

**Indicazione Geografica Protetta**  
**"Vitellone piemontese della coscia"**  
**Disciplinare di Produzione**

**Art. 1**

**Nome del prodotto**

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) "Vitellone piemontese della coscia" è riservata alle carni fresche provenienti dalle carcasse di vitelloni nati, allevati, macellati, sezionati e confezionati secondo le prescrizioni del presente disciplinare.

**Art. 2**

**Caratteristiche del prodotto**

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) "Vitellone piemontese della coscia" è riservata alle carni ottenute dalla macellazione di bovini maschi e femmine di razza Piemontese iscritti al relativo Libro Genealogico, di età superiore ai 12 mesi, nati, allevati e ingrassati nella zona di produzione come specificato nell'art. 3 del presente disciplinare.

Le carcasse da cui deriva la carne di "Vitellone piemontese della coscia" appartengono alle categorie A (maschi), C (castrati), E (femmine), alle classi di conformazione S, E, U e allo stato di ingrassamento 1, 2, 3 della classificazione secondo la normativa europea.

Per la categoria C inoltre possono essere utilizzate le seguenti definizioni commerciali:

- castrato, per bovini di età inferiore ai 24 mesi;
- manzo, per bovini di età compresa fra i 25 e 47 mesi;
- bue, per bovini con età superiore ai 48 mesi.

Il periodo di frollatura, cioè il tempo che intercorre dalla data di macellazione alla vendita al consumatore, dovrà essere minimo di 4 giorni.

Il pH a freddo delle carcasse deve essere inferiore a 5,8.

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

Il colore del grasso intramuscolare varia da bianco a paglierino chiaro, non deve tendere al giallo cinerino né deve avere venature tendenti al giallo carico.

All'atto dell'immissione al consumo l'Indicazione Geografica Protetta "Vitellone piemontese della coscia" presenta i seguenti parametri qualitativi relativi al muscolo *Longissimus thoracis et lumborum* (5° costa).

PARAMETRI CARNE FRESCA	MASCHI-FEMMINE	CASTRATI
Resa fredda (%)	> 64	> 60
pH 24 h	< 5.8	< 5.8
Grasso (%)	< 4	< 6
Colesterolo – mg / 100g	< 60	< 60

### Art. 3

#### Area geografica di produzione

La zona di produzione della IGP “Vitellone piemontese della coscia” comprende il territorio amministrativo di seguito specificato posto al di sotto dei 2.500 m slm.

#### Regione Piemonte

- Provincia di Alessandria: intero territorio.
- Provincia di Asti: intero territorio.
- Provincia di Cuneo: intero territorio.
- Provincia di Torino: intero territorio.
- Provincia di Vercelli: i comuni Carisio, Santhià, Tronzano Vercellese, Alice Castello, Borgo d’Ale, Bianzè, Moncrivello, Cigliano, Livorno Ferraris, Saluggia, Lamporo, Crescentino, Buronzo, Balocco, Formigliana, Casanova Elvo, S. Germano Vercellese, Crova, Ronsecco, Trino Vercellese, Fontanetto Po Palazzolo Vercellese
- Provincia di Biella: i comuni di Villanova Biellese, Salussola, Dorzano, Cavaglià, Roppolo, Viverone, Zimone, Magnano, Cerrione, Zubiena, Torrazzo, Sala Biellese, Mongrando, Borriana, Sandigliano, Candelo, Cossato, Camburzano, Donato, Pollone, Sordevolo, Zumaglia, Biella, Occhieppo Superiore, Occhieppo Inferiore, Muzzano, Graglia, Netro, Gaglianico, Vigliano Biellese, Valdengo, Cerretto Castello, Quaregna, Strona, Crosa, Lessona, Mottalciata, Verrone, Benna, Massazza, Ponderano

#### Regione Liguria

- provincia di Savona: i comuni di Albenga, Altare, Arnasco, Balestrino, Bardineto, Bormida, Cairo Montenotte, Calice Ligure, Calizzano, Carcare, Casanova Lerrone, Castelbianco, Castelvechio di Rocca Barbena, Cengio, Cisano sul Neva, Cosseria, Dego, Erli, Finale Ligure, Garlenda, Giusvalla, Magliolo, Mallare, Massimino, Millesimo, Mioglia, Murialdo, Nasino, Onzo, Orco Feglino, Ortovero, Osiglia, Pallare, Piana Crixia, Plodio, Pontinvrea, Quiliano, Rialto, Roccavignale, Sassello, Savona, Spotorno, Stella, Stellanello, Testico, Toirano, Tovo San Giacomo, Urbe, Vado Ligure, Vendone, Zuccarello.
- Provincia di Imperia: comuni di Apricale, Armo, Aquila Di Arroscia, Aurigo, Bordighera, Borghetto d'Arroscia, Borgomaro, Caravonica, Castelvittorio, Cesio, Chiusanico, Chiusa Vecchia, Cosio di

Arroscia, Diano Arentino, Diano San Pietro, Isolabona, Lucinasco, Mendatica, Montegrosso Pian Latte, Perinaldo, Pieve di Teco, Pontedassio, Pornassio, Pigna, Ranzo, Rezzo, Triora, Vallebona, 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 confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo del numero dei capi destinati a IGP "Vitellone piemontese della coscia", nati, allevati, macellati, sezionati, porzionati e confezionati è garantita la tracciabilità 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**

La nascita, l'allevamento e l'ingrasso devono avvenire nella zona di produzione.

