



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

**Vitelloni Piemontesi della coscia**

**Art.1**

**Nome del prodotto**

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) "Vitelloni Piemontesi della coscia" è 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" è 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 età superiore a 12 mesi, allevati e ingrassati, dallo svezzamento alla macellazione, nella zona di produzione indicata all'articolo 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 età 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 è 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



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

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, cioè il tempo che intercorre dalla data di macellazione alla vendita al consumatore, 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 toraci.

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

**Art. 3**

**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, 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.

Provincia di Novara: i 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, Inverio, 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,



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

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, Castelvechio 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 confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo del numero dei capi destinati a IGP "Vitelloni Piemontesi della coscia", allevati, macellati, sezionati, porzionati 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**

Dopo lo svezzamento, che può concludersi tra 3 e 8 mesi di età, 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



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

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, nonché 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.

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

I bovini devono avere un accrescimento ponderale medio giornaliero, misurato dividendo il peso morto a freddo della carcassa, per l'età 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 età.

### **Macellazione**

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

Successivamente e non più 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 è riferito al corpo intero 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 è adattato applicando i seguenti coefficienti correttivi per ritornare al peso della presentazione di riferimento.



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

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 è 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 è 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 virtù di una mutazione genetica naturale rilevata nel 1886, in Piemonte nella provincia di Cuneo, nel comune di Guarene.

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.

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



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

necessità 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 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



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

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 foraggiere, 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 foraggiere riservate in prevalenza alle vacche nutrici, mentre i concentrati prodotti nelle aree più fertili trovano conveniente utilizzazione nell'allevamento dei vitelloni. Questa integrazione assicura equilibrio nell'uso del territorio, offre opportunità 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 qualità e salubrità, alla salvaguardia del territorio in termini ambientali e paesaggisti, all'opportunità di reddito per coloro che si occupano in modo diretto all'allevamento di questi animali, ma anche per tutte le figure coinvolte nelle attività che riguardano la macellazione, la trasformazione, l'attività di ristorazione e le attività turistiche connesse.

La produzione di carne di "Vitelloni Piemontesi della coscia" costituisce, dunque, un elemento che non può prescindere dal territorio in cui questo prodotto è 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 '900 e se ne riscontra, l'uso consolidato nel linguaggio comune e del commercio dai bollettini dei prezzi emessi settimanalmente dalle piazze dei più 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 è 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;



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

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 è 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 Reg. UE 1151/2012. La struttura individuata è l'Istituto Nord Ovest Qualità (INOQ) con sede a Moretta (CN) 12033 Piazza C.A. Grosso, 82 -Tel. 0172 911323 - email [inoq@inoq.it](mailto: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 confezionata. 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: confezionato, 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





*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE DELL'IPPICA E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITA'  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

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 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 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.

