



Ottobre 2022

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

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. La razza è solo uno dei requisiti necessari per ottenere la certificazione finale del prodotto. Per poter certificare la carne, devono essere rispettati tutti i requisiti previsti dal disciplinare di produzione, dalla fase di allevamento (razze, area di nascita e allevamento, alimentazione, tipologia di allevamento) alle fasi successive (macellazione, frollatura della carne, colore, caratteristiche chimico fisiche, modalità di vendita e lavorazione). 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.

Occhio alla Fiorentina. In alcune zone d'Italia dire "Fiorentina" equivale a dire "Chianina". Niente di più sbagliato: la "Fiorentina" è un taglio di carne e non una razza bovina. Da questo equivoco nasce il malinteso che gran parte delle macellerie e dei ristoranti offrano carne di razza chianina o di "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP". I numeri svelano una realtà diversa. Ogni anno, infatti, vengono certificati come IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale circa 18.000 capi bovini. Considerando che da ogni capo si ottengono circa 40 Fiorentine, possiamo stimare al massimo 725.000 fiorentine certificate a marchio IGP, sicuramente troppo poche per trovarle in ogni ristorante o macelleria italiana.

Ufficio stampa

Consorzio tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

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

phone +39 0577 42984

www.robepierreonline.it

PER CONTATTI:

Lisa Cresti

mobile +39 334 61 03 560

lisa.cresti@robepierreonline.it

Massimo Gorelli

mobile +39 349 79 05 567

massimo.gorelli@robepierreonline.it



Non è tutta "chianina" ciò che luccica. Dire "carne di chianina", "carne di marchigiana" o "carne di romagnola" sottintende la qualificazione della **razza** del bovino che, da un punto di vista legislativo, identifica l'iscrizione dell'animale al Libro Genealogico Nazionale garantendone la "purezza genetica". Solamente la carne derivante dai bovini di "razza" potrà avvalersi della certificazione IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale". Il fattore genetico, insieme alle peculiarità ambientali, influiscono, infatti, sulla qualità di queste carni, che presentano un basso contenuto di grasso (minore del 3%) e di colesterolo (minore di 500 ppm) e un alto valore proteico (maggiore del 20%).

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.

I numeri della filiera parlano di 3.204 allevatori in 8 regioni del Centro Italia (Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Molise, Abruzzo e Campania); 77 mattatoi; 80 operatori commerciali; 125 laboratori di sezionamento e 1.072 macellerie iscritti al controllo, distribuiti in tutta Italia. Tutti i soggetti della filiera "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 Mipaaf.

Nel 2022, secondo i dati aggiornati ad agosto, i capi bovini certificati IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale sono stati 12.067, contro i 11.783 del dato relativo ad agosto 2021. Alle limitazioni imposte dalla pandemia per il settore della ristorazione e delle mense scolastiche, due canali commerciali importanti per il prodotto a marchio IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", il Consorzio ha risposto con un rafforzamento dell'attività informativa e comunicativa, sviluppando i propri canali social e avviando una nuova campagna promozionale. A questo si sono uniti l'entrata nel sistema di certificazione di nuove GDO e l'inserimento, da parte di importanti catene di distribuzione, del prodotto certificato IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" all'interno delle proprie qualificazioni aziendali.

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

Ufficio stampa

Consorzio tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

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

phone +39 0577 42984

www.robepierreonline.it

PER CONTATTI:

Lisa Cresti

mobile +39 334 61 03 560

lisa.cresti@robepierreonline.it

Massimo Gorelli

mobile +39 349 79 05 567

massimo.gorelli@robepierreonline.it



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.

Un sapore inconfondibile che richiama i profumi del Centro Italia. La grande attenzione legata all'alimentazione e al rapporto naturale con il territorio e con i pascoli si riflettono sull'aspetto e sul sapore delle carni del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP. La grana è fine e il colore è rosso vivo. Anche la consistenza è soda ed elastica, con piccole infiltrazioni di grasso nella massa muscolare. L'alto pregio della carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP è frutto di un mix vincente che ha tra i suoi ingredienti principali la predisposizione genetica, i sistemi naturali di allevamento e un'alimentazione di qualità. I profumi dei prati e le essenze tipiche dei pascoli dell'Appennino distinguono la carne di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP da tutte le altre.

Il Vitellone Bianco: razze salvate dall'estinzione. Gli allevamenti molto piccoli (con una media di 35 capi per azienda) spesso dislocati in zone montane e in aree marginali, un'alimentazione basata su foraggi e concentrati locali, e razze più tardive rispetto ad altre specializzate da carne determinano, per l'intera filiera, alti costi di produzione non concorrenziali con quelli della carne proveniente dall'estero e dai grandi allevamenti intensivi del Nord Italia. Queste problematiche hanno portato a considerare, agli inizi degli anni 90, le razze Chianina, Marchigiana e Romagnola in via di estinzione. Il riconoscimento del marchio "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" ha rappresentato, e rappresenta tutt'ora, l'unica possibilità di rilancio e di valorizzazione per le nostre razze tipiche, creando un mercato diversificato per qualità e tipicità dal resto del mercato della carne bovina.

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, annualmente concordata 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. Nel 2020 sono state 104 le visite ispettive svolte in particolare sulle macellerie, sui laboratori di prodotti trasformati e sulle mense scolastiche con 379 analisi di tracciabilità della carne tramite DNA.

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

Ufficio stampa

Consorzio tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

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

phone +39 0577 42984

www.robepierreonline.it

PER CONTATTI:

Lisa Cresti

mobile +39 334 61 03 560

lisa.cresti@robepierreonline.it

Massimo Gorelli

mobile +39 349 79 05 567

massimo.gorelli@robepierreonline.it



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 del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

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

phone +39 0577 42984

www.robespierreonline.it

PER CONTATTI:

Lisa Cresti

mobile +39 334 61 03 560

lisa.cresti@robespierreonline.it

Massimo Gorelli

mobile +39 349 79 05 567

massimo.gorelli@robespierreonline.it