CAHIER DES CHARGES

DEMANDE DE RECONNAISSANCE DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE "AGNELLO DI SARDEGNA"

CAHIER DES CHARGES POUR L'AGNEAU DE SARDAIGNE

Règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992

Janvier 1998
Septembre 1999

CAHIER DES CHARGES
IGP
"AGNELLO DI SARDEGNA"

Art. 1
(dénomination)

L'indication géographique protégée (I.G.P.) "Agnello di Sardegna" est réservée exclusivement aux agneaux nés, élevés et abattus en Sardaigne, dans le respect des règles fixées par le présent cahier des charges relatif à la production et à l'identification.

Art. 2
(zone de production)

La zone d'élevage de l'agneau de Sardaigne couvre la partie du territoire de la "Regione Sardegna" adaptée à l'obtention d'un produit répondant aux exigences de qualité du présent cahier des charges.

Art. 3
(méthode d'obtention)

L'indication géographique protégée (I.G.P.) "Agnello di Sardegna" est réservée aux agneaux élevés dans un environnement naturel, caractérisé par de vastes espaces soumis à un fort ensoleillement, aux vents et au climat de la Sardaigne, qui répond pleinement aux exigences particulières de l'espèce.
L'élevage est principalement pratiqué en plein air; toutefois, durant l'hiver et pendant la nuit, les agneaux sont rassemblés dans des structures adaptées et dûment équipées en ce qui concerne le renouvellement d'air, l'éclairage, les sols, les interventions sanitaires et les contrôles.
L'agneau ne doit être ni gavé, ni soumis au stress ou à un traitement hormonal.
L'alimentation des agneaux doit reposer exclusivement sur le lait maternel (dans le cas des agneaux dits "de lait") et sur l'apport d'aliments naturels et de plantes sauvages caractéristiques de l'habitat insulaire sarde.
Les animaux doivent être identifiés, dans un délai de 20 jours suivant la naissance, grâce à l'apposition sur l'oreille gauche d'une marque auriculaire portant au recto le code d'identification complet de l'élevage (lettres et chiffres) et au verso le numéro de série de l'animal. Les agneaux sont répartis en trois catégories :

a) Agneau de Sardaigne "de lait" (jusqu'à 7 kg)
Né et élevé en Sardaigne, issu d'ovins de pure race sarde, nourri au lait maternel (allaitement naturel) et abattu dans le respect de la réglementation, il possède les caractéristiques suivantes :
- poids carcasse à froid, après dépouillement, avec tête et fressure
- couleur de la viande : rose clair (prélèvement effectué sur les muscles internes de la paroi abdominale)
- consistance de la masse musculaire : ferme (absence de sérosité)
- couleur du gras : blanc

- couverture adipeuse : recouvrant modéremment la surface externe de la carcasse ainsi que les reins
- consistance du gras : ferme (prélèvement effectué sur la masse adipeuse située au dessus de la base de la queue, à une température ambiante de 18-20°C);

b) Agneau de Sardaigne "léger" (de 7 à 10 kg)
Né et élevé en Sardaigne, issu d'ovins de race sarde obtenus sans croisement ou par croisement à la première génération avec des races à viande - Ile de France et Berrichon du Cher - ou d'autres races à viande hautement spécialisées et réputées, l'agneau est nourri au lait maternel auquel s'ajoutent des aliments naturels (fourrage et céréales) frais ou secs; abattu dans le respect de la réglementation, il doit présenter les caractéristiques suivantes :
- poids carcasse à froid, après dépouillement, avec tête et fressure;
- couleur de la viande : rose clair ou rose (prélèvement effectué sur les muscles internes de la paroi abdominale)
- consistance de la masse musculaire : ferme (absence de sérosité)
- couleur du gras : blanc
- couverture adipeuse : recouvrant modérément la surface externe de la carcasse ainsi que les reins
- consistance du gras : ferme (prélèvement effectué sur la masse adipeuse située au-dessus de la base de la queue, à une température de 18-20°C);

-**Agneau de Sardaigne "de découpe"** (de 10 à 13 kg)
Né et élevé en Sardaigne, issu d'ovins de race sarde obtenus sans croisement ou par croisement à la première génération avec des races à viande - Ile de France et Berrichon du Cher - ou d'autres races à viande hautement spécialisées et éprouvées, l'agneau reçoit des aliments naturels (fourrage et céréales) frais ou secs; abattu dans le respect de la réglementation, il doit présenter les caractéristiques suivantes :
- poids carcasse à froid, après dépouillement, avec tête et fressure
- couleur de la viande rose clair ou rose
- consistance de la masse musculaire : ferme (absence de sérosité)
- couleur du gras : blanc ou jaunâtre
- couverture adipeuse : recouvrant modérément la surface externe de la carcasse ainsi que les reins
- consistance du gras : ferme (prélèvement effectué sur la masse adipeuse située au dessus de la base de la queue, à une température ambiante de 18-20°C).

