



DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA
QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
EX PQA III

**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

Zona 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 nelle seguenti tipologie:

a) *Agnello di Sardegna “da latte”* (4,5 – 8,5 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 4,5/8,5 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”* (8,5 - 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 8,5 /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.), deve rispondere alle seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

| | |
|---------------------------------|---------|
| pH | > 6 |
| Proteine (sul tal quale) | ≥ 13% |
| Estratto etereo (sul tal quale) | < 3,5 % |

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"* (4,5 – 8,5 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. busto: ricavato mediante taglio della testa e della coratella;
6. spalla, coscia, carrè; (parti anatomiche intere o a fette)
7. confezione mista; (composizione mista ricavata da parti anatomiche precedentemente descritte).

b) *Agnello di Sardegna "leggero"* (8,5 -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. busto: ricavato mediante taglio della testa e della coratella;
6. culotta: comprendente le due coscine intere compresa la "sella" (destra e sinistra);
7. sella inglese: composta dalla parte superiore dorsale, comprendente le due ultime coste e le pareti addominali;
8. carrè: comprendente parte dorsale superiore – anteriore;
9. groppa: comprendente i due mezzi roast beef;
10. casco: comprende le spalle, le costole basse, il collo e le costole alte della parte anteriore;
11. farfalla: comprende le due spalle unite al collo;
12. cosciotto: comprende la gamba, la coscia, la regione ileo-sacrale e la parte posteriore dei lombi;
13. cosciotto accorciato: comprende le membra posteriori della regione ileo sacrale e la parte posteriore dei lombi.

Altri tagli :

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

Art. 7 ***Controlli***

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è l'agenzia AGRIS SARDEGNA – Loc. Bonassai – SS291 Sassari-Fertilia – KM.18.600 – Sassari.

Art. 8 ***Designazione e presentazione***

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.

Art. 10

Legame con l'ambiente

La regione Sardegna è un'isola dal clima essenzialmente mediterraneo caratterizzato da inverni miti e relativamente piovosi ed estati secche e calde.

Gli influssi del mare si avvertono pressoché ovunque nell'isola e quindi le temperature, mitigate dal mare, hanno medie abbastanza contenute: la media annua si aggira tra i 14 °C e i 18 °C. Le piogge si concentrano tra novembre e dicembre, mentre sono pressoché assenti in luglio e agosto; nel resto dell'anno l'andamento è molto irregolare. Le precipitazioni complessivamente non sono scarsissime (valori medi 500-800 mm/anno). Tra gli elementi climatici di rilievo della Sardegna c'è sicuramente la ventosità: con maggior frequenza in inverno, ma saltuariamente anche nelle altre stagioni, soffia con molta violenza il maestrale, un vento freddo che proviene da nord-ovest. Ma se alla fine dell'autunno prevalgono i venti temperati e umidi provenienti dall'Atlantico, all'inizio della primavera ci sono quelli caldi e asciutti provenienti dall'Africa, cioè da sud. La Sardegna, anche a causa del suo scarso popolamento e del suo carattere insulare, che ne ha favorito il distacco da ciò che la circonda, ha conservato intatti fino a oggi numerosi suoi aspetti naturali originari, molti dei quali del tutto particolari: spesso il paesaggio appare selvaggio, severo e senza presenza umana; in taluni punti esso risulta di una bellezza e di una suggestione rara nell'area mediterranea. Per questo la flora sarda ha conservato in gran parte intatte alcune specie vegetali molto antiche, che altrove hanno subito invece delle trasformazioni o si sono estinte. La maggior parte della superficie dell'isola, dove la pastorizia brada, itinerante, è sempre stata tradizionalmente l'attività dominante, è occupata dal pascolo, rappresentato sia dalla steppa a graminacee sia dalle formazioni arbustive. La formazione vegetale più ricca, estesa e vigorosa è nettamente la macchia mediterranea, che caratterizza il paesaggio della Sardegna sin verso gli 800 m di quota, talvolta formando pittoreschi boschetti isolati sui nudi strapiombi costieri. La macchia è la tipica associazione sempreverde che include arbusti anche alti — si ha in tal caso la cosiddetta «macchia alta», dove gli arbusti raggiungono anche i 4-5 m di altezza quando trovano suoli più profondi e maggiore umidità — tra cui principalmente oleastri, cioè olivi selvatici, lentischi, carrubi, mirti, allori, ginepri, cisti; lungo i greti dei torrenti sono spesso fitti gli oleandri. Si ha poi una macchia impoverita, con arbusti sui 50 cm d'altezza, comunemente chiamata garriga, che comprende salvia, rosmarino, erica, timo, ginestra ecc.; interessanti sono le formazioni di palme nane.

