

# **“Agnello delle Dolomiti Lucane”**

## **Disciplinare di produzione**

### **Art. 1**

#### **Denominazione e zona di produzione**

La denominazione “**Agnello delle Dolomiti Lucane**” è riservata esclusivamente agli agnelli nati e allevati nei territori dei Comuni ricadenti nel territorio regionale della Basilicata.

### **Art. 2**

#### **Razza**

La carne di “**Agnello delle Dolomiti Lucane**” è prodotta da agnelli, maschi e femmine, nati da pecore e arieti di razza derivata merinos (merinizzata, gentile, sopravvisana) sottoposte a controlli funzionali e/o iscritte ai relativi LL.GG. (libri genealogici), nonché allevati nel territorio di riferimento, come da art. 1, da Aziende seguite dai Piani di Assistenza Zootecnica dell'Associazione Provinciale Allevatori.

In deroga, durante un periodo transitorio che scade il 31/12/2016, sono comunque ammessi agnelli provenienti da soggetti non iscritti ai LL.GG. (Libri Genealogici) e comunque provenienti da allevamenti sottoposti ai CC.FF.UU (Controlli Funzionali Ufficiali), purché il capo abbia i requisiti morfofunzionali delle razze su citate e valutato da un esperto di razza.

### **Art. 3**

#### **Allevamento**

L'allevamento delle pecore deve essere effettuato prevalentemente allo stato semibrado, con ricovero solo nel periodo invernale e nel corso della notte.

Le strutture, gli impianti e l'organizzazione dell'allevamento devono rispettare i requisiti minimi di legge in materia di igiene e benessere degli animali e nel rispetto della compatibilità ambientale dell'attività zootecnica.

In particolare:

- gli ambienti di allevamento devono essere sufficientemente spaziosi e ben organizzati, tali da consentire il regolare svolgimento delle operazioni di alimentazione, abbeverata e movimentazione, gli interventi sanitari, i controlli, la sorveglianza e le eventuali ispezioni, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione delle attrezzature, dei pavimenti e delle pareti;
- i recinti, le strutture di contenimento ed ogni altra attrezzatura a contatto con gli animali devono essere tali da non arrecare loro danno e costruiti in materiale non nocivo; le pavimentazioni non devono essere sdruciolevoli e tali da causare lesioni o sofferenze agli animali;
- gli ambienti di allevamento devono impedire, attraverso il ricambio d'aria, il ristagno di gas nocivi e polveri in tutto l'ambiente, ed assicurare una adeguata illuminazione naturale.

L'alimentazione delle madri deve soddisfare tutte le esigenze relative al mantenimento e alla produzione di latte per l'agnello. Deve basarsi su pascolo, foraggi e materie prime (cereali e leguminose) prodotti in azienda o prevalentemente derivati da materie prime prodotti nell'areale come da articolo 1 del presente disciplinare. La composizione e la formulazione, nonché l'origine della dieta deve essere riportata su appositi modelli di tracciabilità (Allegato 1).

I trattamenti sanitari effettuati sugli agnelli e le rispettive madri devono rispettare almeno i tempi di sospensione previsti dal farmaco.

Gli agnelli, in relazione al tipo di produzione (categoria B e C), di cui al reg. CEE n. 2137/92; n.461/93, devono essere alimentati esclusivamente con latte materno, foraggi e materie prime (cereali e leguminose) prodotti nell'areale come da articolo 1 del presente disciplinare. La composizione e la formulazione, nonché l'origine della dieta deve essere riportata su appositi modelli di tracciabilità (Allegato 1).

I soggetti da rimonta dovranno essere identificati secondo la normativa dell'anagrafe ovina, invece i soggetti da macello saranno identificati da apposito contrassegno o marca auricolare, numerato e univoco. E' prevista altresì la compilazione e l'aggiornamento di un Registro di Stalla e l'archiviazione delle copie degli Attestati di origine e macellazione.

Verrà effettuata l'analisi del DNA su tutti gli arieti presenti nelle aziende per la creazione di una banca dati periodicamente aggiornata e per la rintracciabilità del prodotto carne. In deroga, durante un periodo transitorio che scade il 31/12/2016, se l'agnello è nato da genitore non geneticamente analizzato, comunque iscritto ai LL.GG., la documentazione ai fini della tracciabilità, è l'autodichiarazione sottoscritta in maniera congiunta tra il controllore e l'allevatore, in cui viene dichiarata la probabile parentela tra il genitore e l'agnello, posta ai sensi della legge 445/00 e succ. mod. ed int.

#### **Art.4** **Categorie di agnello**

Gli agnelli con la denominazione "**Agnello delle Dolomiti Lucane**" sono distinti nelle seguenti categorie:

**a) Agnello delle Dolomiti Lucane categoria B (peso della carcassa fra 6,0 e 11 kg)**

alimentato con solo latte materno (allattamento naturale), foraggi e concentrati di provenienza nota, macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche:

- peso carcassa rilevato entro un'ora dalla macellazione (carcassa con testa, corata e estremità distali);
- colore della carne: rosa chiaro o rosa (il rilievo va fatto sul retto dell'addome) (qualità 1); altro colore (qualità 2).
- da "sottile copertura adiposa e muscoli quasi ovunque apparenti" (tenore di grasso 2; qualità 1) a "muscoli, salvo quelli del quarto posteriore e della spalla, quasi ovunque coperti di grasso e scarsi depositi di grasso all'interno della cassa toracica" (tenore di grasso 3; qualità 1); altro tenore di grasso (qualità 2)

