



## Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „VITELLONI PIEMONTESE DELLA COSCIA”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 481 van 23 december 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 23 februari 2017 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

### Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 481/11)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

#### **ENIG DOCUMENT**

**Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen (\*1)**

**„VITELLONI PIEMONTESE DELLA COSCIA”**

**EU-nr.: IT-PGI-0005-01198 – 18.2.2014**

**BGA (X) BOB ( )**

#### *1. Naam*

„Vitelloni Piemontesi della Coscia”

#### *2. Lidstaat of derde land*

Italië

#### *3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel*

##### **3.1. Productcategorie**

Categorie 1.1: Vers vlees (en verse slachtafvallen)

##### **3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is**

De beschermde geografische aanduiding „Vitelloni Piemontesi della Coscia” is voorbehouden aan vlees van geslachte mannelijke en vrouwelijke Piëmontese runderen die geregistreerd zijn in het betreffende stamboek of die nakomelingen zijn van dieren die beide geregistreerd zijn in het stamboek, en die ouder zijn dan twaalf maanden en vanaf het spenen tot de slacht in het productiegebied zijn gehouden en afgemest.

Karkassen waarvan het vlees „Vitelloni Piemontesi della Coscia” wordt verkregen, worden ingedeeld volgens het „communautaire indelingsschema voor geslachte volwassen runderen”. Categorieën: A. geslachte niet-gecastreerde jonge mannelijke dieren, minder dan 24 maanden oud; C. vlees van gecastreerde mannelijke dieren; E. vlees van andere vrouwelijke dieren. Beveleedheidsklasse: S, E en U. Beveleedheidsklasse R is toegestaan voor categorie E.

Vetheidsklasse: 1, 2. Koude karkassen moeten meer wegen dan 360 kg in categorie A, 260 kg in categorie E en 320 kg in categorie C.



Het slachtrendement moet minimaal 62% zijn voor mannelijke runderen en minimaal 59% voor vrouwelijke en gecasteerde dieren.

Het vlees moet op zijn minst vier dagen rijpen na de slachtdatum.

De pH die 24 uur na het slachten wordt gemeten, moet minder dan 6 bedragen. De pH-waarde van het vlees wordt gemeten op de *longissimus thoracis*-spier.

De kleur van het vlees varieert van roze tot helderrood.

### 3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

–

### 3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

Na het spenen, dat plaatsvindt na drie tot acht maanden, en tot de slacht worden de runderen gevoed met een mengsel van voedergewassen en krachtvoer. Ten minste 70% van de voedergewassen is afkomstig van de natuurlijke of gecultiveerde graslanden in het productiegebied; het krachtvoer bestaat uit enkelvoudige of mengvoeders, waaraan alle bij wet toegestane mineralen- en vitaminesupplementen of additieven kunnen worden toegevoegd. Voedermiddelen moeten voor meer dan 60% bestaan uit granen en de bijproducten daarvan.

De voedergewassen die in het productiegebied groeien, hoofdzakelijk grassen en peulgewassen, hebben uitstekende voedingswaarden die zorgen voor een aanzienlijke toename van de voederefficiëntie, wat de opname van andere, meer energierijke voeding stimuleert. Daarom wordt aan de voeding voor de „Vitelloni Piemontesi della Coscia” een hoog percentage van tevens in het productiegebied geteelde granen toegevoegd, wat nodig is om te voldoen aan de hoge energiebehoefte van dit runderras. Het is dus mogelijk om karkassen te produceren met een optimaal slachtrendement, de juiste hoeveelheid vet, uitzonderlijke spierontwikkeling en een goede glycogeenreserve, die essentieel is voor het verlagen van de pH van het karkas, wat een noodzakelijke voorwaarde is voor een optimale conservering van vlees.

### 3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De dieren worden in het in punt 4 beschreven geografische gebied gehouden en afgemest.

### 3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspens, het verpakken enz.

–

### 3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

De etikettering is voorzien van de benaming „Vitelloni Piemontesi della Coscia” en/of het logo ervan, de woorden „beschermde geografische aanduiding” en de afkorting BGA, en het communautaire symbool. De etikettering moet conform de nationale wetgeving de verkoopbenaming „volwassen runderen” bevatten.

Het logo van de oorsprongsbenaming:



## 4. Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied

Het productiegebied van de BGA „Vitelloni Piemontesi della Coscia” bestaat uit het hieronder beschreven administratieve grondgebied.