L'«Agnello di Sardegna» IGP si caratterizza anzitutto per le dimensioni ridotte: netta è la differenza tra la carne destinata a «Agnello di Sardegna» IGP e le carni ovine derivanti da animali di maggior peso e ad attitudine multipla, spesso caratterizzate da un sapore marcato non completamente gradito al consumatore. Rispetto a queste ultime, infatti, l'«Agnello di Sardegna» IGP si differenzia per il sapore sempre gradevole dovuto alla scarsa dotazione, nella parte grassa, di grassi saturi a tutto favore di catene insature (derivanti dall'alimentazione latteica degli animali su pascolo naturale) di più facile digestione e gradimento. Il grasso presente nelle carcasse è il naturale completamento della parte carnea e la maggior parte di esso viene persa durante la cottura stessa, lasciando la carne giustamente untuosa e gradevole, ma soprattutto rendendola più morbida e succulenta alla degustazione. L'«Agnello di Sardegna» IGP si distingue infatti per la carne morbida e bianca, per l'odore intenso e l'estrema digeribilità e

magrezza della carne. L'«Agnello di Sardegna» IGP è un alimento ideale non solo per quanto riguarda il gusto ma anche sotto il profilo nutrizionale essendo ricca di proteine nobili. Queste caratteristiche la rendono una carne particolarmente indicata nelle diete di coloro che hanno bisogno di un alimento leggero ma ad alto valore energetico. L'«Agnello di Sardegna» IGP è biologicamente sano, completamente indenne da sostanze inquinanti di natura chimica o biotica. Esso, dato la giovane età, non è soggetto a forzature alimentari, a stress ambientali o a sofisticazioni ormonali perché è allevato in «piena aria», in un ambiente del tutto naturale.

Le caratteristiche dell'«Agnello di Sardegna» riflettono in modo assoluto il legame con il territorio di origine. Il sapore deciso e selvatico è proprio degli allevamenti in cui l'agnello viene nutrito con latte materno e con alimenti naturali e in piena libertà. Infatti, l'«Agnello di Sardegna» viene allevato secondo un metodo di allevamento estensivo e a stabulazione libera quindi in un ambiente del tutto naturale, caratterizzato da ampi spazi esposti da sempre alla forte insolazione, ai venti ed al clima di Sardegna. L'allevamento in «piena aria» rende pressoché esclusiva la fonte alimentare dell'«Agnello di Sardegna»: nel tipo «da latte» è alimentato solo con latte materno poi, quando cresce, seguendo liberamente la madre al pascolo, la sua dieta è integrata con alimenti naturali, erbai coltivati, essenze spontanee ed erbe aromatiche caratteristiche dell'habitat dell'isola. L'ovino sardo ha adeguato negli anni il suo ciclo biologico e riproduttivo, alle condizioni dell'ambiente in cui vive; perciò i parti avvengono soprattutto nel tardo autunno, in coincidenza con le prime piogge ed il conseguente risveglio vegetativo. Per questi motivi la sua carne è particolarmente pregiata dal punto di vista organolettico. Del resto, l'alimentazione con latte materno non solo influenza la quantità di grasso, ma ne determina anche la qualità. Infatti i grassi ingeriti durante l'allattamento determinano la composizione dei lipidi corporei in tutto il periodo di accrescimento. Inoltre, l'allevamento in «piena aria» è una garanzia di salubrità e di idonea ginnastica funzionale specialmente in un ambiente naturale come quello Sardo caratterizzato da ampi spazi, assenza di insediamenti industriali impattanti e bassa antropizzazione del territorio. Il territorio della Sardegna ha un tratto comune, dà loro un'incredibile uniformità: le nudità degli orizzonti — per carenza di alberi coltivati — che richiamano costantemente la preponderanza della vita pastorale. Questa apparenza non inganni: la Sardegna è un'isola di pastori; l'economia pastorale è di gran lunga la più importante dell'isola. La nostra Isola possiede infatti il 40 % dell'intero patrimonio ovino Italiano, 16 410 aziende diffuse su tutto il territorio dell'isola allevano 3 294 044 capi. La Sardegna è ancora oggi quindi un'isola di pastori come è stata conosciuta nei secoli. La pastorizia sarda risale al periodo prenuragico: all'interno dei nuraghi, sono stati ritrovati i resti dei primi oggetti per la lavorazione del latte. Numerose sono poi le citazioni in epoca romana. La razza ovina «Sarda» è andata radicandosi nel territorio sardo attraverso una lunga esperienza di adattamento; è il frutto della sperimentazione secolare degli allevatori, è sostanzialmente il risultato di un lungo processo di adattamento tra uomini e territorio, tra uomini, territorio e razze animali. Oggi come secoli fa, la cura e le attenzioni dei pastori sono rimasti immutati. Ed è così,

perpetuando gli antichi gesti, che la purezza e la bontà dell'Agnello di Sardegna restano perfettamente integri e inimitabili. Oggi, come un tempo.