

17. carrè scoperto: parte anteriore composta dalle prime 5 vertebre dorsali;
18. spalla: intero;
19. colletto: comprende la regione del collo;
20. costolette alte: comprende la regione toracica inferiore;
21. spalla, coscia, carrè; (parti anatomiche intere o a fette)
22. confezione mista; (composizione mista ricavata da parti anatomiche precedentemente descritte).

Art. 7 Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'articolo 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è l'agenzia Agris Sardegna - Loc. Bonassai - SS291 Sassari-Fertilia - km 18.600 - Sassari.

Art. 8 Designazione e presentazione

Per la vendita delle carcasse intere di agnelli, in principio nella zona di produzione non è proposto alcun condizionamento particolare, le carcasse possono essere commercializzate intere, nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti, ed utilizzando mezzi di trasporto frigo adeguati.

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» ed il 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 storico-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.

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%).



Art. 9

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori e dei condizionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo del numero di agnelli nati, allevati, macellati sezionati e condizionati, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 10

Legame con l'ambiente

La regione Sardegna è un'isola dal clima essenzialmente mediterraneo caratterizzato da inverni miti e relativamente piovosi ed estati secche e calde.

Gli influssi del mare si avvertono pressoché ovunque nell'isola e quindi le temperature, mitigate dal mare, hanno medie abbastanza contenute: la media annua si aggira tra i 14 °C e i 18 °C. Le piogge si concentrano tra novembre e dicembre, mentre sono pressoché assenti in luglio e agosto; nel resto dell'anno l'andamento è molto irregolare. Le precipitazioni complessivamente non sono scarsissime (valori medi 500-800 mm/anno).

Tra gli elementi climatici di rilievo della Sardegna c'è sicuramente la ventosità: con maggior frequenza in inverno, ma saltuariamente anche nelle altre stagioni, soffia con molta violenza il maestrale, un vento freddo che proviene da nord-ovest. Ma se alla fine dell'autunno prevalgono i venti temperati e umidi provenienti dall'Atlantico, all'inizio della primavera ci sono quelli caldi e asciutti provenienti dall'Africa, cioè da sud. La Sardegna, anche a causa del suo scarso popolamento e del suo carattere insulare, che ne ha favorito il distacco da ciò che la circonda, ha conservato intatti fino a oggi numerosi suoi aspetti naturali originari, molti dei quali del tutto particolari: spesso il paesaggio appare selvaggio, severo e senza presenza umana; in taluni punti esso risulta di una bellezza e di una suggestione rara nell'area mediterranea. Per questo la flora sarda ha conservato in gran parte intatte alcune specie vegetali molto antiche, che altrove hanno subito invece delle trasformazioni o si sono estinte. La maggior parte della superficie dell'isola, dove la pastorizia brada, itinerante, è sempre stata tradizionalmente l'attività dominante, è occupata dal pascolo, rappresentato sia dalla steppa a graminacee sia dalle formazioni arbustive. La formazione vegetale più ricca, estesa e vigorosa è nettamente la macchia mediterranea, che caratterizza il paesaggio della Sardegna sin verso gli 800 m di quota, talvolta formando pittoreschi boschetti isolati sui nudi strapiombi costieri. La macchia è la tipica associazione sempreverde che include arbusti anche alti - si ha in tal caso la cosiddetta «macchia alta», dove gli arbusti raggiungono anche i 4-5 m di altezza quando trovano suoli più profondi e maggiore umidità - tra cui principalmente oleastri, cioè olivi selvatici, lentischi, carrubi, mirti, allori, ginepri, cisti; lungo i greti dei torrenti sono spesso fitti gli oleandri. Si ha poi una macchia impoverita, con arbusti sui 50 cm d'altezza, comunemente chiamata garriga, che comprende salvia, rosmarino, erica, timo, ginestra ecc.; interessanti sono le formazioni di palme nane.

L'«Agnello di Sardegna» IGP si caratterizza anzitutto per le dimensioni ridotte: netta è la differenza tra la carne destinata a «Agnello di Sardegna» IGP e le carni ovine derivanti da animali di maggior peso e ad attitudine multipla, spesso caratterizzate da un sapore marcato non completamente gradito al consumatore. Rispetto a queste ultime, infatti, l'«Agnello di Sardegna» IGP si differenzia per il sapore sempre gradevole dovuto alla scarsa dotazione, nella parte grassa, di grassi saturi a tutto favore di catene insature (derivanti dall'alimentazione latte degli animali su pascolo naturale) di più facile digestione e gradimento. Il grasso presente nelle carcasse è il naturale completamento della parte carnea e la maggior parte di esso viene persa durante la cottura stessa, lasciando la carne giustamente untuosa e gradevole, ma soprattutto rendendola più morbida e succulenta alla degustazione. L'«Agnello di Sardegna» IGP si distingue infatti per la carne morbida e bianca, per l'odore intenso e l'estrema digeribilità e magrezza della carne. L'«Agnello di Sardegna» IGP è un alimento ideale non solo per quanto riguarda il gusto ma anche sotto il profilo nutrizionale essendo ricca di proteine nobili. Queste caratteristiche la rendono una carne particolarmente indicata nelle diete di coloro che hanno bisogno di un alimento leggero ma ad alto valore energetico. L'«Agnello di Sardegna» IGP è biologicamente sano, completamente indenne da sostanze inquinanti di natura chimica o

