

**Laore**

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura

**Piano di Controllo**

***Agnello di Sardegna IGP***



**REGIONE  
AUTONOMA  
DELLA SARDEGNA**

# **PIANO DI CONTROLLO AGNELLO DI SARDEGNA IGP**

**STATO DELLE REVISIONI E DELLE MODIFICHE**

<b>Numero di revisione</b>	<b>Data di rilascio</b>	<b>Motivo</b> <i>(breve descrizione del cambiamento)</i>	<b>Redazione</b> <i>(SAC-CVAC)</i>	<b>Verifica</b> <i>(DIR)</i>	<b>Approvazione</b> <i>(DG)</i>
0.1	25/07/2012	Prima emissione	M. Pellegrini A. Perino	G. Aresu	S. Loriga

 Copia CONTROLLATA

n° \_\_\_\_\_


Distribuita a \_\_\_\_\_

data \_\_\_\_\_

 Copia NON CONTROLLATA

**INDICE**

1.	Premessa.....	4
2.	Scopo e campo di applicazione .....	4
3.	Riferimenti normativi.....	5
4.	Abbreviazioni .....	6
5.	Termini e definizioni.....	7
6.	Dirigente dell’Autorità di Controllo (DIR).....	9
7.	Direttore Generale (DG) .....	9
8.	Comitato di Certificazione (CdC) .....	9
9.	Domanda di adesione .....	9
10.	Validità del riconoscimento .....	10
11.	Variazioni alle situazioni di riconoscimento.....	11
12.	Recesso dal sistema dei controlli .....	11
13.	Definizione e caratteristiche del prodotto Agnello di Sardegna IGP.....	12
14.	Requisiti di conformità per l’allevamento.....	13
15.	Requisiti di conformità per Macellatori, Porzionatori e Condizionatori.....	14
16.	Caratteristiche al consumo .....	14
17.	Designazione e presentazione .....	15
18.	Procedura di riconoscimento.....	16
19.	Procedura di sorveglianza .....	17
20.	Verifiche analitiche .....	18
21.	Identificazione e rintracciabilità.....	19
22.	Autocontrollo .....	19
23.	Gestione delle non conformità .....	21
24.	Revisione delle attività ispettive .....	22
25.	Ricorsi .....	23
26.	Modulistica LAORE .....	24
27.	Modulistica Operatori .....	24

<b>Laore</b> Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura	<b>Piano di Controllo</b>	 <b>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</b>
	<b>Agnello di Sardegna IGP</b>	

## 1. Premessa


---

- 1.1. Con Decreto Ministeriale, prot. n. 0020935 del 25 luglio 2012, l'Agenzia Laore Sardegna è stata designata quale Autorità Pubblica incaricata ad espletare le funzioni di controllo previste dagli articoli 10 e 11 del Regolamento (CE) n. 510/06 per la Indicazione geografica protetta "Agnello di Sardegna", modificato con Regolamento (UE) n. 1166 del 9 dicembre 2010.

## 2. Scopo e campo di applicazione

---

- 2.1. Il presente Piano di Controllo (PC), redatto nel rispetto del Disciplinare di Produzione dell'Agnello di Sardegna IGP, depositato c/o il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e trasmesso ai competenti Servizi dell'Unione europea nonché modificato e approvato con Regolamento (UE) n.1166 del 9 dicembre 2010, stabilisce i principi, i criteri e le modalità dei controlli di conformità.
- 2.2. Gli scopi del PC sono:
- a. indicare le modalità di evidenziazione documentale del sistema di garanzia di conformità (autocontrollo) richiesto agli operatori controllati;
  - b. illustrare le modalità di effettuazione delle verifiche documentali, ispettive e analitiche attuate dall'AdC per garantire che l'Agnello di Sardegna IGP, prodotto presso gli operatori controllati, risponda ai requisiti del disciplinare.
- 2.3. PC si applica:
- a. agli Allevatori;
  - b. ai Macellatori;
  - c. ai Porzionatori e Condizionatori.