Dalla nascita allo svezzamento, è consentito l'uso di sistemi di allevamento nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale sul benessere animale. I vitelli dalla nascita allo svezzamento sono alimentati con il latte materno o, in mancanza di questo, allattati da vacche nutrici o, con latte artificiale. Fino allo svezzamento, ad integrazione della dieta latte è consentito l'utilizzo di mangimi semplici o di miscele di mangimi eventualmente integrati da minerali e vitamine.

Dopo lo svezzamento e fino alla macellazione, i bovini sono alimentati con foraggi freschi e/o secchi e/o conservati provenienti, per almeno il 50%, da prati naturali, artificiali e coltivazioni erbacee della zona indicata all'articolo 3; in aggiunta è consentito l'uso di mangimi semplici o di miscele di mangimi eventualmente addizionati con integratori minerali-vitaminici e additivi ammessi dalla normativa vigente. I foraggi ed i mangimi possono essere forniti agli animali sia separatamente sia miscelati. È inoltre consentito l'uso di alimenti insilati purché prodotti nella zona indicata all'articolo 3. Essi possono essere prodotti mediante l'insilamento di mais, sorgo, orzo, frumento o altra coltura erbacea purché la materia prima sia prodotta esclusivamente nella zona indicata all'articolo 3.

La razione deve essere calcolata in modo da assicurare livelli nutritivi medio-alti superiori a 0,8 ufc/kg s.s. ed una quota proteica compresa tra il 13% ed il 20% s.s. in funzione dello stadio di sviluppo dell'animale (da svezzamento a finissaggio).

Sono vietati gli alimenti indicati di seguito:

1) Foraggi e sottoprodotti freschi e conservati

- ravizzone, senape, fieno greco, foglie di piante da frutto e non, aglio selvatico, coriandolo;
- foraggi ammuffiti, infestati da parassiti, deteriorati, imbrattati.

2) Mangimi semplici

- semi di: fieno greco, ravizzone;
- farine di estrazione, pannelli ed expeller di: arachide, ravizzone, babassu, malva, neuk, cocco, tabacco, sesamo, papavero, palmisto, olive, mandorle e noci;
- borlande di ogni tipo e provenienza.

Negli ultimi quattro mesi prima della macellazione i bovini devono essere allevati a stabulazione fissa o libera secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

L'animale deve avere un accrescimento ponderale medio giornaliero, misurato dividendo il peso morto per l'età espressa in giorni, superiore ai 650 g per i maschi e superiore a 450 g per le femmine; per i castrati non sono previsti accrescimenti ponderali medi giornalieri minimi.

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, nel rispetto della normativa in vigore, l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico dagli automezzi e la promiscuità, sia nel viaggio, sia nella sosta di animali provenienti da allevamenti diversi.

### **Macellazione**

La macellazione avviene presso stabilimenti legalmente autorizzati ad effettuare la macellazione di capi bovini, siti all'interno della zona di produzione e nel rispetto delle normative vigenti.

I macelli devono essere iscritti in un apposito elenco dell'Organismo di Controllo.

Il macello deve garantire la rintracciabilità del capo nelle diverse fasi della macellazione.

Al termine della macellazione le carcasse devono essere classificate secondo la griglia CE.

Al termine della fase di macellazione e successivamente alla suddivisione in mezzene o quarti o sestini viene apposto un timbro indelebile riportante il logo della denominazione all'esterno dei quarti o sestini.

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

### **Sezionamento**

Il sezionamento avviene presso stabilimenti legalmente autorizzati ad effettuare la lavorazione di carne bovina, nel rispetto delle normative vigenti.

I centri di sezionamento devono essere iscritti in un apposito elenco dell'Organismo di Controllo.

Il centro di sezionamento deve garantire la rintracciabilità della carne nelle diverse fasi della lavorazione.

### **Punti di commercializzazione**

La commercializzazione avviene in punti vendita legalmente autorizzati alla vendita di carne bovina.

I punti di commercializzazione devono essere iscritti in un apposito elenco dell'Organismo di Controllo.

I punti di commercializzazione devono garantire la rintracciabilità della carne in ogni momento della commercializzazione.