**Regio Piemonte:** de provincies Alessandria, Asti, Cuneo en Turijn. Provincie Biella: alleen de volgende gemeenten: Benna, Biella, Borriana, Camburzano, Candelo, Cavaglia, 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 en Zumaglia. Provincie Novara: alleen de volgende gemeenten: 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, Invorio, 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 en Vicolungo. Provincie Vercelli: alleen de volgende gemeenten: Albano Verellese, Alice Castello, Arborio, Balocco, Bianzè, Borgo d'Ale, bureaunzo, Carisio, Casanova Elvo, San Giacomo Verellese, Cigliano, Crescentino, Crova, Desana, Fontanetto Po, Formigliana, Gattinara, Ghislarengo, Greggio, Lamporo, Lenta, Livorno Ferraris, Moncrivello, Palazzolo Verellese, Ronsecco, Rovasenda, Saluggia, San Germano Verellese, Santhià, Trino, Tronzano Verellese en Villarboit.

**Regio Ligurië:** De provincie Savona grenzend aan de volgende gemeenten: Altare, Arnasco, Balestrino, Bardineto, Bormida, Cairo Montenotte, Calizzano, Carcare, Casanova Lerrone, Castelbianco, Castelvecchio di Rocca Barbena, Cengio, Cosseria, Dego, Erli, Giusvalla, Magliolo, Mallare, Massimino, Millesimo, Mioglia, Murialdo, Nasino, Onzo, Osiglia, Pallare, Piana Crixia, Plodio, Roccavignale, Pontinvrea, Sassello, Toirano, Urbe, Vendone, Zuccarello. Provincie Imperia: alleen de volgende gemeenten: 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, Pontedasio, Pornassio, Ranzo, Rezzo, Triora, Vessalico en Villa Faraldi.

## 5. Verband met het geografische gebied

### 5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Door het overvloedig aanwezige water en de vruchtbare aarde zijn de omstandigheden in het productiegebied erg geschikt voor het op traditionele wijze fokken van „Vitelloni Piemontesi della Coscia”. Negentig procent van de landbouwgrond in het afgebakende geografische gebied wordt gebruikt voor de productie van granen en voedergewassen. De bodemgesteldheid en klimatologische omstandigheden in combinatie met de overvloed aan water voor irrigatie zorgen voor een hoge opbrengst per hectare van voermiddelen die een uitstekende voedingswaarde hebben, zowel wat energie als eiwitten betreft, en waarmee kan worden voorzien in de hoge voedingsbehoeften van de „Vitelloni Piemontesi della Coscia”, dankzij de in punt 5.2 vermelde kwaliteiten van het product. De productie van voedergewassen en granen in het aangewezen geografische gebied zorgt ervoor dat het volledige genetische potentieel van het ras „Vitelloni Piemontesi della Coscia” tot ontwikkeling komt. De geschiktheid van het productiegebied voor de productie van voedergewassen en granen biedt voorts de gelegenheid tot en zorgt voor een nauwe en stabiele integratie tussen de fokfasen van de „Vitelloni Piemontesi della Coscia”-zoogkoeien, die met voorrang worden toegelaten tot de weilanden en voederarealen, terwijl de in de meer vruchtbare gebieden geproduceerde granen het meest geschikt zijn voor het afmesten van de „Vitelloni Piemontesi della Coscia” vóór de slacht. Er is dan ook een sterk verband tussen het gebied waar het voer wordt geteeld en het fokken van „Vitelloni Piemontesi della Coscia”.

### 5.2. Specificiteit van het product

Het vlees van de „Vitelloni Piemontesi della Coscia” komt van karkassen die meer wegen dan het standaardgewicht, een hoger rendement opleveren bij het slachten en uitslachten, en met weinig tot zeer weinig vet op het karkas. Dergelijke runderen verschillen op grond van hun specifieke anatomische en fysiologische aspecten van andere rassen als gevolg van een natuurlijke genetische mutatie die in 1886 in Piemonte in de provincie Cuneo is ontdekt. De tweevoudige bespiering die deze runderen onderscheidt is het gevolg van een specifiek gen op chromosoom 2, bekend als het myostatinegen. Dankzij deze specifieke mutatie kan het gen niet langer zijn regulerende functie op de myostatineproductie uitoefenen, hetgeen resulteert in een buitengewone spiergroei die vooral zichtbaar is op de achterbouten van de „Vitelloni Piemontesi della Coscia” en die de met name door de consument gewaardeerde organoleptische eigenschappen, het extreem lage vetgehalte, het hoge eiwitgehalte en de kleur die varieert van roze tot helderrood, voortbrengt. De mutatie, die van invloed is op de spierontwikkeling, met name op die van het been, leidt tot een betere groei, zwaardere karkassen en, bovenal, hogere rendementen bij het slachten en uitslachten. Het genetisch potentieel dat aan de hand van deze mutatie wordt bepaald, komt optimaal tot uitdrukking dankzij voedermiddelen die door de veehouders worden beheerd volgens een in de loop der jaren gevestigde traditie, die hoofdzakelijk en overzichtelijk is gebaseerd op lokale voedergewassen en granen.

