

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2011/C 82/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO
DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9
«VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE»****N. CE: IT-PGI-0117-1552-26.10.2009****IGP (X) DOP ()****1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica:**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro (da precisare)

2. Tipo di modifica:

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. Modifica (modifiche):

3.1. Descrizione del prodotto:

È risultato necessario ridefinire le modalità con cui si accerta l'appartenenza a una delle tre razze Chianina, Marchigiana, Romagnola, riportata al punto 3.2 del documento unico, in quanto la normativa vigente di riferimento in materia di identificazione e registrazione dei bovini prevede ora l'identificazione degli stessi solamente attraverso i contrassegni identificativi della Anagrafe Bovina Nazionale istituita con il regolamento (CE) n. 1760/2000, entrato in vigore in data posteriore alla registrazione della IGP «Vitellone bianco dell'Appennino centrale», avvenuta con il regolamento (CE) n. 134/98 del 20 gennaio 1998.

Al punto 3.2 del documento unico, è stato solamente corretto il valore della Tinta (H) che determina il parametro del colore in quanto nel Disciplinare di produzione e nella Scheda riepilogativa che hanno dato luogo al riconoscimento, ivi era stato un refuso dovuto ad uno spostamento della virgola, quindi non 2,5 ma 25 e non 4,5 ma 45. L'indicazione contenuta nel disciplinare vigente deriva chiaramente da un errore materiale in quanto la Tinta H varia da valori minimi di 15 a valori massimi di 60, quindi i parametri non potevano evidentemente essere né 2,5 né 4,5. I parametri qualitativi della carne di Vitellone bianco dell'Appennino centrale sono quindi rimasti gli stessi.

3.2. Zona geografica — Ampliamento area:

La richiesta di ampliamento dell'area tipica di produzione dell'IGP «Vitellone bianco dell'Appennino centrale» include l'intera provincia di Pistoia; le province di Roma, Latina e Caserta limitatamente ad alcuni comuni.

Tale richiesta è motivata essenzialmente dalla necessità di inserire aree produttive, nelle quali avviene storicamente l'allevamento delle razze Chianina, Marchigiana, Romagnola da cui si ottiene l'IGP «Vitellone bianco dell'Appennino centrale». La storicità dell'allevamento nelle aree oggetto di ampliamento è documentata da pubblicazioni degli Ispettorati Provinciali all'Agricoltura (in passato strutture periferiche del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste), da certificati veterinari relativi ad operazioni di profilassi e da atti di seminari e conferenze dai quali si evincono informazioni sulle consistenze dei capi appartenenti alle razze Chianina, Marchigiana e Romagnola negli anni '50, '60, '70 nei territori della provincia di Pistoia e dei comuni montani e collinari di Roma, Latina e Caserta,

Le zone oggetto dell'allargamento dell'area geografica possiedono le stesse caratteristiche pedoclimatiche dell'attuale zona di produzione; simili superfici pascolative e stesse modalità di allevamento attualmente in uso per l'ottenimento del «Vitellone bianco dell'Appennino centrale».

La zona geografica di produzione della carne di «Vitellone bianco dell'Appennino centrale» IGP ricade lungo la dorsale appenninica del Centro-Italia, i cui territori esprimono un ecosistema ben determinato per clima, escursioni termiche, pluviometria totale: si riscontrano condizioni ambientali tipiche del clima appenninico-mediterraneo, determinate da piovosità annuale media intorno ai 1 200 mm (con massimi in anni straordinari di 2 000 mm), e temperature medie annuali che vanno da 0 °C in inverno a 24 °C in estate con minime di - 10 °C e massime che possono superare i 30 °C.

