



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

L' IGP "VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE"

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale: un marchio ed un nome per indicare, certificare e garantire la carne delle razze bovine Chianina, Marchigiana e Romagnola, tre grandi razze bovine da carne italiane.

IGP significa Indicazione Geografica Protetta ed è uno dei due sistemi che l'Unione Europea adotta per riconoscere e proteggere i prodotti agroalimentari di pregio destinati all'alimentazione umana. Esso è strettamente legato alla zona di origine e di produzione.

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale come tutti i nomi ha un significato ben preciso e ricco di contenuti:

"Vitellone" perché con questo termine venivano indicati i bovini da carne di età compresa fra i 12 e i 24 mesi. A questa età gli animali sono giovani e la carne di queste razze resta molto magra con una composizione in acidi grassi molto favorevole alla alimentazione moderna.

"Bianco" perché i bovini di queste razze hanno il mantello bianco che ben risalta sulla cute nero-ardesia che permette a questi bovini di tollerare ottimamente le radiazioni solari dei tipici ambienti pascolativi.

"dell'Appennino centrale" rappresenta l'**indicazione di origine**, perché questa è la zona dove, tradizionalmente, Chianina, Marchigiana e Romagnola sono allevate da oltre 1500 anni, alimentandosi con foraggi e mangimi tipici dell'area.

I profumi delle essenze con cui si alimentano gli animali si ritrova nell'aroma della carne e contribuisce a distinguerla da tutte le altre carni. Questo marchio di qualità è stato fortemente voluto dagli allevatori di queste razze che, innamorati di questi animali e della tradizione ad essi legata, da oltre vent'anni hanno voluto qualificare e distinguere la carne da loro stessi prodotta, ben consapevoli di non avere "niente da nascondere" ma anzi molto da "mostrare" al consumatore.

Le carni prodotte dalla Chianina, Marchigiana e Romagnola (le uniche a potere essere certificate con il marchio IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale") si collocano tra le produzioni animali di alto pregio anche grazie ad una fortunata combinazione che associa a questa predisposizione genetica, sistemi naturali di allevamento e di alimentazione.

La certificazione interessa l'intera filiera di produzione e di commercializzazione garantendo il consumatore sulla tracciabilità e la qualità del prodotto certificato.

La carne può essere venduta solamente nelle macellerie autorizzate e viene identificata attraverso il marchio che deve essere impresso a fuoco su ogni singolo taglio anatomico.

CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE

Via delle fascine, 4 – 06132 San Martino in Campo - Perugia

Tel.075/6079257 Fax 075/398511

www.vitellonebianco.it consorzio@pec.vitellonebianco.it info@vitellonebianco.it

P.IVA 02815810540 C.F.80052740547



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

Il Consorzio di Tutela “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale” svolge l’attività di tutela e controllo del marchio lungo la filiera di produzione e di commercializzazione, restituendo al consumatore un sapore millenario, che rischiava di andare perduto, in stretto legame con le nostre tradizioni e il nostro territorio.

Nell’anno 2018 i capi certificati IGP Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale sono stati 18168, di cui il 36% sono di razza Marchigiana, il 51% di razza Chianina e il 13% di razza Romagnola.



IL CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO DELL’APPENNINO CENTRALE IGP

Gli scopi principali del Consorzio di Tutela sono la tutela del marchio IGP “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale”, la promozione e la valorizzazione del prodotto, l’attività di informazione al consumatore e la cura generale degli interessi relativi alla produzione IGP.

L’attività principale è quella di vigilanza, tutela e salvaguardia dell’IGP da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni ed uso improprio del marchio.

Parallelamente ha il compito di divulgare e di informare il consumatore sulle caratteristiche e sui pregi del prodotto con marchio “Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale”.

Il Consorzio di Tutela svolge la propria attività di controllo sull’intero territorio nazionale.

L’attività di controllo, annualmente concordata con l’Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità e svolta dagli agenti vigilatori qualificati del Consorzio, è indirizzata all’intera filiera e in particolare ai centri di macellazione e lavorazione, alle macellerie e alla ristorazione, attraverso controlli incrociati dei dati di tracciabilità e con analisi comparativa di DNA.

Tale impegno è ogni volta indirizzato a garantire al cliente la sicurezza e la qualità definite dallo stretto legame fra il nostro territorio e le nostre tradizioni.

CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO DELL’APPENNINO CENTRALE

Via delle fascine, 4 – 06132 San Martino in Campo - Perugia

Tel.075/6079257 Fax 075/398511

www.vitellonebianco.it consorzio@pec.vitellonebianco.it info@vitellonebianco.it

P.IVA 02815810540 C.F.80052740547