Art. 4
(caractéristiques chimiques, physiques et organoleptiques)

Compte tenu des éléments descriptifs visés à l'article 4 du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil du 14 juillet et des précédents articles du présent cahier des charges, l'agneau doit, pour bénéficier de l'indication géographique protégée (I.G.P.), posséder les caractéristiques chimiques et physiques suivantes (pour 100 gr de viande comestible) :

Partie comestible (%)	
Eau	75 - 80
Calories	67 - 100
Protides	13 - 20
Lipides	1,4 - 2,2
Glucides	0

Vitamines (mg)	
- A	0
- B1	92
- B2	125
- PP	3,1
- C	0
Sels minéraux (mg)	
- Calcium	6 - 9
- Phosphore	126 - 191
- Fer	1,2 - 1,9

Valeur approchant et/ou incluse dans la fourchette.

En outre, il doit présenter certaines caractéristiques visuelles correspondant aux caractéristiques organoleptiques traditionnelles : la viande doit être blanche, d'une texture fine, ferme mais tendre à la cuisson et légèrement infiltrée de gras, avec une masse musculaire raisonnable et un juste équilibre entre le squelette et la musculature. L'examen organoleptique doit mettre en évidence des caractéristiques telles que la tendreté, la succulence, la délicatesse de l'arôme et l'existence d'odeurs particulières typiques d'une viande jeune et fraîche.

En ce qui concerne les caractéristiques microbiologiques, se reporter à la règlementation en vigueur.

Art. 5
(abattage)

Sans préjudice des dispositions prévues par la règlementation nationale et communautaire, la procédure d'abattage suivante doit être respectée :
L'abattage doit intervenir dans un délai de 24 heures après la livraison à l'abattoir, par sectionnement net de la veine jugulaire; l'animal est ensuite dépouillé et ses pattes antérieures et postérieures sectionnées.
Puis les intestins sont retirés de la carcasse ainsi que la vésicule biliaire; le foie doit rester entier dans la carcasse, sans être détaché de la fressure.
Enfin, la carcasse avec péritoine attenant doit être conditionnée selon la procédure traditionnelle.

Art. 6
(caractéristiques de consommation)

L'agneau destiné à l'Indication géographique protégée "Agnello di Sardegna" peut être consommé entier et/ou découpé selon les modalités suivantes :

a) Agneau de Sardaigne "de lait" (jusqu'à 7 kg)

1. Carcasse

2. Demi-carcasse :
Obtenue par découpe sagittale de la carcasse en morceaux symétriques.

3. Quartier avant et arrière

4. Tête et fressure

b) Agnello de Sardaigne "léger" (de 7 à 10 kg) et agneau de Sardaigne "de découpe" (de 10 à 13 kg)

1. Carcasse

2. Demi-carcasse
Obtenue par découpe sagittale de la carcasse en morceaux symétriques

3. Quartier avant et arrière

4. Tête et fressure

5. Culotte
Comprend les deux cuisses entières y compris la selle (droite ou gauche)

6. Selle anglaise
Comprend la partie dorsale supérieure, les deux dernières côtes et les parois abdominales.

7. Carré
Comprend la partie dorsale supérieure avant.

8. Croupe
Comprend les deux demi-rosbifs.

9. Casque
Comprend les épaules, les côtes inférieures, le collier et les côtelettes supérieures de la partie avant.

10. Épaules
Comprend les deux épaules attachées au cou.

11. Gigot
Comprend la jambe, la cuisse, la région iléosacrale et la partie postérieure des lombes.

12. Gigot court
Comprend les membres postérieurs de la région iléosacrale et la partie postérieure des lombes.

Autres découpes :

13. Selle
Comprend la région iléosacrale avec ou sans la dernière vertèbre lombaire.

14. Filet
Comprend la région lombaire.

15. Carré couvert
Comprend la partie dorsale supérieure constituée des côtes premières et secondes.

16. Carré découvert
Comprend la partie antérieure composée des 5 premières vertèbres dorsales.

17. Épaule
Entière

18. Collet
Comprend la région du cou.

19. Côtelettes supérieures
Comprend la région thoracique inférieure.

Art. 7
(contrôles)

Les fonctions de contrôle sont exercées conformément aux dispositions de l'article 10 du règlement (CEE) n° 2081/92.

Art. 8
(désignation et présentation)

Les opérations de préparation et de conditionnement des découpes de l'agneau de Sardaigne doivent être effectués au niveau régional.
Les indications prévues par la règlementation en vigueur doivent figurer, en caractères distincts et indélébiles, sur les emballages des carcasses entières et/ou découpées portant l'estampille de l'I.G.P. ou sur les étiquettes apposées sur lesdits emballages.
En particulier, les informations suivantes doivent figurer sur les emballages réalisés sous vide ou selon d'autres procédés autorisés par la réglementation :
a) les références de l'I.G.P. "Agnello di Sardegna" ainsi que son logo éventuel;
b) la typologie des viandes;
c) la désignation de la découpe.

Il est interdit d'ajouter à l'indication géographique protégée d'autres qualifications non prévues par le présent cahier des charges ainsi que les adjectifs suivants : fin, choisi, sélectionné, supérieur, authentique.
En revanche, il est permis d'ajouter des mentions géographiques exactes telles que des noms historico-géographiques, des noms de communes, domaines, exploitations agricoles et de faire référence au mode d'élevage, d'abattage et de conditionnement du produit, à condition que ces informations ne vantent pas les mérites du produit et ne soient pas de nature à tromper le consommateur. Ces mentions éventuelles doivent figurer sur l'étiquette en caractères trois fois plus petits que ceux utilisés pour l'I.G.P.

4.9. Disposizioni nazionali

~~À REMPLIR PAR LA COMMISSION~~

PARTE RISERVATA ALLA COMMISSIONE

N° CE : IT| 00097 |99.06.05

~~Date de réception du dossier complet~~ :

DATA di ricevimento del fascicolo : 4. 11. 1999

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

a) ***Agnello di Sardegna "da latte"*** *(sino ai 7 kg)*

Nato ed allevato in Sardegna, proveniente da pecore di razza sarda allevate in purezza, 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;
- 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 gradi C);

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

Nato ed allevato in Sardegna, proveniente da pecore di razza sarda ottenuto in purezza 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 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;
- 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 gradi C).

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

Nato ed allevato in Sardegna, proveniente da pecore di razza sarda ottenuto in purezza o mediate 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 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;
- 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 gradi 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 CEE n 2081/92 del Consiglio del 14 luglio, e dei precedenti articoli contenuti nel presente disciplinare deve rispondere alle seguenti caratteristiche chimico-fisiche: *(per 100 gr. di carne edibile).*

Parte edibile (%)	*83*	
Acqua	→	75 - 80
Calorie	→	67 - 100
Protidi	→	13 - 20
Lipidi	→	1,4 - 2,2
Glucidi	→	0
Vitamine *(mg)*		
- A	→	0
- B1	→	92
- B2	→	125
- PP	→	3,1
- C	→	0
Sali minerali *(mg)*		
- calcio	→	6 - 9
- fosforo	→	126 - 191
- ferro	→	1,2 - 1,9

→ : *valore tendente e/o compreso.*

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" (sino ai 7 kg):*

1. intero;
2. mezzena:

   ricavata mediante il taglio sagittale della carcassa in parti simmetriche.

3. quarto anteriore e posteriore;
4. testa e coratella.

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;
4. testa e coratella;

5. culotta:

comprendente le due coscie 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. carré:

comprendente parte dorsale superiore – anteriore;

8. groppa,

comprende i due mezzi rosbif;

9. casco:

comprende le spalle, le costole basse, il collo e le costolette alte della parte anteriore;

10. farfalla:

comprende le due spalle unite al collo;

11. cosciotto:

comprende la gamba, la coscia, la regione ileosacrale e la parte posteriore dei lombi;

12. cosciotto accorciato:

comprende le membra posteriori della regione ileosacrale e la parte posteriore di lombi.

Altri tagli:

13. sella

comprende la regione ileosacrale 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 composto dalle prime 5 vertebre dorsali;

17. spalla:

intero;

18. colletto:

comprende la regione del collo;

19. costolette alte:

comprendente la regione toracica inferiore.

ART.7
(controlli)

L'Autorità Nazionale preposta al coordinamento dell'attività di controllo è il Ministero per le Politiche Agricole. Quale organismo privato di controllo viene individuato l'Organismo "Controllo Produzioni Origine Animali – OCPA di Olmedo (Sassari) ".

ART. 8
(designazione e presentazione)

Le operazioni di preparazione e condizionamento dei tagli dell'Agnello di Sardegna devono essere effettuate nell'ambito regionale.
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" e dell'allegato 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 storici-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..

Allegato

Descrizione : marchio impresso sulle confezioni delle carcasse intere e/o porzionate, 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%).


AGNELLO
DI SARDEGNA