



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

**PROGETTO MASAF RICHIESTO AI SENSI DEL DM 361695 DEL 11/07/2023 – lettera B
APPROVATO CON DM 624166 del 19/11/2025 - CUP J98H25001870007**

1. ATTUAZIONE DEL PROGETTO:

1 DICEMBRE 2025 – 28 NOVEMBRE 2026

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

B.1- FORMAZIONE PROFESSIONALE E ACQUISIZIONE DI COMPETENZE (COME CORSI DI FORMAZIONE, SEMINARI, CONFERENZE E COACHING), NEL RISPETTO DELLE CONDIZIONI PREVISTE DALL'ARTICOLO 21 DEL REGOLAMENTO (UE) N. 2022/2472 PER I PRODOTTI AGRICOLI O DALL'ART. 31 DEL REGOLAMENTO (UE) N. 651/2014 PER GLI ALTRI PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI, CHE ESCLUDE GLI AIUTI PER LA FORMAZIONE ORGANIZZATA DALLE IMPRESE PER CONFORMARSI ALLA NORMATIVA NAZIONALE OBBLIGATORIA;

B1.A) CORSO DI FORMAZIONE PER ESPERTI CLASSIFICATORI CARCASSE BOVINE

Il corso che si intende organizzare andrà a formare esperti classificatori di carcasse bovine, che risulta molto importante per la valutazione del prodotto certificato IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

Il corso sarà svolto da un docente esterno incaricato dal Masaf secondo le modalità e il programma definito dal D.M. MIPAAF del 24 ottobre 2018.

Tale corso è aperto e indirizzato al personale interno ai mattatoi in controllo del sistema di certificazione IGP Vitellone bianco dell'Appennino Centrale e agli operatori interessati (macellai, laboratori di lavorazione, operatori commerciali, ente di controllo, ecc...).

B1.B) CORSO DI FORMAZIONE PER ASSAGGIATORI CARNE BOVINA

Grazie al progresso scientifico e tecnologico e in risposta alla crescente richiesta di prodotti di qualità da parte dei consumatori, aumentano le tecniche a disposizione della ricerca scientifica per la valutazione qualitativa degli alimenti. Oltre alle tradizionali analisi chimiche, fisiche e microbiologiche che consentono di stabilire la salubrità ed il valore nutrizionale di un alimento, vengono diffusamente impiegate le prove di tipo sensoriale.

CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

Via delle fascine, 4 – 06132 San Martino in Campo – Perugia (PG)

Tel.075/6079257

Fax 075/398511

www.vitellonebianco.it

info@vitellonebianco.it

P.IVA 02815810540

C.F.80052740547



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

Queste permettono di caratterizzare il profilo percepibile di un prodotto di evidenziare la sua accettabilità da parte del consumatore.

L'analisi sensoriale utilizza prevalentemente l'elemento umano per misurare la percezione di qualsiasi prodotto o servizio.

L'assaggiatore può essere un semplice consumatore o un giudice formato. In ogni caso non lavora quasi mai da solo, ma sempre in un gruppo, il *panel*, diretto da un *panel leader*.

Il Consorzio intende organizzare e realizzare tale corso con lo scopo di formare professionalmente soggetti qualificati per la valutazione della qualità della carne attraverso l'analisi sensoriale.

L'obiettivo è, principalmente, creare e diffondere la conoscenza di quali caratteristiche evidenti ai sensi siano segno di qualità e di non qualità nelle carni e di portare questa conoscenza condivisa a tutti i livelli della filiera, fornendo a tutti, dall'allevatore al consumatore, gli strumenti per discernere e poter scegliere autonomamente la qualità.

Il corso avrà la durata di tre giorni e sarà svolto con la collaborazione dell'Istituto Italiano Assaggiatori Carne "De Gustibus Carnis".