L'area è inserita in un contesto tipicamente collinare e montano dove predomina la componente forestale alle quote inferiori per lasciare poi posto ai pascoli con l'avvicinarsi dello spartiacque appenninico e dove l'uso delle terre ha determinato un'alternanza di appezzamenti di estensione modesta con diversa destinazione (seminativi, aree forestali e pascoli). L'allevamento delle razze Chianina, Marchigiana, Romagnola da cui si ottiene l'IGP «Vitellone bianco dell'Appennino centrale», sia all'interno della zona geografica già delimitata che in tutte le aree oggetto di ampliamento, si presenta con

caratteristiche molto simili legate alla storicità e alla cultura di tale attività. In particolare, si riscontra nelle zone tipiche la bassissima densità zootecnica, con una media di 25 capi per azienda e la estensività legata all'utilizzo di zone collinari e montane marginali.

Nuove denominazioni di alcune province

E' stata modificata solo la denominazione delle seguenti province, adeguandole alle nuove disposizioni di legge nazionali: Forlì diventa Forlì-Cesena; Pesaro diventa Pesaro-Urbino.

La provincia Fermo già appartenente alla provincia di Ascoli-Piceno facente parte dell'areale tipico definito, è ora una nuova provincia istituita dalla Legge 11 giugno 2004. La Provincia è divenuta operativa il 7 giugno 2009.

3.3. Prova dell'origine:

È stato modificato l'articolo 7 del disciplinare vigente che non prevedeva alcuna indicazione sulla prova dell'origine, né individuava l'Organismo di Controllo.

Come disposto dall'articolo 4 del regolamento (CE) n. 510/2006 e dall'articolo 6 del regolamento (CE) n. 1898/2006, sono stati inseriti gli elementi relativi alla prova dell'origine, per quanto riguarda tutte le fasi di produzione e tutti i soggetti operanti lungo la filiera il prodotto.

3.4. Metodo di ottenimento:

Vincolo della nascita

È stato introdotto il vincolo della nascita nell'area geografica di produzione, al punto 3.5 del documento unico.

Le razze previste per la produzione del «Vitellone bianco dell'Appennino centrale» sono caratterizzate da una fase di svezzamento piuttosto lunga che arriva fino a 6-7 mesi di età, anche per il fatto che spesso il vitello viene partorito al pascolo e resta con la madre fino a queste età.

Pertanto, la nascita dei soggetti al di fuori area di produzione, comporta necessariamente uno svezzamento eccessivamente anticipato che si ripercuote assolutamente in maniera negativa sul benessere del vitello, sulle sue potenzialità produttive e sulle caratteristiche finali del prodotto.

È stato introdotto una maggiore organicità, tale per cui tutta la produzione e la macellazione avvengono in area tipica mentre la successiva lavorazione, confezionamento e vendita pur sotto controllo può avvenire anche fuori area.

È stato anche esplicitato che l'allevamento deve avvenire nell'areale di produzione anche se il vincolo risulta già ora presente.

Quantità minima del fabbisogno giornaliero degli animali

È stata specificata al punto 3.4 del documento unico, la differenza di quantità minima di Unità Foraggiere — U.F. — tra maschi e femmine: per le femmine tale quantità minima è inferiore in quanto le femmine hanno una diversa capacità di ingrassamento e di crescita e necessitano, quindi, di apporti energetici inferiori rispetto ai maschi.

Restrizioni sull'alimentazione

Al punto 3.4 del documento unico, sono state inserite maggiori restrizioni all'alimentazione del bestiame, impedendo l'uso di sottoprodotti dell'industria; tale divieto è ora esteso a tutte le fasi dell'allevamento e non più limitatamente ai quattro mesi che precedono la macellazione.

Macellazione

Ancora al punto 3.4 del documento unico, è stata inserita la specifica che gli animali al mattatoio devono essere avviati immediatamente alla macellazione o sostare in box singoli, nel rispetto della normativa sul benessere animale. La specifica risulta necessaria in quanto fenomeni stressanti durante

la fase del trasporto, della sosta in pre-macellazione, del carico e dello scarico degli animali dagli automezzi portano, spesso, ad un peggioramento nella qualità del prodotto finale, in termini di colore e sapore della carne, capacità di frollatura delle mezzene, maggiore perdita di liquidi, ecc..

