



REGIONE DEL VENETO

ALLEGATO C DGR n. 847 del 30 giugno 2020

pag. 1 di 4

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE AGNELLO AL PASCOLO

**Legge Regionale 31 maggio 2001, n. 12
“Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli, dell’acquacoltura e alimentari di
qualità” e successive modifiche ed integrazioni**



6b1dc408



ALLEGATO C DGR n. 847 del 30 giugno 2020

pag. 2 di 4

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: "AGNELLO AL PASCOLO"

Classe di prodotto	Categoria di prodotto	Filiera produttiva
Carni fresche (e frattaglie)	Carni	Carni

Categorie di operatori ammissibili nel sistema di controllo QV	Categoria di operatori "principale"	Prodotto destinato al consumatore finale
a) Allevatori b) Macellatori c) Porzionatori d) Esercizi commerciali	Allevatori	SI

Requisiti di qualità superiore (processo produttivo)

N. ord.	Tema (1)	Descrizione e riferimento al disciplinare
1	Tutela dell'ambiente	Il tipo di allevamento estensivo consente di evitare accumuli di deiezioni che, in questo modo, sono distribuite nel terreno con effetti di concimazione naturale (paragrafo 4, punto 1).
2	Benessere animale	Gli agnelli vivono accanto alla madre durante tutto il periodo di allevamento (paragrafo 4, punto 3).
3	Salute degli animali	Divieto d'uso di antibiotici (paragrafo 6, punto 1).

(1) Temi: tutela dell'ambiente, sicurezza alimentare, identificazione e registrazione degli animali, salute degli animali, benessere degli animali.

Requisiti specifici

Le aziende di allevamento che aderiscono al presente disciplinare devono essere registrate presso le Aziende UU.SS.LL. secondo le norme vigenti.

La macellazione degli ovini allevati in conformità al presente disciplinare e la lavorazione delle carni ottenute devono avvenire presso macelli e stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004.

Campo di applicazione

Il presente disciplinare si applica durante il periodo di allevamento di ovini maschi e femmine destinati alla produzione di carne di agnello, dalla nascita fino alla macellazione.

Incluse, inoltre, alcuni requisiti e specifiche riguardanti fasi di produzione ed attività svolte da altri operatori della filiera (macellazione, lavorazione delle carni ed etichettatura).

Definizioni

Lotto di produzione: gruppo di animali omogenei per razza, origine e provenienza, allevati con le medesime tecniche e nelle medesime condizioni.

Lotto di macellazione: gruppo di animali appartenenti al medesimo lotto di produzione e avviati alla macellazione nello stesso giorno. Il lotto di macellazione può coincidere con il lotto di produzione o esserne un sottoinsieme.

PRODUZIONE PRIMARIA**1. La scelta degli animali**

1. Gli agnelli ammessi al presente disciplinare devono appartenere esclusivamente a razze da carne.

2. Individuazione e separazione degli animali

1. L'azienda di allevamento deve applicare le disposizioni vigenti in materia di identificazione e registrazione degli animali, assicurando in ogni fase di allevamento, fino alla consegna al trasportatore per l'avvio al macello, l'identificazione e la tracciabilità degli agnelli ammessi al disciplinare (presenza di marche auricolari, tenuta del registro aziendale con carico e scarico degli animali, ecc.).



6b1dc408



3. Strutture e impianti

1. Non sono previste strutture di stabulazione.

4. Tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento

1. Le aziende di allevamento praticano la stabulazione libera attraverso il pascolo in aree individuate allo scopo:

- nei mesi estivi, da giugno a settembre/ottobre, negli alpeggi (altitudine superiore a 1.000 m);
- nei rimanenti mesi dell'anno nei pascoli di fondovalle e pianura.

2. Gli agnelli devono essere nati da madri che sono rimaste per almeno 3 mesi della loro vita in alpeggio.

3. Gli agnelli vivono accanto alla madre durante tutto il periodo di allevamento.

4. Alla macellazione gli agnelli devono avere una età non superiore a 5 mesi.

5. Gli agnelli avviati alla macellazione devono aver raggiunto un peso vivo non inferiore a 38 kg (peso medio del lotto di macellazione, espresso dal rapporto tra il peso vivo complessivo del lotto di macellazione e il numero di agnelli di cui è costituito il lotto).

