

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

I.G.P.

“AGNELLO DI SARDEGNA”

Art. 1

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Agnello di Sardegna" è riservata esclusivamente agli agnelli nati, allevati e macellati in Sardegna che siano in regola con le norme dettate dal presente disciplinare di produzione e identificazione.

Art. 2

Zone di produzione

L'area destinata all'allevamento dell'Agnello di Sardegna comprende tutto il territorio della Regione Sardegna idoneo ad ottenere un prodotto con caratteristiche qualitative rispondenti al presente disciplinare.

Art. 3

Metodologia di allevamento

L'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) "Agnello di Sardegna" è riservata agli agnelli allevati in un ambiente del tutto naturale, caratterizzato da ampi spazi esposti a forte insolazione, ai venti ed al clima della Sardegna, che risponde perfettamente alle esigenze tipiche della specie.

L'allevamento avviene prevalentemente allo stato brado; solo nel periodo invernale e nel corso della notte gli agnelli possono essere ricoverati in idonee strutture dotate di condizioni adeguate per quanto concerne il ricambio di aria, l'illuminazione, la pavimentazione, gli interventi sanitari e i controlli.

L'Agnello non deve essere soggetto a forzature alimentari, a stress ambientali e/o a sofisticazioni ormonali.

Gli Agnelli devono essere nutriti esclusivamente con latte materno (nel tipo "da latte") e con l'integrazione pascolativa di alimenti naturali ed essenze spontanee peculiari dell'habitat caratteristico dell'isola di Sardegna.

I soggetti dovranno essere identificati, non oltre venti giorni dalla nascita, con sistemi manuali, ottici o elettronici in grado di garantire la rintracciabilità del prodotto nel rispetto della normativa vigente.

Gli stessi sono distinti secondo quanto previsto dai regolamenti comunitari, nelle seguenti tipologie:

a) *Agnello di Sardegna "da latte" (5 - 7 Kg)*

Nato ed allevato in Sardegna, proveniente da pecore di razza sarda, alimentato con solo latte materno (allattamento naturale), macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche :

- peso carcassa a freddo, senza pelle e con testa e corata 5/7 Kg.;
- colore della carne: rosa chiaro (il rilievo va fatto sui muscoli interni della parete addominale);
- consistenza delle masse muscolari: solida (assenza di sierosità);
- colore del grasso: bianco ;
- copertura adiposa: moderatamente coperta la superficie esterna della carcassa; coperti, ma non eccessivamente, i reni;
- consistenza del grasso: solido (il rilievo va fatto sulla massa adiposa che sovrasta l'attacco della coda, ed a temperatura ambiente di 18 – 20° C).

b) *Agnello di Sardegna "leggero" (7 - 10 kg)*

Nato ed allevato in Sardegna, proveniente da pecore di razza sarda o mediante incroci di prima generazione con razze da carne Ile De France e Berrichon Du Cher, o altre razze da carne altamente specializzate e sperimentate, alimentato con latte materno e integrato con alimenti naturali (foraggi e cereali) freschi e/o essiccati; macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche:

- peso carcassa a freddo, senza pelle con testa e corata 7/10 Kg;
- colore della carne: rosa chiaro o rosa;
- consistenza delle masse muscolari: solida (assenza di sierosità);
- colore del grasso: bianco ;

- copertura adiposa: moderatamente coperta la superficie esterna della carcassa; coperti, ma non eccessivamente, i reni;
- consistenza del grasso: solido (il rilievo va fatto sulla massa adiposa che sovrasta l'attacco della coda, ed a temperatura ambiente di 18 – 20° C).

c) Agnello di Sardegna “da taglio” (10 - 13 kg)

Nato ed allevato in Sardegna, proveniente da pecore di razza sarda o mediante incroci di prima generazione con razze da carne Ile De France e Berrichon Du Cher, o altre razze da carne altamente specializzate e sperimentate, alimentato con latte materno e integrato con alimenti naturali (foraggi e cereali) freschi e/o essiccati; macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche :

- peso carcassa a freddo, senza pelle e con testa e corata 10/13 Kg;
- colore della carne: rosa chiaro o rosa;
- consistenza delle masse muscolari: solida (assenza di sierosità);
- colore del grasso: bianco o bianco paglierino;
- copertura adiposa: moderatamente coperta la superficie esterna della carcassa; coperti, ma non eccessivamente, i reni;
- consistenza del grasso: solido (il rilievo va fatto sulla massa adiposa che sovrasta l'attacco della coda, ed a temperatura ambiente di 18 – 20° C).

Art. 4

Caratteristiche chimico-fisiche-organolettiche

L’Agnello per aver diritto alla Indicazione geografica protetta (I.G.P.), tenuto conto degli elementi descrittivi di cui all’art. 4 del Regolamento CE n. 510/2006, e dei precedenti articoli contenuti nel presente disciplinare deve rispondere alle seguenti caratteristiche chimico - fisiche:

| | |
|---------------------------------|------------------------|
| pH | maggiore di 6 |
| Proteine (sul tal quale) | compreso tra 13 – 20 % |
| Estratto etereo (sul tal quale) | inferiore al 3% |

Deve inoltre rispondere a caratteristiche visive: la carne deve essere bianca, di fine tessitura, compatta ma morbida alla cottura e leggermente infiltrata di grasso con masse muscolari non troppo importanti e giusto equilibrio fra scheletro e muscolatura

rispondenti alle tradizionali caratteristiche organolettiche. L'esame organolettico deve evidenziare caratteristiche quali la tenerezza, la succulenza, il delicato aroma e la presenza di odori particolari tipici di una carne giovane e fresca.