Per questi motivi risulta necessario poter ridurre al minimo la possibilità di istaurarsi di tali fenomeni, prevedendo la macellazione in mattatoi idonei, sottoposti ai controlli e situati all'interno della zona di produzione. Tali strutture, inoltre, devono garantire dei locali idonei per la sosta, adeguatamente strutturati e dimensionati per consentire l'isolamento e/o la separazione in box singoli e ridurre così al minimo le fonti di stress psico-fisico agli animali.

Divieto di rimozione del grasso interno ed esterno dalla carcassa

È stato introdotto al punto 3.5 del documento unico, il divieto di rimozione totale del grasso interno ed esterno della carcassa per permettere una frollatura ottimale e per preservare la carne da fenomeni ossidativi durante la frollatura stessa. La carne del Vitellone bianco dell'Appennino centrale infatti presenta un basso contenuto di grasso di marezzatura interno alla carne, necessitando quindi di un adeguato periodo di frollatura per raggiungere la tenerezza ottimale.

In tale periodo, nelle celle frigorifere la carne deve essere protetta dal grasso che la ricopre per evitare fenomeni di ossidazione ed imbrunimento della porzioni esposte della carne.

Il mantenimento di una parte del grasso di copertura sulla mezzana, successivamente toelettata in fase di lavorazione per il confezionamento o la vendita diretta, permette inoltre di mantenere una bassa carica batterica, necessaria per una corretta gestione della fase di lavorazione e di confezionamento soprattutto sotto vuoto o in atmosfera modificata.

Periodo minimo di frollatura

La frollatura è il periodo di riposo indispensabile perché la carne acquisisca la tenerezza e la sapidità, fattori importanti nella definizione di qualità del prodotto carne. Affinché i processi enzimatici denaturino le proteine e permettano così l'ottimizzazione del prodotto deve esserci un periodo di frollatura adeguata. La durata della frollatura si stabilisce in funzione della tipologia dei tagli.

Per tali motivi è stato necessario specificare al punto 3.5 del documento unico, il diverso tempo di frollatura per le carcasse dei maschi per il quarto anteriore (almeno 4 giorni) e per il posteriore (10 giorni).

3.5. Etichettatura:

Integrazioni informazioni da riportare in etichetta

Al punto 3.7 del documento unico, il «marchio» è stato sostituito dal «contrassegno» per meglio formalmente distinguere la funzione di individuazione e rintracciabilità del prodotto, attraverso la sua identificazione con il contrassegno apposto in maniera indelebile sulla carcassa, da quella propria del marchio che può avere anche una funzione commerciale.

L'attività di «marchiatura» è stata quindi sostituita dalla attività di «apposizione del contrassegno».

Al punto 3.7 del documento unico, è stato previsto che l'Organismo di Controllo provveda, per ogni capo bovino, all'inserimento e alla registrazione dei dati in una scheda informatica chiamata documento di controllo. Il documento di controllo è il documento informatico a cui si dovrà fare riferimento per le verifiche del rispetto dei requisiti di conformità e sarà archiviato esclusivamente per via informatica. A seguito della registrazione del documento di controllo, l'esperto incaricato provvederà alla apposizione del contrassegno di cui sopra.

Il documento di controllo dovrà contenere i seguenti dati, per permettere la verifica dei requisiti di conformità e i controlli relativi sul rispetto di tali requisiti: numero identificativo dell'animale (matricola); azienda di nascita; aziende di allevamento e/o ingrasso; movimentazione del capo; data di nascita; sesso; data e numero progressivo di macellazione; categoria dell'animale; peso della carcassa e del taglio destinato; conformazione e grasso della carcassa secondo la classificazione CE denominazione e sede

del mattatoio dove è avvenuta la macellazione; denominazione e sede del laboratorio di sezionamento dove è avvenuto il sezionamento; indicazione della tipologia di prodotto preso in carico (carcassa, mezzena, sesto, quarto, singoli tagli o tagli misti); denominazione e sede del destinatario: macelleria, laboratorio di sezionamento, operatore commerciale; nome dell'esperto incaricato alla certificazione.