<b>Laore</b> Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura	<b>Piano di Controllo</b>	 <b>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</b>
	<b>Agnello di Sardegna IGP</b>	



### 3. Riferimenti normativi

- Reg. CE 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e successive modifiche e integrazioni.
- Legge n° 128 del 24 aprile 1998 art. 53, come sostituito dall'art. 14 della legge 21 dicembre 1999, n. 526, contenente apposite disposizioni concernenti i controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari.
- D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109 – Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D.L.vo 23.06.2003 n. 181.
- Decreto Legislativo 19 novembre 2004, n. 297 “Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari”.
- Regolamento (CE) n. 138/01 della Commissione del 24 gennaio 2001, con cui la denominazione “Agnello di Sardegna” è iscritta quale indicazione geografica protetta nel registro delle denominazioni d'origine protette (D.O.P.) e delle indicazioni geografiche protette (I.G.P.) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) 2081/92.
- Provvedimento 13 marzo 2001 “Iscrizione della denominazione *Agnello di Sardegna* nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette” del Direttore Generale delle Politiche Agricole e Agroalimentari Nazionali. Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 73 del 28.3.2001.
- Regolamento (UE) n. 1166 del 9 dicembre 2010. Recante approvazione di modifiche non minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Agnello di Sardegna (IGP)] .
- Provvedimento 14 dicembre 2010. Modifica del Disciplinare di Produzione della denominazione "Agnello di Sardegna", registrata in qualità di Indicazione Geografica Protetta in forza al Regolamento (CE) n. 138 del 24 gennaio 2001. Pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.4 del 7 gennaio 2011.
- Decreto MiPAAF n. 0020893 dell'01/01/2010 di designazione dell'”Agenzia Laore Sardegna” quale autorità pubblica incaricata ad effettuare i controlli sulla indicazione geografica protetta “Agnello di Sardegna”, registrata in ambito Unione europea ai sensi del Reg. (CEE) n, 2081/92 come sostituito dal Reg. (CE) 510/06.

#### 4. **Abbreviazioni**


---

<b>IGP:</b>	Indicazione Geografica Protetta
<b>ICQRF:</b>	Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari
<b>CT:</b>	Consorzio di Tutela incaricato ai sensi dell'art. 14 L. 526/99
<b>CdC</b>	Comitato di Certificazione
<b>AdC:</b>	Laore Sardegna - Autorità di Controllo
<b>DIR:</b>	Dirigente di Laore Sardegna preposto all'Autorità di Controllo
<b>DP</b>	Disciplinare di Produzione
<b>PC:</b>	Piano di Controllo (comprensivo della modulistica allegata e della Tabella dei Controlli)
<b>RNC-CS</b>	Rapporto Non Conformità
<b>MdA:</b>	Modello domanda di Adesione
<b>MCC:</b>	Modello di Contratto
<b>VEP-AS:</b>	Verbale di Espertizzazione del Prodotto - Agnello di Sardegna IGP
<b>VVI-AS:</b>	Verbale di Verifica Ispettiva - Agnello di Sardegna IGP
<b>VPC-AS:</b>	Verbale di Prelievo Campione
<b>ALL- AS -A:</b>	Registro di carico e scarico arieti
<b>ALL- AS -AU:</b>	Allevatori - Registro di carico e scarico marchi auricolari
<b>ALL-AS-IA</b>	Registro Integrazioni Alimentari
<b>MAC- AS -VP:</b>	Macellatori - Scheda di valutazione prodotto
<b>MAC-AS- RM</b>	Registro Macellazione Agnelli
<b>MAC- AS -RE:</b>	Macellatori - Richiesta autorizzazione e stampa etichette
<b>POR- AS -CC:</b>	Porzionatori e condizionatori - Registro di carico delle carcasse
<b>POR- AS -RE:</b>	Porzionatori e condizionatori - Richiesta autorizzazione e stampa etichette

 <p>Laore</p> <p>Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura</p>	<p><b>Piano di Controllo</b></p>	 <p>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</p>
	<p><b>Agnello di Sardegna IGP</b></p>	



