

Modifiche al disciplinare vigente

Art. 1 – Denominazione

Art. 2 -Caratteristiche del prodotto

Art. 3 - Zona geografica

Art. 4 - Prova dell'origine

Art. 5 - Metodo di ottenimento del prodotto Materia prima

L'Agnello del Centro Italia è costituito dalle carcasse o dalla carne degli agnelli, nati e allevati nella zona geografica di cui all'art. 3 e appartenenti ai seguenti tipi genetici, razze locali, [estere](#) e loro incroci: Appenninica, Bergamasca, Biellese, Fabrianese, Merinizzata Italiana, Pomarancina, Sopravissana, Zerasca; Comisana, Cornelia Bianca, Cornigliese (Corniglio), Garfagnina Bianca, Gentile di Puglia, Massese, Pagliarola, [Pecora](#) delle Langhe [e dell'Amiata](#). [Introdotte recentemente e di limitata diffusione sono le razze estere di Assaf, Berrichon du cher, Frisona, Ile de France, Lacaune, Romanov, Suffolk, Texel, tutte caratterizzate da un rapido accrescimento degli agnelli.](#)

Gli agnelli maschi possono essere sottoposti alla neutralizzazione sessuale.

Metodo di allevamento

Gli agnelli [sono allevati sempre nella stessa impresa zootecnica e](#) devono essere allattati esclusivamente con latte materno fino allo svezzamento.

[Dopo lo svezzamento gli agnelli possono anche essere destinati in altri allevamenti o centri di finissaggio.](#)

Successivamente base alimentare è rappresentata da foraggi costituiti da essenze spontanee di prati e di prati- pascolo, da leguminose e/o graminacee, [loro sottoprodotti](#), ottenute nella zona geografica.

Sono [inoltre](#) ammessi integratori minerali e/o vitaminici, mangimi per un massimo di ~~0,4~~ [0,5](#) kg giornalieri a capo.

Macellazione

La macellazione degli agnelli, che si effettua attraverso la recisione netta della vena giugulare, deve avvenire entro **tre due** giorni dall'uscita dall'allevamento e quando non hanno ancora sviluppato nella dentatura, neppure allo stadio iniziale, gli incisivi permanenti. La valutazione della carcassa viene effettuata presso il mattatoio dopo la macellazione ed i pesi indicati all'Art. 2 sono constatati "a caldo". In alternativa è possibile valutare la carcassa "a freddo", completata la refrigerazione, tenendo conto in tal caso di un calo ponderale da raffreddamento ~~dell'1%~~ del 2 % per gli agnelli leggeri e pesanti e del ~~2%~~ 4 % per il castrato.

La presentazione di base si ottiene liberando la carcassa dalla pelle e dall'apparato intestinale, ivi compresa l'asportazione della cistifellea e del timo; senza testa, separata dalla carcassa all'altezza dell'articolazione occipito-atlantoide; senza zampe, separate all'altezza delle articolazioni carpo-metacarpiche o tarso-metatarsiche; senza coda, separata a un'altezza compresa fra la sesta e la settima vertebra caudale; senza mammelle; senza corata, cuore, fegato, diaframma, polmoni, trachea. I rognoni e il grasso di rognone fanno parte della carcassa.

Al fine di ricondurre il peso lordo rilevato alla presentazione di base della carcassa e ad esclusione della tipologia "castrato", nel caso in cui le parti anatomiche della testa, lingua compresa, e/o della corata non siano state separate dalla carcassa, occorre applicare al peso un fattore di correzione dell'8% per la presenza della testa e del 12% per la presenza della corata.

Art. 6 - Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

Specificità

Art. 7 – Controlli

Art. 8 - Etichettatura

Le carcasse vengono identificate secondo una procedura articolata in due parti. La prima parte della procedura di identificazione consiste nell'apporre sulle carcasse - mediante un rullo stampigliatore - la sigla "A C" che percorre ininterrottamente e in senso longitudinale ciascun lato della carcassa dalla punta della natica, passando sopra la coscia, i lombi, il costato, oltrepassando la punta della spalla. La stampigliatura della metà destra prosegue fino alla regione del collo ed eventualmente della testa, se presente. Le specifiche tecniche della sigla "A C" sono le seguenti: Corpo carattere: 16 pt - Carattere: **Manga! Arial grassetto** in lettere maiuscole - Colore: monocromatico rosso - Interlinea: 31 pt - Distanza tra i caratteri A e C: 4,25 pt.

La seconda parte consiste nell'applicazione di due fascette non riutilizzabili di colore bianco, giallo e marrone applicate rispettivamente alla tipologia di prodotto agnello leggero, agnello pesante e castrato che devono riportare il logo della denominazione, la data di macellazione, il simbolo grafico comunitario, la tipologia di prodotto, il codice alfanumerico ~~progressivo~~ e della rintracciabilità della carcassa. Tale codice deve indicare nell'ultima posizione ~~di questo~~, una tra le seguenti lettere ~~in~~ maiuscole: L per la tipologia agnello leggero; P per la tipologia agnello pesante; C per la tipologia castrato.

Le informazioni sopra indicate, devono essere riprodotte anche per le etichette delle confezioni sigillate, ad esclusione del codice della rintracciabilità, da considerarsi qui facoltativo.

Alle fascette che avvolgono le tibie della carcassa, possono essere associate delle mini etichette applicabili sull'incarto o sul pre-incarto, riportanti almeno il codice della rintracciabilità e la denominazione del prodotto. Insieme al codice della rintracciabilità può essere riportato il relativo QR code, al fine di poter risalire all'allevamento e all'origine del prodotto.

Ulteriore informazione che può essere associata all'etichettatura è il sito web del consorzio di tutela della denominazione,

Tali fascette avvolgono la tibia sinistra e destra di ciascuna carcassa e sono poste al di sotto dei rispettivi tendini.

~~Possono essere integrate anche da un codice identificativo elettronico (microchip) o da un Bar Code.~~

~~Il colore delle fascette è bianco per la tipologia agnello leggero, giallo per l'agnello pesante, marrone per il castrato. Sulle fascette di colore giallo e marrone la data ed il codice alfanumerico, eventualmente accompagnato dal Bar Code, sono riportate all'interno di due spazi rettangolari a sfondo bianco~~

~~La carne~~ L'Agnello del Centro Italia IGP può essere immesso ~~è posta in vendita~~ al consumo sia intero, sia in tagli ~~e/o~~ porzionato a partire da carcasse intere con testa e corata; a busto senza testa e corata; da mezzene ottenute da tagli sagittali della carcassa in parti simmetriche; da quarti anteriori e posteriori; da sestini anteriori e posteriori e da lombi; da testa e corata; in tagli interi, spezzati o affettati, con osso o senzosso.

Le carni possono essere destinate sia "al taglio" su banco assistito, sia al "pre-incarto" su banco a libero servizio oppure destinate al confezionamento ~~sotto forma di tagli interi, o affettati, nella fase di vendita sono poste~~ in contenitori sigillati.

Le confezioni devono essere composte dalla medesima tipologia di prodotto prevista nell'Art. 2.

~~Le carni di Agnello del Centro Italia, devono essere commercializzate provviste di etichetta~~

~~L'etichetta utilizzata deve riportare le seguenti informazioni: logo dell'Agnello del Centro Italia; la tipologia del prodotto (Leggero—Pesante—Castrato); simbolo grafico comunitario.~~

Il logo della denominazione, rappresenta il profilo stilizzato della testa e del collo di agnello, in colore bianco, posto su uno sfondo ovale, in colore verde, circoscritto sul bordo medio e alto dalla dicitura, di colore rosso, "I.G.P. AGNELLO del CENTRO ITALIA". Le specifiche tecniche del logo sono le seguenti: lunghezza 14 cm; altezza 8,2 cm; corpo carattere scritta "I.G.P. AGNELLO del CENTRO ITALIA" 31pt; carattere Helvetica Neue Black in lettere maiuscole ad esclusione della preposizione "del", la cui scritta è in minuscolo. Colori: pant 348 per il verde scomposizione in quadricromia; pant 186 per il rosso scomposizione in quadricromia.



Sulla fascetta di colore bianco è apposto il logo a colori o il logo in positivo:



Invece, sia sulla fascetta di colore giallo, sia su quella marrone è apposto il logo a colori, circoscritto da un rettangolo a sfondo bianco, o il logo in negativo:



Logo in negativo

Il logo può essere ridotto fino al 20% o ingrandito ma sempre rispettando la proporzione.