



Comunicato stampa del 7 ottobre 2022

Il Consorzio di tutela ribadisce l'importanza della certificazione nella VII Settimana Anticontraffazione del MISE

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale: il marchio IGP è sinonimo di qualità, tipicità e territorialità in risposta alle contraffazioni

Perugia. La certificazione che garantisce la carne Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP è sinonimo di qualità, tipicità e territorialità. Lo ribadisce il Consorzio di tutela "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" in occasione della **VII Settimana Anticontraffazione** promossa dal Ministero dello Sviluppo Economico fino a oggi, venerdì 7 ottobre. L'iniziativa è stata portata avanti con la **campagna di comunicazione "Comprare prodotti falsi non è mai un buon affare"** e con l'hashtag **#prodottifalsidanniveri** per sensibilizzare tutti sui gravi danni che l'acquisto di prodotti falsi, compreso l'agroalimentare minacciato dall'Italian Sounding, può provocare per la salute del consumatore e per l'economia italiana.

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale ha ottenuto l'**IGP**, Indicazione Geografica Protetta, nel 1998 ed è stato il primo marchio di qualità per le carni bovine fresche approvato dall'Unione Europea per l'Italia. La certificazione IGP si riferisce alla carne prodotta dalle razze previste dal Disciplinare di produzione - Chianina, Marchigiana e Romagnola - e proveniente da bovini fra i 12 e i 24 mesi, nati e allevati nell'area dell'Appennino Centrale e in aziende assoggettate ai controlli per la verifica del rispetto del disciplinare di produzione. **Non esistono, quindi, la Chianina, la Romagnola o la Marchigiana IGP**, dal momento che la razza è solo uno dei requisiti necessari per ottenere la certificazione del prodotto. Se è vero che queste tre razze vengono allevate in Italia e nel mondo, è altrettanto vero che **solo la certificazione "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP"** tutela, valorizza e difende il loro stretto legame con il territorio di origine e di produzione. **Il marchio IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"** apposto a fuoco sulla carne certifica il rispetto di tutti i requisiti previsti dal disciplinare di produzione, sia nella fase di allevamento che in quelle successive legate alla macellazione e lavorazione. La carne certificata, inoltre, può essere venduta solo ed esclusivamente nei punti vendita autorizzati e controllati dal Consorzio di tutela, che monitora l'intera filiera, dall'allevamento all'arrivo in cucina.

Ufficio stampa

Consorzio di tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Agenzia Robespierre - Via dei Termini, 6 - 53100 Siena -

phone +39 0577 42984

Lisa Cresti cell. 334 6103560 mail: lisa.cresti@robespierreonline.it

Massimo Gorelli cell 349 7905567 mail: massimo.gorelli@robespierreonline.it

realizzato con il contributo:





Il Consorzio di tutela è stato costituito nel 2003 ed è stato riconosciuto ufficialmente dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali nel 2004. I suoi compiti principali sono promuovere e valorizzare il prodotto ma anche vigilare costantemente sulla tutela e salvaguardia del marchio IGP contro abusi, concorrenza sleale e contraffazioni. L'attività di controllo viene concordata annualmente con l'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità e svolta da agenti vigilatori qualificati del Consorzio su tutta la filiera. Per contrastare il fenomeno delle crescenti contraffazioni e imitazioni, il Consorzio ha attivato sul proprio sito una sezione per raccogliere le segnalazioni sul prodotto www.vitellonebianco.it/inviaci-le-tue-segnalazioni dove, in tempo reale, è possibile segnalare irregolarità, pubblicità ingannevole, falsificazione del prodotto o del marchio. Per garantire la qualità del prodotto con una tracciabilità in tempo reale, inoltre, attraverso il sito internet <http://maps.vitellonebianco.it/#/ristoranti-macellerie> è possibile avere la mappatura delle macellerie e dei ristoranti iscritti al circuito 'Ristorante Amico' che hanno in carico il prodotto, tutelando consumatori, allevatori e macellai.

realizzato con il contributo:

Ufficio stampa

Consorzio di tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Agenzia Robespierre - Via dei Termini, 6 - 53100 Siena -
phone +39 0577 42984

Lisa Cresti cell. 334 6103560 mail: lisa.cresti@robespierreonline.it

Massimo Gorelli cell 349 7905567 mail: massimo.gorelli@robespierreonline.it



UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE
l'Europa investe nelle zone rurali



Regione Umbria
Giunta Regionale

SOTTOMISURA 3.2 "Sostegno alle attività di informazione e promozione attuate da gruppi di produttori nel mercato interno"