B.2- PROGETTI DI RICERCA E SVILUPPO, ANCHE SOTTO IL PROFILO DELLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, SOCIALE ED ECONOMICA, AVENTI AD OGGETTO LA PRODUZIONE, LA COMMERCIALIZZAZIONE E/O LA SALVAGUARDIA DEI PRODOTTI DESIGNATI DA DOP O IGP, INCLUSO IL MONITORAGGIO SULL'USO LEGITTIMO E CORRETTO DELLE RELATIVE DENOMINAZIONI SUL MERCATO, NEL COMMERCIO ELETTRONICO E NEI NOMI DI DOMINIO, ANCHE AL FINE DI FAVORIRE LA TUTELA DEI CORRISPONDENTI DIRITTI DI PROPRIETÀ INTELLETTUALE, NEL RISPETTO DELLE CONDIZIONI PREVISTE DALL'ARTICOLO 38 DEL REGOLAMENTO (UE) N. 2022/2472 PER I PRODOTTI AGRICOLI

B2.A) MONITORAGGIO DEL MERCATO E SALVAGUARDIA DEL PRODOTTO ATTRAVERSO QUESTIONARI PRESSO I CONSUMATORI E I PUNTI VENDITA E GLI ALTRI OPERATORI DELLA FILIERA



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

Tale monitoraggio ha l'obiettivo di definire in maniera precisa i principali punti critici aziendali e le principali problematiche dell'intera filiera al fine di intraprendere piani di miglioramento indirizzati ad un aumento della qualità, della visibilità, della conoscenza e della salvaguardia del marchio IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

Si prevedono tre tipologie di studi:

1- Il primo indirizzato agli allevamenti assoggettati ai controlli per la verifica dei fondamentali punti critici aziendali che influiscono significativamente sulle caratteristiche finali della carne oltre alla verifica.

Tale monitoraggio prevede la definizione di un apposito questionario informativo da porre agli allevatori che permetta di raccogliere dati specifici per definire i principali punti critici aziendali.

I punti critici riguardano in particolar modo l'alimentazione (al fine della determinazione degli apporti proteici ed energetici delle diete nelle varie fasi produttive) e il sistema di allevamento anche per verificare il rispetto dei requisiti principali per il benessere animale.

Lo studio si prefigge l'obiettivo di definire piani di miglioramento qualitativo del prodotto attraverso la definizione dei punti critici anche con lo studio della correlazione incrociata con i principali fattori di definizione qualitativa del prodotto in termini di accrescimenti medi giornalieri, età e pesi alla macellazione, rese delle carcasse, classificazione SEUROP.

I dati acquisiti tramite questionario saranno inseriti in un software appositamente creato.

2- Il secondo si rivolge ai macellai e agli operatori del settore con cui si intende definire in maniera "tecnica" e "specialistica" i principali problemi legati alla qualità del prodotto certificato IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" raccogliendo anche suggerimenti su eventuali piani di miglioramento da intraprendere;

3- Il secondo è indirizzato al consumatore con cui si intende invece studiare l'apprezzabilità finale del prodotto, della presentazione, della pubblicità, l'effettiva conoscenza del settore delle carni, la conoscenza delle produzioni DOP/IGP, le tematiche di maggiore sensibilità, ecc...



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

B2.B) SVILUPPO E GESTIONE DEL SISTEMA INFORMATICO DI CERTIFICAZIONE LUNGO LE FASI DELLA PRODUZIONE E DELLA COMMERCIALIZZAZIONE

Il Consorzio ha sviluppato e implementato un sistema informatico per il controllo e la gestione dei dati ai fini della certificazione.

In particolare il sistema, che si interfaccia via web con la banca dati dell'Anagrafe Bovina Nazionale e con la banca dati del Libro Genealogico Nazionale permette la verifica preventiva di alcuni requisiti di conformità dei capi ai fini della certificabilità. Tale sistema, che lavora on line con i mattatoi, i laboratori di sezionamento e gli operatori commerciali, prevede oggi la necessità di installare il programma direttamente sul computer.

B2.C) MONITORAGGIO DEL MERCATO E SALVAGUARDIA DEL PRODOTTO ATTRAVERSO STUDIO E GESTIONE DEI DATI DI MACELLAZIONE

Con la presente azione si intende sviluppare uno studio relativamente ai dati acquisiti durante la macellazione dei capi certificati a marchio IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" al fine di definire alcuni importanti indici produttivi e qualitativi.

In particolare si prenderanno a riferimento i dati relativi a età e peso di macellazione, accrescimento medio giornaliero, correlazione con le aziende di nascita e di allevamento, rese di macellazione e di spolpo.

