Ref. Ares(2014)399077 - 18/02/2014

DOCUMENTO UNICO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari*

“Vitelloni Piemontesi della coscia”

N. CE:

IGP (x) DOP ( )

1. DENOMINAZIONE

“Vitelloni Piemontesi della coscia”

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.1: Carni (e frattaglie) fresche

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

L’Indicazione Geografica Protetta “Vitelloni Piemontesi della coscia” è riservata alle carni ottenute dalla macellazione di bovini maschi e femmine di razza Piemontese iscritti al relativo Libro Genealogico o figli di genitori entrambi iscritti al Libro Genealogico, di età superiore a 12 mesi, allevati e ingrassati, dallo svezzamento alla macellazione, nella zona di produzione.

Le carcasse da cui deriva la carne dei “Vitelloni Piemontesi della coscia” sono valutate secondo la “tabella comunitaria di classificazione delle carcasse bovine”. Categorie: A carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 24 mesi; C carcasse di animali maschi castrati; E carcasse di altri animali femmine. Classi di conformazione: S, E e U. Per la categoria E è ammessa la classificazione R.

Stato di ingrassamento: 1, 2 e 3. Il peso a freddo delle carcasse deve essere superiore a: 360 kg per la categoria A; 260 Kg per la categoria E; 320 kg per la categoria C.

Il periodo di frollatura dovrà 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 thoracis.*

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

* Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

Dopo lo svezzamento, compreso tra 3 e 8 mesi di età, e fino alla macellazione, i bovini sono alimentati con foraggi conservati provenienti, per almeno il 70%, da prati naturali di essenze spontanee della zona di produzione e/o da prati artificiali costituiti prevalentemente da graminacee e/o leguminose. E' consentito l'uso di mangimi semplici o composti, eventualmente addizionati con mangimi minerali-vitaminici e additivi ammessi dalla normativa vigente. Gli stessi mangimi 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 e prodotti e sottoprodotti della lavorazione delle barbabietole da zucchero. Il mangime somministrato deve contenere una percentuale di cereali e sottoprodotti di cereali superiore al 60% del totale dei componenti il mangime stesso.

3.5. Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata

L'allevamento e l'ingrassamento dei bovini avvengono nell'area geografica delimitata al punto 4.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

L'etichetta contiene la denominazione "Vitelloni Piemontesi della coscia" e/o il logo della denominazione, la dicitura "Indicazione Geografica Protetta" anche abbreviata I.G.P. e il simbolo comunitario.

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona di produzione della IGP "Vitelloni Piemontesi della coscia" comprende il territorio amministrativo di seguito specificato posto al di sotto dei 2.500 m. s.l.m.

Regione Piemonte: le province di **Alessandria, Asti, Cuneo e Torino.** La provincia di **Biella** limitatamente ai comuni di Benna, Biella, Borriana, Camburzano, Candelo, Cavaglià, 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. La provincia di **Novara** limitatamente ai comuni di Agrate 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. La provincia di **Vercelli** limitatamente ai 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: la provincia di **Savona** limitatamente ai 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. La provincia di **Imperia** limitatamente ai 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.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

5.1. Specificità della zona geografica

L'abbondanza di acqua e la fertilità dei terreni sono condizioni della zona di produzione molto favorevoli e che ben si integrano con il tradizionale allevamento dei "Vitelloni Piemontesi della coscia". Il 90% della superficie agricola dell'area geografica individuata è destinata alla produzione di cereali e foraggi. Qui le condizioni climatiche e pedologiche permettono di produrre, anche con elevate rese a ettaro, alimenti con caratteristiche nutrizionali eccellenti sia in termini di energia sia in termini di proteine, in grado di soddisfare convenientemente le elevate esigenze nutrizionali dei "Vitelloni Piemontesi della coscia"**,** in virtù delle caratteristiche del prodotto indicate nel punto 5.2. La produzione foraggera e cerealicola dell'area geografica individuata permette di esprimere appieno le potenzialità genetiche dei "Vitelloni Piemontesi della coscia"**.**