Per le caratteristiche microbiologiche si rimanda alla normativa vigente in materia.

Art. 5 **Macellazione**

Per l'attività di macellazione, ferma restando la normativa nazionale e comunitaria, dovrà essere seguita la seguente procedura:

la macellazione deve avvenire entro 24 ore dal conferimento al mattatoio, mediante recisione netta della vena giugulare, si procede poi allo spellamento e contemporanea recisione delle zampe anteriori e posteriori.

Successivamente la carcassa derivante dovrà essere liberata dell'apparato intestinale ivi compresa l'asportazione della cistifellea dal fegato il quale deve restare integro all'interno della carcassa unitamente alla coratella.

Nella fase successiva la carcassa dovrà essere condizionata secondo le tradizionali procedure con il peritoneo aderente alla carcassa.

Art. 6 **Caratteristiche al consumo**

L'agnello designato dall'Indicazione Geografica Protetta "Agnello di Sardegna", può essere immesso al consumo intero e/o porzionato secondo i tagli che seguono :

a) *Agnello di Sardegna "da latte"* (5 - 7 Kg)

1. intero;
2. mezzena: ricavata mediante il taglio sagittale della carcassa in parti simmetriche;
3. quarto anteriore e posteriore; (intero o a fette)
4. testa e coratella;
5. spalla, coscia, carrè; (parti anatomiche intere o a fette)
6. confezione mista; (composizione mista ricavata da parti anatomiche

precedentemente descritte).

b) *Agnello di Sardegna "leggero" (7-10 Kg) e Agnello di Sardegna "da taglio" (10-13 Kg):*

1. intero;
2. mezzena : ricavata mediante il taglio sagittale della carcassa in parti simmetriche;
3. quarto anteriore e posteriore; (intero o a fette)
4. testa e coratella;
5. culotta: comprendente le due cosce intere compresa la "sella" (destra e sinistra);
6. sella inglese : composta dalla parte superiore dorsale, comprendente le due ultime coste e le pareti addominali;
7. carrè : comprendente parte dorsale superiore – anteriore;
8. groppa : comprendente i due mezzi rosbif;
9. casco : comprende le spalle, le costole basse, il collo e le costole alte della parte anteriore;
10. farfalla : comprende le due spalle unite al collo;
11. cosciotto : comprende la gamba, la coscia, la regione ileo-sacrale e la parte posteriore dei lombi;
12. cosciotto accorciato : comprende le membra posteriori della regione ileo sacrale e la parte posteriore dei lombi.

Altri tagli :

13. sella; comprendente la regione ileo-sacrale con o senza l'ultima vertebra lombare;
14. filetto: comprende la regione lombare;
15. Carrè coperto: parte dorsale superiore comprendente le prime e le seconde costole;
16. Carrè scoperto; parte anteriore composta dalle prime 5 vertebre dorsali;
17. Spalla: intero;
18. colletto; comprende la regione del collo;
19. costole alte; comprende la regione toracica inferiore;
20. spalla, coscia, carrè; (parti anatomiche intere o a fette)

21. confezione mista; (composizione mista ricavata da parti anatomiche precedentemente descritte)

Art. 7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare di produzione è svolto da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Regolamento (CE) n. 510/2006.

Art. 8 Designazione e presentazione

Le operazioni di preparazione e condizionamento dei tagli dell'Agnello di Sardegna devono essere effettuate nell'ambito regionale. **Per la vendita delle carcasse intere di agnelli, in principio nella zona di produzione non è proposto alcun condizionamento particolare, le carcasse possono essere commercializzate intere, nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti, ed utilizzando mezzi di trasporto frigo adeguati.**

Sulle confezioni delle carcasse intere e/o porzionate contrassegnate con l'I.G.P., o sulle etichette apposte sui medesimi devono essere riportate, a caratteri chiari ed indelebili, le indicazioni previste dalle norme in materia.

In particolare le confezioni realizzate con il sottovuoto o con altri sistemi consentiti dalla legge, dovranno recare:

- a – gli estremi della I.G.P. "Agnello di Sardegna" ed il logo;
- b - la tipologia delle carni;
- c – la denominazione del taglio.

All'Indicazione Geografica Protetta è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.

E' tuttavia consentito l'uso di menzioni geografiche aggiuntive veritiere, come nomi storico-geografici, nomi di comuni, tenute, fattorie, e aziende, con riferimento all'allevamento, alla macellazione e al condizionamento del prodotto, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. Dette

eventuali menzioni devono essere riportate in etichetta in dimensione pari ad un terzo rispetto ai caratteri con cui viene trascritta l'I.G.P.

Il logo stilizza un agnellino del quale viene evidenziata la testa e una zampa. Il contorno esterno ha la forma della Sardegna. Il carattere tipografico utilizzato per il logotipo "Agnello di Sardegna" è il Block.

La cornice del marchio stesso e dell'agnellino riportano il Pantone 350 (cyan 63% - giallo 90% - nero 63%); lo sfondo del marchio riporta il Pantone 5763 (cyan 14% - giallo 54% - nero 50%).



Art. 9 ***Prova dell'origine***

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori e dei condizionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo del numero **di agnelli nati ,allevati, macellati , sezionati e condizionati**, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.