Nei quattro mesi che precedono la macellazione è vietato alimentare il bestiame con foraggi insilati.

È vietato alimentare il bestiame con i seguenti sottoprodotti dell'industria:

farina di carne;

ciccioli;

farina di pesce;

sangue;

grasso di origine animale;

scarti dell'industria dolciaria.

I seguenti sottoprodotti dell'industria sono ammessi esclusivamente come componenti di mangimi concentrati:

polpa di barbabietola esausta fresca;

potature di olivo macinate;

foglie di olivo fresche od essiccate;

pastazzo d'arancia;

pastazzo secco d'agrumi;

polpa essiccata d'arancia;

sansa d'olivo;

buccette d'oliva;

buccette e semi di pomodoro;

residui di distilleria;

radichette di malto;

trebbie di birra;

trebbie fresche o essiccate;

borlande fresche o essiccate;

pula vergine o commerciale;

marco di mele;

frutta fresca o conservata.

4.3. - Macellazione

La macellazione deve avvenire in mattatoi idonei.

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 l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico dagli automezzi.

Gli animali al mattatoio devono essere avviati immediatamente alla macellazione o sostare in box singoli.

Al fine di preservare e proteggere le masse muscolari dall'ossidazione nella fase di frollatura, nella fase di macellazione non è ammesso lo sgrassamento totale della carcassa intesa come la completa rimozione del grasso di copertura del filetto e del grasso di copertura (interno ed esterno) delle masse muscolari che all'atto della macellazione risultano ricoperte da grasso.

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

Art. 5.

5.1. - Classificazione della carcassa

Le carcasse, in base alla griglia comunitaria di valutazione, devono rientrare nei seguenti valori:

conformazione: non inferiore ad R;

stato di ingrassamento: escluso 1 e non superiore a 3.

5.2. - Colore

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.

5.3. - Frollatura

Vista la necessità di migliorare la tenerezza delle carcasse di animali maschi, che hanno minore capacità di depositare grasso anche intramuscolare rispetto alle femmine, la frollatura per le carcasse dei maschi deve essere di almeno 4 giorni per tutti i tagli tranne lo scamone, la noce e la fesa e il muscolo del lombo, che dovranno essere sottoposti a frollatura per almeno 10 giorni.

5.4. - Parametri qualitativi

I parametri qualitativi medi della carne di «Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale» devono essere:

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%;

grado di durezza (crudo) minore di 3.5 Kg/cmq;

colore (luce diur. 2667K L superiore a 30; C superiore a 20; H compreso fra 25 e 45).

Art. 6.

6.1. - Contrassegni

La carne di «Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale» deve essere immessa al consumo provvista di particolare contrassegno a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto.

Il contrassegno è costituito dal logo riportato di seguito recante la scritta «Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale». Il contrassegno ha dimensioni di cm 5 × 5 con base superiore arrotondata e riporta: al centro un bovino stilizzato con un 5 formante la testa e con gambe composte da una R ripetuta quattro volte semisovrapposta; alla base il nome della razza (Chianina, Marchigiana, Romagnola) e sui tre lati rimanenti la scritta Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

Il contrassegno deve essere apposto con caratteri chiari ed indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguito dalla menzione Indicazione geografica protetta e/o I.G.P.

L'apposizione del contrassegno deve essere effettuata al mattatoio da un esperto incaricato dall'organismo di controllo.

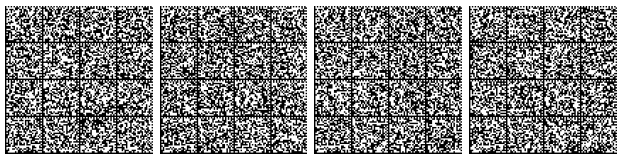
Il contrassegno deve essere impresso sulla superficie della carcassa, in corrispondenza della faccia esterna dei 18 tagli di seguito elencati (specificando tra parentesi le relative basi muscolari):

1) muscolo posteriore (tibiale anteriore e posteriore, peroneo, estensori comune, anteriore e laterale delle falangi, flessori esterno ed interno delle falangi);

2) campanello (gastrocnemio laterale e mediale, soleo e flessore superficiale delle falangi);

3) girello (semitendinoso);

4) sottofesa (bicipite femorale-lungo vasto, paramerale-lungo-vasto);

5) noce (retto anteriore della coscia, vasto intermedio, laterale e medio);

6) fesa (semimembranoso, adduttore del femore, pettineo, sartorio, gracile);