**b) Agnello delle Dolomiti Lucane categoria C (peso della carcassa fra 11,1 e 14 kg)**

alimentato con latte materno (allattamento naturale), foraggi e concentrati di provenienza nota, macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche:

- peso carcassa rilevato entro un'ora dalla macellazione (carcassa senza testa, corata e estremità distali);
- colore della carne: rosa chiaro o rosa (il rilievo va fatto sul retto dell'addome) (qualità 1); altro colore (qualità 2);
- da "sottile copertura adiposa e muscoli quasi ovunque apparenti" (tenore di grasso 2; qualità 1) a "muscoli, salvo quelli del quarto posteriore e della spalla, quasi ovunque coperti di grasso e scarsi depositi di grasso all'interno della cassa toracica" (tenore di grasso 3; qualità 1); altro tenore di grasso (qualità 2).

## **Art. 5 Macellazione**

La macellazione deve avvenire in mattatoi ubicati all'interno del territorio della Regione Basilicata (marchio CEE).

### **a) Invio dei capi al macello**

Al fine di evitare l'insorgere di fenomeni di stress, particolare cura va prestata al trasporto ed alla sosta prima della macellazione, evitando l'utilizzo di mezzi cruenti per il carico e lo scarico degli automezzi.

Il detentore degli animali comunica (su richiesta del consorzio) al titolare e/o gestore del Marchio ovvero all'Organismo di Controllo la data di invio alla macellazione, il numero di animali da macellare con le relative matricole. La comunicazione deve pervenire con un anticipo di almeno 48 ore sulla data di macellazione.

### **b) Macellazione**

Il lotto di agnelli destinato alla macellazione viene identificato da un incaricato dell'ente certificatore ovvero attraverso la presa visione della documentazione prevista e dell'appartenenza del soggetto al circuito dell'**Agnello delle Dolomiti Lucane**.

Tutti i dati identificativi del lotto, unitamente ad un numero progressivo ad esso assegnato, devono essere riportati nell'**Attestato di origine e macellazione** (Allegato 2), che deve essere redatto dall'incaricato dell'ente certificatore. Ciò permette al singolo lotto di mantenere costantemente la propria identità ai fini identificativi e di rintracciabilità.

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, previo stordimento e conseguente recisione netta della vena giugulare. Si procede poi alle consuete operazioni connesse alla macellazione sino all'ottenimento della carcassa priva di testa, della corata e della parte distale degli arti. Le carcasse degli agnelli devono essere contrassegnate con almeno due marchi ad inchiostro, ciascuno apposto su una mezzena. In alternativa al marchio è possibile utilizzare un'etichetta o placchetta, purchè queste vengano impiegate una sola volta, riportante il logotipo di cui all'articolo 7. La carcassa dopo un periodo di pre-refrigerazione (10-12°C), in relazione alla temperatura ambientale, viene posta in cella frigorifera (2-4°C).

## **Art. 6**

### **Caratteristiche al consumo**

L'agnello designato dalla denominazione "**Agnello delle Dolomiti Lucane**", può essere immesso al consumo secondo le seguenti modalità:

#### **Agnello delle Dolomiti Lucane cat. B (6 - 11 kg) e Agnello delle Dolomiti Lucane cat. C (11,1 - 14 kg)**

1. intero, precisamente per la categoria B con testa e corata e per la categoria C al netto di testa e corata;
2. mezzena: ricavata mediante il taglio sagittale della carcassa in parti simmetriche;

Se porzionizzato, ogni porzione commerciale deve riportare almeno un marchio ad inchiostro o attestato di origine.

## **Art. 7**

### **Logotipo**

A garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto, le carcasse degli agnelli rispondenti ai requisiti previsti dal presente disciplinare, oltre ad essere contrassegnate dal marchio, vengono accompagnate dall'**Attestato di origine e macellazione (Allegato 2)**, su cui è riportato il logotipo "Agnello delle Dolomiti Lucane".



Il marchio dovrà essere di forma ovale, delle dimensioni di almeno 6,5 cm di larghezza e 4,5 cm di altezza, riportante il logotipo e la dicitura "Agnello delle Dolomiti Lucane". Ogni singolo carattere dovrà avere almeno un'altezza di 0,8 cm.

## **Art. 8**

### **Controlli da parte dell'ente certificatore**

I controlli nella fase di allevamento e in quella di macellazione vengono realizzati da un ente terzo di controllo individuato dal detentore del Marchio.

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono realizzati da un ente terzo di controllo indicato nel regolamento d'uso del marchio collettivo "Agnello delle Dolomiti Lucane".

## **Art. 9**

Per quanto non espressamente previsto si rimanda alle normative previste in materia.

## **ALLEGATI**

### **ALLEGATO 1**

**Razione somministrata alle pecore in lattazione  
(materie prime utilizzate e loro origine)**

**Alimenti somministrati agli agnelli**

## **ALLEGATO 1**

### **Attestato di Origine e di macellazione**

#### **Attestato di origine e macellazione carne “Agnello delle Dolomiti Lucane**

Numero univoco di identificazione del documento;  
estremi identificativi e/o logotipo del Marchio Agnello delle Dolomiti Lucane;  
denominazione, sede e codice ASL dell'azienda di origine;  
macello (denominazione e sede);  
data di macellazione (a cura dell'esperto qualificato dell'Ente Certificatore);  
estremi identificativi dell'Ente Certificatore.