Ovest Qualità (INOQ) con sede a Moretta (Cuneo) - 12033 piazza C.A. Grosso, 82 - tel. 0172 911323 - email inoq@inoq.it

Art. 8.

Etichettatura

La carne bovina ad Indicazione geografica protetta «Vitelloni Piemontesi della Coscia» può essere venduta nei punti di commercializzazione sia fresca al taglio, sia preincartata, sia preconfezionata. Nel caso di vendita di carne al taglio o preincartata, un documento riportante gli elementi di etichettatura prevista dal presente articolo, deve essere esposto e ben visibile nell'area del bancone di vendita destinata alla carne «Vitelloni Piemontesi della Coscia» IGP. La carne sezionata deve essere confezionata nei seguenti modi: preconfezionato, sottovuoto, atmosfera modificata. Essa è posta in vendita solo in confezioni chiuse ed etichettate con le informazioni previste dal presente articolo. Il confezionamento può avvenire solo in laboratori di sezionamento autorizzati e sotto il controllo dell'organo preposto che consente l'apposizione del logo della Indicazione geografica protetta sulle singole confezioni.

Sulle confezioni deve essere riportata l'etichetta contenente oltre agli elementi previsti dalla normativa vigente, la denominazione «Vitelloni Piemontesi della Coscia» o il logo della denominazione, la dicitura «Indicazione geografica protetta» anche abbreviata I.G.P. e il simbolo dell'Unione.

In etichetta dovrà essere riportata la denominazione di vendita «bovino adulto» prevista dalla normativa nazionale vigente.

Sono ammesse inoltre le seguenti ulteriori informazioni:

- codice di rintracciabilità;
- azienda di allevamento/ingrasso;
- data di macellazione;
- sexo dell'animale.

Per la categoria C possono essere utilizzate, in etichetta, le seguenti definizioni commerciali:

- castrato: per bovini di età inferiore ai 24 mesi;
- manzo: per bovini di età compresa fra i 24 e 48 mesi;
- bue: per bovini con età superiore ai 48 mesi.

Il logo della denominazione IGP «Vitelloni Piemontesi della Coscia» consiste in un cerchio all'interno del quale si trovano: la corona della sommità di una torre merlata di colore giallo variamente sfumato (C/3-M/1-Y/57-K/0 e C/0-M37-Y/90-K/09); sotto la corona è riportata la scritta in carattere Garamond in stampatello «I.G.P. Vitelloni Piemontesi della Coscia» di colore giallo variamente sfumato (C/3-M/1-Y/57-K/0 e C/0-M37-Y/90-K/09). Lo sfondo del logo è colorato con più sfumature di grigio per evocare il mantello dei Vitelloni Piemontesi della Coscia (C/17-M/15-Y/17-K/0). Al contrassegno fa seguito la menzione Indicazione geografica protetta e/o IGP.



17A03189

DECRETO 28 aprile 2017.

Modifica al decreto 15 marzo 2016 con il quale il laboratorio Alpha ecologia S.r.l., in Firenze, è stato autorizzato al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo.

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, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

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, e in particolare l'art. 58 che abroga il regolamento (CE) n. 510/2006;

Visto l'art. 16, comma 1 del predetto regolamento (UE) n. 1151/2012 che stabilisce che i nomi figuranti nel registro di cui all'art. 7, paragrafo 6 del regolamento (CE) n. 510/2006 sono automaticamente iscritti nel registro di cui all'art. 11 del sopra citato regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visti i regolamenti (CE) con i quali, sono state registrate le D.O.P. e la I.G.P. per gli oli di oliva vergini ed extravergini italiani;

Considerato che gli oli di oliva vergini ed extravergini a D.O.P. o a I.G.P., per poter rivendicare la denominazione registrata, devono possedere le caratteristiche chimico-fisiche stabilite per ciascuna denominazione, nei relativi disciplinari di produzione approvati dai competenti Organi;

Considerato che tali caratteristiche chimico-fisiche degli oli di oliva vergini ed extravergini a denominazione di origine devono essere accertate da laboratori autorizzati;

Visto il decreto 26 marzo 2016, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 89 del 16 aprile 2016 con il quale il laboratorio Alpha ecologia S.r.l., ubicato in Firenze, Piazza Artom n. 12 c/o Mercafir, è stato autorizzato al rilascio dei certificati di analisi nel settore oleicolo;

Considerato che il citato laboratorio con nota del 27 aprile 2017 comunica di aver revisionato l'elenco delle prove di analisi;

Considerato che il laboratorio sopra indicato ha dimostrato di avere ottenuto in data 18 febbraio 2016 l'accreditamento relativamente alle prove indicate nell'allegato al presente decreto e del suo sistema qualità, in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, da parte di un organismo conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17011 ed accreditato in ambito EA - European Cooperation for Accreditation;

Considerato che con decreto 22 dicembre 2009 Accredia è stato designato quale unico organismo italiano a svolgere attività di accreditamento e vigilanza del mercato;

Ritenuta la necessità di sostituire l'elenco delle prove di analisi indicate nell'allegato del decreto 15 marzo 2016;

