



Ottobre 2024

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale è stata la prima carne fresca italiana a ottenere la IGP nel 1998

Tutti i segreti del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Su www.vitellonebianco.it è possibile tracciare il prodotto e segnalare eventuali abusi

Perugia. Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ha ottenuto nel **1998** l'Indicazione Geografica Protetta, primo marchio di qualità per le carni bovine fresche approvato dall'Unione Europea per l'Italia. Con il termine "**Vitellone**" nei territori del Centro Italia vengono da sempre indicati i bovini da carne di età compresa fra i 12 e i 24 mesi. Si tratta di animali giovani, la cui carne è molto magra, di un colore rosso intenso e con basso contenuto di grasso e colesterolo. La denominazione '**Bianco**' si riferisce al mantello costituito da peli bianchi che ben risaltano sulla cute nero-ardesia, caratteristica che consente a questi bovini di tollerare le radiazioni solari tipiche dei pascoli appenninici. Con "**Appennino centrale**", inoltre, si indica la zona di origine dove i bovini Romagnoli, Marchigiani e Chianini, sono allevati e alimentati con foraggi tipici del territorio. La certificazione IGP non si riferisce al bovino, ma alla carne prodotta dalle razze previste dal Disciplinare di produzione e tipiche dell'Appennino centrale: **Romagnola, Marchigiana e Chianina.**

Non esiste una razza IGP. Non esistono, quindi, la Chianina, la Romagnola o la Marchigiana IGP. Di certo alcuni parametri chimico-fisici della carne dipendono, in maniera rilevante, dal fattore "genetico": bovini di razze diverse, seppur allevate nella stessa stalla, alimentate con la stessa razione e macellati alla stessa età, daranno carni con caratteristiche diverse in termini, ad esempio, di colore, tenerezza, sapore, contenuto in proteine, grasso, colesterolo. Va da sé che altrettanta importanza nel determinare la qualità della carne dipenda anche dai fattori cosiddetti "ambientali", quali alimentazione, sistema di allevamento, territorio, cultura, tradizione. Il disciplinare di produzione del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" unisce questi due fattori, strettamente legati e complementari. Solo attraverso questo legame tra le nostre razze e il loro territorio tipico e storico di allevamento possiamo certificare e garantire la qualità della nostra carne. È per questo che la sola razza, senza la certificazione IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", non è garanzia di qualità, tipicità e territorialità. I bovini di razza Romagnola, Marchigiana e Chianina sono, infatti, allevati in Italia e nel mondo, ma solo la denominazione protetta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" permette di tutelare, valorizzare e difendere anche il loro legame con il territorio tipico di origine e di produzione.

La qualità tracciata in tempo reale. Negli anni è cresciuta la domanda di carni certificate e sono aumentate le frodi a carico dei consumatori e dei produttori. Per contrastare il fenomeno, il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ha dato la possibilità di conoscere, in tempo reale, l'origine e il percorso della carne certificata dall'allevamento alla tavola. Sul sito internet <http://maps.vitellonebianco.it/#/ristoranti-macellerie> è possibile verificare la tracciabilità della carne in vendita e avere la mappatura delle macellerie e dei ristoranti iscritti al circuito 'Ristorante Amico' che hanno in carico il prodotto.

Ufficio stampa

Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Agenzia Robespierre - Via dei Termini, 6 - 53100 Siena

phone +39 0577 42984

www.robespierreonline.it

PER CONTATTI:

Veronica Becchi

mobile +39 338 1909489

veronica.becchi@robespierreonline.it



La filiera attualmente conta 3.134 allevamenti (dislocati nell'area compresa fra Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Lazio, Marche, Campania, Abruzzo e Molise), **997 macellerie, 77 mattatoi e 123 laboratori di sezionamento**. Tutti i soggetti della filiera del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" sono tenuti al rispetto rigoroso dei requisiti stabiliti dal Disciplinare di produzione, per far sì che la carne prodotta possa essere certificata con il marchio IGP sotto il diretto controllo di un Organismo terzo autorizzato dal Masaf (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste).

Una carne che arriva dal cuore dell'Italia. La zona di produzione del Vitellone Bianco dell'Appennino centrale IGP è un viaggio che attraversa il cuore dell'Italia. Il disciplinare di produzione comprende, infatti, l'intero territorio di Umbria; Marche; Molise e Abruzzo e le province di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini, per l'Emilia – Romagna; le province di Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Pisa, Pistoia e Siena, per la Toscana; le province di Frosinone, Rieti, Viterbo e parte delle province di Roma, Latina, per il Lazio; Benevento, Avellino e parte della provincia di Caserta, per la Campania.

Il Consorzio di tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Il Consorzio, costituito nel 2003, è stato ufficialmente riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali nel 2004. Il Consorzio punta a promuovere e valorizzare il prodotto, informando anche il consumatore, e la sua attività principale è quella di vigilanza, tutela e salvaguardia dell'IGP da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni e uso improprio del marchio. L'attività di controllo, concordata annualmente con l'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità, è svolta dagli agenti vigilatori qualificati del Consorzio su tutta la filiera e, in particolare, nei centri di macellazione e lavorazione.

Il Consorzio e la vigilanza. Il compito principale del Consorzio è controllare e vigilare sull'intera filiera della carne certificata Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. Da oltre 15 anni il Consorzio svolge anche attività di contrasto alle imitazioni e alle contraffazioni. Per questo motivo, è stato messo a disposizione degli utenti una sezione del sito dedicata alla raccolta delle segnalazioni sul prodotto: www.vitellonebianco.it/inviaci-le-tue-segnalazioni. Qui, è possibile segnalare irregolarità, pubblicità ingannevole, falsificazione del prodotto o del marchio o semplicemente comunicare ristoranti o macellerie in cui questa carne viene venduta attraverso la compilazione di un semplice modulo (anche in forma anonima) da inviare all'ufficio vigilanza del Consorzio, che provvederà, attraverso i propri agenti vigilatori, a intervenire con gli opportuni controlli o a coinvolgere gli organi ufficiali di vigilanza.

Ufficio stampa

Consorzio Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Agenzia Robespierre - Via dei Termini, 6 - 53100 Siena

phone +39 0577 42984

www.robespierreonline.it

PER CONTATTI:

Veronica Becchi

mobile +39 338 1909489

veronica.becchi@robespierreonline.it