

## RICHIESTA REGISTRAZIONE

DOP ( ) IGP(x)

comunicazione ai sensi dell'art.17 del Regolamento CEE  
n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992

NUMERO NAZIONALE DEL FASCICOLO: N.135

## 1. AUTORITA' NAZIONALE COMPETENTE:

NOME: Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali  
Direzione generale delle politiche agricole ed agroindustriali  
nazionali-  
ex Divisione VI°-  
Tel. 0039/6/46651  
fax: 0039/6/4742314  
INDIRIZZO: via XX Settembre, 20 - ROMA

## 2. ASSOCIAZIONE RICHIEDENTE:

- a) NOME: Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata  
delle Razze Italiane C.C.B.I. - 5R.
- b) INDIRIZZO: S. Martino in colle 06070-PERUGIA
- c) COMPOSIZIONE: Produttore/Trasformatore ( x ) Altro ( )

## 3. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: "vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"

## 4. TIPO DI PRODOTTO: (cfr. allegato): carne fresca

## 5. SINTESI DEGLI ELEMENTI DEL DISCIPLINARE:

a) NOME: "vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"

b) DESCRIZIONE: la carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è ottenuta da bovini maschi e femmine, di razza pura chianina, marchigiana, e romagnola di età compresa tra i 12 e i 24 mesi.

Il bestiame deve risultare nato da allevamenti in selezione e regolarmente iscritto alla nascita al registro genealogico del giovane bestiame.

c) AREA GEOGRAFICA: 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, 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, ad eccezione di alcuni comuni così come precisato nel relativo disciplinare di produzione.

d) **STORIA ED ORIGINE DEL PRODOTTO:** Le razze chianina, marchigiana e romagnola hanno una origine ed una storia comune avendo conosciuto l'apice del loro sviluppo durante l'epoca della mezzadria. Si sono quindi formate nella tipica azienda mezzadrile collinare dell'Italia centrale dove sono state prima utilizzate per il lavoro dei campi e poi, a partire dalla metà del 1800, avviate alla selezione come razze specializzate da carne

e) **METODO DI OTTENIMENTO:** I vitelli appartenenti alla razza "bianca" dell'Appennino sono allattati naturalmente dalle madri fino allo svezzamento. Successivamente la base alimentare è composta da essenze erbacee e/o da foraggi provenienti da prati naturali, artificiali o da coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica indicata. Nelle fasi seguenti, comprendenti il periodo di ingrassamento fino alla macellazione, i capi devono essere allevati a stabulazione libera o a posta fissa.

La macellazione deve avvenire in macelli idonei all'interno della zona di produzione.

f) **LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO:**

Il legame fra l'area geografica indicata e il prodotto risulta dalla combinazione tra patrimonio genetico, tipo di allevamento ed ambiente climatico, e fa sì che la carne ottenuta, anche dissezionata sul banco di vendita, non presenti fenomeni di rapido scurimento delle superfici esposte con notevole diminuzione degli scarti di lavorazione.

I sistemi di allevamento sono preminentemente riconducibili a quelli tradizionali della posta fissa o semilibera per i soggetti in fase di ingrasso. Gli alimenti utilizzati nelle fasi di accrescimento ed ingrasso sono prevalentemente di produzione aziendale. La maggioranza delle aziende pratica il cosiddetto ciclo chiuso portando il vitello nato in stalla dalla fattrice al peso di macellazione.

Le caratteristiche principali del prodotto sono determinate in primo luogo dall'appartenenza alle tre razze da carne autoctone, allevate da secoli nel territorio delimitato dal disciplinare di produzione. I territori dell'Appennino esprimono un ecosistema ben determinato per clima, escursioni termiche, pluviometria totale. Tali condizioni ambientali, parimenti legate alla morfologia e alla particolare posizione dei suoli, influenzano lo sviluppo di una flora di pascolo variata e molto caratteristica. Una identità precisa dei pascoli è ascrivibile al loro contenuto di elementi "essenziali", quali composti aromatici specifici e pigmenti. Le carni assorbono in modo dinamico tali influenze ambientali, che determinano delle differenze non solo dal punto di vista organolettico ma anche in termini di massa

muscolare e di parti fibrose e grasse . Poichè gli animali vivono prevalentemente in libertà il loro ciclo biologico è strettamente legato all'ambiente geografico.

g) STRUTTURA DI CONTROLLO: Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, che potrà avvalersi del Consorzio tra produttori come stabilito dall'art.10 del Regolamento (CEE) n.2081/92.

h) ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA: la carne di vitellone bianco dell'Appennino Centrale deve essere immessa al consumo provvista del particolare contrassegno (logo) recante la dicitura "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" I.G.P..

La marchiatura della carne deve essere effettuata al mattatoio secondo le modalità previste dall'art. 6 del disciplinare di produzione.

La carne è posta in vendita al taglio o confezionata.

g) EVENTUALI CONDIZIONI IN FORZA DI DISPOSIZIONI NAZIONALI : si richiamano le disposizioni del Decreto Legislativo 18.4.1994, n°286, relativo alla attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche.

DA COMPILARSI DALLA COMMISSIONE

NUMERO CEE: ..... *01/11/04552/94.01.24*

DATA DI RICEVIMENTO DEL FASCICOLO COMPLETO ALLA CEE:..... *30/4/1994*

LB:Vitello.Sch