

Operativo il sistema di certificazione della carne di agnello a denominazione Centro Italia

Dal febbraio scorso gli allevatori dell'Italia centrale possono certificare le carni degli agnelli prodotti nei loro allevamenti aderendo al sistema di controllo della produzione in protezione nazionale transitoria realizzata da Agroqualità Spa per l'Igp "Agnello del Centro Italia"; il sistema permetterà di evidenziare, grazie a un preciso sistema di etichettatura certificazione, la provenienza aziendale e di macellazione, in modo da far riconoscere al consumatore l'azienda di allevamento.

L'Agnello del Centro Italia è un prodotto fortemente radicato nell'areale di Abruzzo, Lazio, Marche, Toscana, Umbria e parte dell'Emilia-Romagna e le sue carni si ottengono dagli agnelli di razza Appenninica, Bergamasca, Biellese, Fabrianese, Merinizzata Italiana, Pomarancina, Sopravissana, Zerasca, Comisana, Cornella Bianca, Cornigliese, Garfagnina Bianca, Gentile di Puglia, Massese, Pagliarola, Pecora delle Langhe, distinti in base al peso in tre tipologie: agnello leggero, di peso da 8 a 13 kg; agnello pesante, di peso intorno a 13 kg; castrato, di peso pari o superiore a 20 kg. L'alimentazione degli animali – basata esclusivamente sul latte materno fino allo svezzamento – si compone successivamente dai foraggi del pascolo e di prato pascolo da leguminose e graminacee coltivate.

In macelleria il consumatore potrà riconoscere l'agnello del Centro Italia per la presenza di due fascette che avvolgono le tibie di ogni carcassa, di colore diverso a seconda del prodotto: bianca per l'agnello leggero, gialla per l'agnello pesante e marrone per il castrato.

Sulla fascetta sarà riportato il logo della denominazione Agnello del Centro Italia rappresentato dal profilo stilizzato della testa e del collo dell'animale accompagnato dalla dicitura Agnello del Centro Italia, dalla tipologia del prodotto (leggero, pesante o castrato) e da un codice della rintracciabilità, tramite il quale sarà possibile risalire all'azienda di allevamento e all'impianto dove è avvenuta la macellazione; ogni fascetta è dotata di sei piccole etichette adesive che verranno poste sull'incarto della macelleria, riportanti il codice di rintracciabilità e la data di macellazione.