

**PRODOTTI DI QUALITA'**



REGIME DI QUALITA' RICONOSCIUTO DALLA REGIONE PUGLIA  
AI SENSI DEL REG. (CE) N. 1305/2013

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

**Carne ovina: agnello da latte, agnello leggero,  
agnello pesante e ovino adulto**

## **1. CAMPO DI APPLICAZIONE**

Il presente disciplinare si applica alle carni ovine fresche di agnello da latte, agnello leggero, agnello pesante e ovino adulto maschi e femmine ottenute in conformità al Regime di Qualità (RQR) "Prodotti di Qualità" riconosciuto dalla regione Puglia ai sensi del reg. CE 1305/ e identificato dal marchio Prodotti di Qualità (di seguito PdQ) registrato presso l'UAMI ai sensi del reg. CE 207/09 il 15/11/2012 al n. 010953875.

Il disciplinare si applica alle fasi di allevamento degli animali, macellazione, lavorazione delle carni, commercializzazione e vendita del prodotto sfuso e/o confezionato.

Il disciplinare include alcuni requisiti e specifiche riguardanti fasi di produzione e attività svolte da altri operatori della filiera. Esso regola requisiti aggiuntivi rispetto alle norme cogenti applicabili che sono considerati prerequisiti.

Le regioni hanno facoltà, con proprio atto amministrativo, di individuare nell'ambito dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali - istituito in attuazione dell'art. 3, comma 3, del D.M. 8 settembre 1999, n. 350 - i "Prodotti Tradizionali Regionali" afferenti al presente disciplinare di produzione.

## **2. REQUISITI**

### **2.1 Produzione**

#### *2.1.1 Specie, razze, allevamento e alimentazione*

- Specie, razze e popolazioni

Animali maschi e femmine di razze specializzate e non nella produzione della carne e loro incroci.

Animali nati nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui vengono allevati.

- Allevamento e alimentazione del bestiame

Per gli agnelli da latte la dieta è costituita unicamente da latte materno di pecore allevate allo stato semintensivo (pascolo ricco di essenze foraggere autoctone) più integrazione alimentare alla stalla con fieno e concentrato contenenti anche materie prime tipiche quali ad es. carrubo, purea di olive.

Per tutte le altre categorie la dieta alimentare, nella fase successiva all'allattamento naturale è rappresentata da foraggi freschi e/o conservati con prevalenza di essenze foraggere locali e tipiche della zona di allevamento (almeno 51%), mangimi concentrati semplici o composti, aziendali e/o commerciali contenenti anche componenti tipiche quali carrubo, purea di olive addizionati con integratori minerali e vitaminici, senza farine e grassi animali aggiunti.

Il foraggio a fibra lunga, dovrà costituire minimo il 20% della razione alimentare.

La proteina della razione dovrà essere compresa tra il 13% ed il 18% in funzione dello sviluppo corporeo dell'animale e della qualità del foraggio.

Gli alimenti utilizzati devono essere tutti di buona qualità, in buono stato di conservazione e privi di muffe.

L'azienda di allevamento deve applicare le disposizioni vigenti in materia di identificazione e registrazione degli animali, assicurando in ogni fase di allevamento l'identificazione dei ovini ammessi al disciplinare nella misura massima del 140% del numero delle madri.

## **2.2. Macellazione e frollatura**

### *2.2.1 Macellazione*

Alla macellazione gli animali devono avere una età inferiore a 40 giorni per la carne di agnello da latte, da 40 a 60 giorni per la carne di agnello leggero, da 60 a 100 giorni per la carne di agnello pesante e oltre i 100 giorni per la carne di ovino adulto.

### *2.2.2. Frollatura*

Frollatura alla temperatura di 4°C per almeno 4 giorni, per carcasse intere o divise in mezzene. Le carcasse degli agnelli da latte e degli agnelli leggeri dovranno essere classificate in ossequio al Reg. Cee n. 461/93, quelle degli agnelli pesanti e degli ovini adulti secondo il Reg. Cee 2137/92.

## **2.3 Commercializzazione e vendita**

### *2.3.1 Confezionamento*

Identificazione del prodotto commercializzato/confezionato attraverso il marchio PdQ, al fine di permetterne la rintracciabilità e renderlo immediatamente distinguibile rispetto ad altri prodotti.

Il prodotto può essere venduto sfuso, intero o porzionato.

### *2.3.2 Vendita*

Il prodotto sfuso deve essere sempre distinto e correttamente identificato rispetto al prodotto non marchiato.

I commercianti/dettaglianti che vendono prodotto sfuso devono essere assoggettati al sistema di controllo previsto dalla Regione Puglia.

I commercianti/dettaglianti che vendono prodotto preconfezionato in unità di vendita, non manipolabile, marchiato PdQ non sono assoggettati al sistema di controllo.

## **3. RINTRACCIABILITÀ**

**3.1.** Il Regime di Qualità Regionale "RQR" prevede l'adozione obbligatoria di un sistema di rintracciabilità in grado di correlare le materie prime al prodotto finito immessi in commercio a Marchio PdQ.

**3.2.** E' obbligatorio adottare in azienda un sistema di rintracciabilità per tracciare le informazioni necessarie a dimostrare la conformità al presente disciplinare.

**3.3.** Il sistema di rintracciabilità deve consentire di tracciare almeno le seguenti informazioni:

1. aziende agricole conferenti foraggi;
2. superficie coltivata e/o capi allevati;
3. capacità produttiva;
4. quantitativi di prodotto / animali conferiti e lavorati;
5. quantitativi e tipologia di prodotto immessi in commercio a Marchio.

#### **4. AUTOCONTROLLO**

**4.1.** Il licenziatario del Marchio è responsabile del rispetto del disciplinare di produzione e delle applicazioni dei contenuti del piano dei controlli approvato dalla regione Puglia.

**4.2 .** Il licenziatario del Marchio deve predisporre un piano di autocontrollo che copra tutti i requisiti del presente disciplinare ed effettuare periodicamente attività di verifica ispettiva interna e controlli analitici finalizzati a dimostrare la conformità ai requisiti definiti nel disciplinare.

#### **5. CONTROLLI**

**5.1.** La conformità dei prodotti ai disciplinari di riferimento è verificata da organismi di controllo indipendenti, abilitati secondo le vigenti norme europee e iscritti nell'Elenco degli O.d.C. accreditati dalla Regione Puglia.

**5.2.** I controlli vengono effettuati sulla base dei piani dei controlli predisposti dagli Organismi di Controllo e approvati dalla Regione Puglia.

#### **6. ETICHETTATURA DEL PRODOTTO**

**6.1.** Il prodotto conforme al presente disciplinare potrà riportare in etichetta il logo  con l'indicazione "*Qualità garantita dalla Regione Puglia*" e il codice di autorizzazione in aggiunta alle altre informazioni previste dalla normativa vigente.

**6.2.** Il licenziatario è direttamente responsabile dell'utilizzo del marchio sui soli prodotti conformi al presente disciplinare e a tutta la documentazione di riferimento del RQR.