La carne bovina ad Indicazione Geografica Protetta "Vitellone piemontese della coscia" può essere venduta nei punti di commercializzazione sia fresca al taglio, sia preincartata, sia preconfezionata.

## **Art. 6**

### **Legami con il territorio**

Il "Vitellone piemontese della coscia" è da sempre allevato in Piemonte ed in Liguria.

Il carattere della coscia, ovvero la manifestazione dell'ipertrofia muscolare del treno posteriore, venne osservato per la prima volta in alcuni bovini di razza Piemontese nel 1886, nel comune di Guarene in provincia di Cuneo ed iniziò un lento cammino di diffusione nel secolo successivo. Accettata all'inizio con sospetto, questa peculiarità morfologica divenne in seguito una delle principali finalità selettive, determinando l'affermazione del tipo della coscia come il più importante ed apprezzato nell'ambito della razza Piemontese

A suscitare l'interesse degli allevatori fu prima di tutto la particolarità e la peculiarità di questi soggetti, così diversi dai bovini che erano abituati ad allevare. Venne notato inoltre che dal Vitellone piemontese della coscia era possibile ottenere carni più tenere con caratteristiche organolettiche e qualitative superiori grazie al ridotto contenuto in grasso intramuscolare ed in tessuto connettivo. La determinazione con la quale gli allevatori hanno continuato a selezionare, allevare ed ingrassare quello che dagli anni '50 del secolo scorso viene comunemente denominato "Vitellone piemontese della coscia", ha fatto sì che questo prodotto oggi sia motivo di orgoglio per i produttori ed un importante tassello nell'economia agro-zootecnica del Piemonte e della Liguria. Le capacità tecniche e la passione degli allevatori tramandate negli anni hanno consentito a questo particolare tipo morfologico autoctono di continuare ad esistere contenendo la naturale contrazione che ha interessato le altre razze italiane negli ultimi cinquant'anni.

Ha contribuito inoltre alla diffusione di questo "prodotto", la particolare condizione pedoclimatica tipica della pianura piemontese e delle aree pedemontane che costituiscono la zona di produzione. In questo territorio infatti è possibile produrre ottimi foraggi sia dal punto di vista qualitativo, sia dal punto di vista quantitativo, quali erba e fieno, ed ottimi cereali, quali il mais e l'orzo; questi alimenti costituiscono da sempre la razione base che permette di ottenere, a costi contenuti, il giusto ingrassamento responsabile della ottima qualità delle carni di Vitellone piemontese della coscia.

Questi bovini presentano caratteristiche uniche nel panorama delle razze italiane da carne in quanto hanno una resa alla macellazione superiore al 65% e una resa allo spolpo che oscilla tra il 75-82%.

## **Art. 7**

### **Controlli**

I controlli sono effettuati da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. CE 510/2006.

## **Art. 8**

### **Etichettatura**

La carne di “Vitellone piemontese della coscia” IGP è immessa al consumo fresca al taglio, preincartata o preconfezionata in confezioni sigillate sottovuoto o in atmosfera modificata.

Sulle confezioni deve essere riportata l’etichetta contenente oltre agli elementi previsti dalla normativa vigente, il logo della denominazione ed il simbolo grafico comunitario, le seguenti informazioni:

- data e azienda di nascita del bovino;
- azienda di ingrasso;
- data di macellazione;
- categoria della carcassa;
- razza;
- sesso dell’animale;
- numero del documento di controllo.

La carne di “Vitellone piemontese della coscia” deve essere immessa al consumo provvista di particolare contrassegno a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto.

Il logo consiste in un cerchio all’interno del quale si trovano: la corona della sommità di una torre merlata di colore giallo con sfumature di grigio; sotto la corona è riportata la scritta “Vitellone piemontese della coscia” in stampatello. Lo sfondo del logo è colorato con più sfumature di grigio per evocare il mantello del Vitellone piemontese della coscia. Al contrassegno fa seguito la menzione Indicazione Geografica Protetta e/o IGP.



E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, scelto e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Tali indicazioni potranno essere

riportate con caratteri di altezza e di larghezza inferiori a quelli utilizzati per indicare la Indicazione Geografica Protetta “Vitellone piemontese della coscia”.

## **Art. 9**

### **Prodotti trasformati**

I prodotti per la cui elaborazione è utilizzata la denominazione “Vitellone piemontese della coscia” IGP anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla suddetta denominazione protetta, senza l’apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- il prodotto ad Indicazione Geografica Protetta, certificato come tale, costituisca almeno il 60% della categoria merceologica d’appartenenza utilizzata nel processo di trasformazione;
- gli utilizzatori della IGP “Vitellone piemontese della coscia” siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione della IGP riuniti in un Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Lo stesso Consorzio incaricato provvederà ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della Indicazione Geografica Protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali in quanto autorità nazionale preposta all’attuazione del Reg. (CE) 510/2006.