### 5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De context waarin het vlees van de „Vitelloni Piemontesi della Coscia” wordt geproduceerd, wordt



gekenmerkt door het in punt 5.2 beschreven karakter van de in het productiegebied aanwezige *coscia*, de daaropvolgende selectie van de runderen door de veehouders, die over de juiste vaardigheden beschikken om runderen met de in punt 3.2 genoemde kenmerken te houden, de overvloed aan water en de vruchtbaarheid van de bodem in het aangewezen geografische gebied, en de naam die herinnert aan het ras en het land van herkomst.

De veeteelt van „Vitelloni Piemontesi della Coscia” is het resultaat van synergieën tussen het milieu, het ras en menselijke kennis in een zeer specifieke territoriale context. Het vlees van „Vitelloni Piemontesi della Coscia” dat in dit gebied uit dit ras is geproduceerd, wordt door consumenten zeer gewaardeerd wegens de kwaliteit van zowel het product als het productieproces. De consumenten achten de marktwaarde van het vlees van „Vitelloni Piemontesi della Coscia” dan ook oneindig veel hoger dan die van andere productsoorten.

De naam „Vitelloni Piemontesi della Coscia” geniet een faam die teruggaat tot het begin van de 20e eeuw, zoals blijkt uit het gebruik ervan in het gewone spraakgebruik en in de handel, in de wekelijkse prijslijsten van de meest populaire plaatselijke markten in het geografische gebied, en in wetenschappelijk onderzoek.

Voorbeelden hiervan zijn:

- de wekelijkse bulletins van de markt van Fossano, sinds 1985;
- de jaarlijkse prijsbulletins van de kamer van koophandel, industrie, ambacht en landbouw van Cuneo, sinds 1984;
- van 1983 tot 2008 zijn in het hoofdstuk „markt en prijzen” van het landbouwtijdschrift „L’informatore Agrario” onder de rubriek „vee” de prijzen opgenomen voor het ras „Vitelloni Piemontesi della Coscia” op de markt van Cuneo;
- de officiële wekelijkse prijslijst voor de groothandelsmarkt van Chiavasso sinds 1994.

De term „Vitelloni Piemontesi della Coscia” wordt ook met betrekking tot vlees gebruikt in wetenschappelijke publicaties, zoals de volgende:

- een artikel gepubliceerd in het internationale wetenschappelijke tijdschrift „Meat Science” (89 (2011) 84-90), met de titel „Genetic parameters of carcass and meat quality traits of double muscled Piedmontese Cattle”, waarbij in hoofdstuk 2 de naam „Vitelloni Piemontesi della Coscia” staat vermeld: Material and method, punt 2.1, animal, beef samples and data;
- de bladzijden 9 en 13 van de publicatie „I bovini piemontesi della „coscia” in rapporto al problema carne”, door R. Raimondi – De Georgofili Academy, met foto’s van het ras „Vitelloni Piemontesi della Coscia”.

Uit bovenstaande voorbeelden blijkt het belang en de historische traditie van het vlees van „Vitelloni Piemontesi della Coscia”.

#### **Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

De bevoegde instantie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van het voorstel voor de BGA „Vitelloni Piemontesi della Coscia” in het Staatsblad (Gazetta Ufficiale) van Italië nr. 268 van 15 november 2013.

De geconsolideerde tekst van het productdossier is beschikbaar op de volgende website:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

of

door de website van het Ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid

([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) te bezoeken en te klikken op „Prodotti DOP e IGP” (rechtsboven op het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP, IGP e STG” (links op het scherm) en ten slotte op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

(\*1) Vervangen door Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen.