



AGNELLO DEL CENTRO ITALIA IGP



LEGAME CON
LA BIODIVERSITÀ
(PECORA
SOPRAVISSANA)



ne dalla macellazione degli agnelli di età inferiore a 12 mesi, in tre tipologie di carcassa che si caratterizzano per il tenore di grasso e la conformazione, così come definito dalla normativa comunitaria vigente: *agnello leggero*, di peso compreso tra 8,01 e 13,0 kg; stato di ingrassamento nell'ambito delle classi 1, 2, 3 così come definito dalla "Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse degli agnelli leggeri"; *agnello pesante*, di peso pari o superiore a 13,01 kg; conformazione nell'ambito delle classi: U, R, O; stato di ingrassamento nell'ambito delle classi: 2, 3, 4, così come definito dalla "Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di ovini"; *castrato*, di peso pari o superiore a 20,0 kg; conformazione nell'ambito delle classi: E, U, R; stato di ingrassamento nell'ambito delle classi: 2; 3; 4; così come definito dalla "Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di ovini". Per l'agnello leggero e pesante è ammesso, inoltre, un possibile condizionamento secondo la tradizione, con il peritoneo



ZONA DI PRODUZIONE La zona geografica di allevamento dell'Agnello del Centro Italia comprende i territori delle seguenti regioni: Abruzzo, Lazio, Marche, Toscana, Umbria, Emilia-Romagna (limitatamente agli interi territori delle province di Bologna, Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna) e, parzialmente, ai territori delle province di Modena, Reggio nell'Emilia e Parma, delimitati dal tracciato dell'autostrada A1 Bologna-Milano dal confine della provincia di Bologna all'incrocio con l'autostrada A15 Parma-La Spezia e da quest'ultima proseguendo fino al confine con la regione Toscana.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO L'Agnello del Centro Italia si ottie-



aderente ed a chiusura della cavità toracica. Il pH della carne ha un valore compreso tra 6,15 e 6,80 se rilevato dopo il completamento di tutte le procedure di macellazione e prima dell'inizio della refrigerazione delle carcasse; o tra 5,15 e 5,80 se rilevato dalle 24 alle 30 ore dalla macellazione. La misurazione del pH avviene sul muscolo *Longissimus thoracis*, da eseguirsi in corrispondenza delle porzioni di muscolo che ha come base anatomica le vertebre toraciche dalla decima alla tredicesima.

METODO DI PRODUZIONE L'Agnello del Centro Italia è costituito dalle carcasse o dalla carne degli agnelli, nati e allevati nella zona geografica di produzione e appartenenti ai seguenti tipi genetici, razze e loro incroci: Appenninica, Bergamasca, Biellese, Fabrianese, Merinizzata Italiana, Pomarancina, Sopravissana, Zerasca; Comisana, Cornella Bianca, Cornigliese (Corniglio), Garfagnina Bianca, Gentile di Puglia, Massese, Pagliarola, Pecora delle Langhe. Gli

agnelli maschi possono essere sottoposti alla neutralizzazione sessuale. Gli agnelli devono essere allattati esclusivamente con latte materno fino allo svezzamento. Successivamente la base alimentare è rappresentata da foraggi costituiti da essenze spontanee di prati e di prati-pascolo, da leguminose e graminacee coltivate, da



mangimi, da integratori minerali e vitaminici per un massimo di 0,4 kg/giorno/capo. La macellazione degli agnelli (che si effettua attraverso la recisione netta della vena giugulare), deve avvenire entro 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 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% per gli agnelli leggeri e pesanti e del 2% 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 e genitali; senza corata, cuore, milza, 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.

CENNI STORICI L'Agnello del Centro Italia gode di una reputazione ormai consolidata a partire dal 1961 e trova la sua prima traccia in un documento del settembre di quell'anno pubblicato dall'Associazione Nazionale della Pastorizia, nell'ambito della Rassegna Interregionale ovina che si tenne a Castelluccio di Norcia (Perugia), in cui veniva enunciato che *"obiettivo è quello di migliorare le condizioni di vita delle zone montane conferendo ad esse le premesse indispensabili per lo sviluppo della pastorizia e dell'agnello del centro Italia in particolare"*. Ulteriore prova di tale reputazione si riscontra negli Atti del primo incontro organizzato dall'Associazione Nazionale della Pastorizia, a Verona, nel 1976, su *"Problemi e prospettive dell'Allevamento ovino e caprino in Italia"*. Nell'intervento di un allevatore si evidenziava che *"In Umbria noi abbiamo, oltre alla razza Sopravissana, presente soprattutto nelle zone di Norcia e di Spoleto, l'Appenninica, che sono due razze autoctone da cui si ottiene l'agnello del Centro Italia"*. Nel medesimo documento si riportava l'intervento del rappresentante degli allevatori dell'Umbria, il quale, evidenziando una diminuzione dei capi ovini allevati, rimarcava che *"I territori interessati a questo fenomeno sono quelli vocati e vasti ed appartengono all'ampia fascia dell'Italia centrale dove, tra l'altro, veniva praticata al massimo la transumanza data la ingente disponibilità di prati-pascoli naturali; si tratta di Umbria, Lazio, Marche, Abruzzo, Romagna e Toscana"*.

CONSORZIO DI TUTELA AGNELLO DEL CENTRO ITALIA I.G.P.
 c/o C.C.I.A.A. Via F.lli Cairoli, 10 • 58100 Grosseto
 Tel. 351 5437230
 acifiliera@gmail.com • www.agnellodelcentroitalia.it