I dati raccolti saranno inseriti in un software appositamente realizzato la cui elaborazione porterà alla definizione di due indici produttivi:

- 1) Indice Toro maturo: è un indice che andrà a definire in maniera oggettiva il potenziale produttivo di ogni singolo capo bovino riportando i dati raccolti, all'età tipica di macellazione in maniera tale da poterli confrontare con i capi dell'intera popolazione.
- 2) Bollettino di stalla: è la media degli indici "toro maturo" di ogni singola azienda permettendo di definirne il potenziale produttivo rispetto a tutte le altre aziende inserite nel circuito di certificazione.



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

Il corretto utilizzo dei dati e degli indici permetterà alla filiera di intraprendere piani di miglioramento aziendali al fine di migliorare la qualità del prodotto permettendo uno sviluppo dell'intero comparto certificato IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".

B2.D) MONITORAGGIO DEL MERCATO E SALVAGUARDIA DEL PRODOTTO ATTRAVERSO ATTIVITÀ DI VERIFICA SIA IN AMBITO NAZIONALE CHE INTERNAZIONALE SULL'USO LEGITTIMO DELLA DENOMINAZIONE PROTETTA

E' sempre di maggiore importanza il compito istituzionale dei Consorzi di Tutela nella attività di garanzia della tutela e della salvaguardia del marchio da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni, uso improprio della denominazione e comunque vietati dalla legge.

Si intende sviluppare un piano di salvaguardia e monitoraggio presso i punti vendita (della piccola e della grande distribuzione), i centri di lavorazione-distribuzione e la ristorazione al fine di verificare situazioni di abuso del marchio, di uso improprio della denominazione e di quanto definito nel Decreto Legislativo 297/04.

Principalmente l'attività sarà indirizzata al controllo delle macellerie dimesse dal circuito di certificazione al fine di verificare l'utilizzo del logo e della denominazione protetta. Inoltre sarà data particolare importanza al controllo nelle mense scolastiche, ai laboratori di lavorazione di prodotti trasformati che utilizzano prodotto certificato tra gli ingredienti negli anni risultati essere un punto critico della filiera oltre ai prodotti venduti on line e alla pubblicità e alla promozione riferita alla denominazione protetta "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP".

Altro settore molto importante e che richiede particolare attenzione da parte del Consorzio è la verifica costante dell'uso e abuso del marchio attraverso internet e social-network.

Sono molti i soggetti che utilizzano nelle proprie pagine internet o nei profili facebook, ecc..., immagini e riferimenti diretti al marchio e al prodotto certificato IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale", alcuni dietro autorizzazione del Consorzio ma la maggior parte in maniera non autorizzata arrivando anche all'utilizzo totalmente improprio. Pertanto grande rilevanza verrà riservata al controllo continuo della rete e dei social network.

Inoltre durante le attività di verifiche svolte in questi anni dal Consorzio di Tutela soprattutto presso i laboratori di sezionamento si è avuta spesso la necessità di disporre di programmi informatici dedicati e continuamente aggiornati e gestiti.

CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

Via delle fascine, 4 – 06132 San Martino in Campo – Perugia (PG)

Tel.075/6079257

Fax 075/398511

www.vitellonebianco.it

info@vitellonebianco.it

P.IVA 02815810540

C.F.80052740547



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

Ciò è stato reso necessario dalla complessità di molti sistemi informatici di molti laboratori di sezionamento comportando, a volte, notevoli difficoltà nella verifica della gestione interne della etichettatura, della tracciabilità e della gestione amministrativa e commerciale.

Solamente a seguito di approfondite analisi da parte del tecnico informatico in grado di verificare i software gestionali dei laboratori controllati è stato possibile rilevare problematiche più o meno importanti. E' inoltre importante l'attività che il Consorzio svolge nella gestione del sistema informatico di tracciabilità messo a disposizione e continuamente utilizzato nelle attività ispettive e di vigilanza svolte dagli organi ufficiali di controllo (ICQRF, CFS, NAS, ecc...).