La vocazione foraggera e cerealicola della zona di produzione permette e assicura, inoltre, la stretta e consolidata integrazione tra la fase di allevamento delle nutrici dei "Vitelloni piemontesi della coscia", alle quali sono riservate in prevalenza le superfici a pascolo e a foraggere, mentre i cereali prodotti nelle aree più fertili trovano conveniente utilizzazione nell'ingrasso dei "Vitelloni Piemontesi della coscia". Si tratta pertanto, di un forte legame fra l'area di produzione degli alimenti e l'allevamento dei "Vitelloni Piemontesi della coscia"**.**

5.2. Specificità del prodotto

La carne dei "Vitelloni Piemontesi della coscia" deriva da carcasse caratterizzate da un peso superiore a quello dei capi di tipo comune e da una maggior resa alla macellazione e allo spolpo. Tali soggetti differiscono rispetto ad altri bovini per aspetti anatomici e fisiologici, in virtù di una mutazione genetica naturale, rilevata nel 1886, in Piemonte nella provincia di Cuneo, zona di produzione. Il carattere "della coscia" che contraddistingue questi soggetti dipende, infatti, dall'azione di uno specifico gene situato sul cromosoma 2, noto come gene della miostatina. In virtù di tale mutazione specifica, l'attività del gene non è più in grado di esercitare la sua funzione regolatrice sulla produzione di miostatina, determinando così uno straordinario sviluppo muscolare**,** particolarmente visibile sui quarti posteriori dei

"Vitelloni Piemontesi della coscia", che condiziona positivamente le caratteristiche organolettiche della carne più apprezzate dai consumatori, quali la tenerezza, il ridottissimo contenuto in lipidi, l'elevato contenuto in proteine, il colore rosso brillante. Le eccellenti qualità organolettiche sono confermate anche da numerosi studi scientifici. La mutazione, agendo sullo sviluppo muscolare, in particolare di quello della coscia, determina un miglior accrescimento degli animali, il raggiungimento di un elevato peso delle carcasse e, soprattutto, una miglior resa alla macellazione e allo spolpo. Le potenzialità genetiche determinate dalla mutazione trovano la loro massima espressione grazie ad un'alimentazione, gestita dagli allevatori nel solco di una tradizione consolidata negli anni, che si fonda principalmente e convenientemente su foraggi e cereali locali. Le caratteristiche positive sono confermate dai bollettini dei prezzi settimanali nei quali i "Vitelloni Piemontesi della coscia", nei vari mercati della zona di produzione, riportano un prezzo superiore rispetto ai capi di tipo comune.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Il carattere della coscia**,** descritto nel punto 5.2, manifestatosi nell'areale di produzione, la successiva selezione dei bovini da parte degli allevatori, le loro consolidate capacità manageriali ad allevare i soggetti aventi le caratteristiche indicate nel punto 3.2, l'abbondanza di acqua e la fertilità dei terreni dell'area geografica individuata, la denominazione che richiama, già nel nome, la razza e il territorio di origine, sono tutti elementi che definiscono il contesto in cui la carne viene prodotta.

L'allevamento dei "Vitelloni Piemontesi della Coscia" è il risultato di una sinergia ambiente-genotipo-competenze umane e ha preso forma in un contesto territoriale ben definito. I consumatori riconoscono alla carne dei "Vitelloni Piemontesi della Coscia", prodotta in questo territorio con questi animali, valenze di qualità di prodotto e di qualità di processo. Queste sono le ragioni per cui il consumatore riconosce alle carni dei "Vitelloni Piemontesi della Coscia" un valore di mercato assolutamente superiore ad altre tipologie di prodotto.

La denominazione "Vitelloni Piemontesi della coscia" gode di una reputazione ormai consolidata a partire dai primi anni del '900 e trova la sua prima traccia in un documento del 1905 ad opera del Dott. Stefano Brusaferro che, in una comunicazione fatta all'Associazione Veterinaria Piemontese, descrive, con un termine dialettale, tali soggetti. A testimonianza della reputazione del prodotto si riscontra, inoltre, l'uso consolidato della denominazione nel linguaggio comune e del commercio rilevabile dai bollettini dei prezzi emessi settimanalmente dalle piazze dei più comuni mercati della zona geografica.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare (articolo 5, paragrafo 7, del Regolamento (CE) n. 510/2006[*]**)**

[*] Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta della IGP “Vitelloni Piemontesi della Coscia” sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 268 del 15-11-2013.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

Oppure

accedendo direttamente all’home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su “Qualità e sicurezza (in alto a destra dello schermo) ed infine su “Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

* Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.