6. I lotti di macellazione che non raggiungono il peso medio di cui al punto 5 sono esclusi dall'uso del marchio QV.

5. Tecniche di alimentazione

1. Non sono previsti piani di razionamento alimentare.

2. L'alimentazione degli agnelli è costituita esclusivamente da latte materno e erba assunta mediante pascolamento.

3. Non sono ammesse integrazioni alimentari di qualsiasi tipo.

6. Trattamenti farmacologici

1. E' vietato l'uso di antibiotici durante tutto il periodo di allevamento degli agnelli.

2. Gli agnelli sottoposti a trattamenti con antibiotici sono esclusi dall'uso del marchio QV.

7. Tracciabilità (allevamento)

1. L'azienda di allevamento deve applicare un manuale di buone pratiche di allevamento che comprenda almeno i seguenti aspetti:

- anagrafe e rintracciabilità degli animali;
- gestione sanitaria dell'azienda;
- benessere animale;
- formazione del personale.

2. L'azienda di allevamento deve registrare tutte le informazioni riguardanti la fase di avvio al macello degli animali allevati in conformità al presente disciplinare (date di consegna, trasportatore, macello di destinazione, composizione e consistenza dei lotti di produzione, ecc.).

3. Le registrazioni previste dal presente disciplinare possono essere gestite in forma elettronica e/o cartacea.

4. Tutta la documentazione (DDT, fatture, ecc.) e le registrazioni previste dal presente disciplinare devono essere conservate per il periodo minimo stabilito dalle Disposizioni sul sistema di qualità "Qualità Verificata", fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge.

8. Autocontrollo dell'azienda di allevamento

1. L'azienda di allevamento deve predisporre ed applicare un piano di autocontrollo sui requisiti previsti dal presente disciplinare.

2. L'organismo di controllo verifica l'esistenza, l'adeguatezza e l'applicazione del piano di autocontrollo.

PRODUZIONE POST-PRIMARIA**9. Trasporto degli animali**

1. Il trasporto degli agnelli vivi deve avvenire in conformità alle norme vigenti.



6b1dc408



10. Classificazione delle carcasce

1. Non è prevista la classificazione delle carcasce.

11. Tecnologie di lavorazione/conservazione del prodotto

1. Le carcasce devono essere portate ad una temperatura non superiore a 4 °C prima possibile.

12. Tracciabilità (trasformazione)

1. Tutti gli operatori della filiera devono assicurare la separazione spazio-temporale e la tracciabilità di animali e prodotti (carcasce, carni confezionate, ecc.) ottenuti in conformità al presente disciplinare, rispetto a quelli di altra origine, in tutte le fasi di trasporto, macellazione, lavorazione, confezionamento e vendita, mediante l'implementazione di un sistema di tracciabilità.

2. Il sistema di tracciabilità deve comprendere almeno i seguenti elementi:

- identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche;
- conservazione dei documenti accompagnatori degli animali/prodotti conformi;
- registrazione documentale del carico e scarico;
- assoggettamento obbligatorio ai controlli da parte dell'organismo di controllo autorizzato.

3. Gli animali e i prodotti tracciati in modo incompleto o non completamente corretto sono esclusi dall'uso del marchio QV.

13. Autocontrollo dell'impresa di trasformazione

1. L'impresa di trasformazione deve predisporre ed applicare un piano di autocontrollo sui requisiti previsti dal presente disciplinare.

2. L'organismo di controllo verifica l'esistenza, l'adeguatezza e l'applicazione del piano di autocontrollo.

14. Etichettatura del prodotto

1. L'etichettatura delle carni ottenute dalla macellazione degli agnelli allevati in conformità al presente disciplinare deve contenere la seguente informazione:

a) la regione di allevamento o di origine degli animali, nelle forme seguenti:

“Allevato in [nome dello Stato membro e della regione]” per le carni che provengono da animali allevati nella regione citata, almeno per il periodo indicato al paragrafo 4;

“Origine: [nome dello Stato membro e della regione]” per le carni che provengono da animali nati, allevati e macellati nella regione citata.

2. In aggiunta all'informazione di cui al punto 1 l'etichettatura può contenere le seguenti ulteriori informazioni:

b) la denominazione del prodotto: “Agnello al pascolo”;

c) il tipo di alimentazione nelle forme seguenti: “alimentazione a base di latte materno e erba da pascolamento”;

d) la razza degli animali.

3. L'oggettività, la verificabilità e la tracciabilità delle informazioni di cui ai punti 1 e 2 si ottiene applicando i pertinenti paragrafi del presente disciplinare da parte di tutti gli operatori della filiera.

4. Il marchio QV della Regione del Veneto deve essere riportato nelle confezioni o nelle etichette.



6b1dc408