In tal modo, è possibile definire un sistema che sotto il diretto controllo dell'organismo terzo, garantisca al consumatore la tracciabilità totale dall'allevamento di nascita al punto finale di lavorazione della carne, nel pieno rispetto della normativa comunitaria relativa alle informazioni obbligatorie e a quelle facoltative supplementari da riportare in etichetta.

Sistemi di lavorazione e confezionamento ammessi per la commercializzazione. Integrazione delle informazioni da riportare nelle etichette

L'evoluzione del mercato e dei sistemi di distribuzione hanno reso necessario prevedere e disciplinare i sistemi di lavorazione della carne, alternativi al taglio fresco con vendita al banco assistito. Infatti la carne con marchio IGP può essere confezionata porzionata nei modi descritti dal punto 3.7 del documento unico purché il confezionamento di questi prodotti avvenga nei laboratori assoggettati al controllo che consente la stampigliatura del logo della Indicazione Geografica Protetta sulle singole confezioni.

Per garantire la massima trasparenza e la giusta informazione al consumatore, si è ritenuto indispensabile riportare nell'etichetta di tracciabilità l'indicazione di alcuni dati e di alcune diciture indispensabili per garantire il consumatore sul prodotto certificato IGP «Vitellone bianco dell'Appennino centrale» ad integrazione dei dati obbligatori di tracciabilità, ai sensi del regolamento (CE) n. 1760/2000.

È stata inserita quindi al punto 3.7 del documento unico che l'etichetta dovrà riportare, oltre ai dati obbligatori richiesti dalle normative vigenti, le seguenti informazioni: numero di riferimento o codice di rintracciabilità; la denominazione «Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale» e/o il logo; la dicitura «Indicazione Geografica Protetta» e/o il logo comunitario previsto dalla normativa comunitaria vigente. È possibile l'uso dell'acronimo «IGP»; la razza del soggetto.

Tale modifica è proposta per garantire al consumatore la tracciabilità totale dall'allevamento di nascita al punto finale di lavorazione della carne.

DOCUMENTO UNICO

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO
«VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE»**

N. CE: IT-PGI-0117-1552-26.10.2009

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Vitellone bianco dell'Appennino centrale».

2. Stato membro o paese terzo:

Italia.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.1. Carni fresche.

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

La carne di «Vitellone bianco dell'Appennino centrale» IGP è ottenuta da bovini maschi e femmine, di razza pura Chianina, Marchigiana, Romagnola di età compresa tra i 12 e i 24 mesi, nati ed allevati nell'area tipica di produzione.

I bovini devono risultare nati da allevamenti in selezione e regolarmente iscritti al Registro Genealogico del Giovane Bestiame del Libro Genealogico Nazionale per la certificazione della purezza della razza, fattore genetico importante per la definizione delle caratteristiche fisiche e organolettiche della carne.

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.

I parametri qualitativi medi della carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale sono i seguenti:

— pH	fra 5,2 e 5,8
— estratto etereo (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 %
— calo alla cottura	minore del 35 %
— grado di durezza (crudo)	minore di 3,5 kg/cm ²
— grado di durezza (cotto)	minore di 2,5 kg/cm ²
— colore (luce diurn. 2 667 K)	
— L superiore a 30	
— C superiore a 20	
— H compreso fra 25 e 45	

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

—

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

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 foraggi provenienti da prati naturali, artificiali o da coltivazioni erbacee tipiche della zona geografica indicata. In aggiunta, è permesso l'uso di mangimi concentrati semplici o composti e l'aggiunta con integratori minerali e vitaminici.

La razione è calcolata in modo da assicurare livelli nutritivi alti o medio alti, con valori 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.

È vietato alimentare il bestiame con i sottoprodotti dell'industria.

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

Le fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica sono la nascita, l'allevamento — comprendente il periodo di svezzamento e ingrassamento — fino alla macellazione.

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

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

La carne di Vitellone bianco dell'Appennino centrale deve essere immessa al consumo provvista del particolare contrassegno recante la dicitura «Vitellone bianco dell'Appennino centrale» IGP.

L'apposizione del contrassegno deve essere effettuata al mattatoio dall'organismo di controllo.