B2.E) MONITORAGGIO DEL MERCATO E SALVAGUARDIA DEL PRODOTTO ATTRAVERSO ANALISI DI DNA

Al fine di implementare e massimizzare l'attività di salvaguardia, il Consorzio intende svolgere una serie di ricerche analitiche sul prodotto certificato attraverso analisi di DNA di tipizzazione, che individua geneticamente il carattere "colore del mantello" tipico delle tre razze previste nel disciplinare. Questa seconda modalità risulta maggiormente efficace in quanto, non prevedendo il confronto del campione analizzato con un campione di riferimento, è attuabile in qualsiasi punto della filiera, (anche nella ristorazione) con la possibilità di applicazione anche sul prodotto trasformato (bresaole, salami), permettendo di confermare (o smentire) con precisione la corrispondenza della razza bovina rilevata con quelle previste nel disciplinare di produzione. Questa analisi sarà svolta principalmente per il controllo delle forniture alle mense scolastiche, in maniera tale da poter intervenire efficacemente e precisamente con l'attività ispettiva presso i centri di lavorazione e confezionamento qualora i risultati evidenzino eventuali non corrispondenze.

B2.F) MONITORAGGIO DEL MERCATO E SALVAGUARDIA DEL PRODOTTO ATTRAVERSO RILEVAMENTO MIRATO DEL PH E DELLA TEMPERATURA

Alla luce della problematiche qualitative riscontrate in fase di lavorazione e confezionamento in sottovuoto/skin su alcuni tagli anatomici della coscia con effetti simili alla PSE (che comporta una carne estremamente chiara e con sembianze di "lessato") in seno alla commissione scientifica del Consorzio di Tutela tenutasi in data 4 giugno 2019, è stato



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

pianificato un programma di monitoraggio e salvaguardia della qualità del prodotto indirizzato a definirne le caratteristiche e le cause.

In particolare l'attività consiste nel monitoraggio delle temperature a livello della coscia alle profondità di 5,10 e 20 cm e del pH ad intervalli regolari nelle prime 6 ore dopo la macellazione e alla 24° ora.

Il rilevamento mirato del pH delle carcasse per il monitoraggio dei valori previsti da disciplinare permette, inoltre, la verifica di eventuali situazioni anomale insorte durante la fase di allevamento o di macellazione (stress alimentare, da trasporto, utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico degli animali, modalità di refrigerazione delle carcasse).

B2.G) MONITORAGGIO DEL MERCATO E SALVAGUARDIA DEL PRODOTTO ATTRAVERSO ANALISI CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Si prevede una iniziale fase di scelta dei campioni da analizzare per la verifica dei parametri chimico-fisici del prodotto, ed in particolare saranno analizzati:

- 1- Ceneri;
- 2- Sostanze grasse totali;
- 3- Rapporto grassi insaturi/grassi saturi;
- 4- Estratto etereo;
- 5- Proteine;
- 6- Colesterolo;
- 7- Colore;
- 8- Grado di durezza a crudo.

OBIETTIVI E IMPATTO PREVISTO

Attraverso le azioni previste in questa proposta progettuale si intende sviluppare ed incrementare la qualità del prodotto certificato IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale e come questa viene percepita non solo dai consumatori ma anche dagli operatori del settore.



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

Sul mercato la qualità viene considerata sempre più importante e mentre fino a pochi anni fa il termine “qualità” era riferito solamente all’insieme delle caratteristiche chimico-fisiche-organolettiche oggi anche altri fattori quali la tutela, la salvaguardia, il benessere animale, la sostenibilità ambientale, ecc... contribuiscono alla definizione di qualità e alla sua percezione sul mercato.

Per tale motivo le azioni che si intendono sviluppare si prefiggono i seguenti obiettivi:

- l’individuazione dei principali fattori che influiscono positivamente e negativamente sulla qualità del prodotto finale attraverso il monitoraggio dei punti critici della fase di produzione e commercializzazione;
- dare ai soggetti della filiera costanti e puntali informazioni sull’andamento del mercato per intraprendere piani di miglioramento aziendali idonei a rispondere a tale andamento avendo sempre come obiettivo principale il miglioramento della qualità nella totalità dei suoi fattori attraverso lo studio dei dati di certificazione in rapporto all’animale e al tipo di allevamento (peso, età sesso, razza, classifica SEUROP, ecc...);
- assicurare e garantire il consumatore sulla trasparenza e sulla sicurezza dell’intera filiera certificata IGP Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale, a seguito di piani di monitoraggio del prodotto e del mercato sia a livello nazionale che internazionale;
- migliorare la gestione del prodotto certificato nelle macellerie (sia grande che piccola distribuzione), nei centri di lavorazione e nella ristorazione (ristoranti, catering, mense scolastiche, ecc...) attraverso lo studio di nuove tecniche di lavorazione adeguate alle caratteristiche del prodotto (es. confezionamenti in skin pack, ATM, ecc...).
- Accanto a questo è però di fondamentale importanza intraprendere azioni di salvaguardia dell’immagine e tutela del marchio e del prodotto attraverso piani di monitoraggio e di verifiche puntuali presso tutti i punti sensibili della filiera che possono intraprendere anche azioni fraudolente di uso ed abuso del marchio squalificando e danneggiando l’intera filiera produttiva e commerciale;
- Aumentare la fidelizzazione degli operatori del settore verso il prodotto certificato IGP Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale. Riteniamo di fondamentale importanza puntare sull’incremento del prodotto certificato lavorato e venduto dai

CONSORZIO DI TUTELA DEL VITELLONE BIANCO DELL’APPENNINO CENTRALE IGP

Via delle fascine, 4 – 06132 San Martino in Campo – Perugia (PG)

Tel.075/6079257

Fax 075/398511

www.vitellonebianco.it

info@vitellonebianco.it

P.IVA 02815810540

C.F.80052740547



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

soggetti già in controllo piuttosto che aumentare gli operatori all'interno del sistema di certificazione.

La scelta di un prodotto alimentare da parte del consumatore è guidata da un insieme di bisogni complessi; tra questi la sicurezza degli alimenti è la necessità primaria.

Nel medio e lungo periodo i consumatori apprezzano i prodotti di qualità elevata e costante; la pubblicità di sistemi di controllo di qualità finalizzati al raggiungimento di un livello qualitativo elevato, può rafforzare la fiducia dei consumatori nella produzione agricola comunitaria, aumentare il reddito agricolo e favorire in questo modo lo sviluppo dell'intero settore; inoltre i prodotti di qualità hanno indubbiamente caratteristiche specifiche che non hanno altri prodotti analoghi; la pubblicità di tali caratteristiche non è fuorviante per il consumatore e può inoltre contribuire allo sviluppo del settore.

In termini generali tuttavia, le denominazioni geografiche per conseguire risultati soddisfacenti necessitano di un'organizzazione collettiva e strutturata non soltanto a livello promozionale, ma orientata anche all'aggregazione dell'offerta e alla contrattazione collettiva: questa necessità si rivela impellente soprattutto nel caso in cui si tratti di filiere estremamente polverizzate come quella delle carni fresche in Italia.

Tra gli altri, i principali risultati che il progetto, precedentemente descritto, intende conseguire, sono:

1. Promozione integrata dell'offerta di produzioni di carni bovine.
2. Verifica dei principali punti critici della filiera in termini qualitativi e di sicurezza al fine di definire piani di attività tecnica e di verifica più mirati ed efficaci;
3. Valorizzazione qualitativa del "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale".
4. Raggiungimento e mantenimento di elevati standard qualitativi della produzione attraverso lo sviluppo di sistemi di qualità per la certificazione di prodotto e di processo (accrescere il valore aggiunto del prodotto IGP).
5. Incremento della domanda del prodotto attraverso un continuo monitoraggio della filiera che permetta di identificare i principali punti critici.
6. Aumento dei quantitativi unitari di prodotto lavorato e venduto dagli operatori già all'interno del sistema di certificazione.



CONSORZIO DI TUTELA VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE IGP

I RISULTATI PREVISTI DAL PROGETTO SARANNO PUBBLICATI A PARTIRE DAL MESE MARZO 2027 SUL SITO www.vitellonebianco.it e rimarranno a disposizione per un periodo di almeno 5 anni dalla data di conclusione del presente progetto.

I RISULTATI DEL PROGETTO SOVVENZIONATO SONO DISPONIBILI GRATUITAMENTE PER TUTTE LE IMPRESE ATTIVE NEL SETTORE O NEL COMPARTO INTERESSATI.