

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, la prima carne fresca italiana con 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. Nel 1998 il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ha ottenuto l'Indicazione Geografica Protetta, primo marchio di qualità riconosciuto dall'Unione Europea per le carni bovine fresche italiane. Con il termine "vitellone", nelle regioni del Centro Italia, si indicano tradizionalmente i bovini da carne di età compresa tra i dodici e i ventiquattro mesi. Sono animali giovani, la cui carne si distingue per la magrezza, il colore rosso intenso e il basso contenuto di grasso e colesterolo. La definizione "bianco" richiama invece il mantello chiaro, che risalta sulla cute nero-ardesia e che permette agli animali di sopportare le radiazioni solari dei pascoli appenninici. L'espressione "Appennino Centrale" identifica l'area di allevamento delle razze Romagnola, Marchigiana e Chianina, nutrite con foraggi tipici del territorio.

Non esiste una razza IGP. È importante precisare che la certificazione IGP non si riferisce alla razza in sé, ma alla carne prodotta secondo le regole del disciplinare di produzione. Non esistono quindi la "Chianina IGP" o la "Marchigiana IGP", ma soltanto la denominazione protetta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP". La qualità della carne dipende infatti dall'equilibrio tra fattori genetici e ambientali. Se il patrimonio genetico incide in modo determinante sul colore, sulla tenerezza, sul sapore e sulla composizione nutrizionale, altrettanto decisivi risultano l'alimentazione, il metodo di allevamento, il territorio e la tradizione. Il disciplinare unisce questi elementi e garantisce che il legame tra razza e territorio sia mantenuto e valorizzato. Senza la certificazione IGP, la sola razza non può costituire una garanzia di qualità, tipicità e territorialità, poiché Romagnola, Marchigiana e Chianina sono allevate anche in altre parti del mondo. Solo il marchio IGP tutela e difende la loro connessione storica con l'Appennino centrale.

La tracciabilità della carne certificata. Negli ultimi anni la crescente domanda di carni certificate ha reso ancor più necessario contrastare le frodi a danno di consumatori e produttori. Per questo il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ha sviluppato un sistema di tracciabilità che consente di verificare in tempo reale

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

l'origine e il percorso della carne certificata. Attraverso il portale dedicato (<http://maps.vitellonebianco.it/#/ristoranti-macellerie>) è possibile risalire all'intera filiera, dall'allevamento fino alla tavola, e consultare la mappatura delle macellerie e dei ristoranti aderenti al circuito "Ristorante Amico".

La filiera (dati aggiornati al 31 dicembre 2024) **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

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

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.

Per conoscere da vicino il mondo del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP, è possibile visitare il sito www.vitellonebianco.it, e seguire i canali social del Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP: [Facebook](#) (@VitelloneBiancoAppenninoCentrale), [Instagram](#) (@vitellonebiancoigp) e [YouTube](#) (@vitellonebianco).

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