L'etichetta riporta le seguenti informazioni, oltre a alla denominazione «Vitellone bianco dell'Appennino centrale» e/o il logo: il numero di riferimento o il codice di rintracciabilità; la dicitura «Indicazione Geografica Protetta» e/o il logo comunitario previsto dalla normativa comunitaria vigente. È possibile l'uso dell'acronimo «IGP»; la razza del soggetto. Può anche contenere altre informazioni previste nel documento di controllo, documento informatico necessario per la verifica dei requisiti di conformità e contenente i seguenti dati: numero identificativo dell'animale (matricola); azienda di nascita; aziende di allevamento e/o ingrasso; movimentazione del capo; data di nascita; sesso; data e numero progressivo di macellazione; categoria dell'animale; peso della carcassa e del taglio destinato; conformazione e grasso della carcassa secondo la classificazione CE; denominazione e sede del mattatoio dove è avvenuta la macellazione; denominazione e sede del laboratorio di sezionamento dove è avvenuto il sezionamento; indicazione della tipologia di prodotto preso in carico (carcassa, mezzena, sesto, quarto, singoli tagli o tagli misti); denominazione e sede del destinatario: macelleria, laboratorio di sezionamento, operatore commerciale; nome dell'esperto incaricato alla certificazione.

La carne porzionata, fresca o surgelata, deve essere confezionata in: preconfezionato, sottovuoto, atmosfera modificata. È posta in vendita solo in confezioni chiuse ed etichettate. Il confezionamento può avvenire solo in laboratori di sezionamento abilitati e sotto il controllo dell'organismo preposto.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica:**

L'area geografica di produzione della carne di «Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale» è rappresentata dal territorio delle province e comuni collocati lungo la dorsale appenninica del Centro-Italia.

Più precisamente la zona di produzione è rappresentata dai territori delle attuali seguenti province: Bologna, Ravenna, Forlì-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) e Caserta (limitatamente ai comuni di Ailano, Alife, Alvignano, Baia e Latina, Bellona, Caianello, Caizzo, Calvi Risorta, Camigliano, Capriati a Volturmo, 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 Picilli, Vairano Patenora, Valle Agricola, Vitulazio).

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

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 di suoli, influenza 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.

L'area è inserita in un contesto tipicamente collinare e montano dove predomina la componente forestale alle quote inferiori per lasciare poi posto ai pascoli con l'avvicinarsi dello spartiacque appenninico e dove l'uso delle terre ha determinato un'alternanza di appezzamenti di estensione modesta con diversa destinazione: seminativi, aree forestali e pascoli.

Si riscontrano condizioni ambientali tipiche del clima appenninico-mediterraneo, determinate da piovosità annuale media intorno ai 1 200 mm — con massimi in anni straordinari di 2 000 mm — e temperature medie annuali che vanno da 0 °C in inverno a 24 °C in estate con minime di - 10 °C e massime che possono superare i 30 °C.

5.2. Specificità del prodotto:

Il contenuto in proteine e il rapporto tra acidi grassi insaturi e saturi costituiscono importanti elementi per la valutazione delle caratteristiche qualitative della carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

La carne ottenuta, anche dissezionata sul banco di vendita, non presenta fenomeni di rapido scurimento delle superfici esposte, ciò permette una notevole diminuzione degli scarti di lavorazione.

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 legame fra l'area geografica indicata e il prodotto risulta dalla combinazione tra patrimonio genetico, tipo di allevamento ed ambiente climatico.

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 sulla base di tradizionali e consolidate tecniche produttive.

Le carni assorbono in modo dinamico le 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. Poiché gli animali vivono prevalentemente in libertà il loro ciclo biologico è strettamente legato all'ambiente geografico che li circonda.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006].

Si comunica che questa Amministrazione ha attivato la procedura di cui all'articolo 5 paragrafo 5 del regolamento (CE) n. 510/2006 pubblicando la proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta «Vitellone bianco dell'Appennino centrale» sulla *Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana* n. 162 del 15 luglio 2009.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet:

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero (<http://www.politicheagricole.it>) e cliccando poi su «Prodotti di Qualità» (a sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]».