## 5. Termini e definizioni

- **Operatore:** soggetto della filiera disciplinata (allevatore, macellatore, porzionatore e condizionatore) che richiede l'accesso al sistema di controllo e certificazione ai fini della IGP.
- **Soggetto riconosciuto:** soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione della IGP per le attività effettuate presso i siti produttivi identificati ai fini della Indicazione Geografica Protetta.
- **Certificazione di Conformità:** provvedimento amministrativo mediante il quale si dichiara che un processo e/o un prodotto agroalimentare sono conformi a requisiti specificati in un disciplinare approvato dalle competenti Autorità. Il provvedimento è adottato dal DIR.
- **Zona di Produzione:** zona geografica delimitata, all'interno della quale è possibile la produzione dell'Agnello di Sardegna IGP.
- **Allevatore:** soggetto riconosciuto che produce e/o alleva agnelli secondo i requisiti del Disciplinare di Produzione dell'Agnello di Sardegna IGP.
- **Macellatore:** soggetto riconosciuto che macella l'Agnello di Sardegna IGP secondo le modalità descritte nel relativo Disciplinare di Produzione.
- **Porzionatore e Condizionatore:** soggetto riconosciuto che porziona e/o condiziona l'Agnello di Sardegna IGP secondo le modalità descritte nel relativo Disciplinare di Produzione.
- **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità al Disciplinare di Produzione dell'Agnello di Sardegna IGP, attuata e registrata da parte dei soggetti coinvolti nella filiera, presso i propri siti produttivi.
- **Controllo di Conformità:** attività mediante il quale l'AdC verifica il rispetto dei requisiti del Disciplinare di Produzione dell'Agnello di Sardegna IGP.
- **Non Conformità:** mancato soddisfacimento di requisiti specificati; sono classificate come gravi e lievi.
- **Non Conformità Lievi:** mancato soddisfacimento di un requisito riguardante le strutture, la documentazione, il processo produttivo o il prodotto, che non pregiudica la rispondenza del prodotto stesso ai requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione e dal Piano di Controllo. Il prodotto può essere identificato come DOP-IGP.
- **Non Conformità Gravi:** mancato soddisfacimento di un requisito riguardante le strutture, la documentazione, il processo produttivo o il prodotto, che determina la non rispondenza del prodotto stesso ai requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione e dal Piano di Controllo. Il prodotto non può essere identificato come DOP-IGP.
- **Consorzio di tutela incaricato:** consorzio di tutela della denominazione incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999, n. 526.
- **Azione Correttiva:** insieme di azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.
- **Lotto di produzione in allevamento:** insieme di agnelli prodotti da un allevamento con modalità controllate e uniformi, destinati al trasferimento ad altro allevamento o al macello, la cui entità massima, nel caso dell'Agnello da latte, coincide con la produzione di una settimana.

<b>Laore</b> Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura	<b>Piano di Controllo</b>	 <b>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</b>
	<b><i>Agnello di Sardegna IGP</i></b>	

- **Lotto di produzione al macello:** insieme di agnelli provenienti anche da diversi allevamenti, macellati con modalità controllate e uniformi, la cui entità massima non può superare la produzione del giorno.
- **Lotto di produzione allo stabilimento di porzionatura e/o condizionamento:** insieme di agnelli provenienti anche da diversi macelli, porzionati e/o condizionati con modalità controllate e uniformi, la cui entità massima coincide con la produzione di un giorno.
- **Campione del lotto:** insieme di agnelli da sottoporre a valutazioni di conformità, intrusive e non, estratti casualmente da un lotto per assicurare la rappresentatività del campione.



 <p><b>Laore</b> Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura</p>	<p><b>Piano di Controllo</b></p>	 <p><b>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</b></p>
	<p><b><i>Agnello di Sardegna IGP</i></b></p>	

## 6. **Dirigente dell’Autorità di Controllo (DIR)**

---

- 6.1. Il DIR è il direttore della struttura organizzativa di livello dirigenziale cui sono attribuite le funzioni di Autorità di Controllo.
- 6.2. Il DIR decide, sulla base degli esiti delle Verifiche Ispettive, in merito alla certificazione o all’esclusione del prodotto e, sentito il parere obbligatorio non vincolante del CdC, alla iscrizione, sospensione e revoca degli Operatori.

## 7. **Direttore Generale (DG)**

---

- 7.1. Il Direttore Generale dell’Agenzia LAORE Sardegna (DG):
  - a. rappresenta legalmente l’AdC;
  - b. nomina il dirigente dell’AdC;
  - c. decide in merito ai ricorsi avverso le determinazioni del DIR.

## 8. **Comitato di Certificazione (CdC)**


---

- 8.1. Il Comitato di Certificazione (CdC) esprime pareri, obbligatori non vincolanti, in merito alle istanze di iscrizione, mantenimento e revoca degli operatori dall’Elenco dei produttori dell’Agnello di Sardegna IGP sottoposte alla decisione del DIR.
- 8.2. Il CdC si esprime autonomamente e/o su richiesta degli altri Organi dell’AdC in merito al corretto svolgimento dell’attività di certificazione.
- 8.3. Il CdC è costituito dai rappresentanti delle parti sociali e degli interessi coinvolti nell’attività di certificazione di seguito riportati:
  - a. Consorzio di Tutela, qualora riconosciuto ai sensi dell’art. 14 della L. 526/99;
  - b. Consumatori;
  - c. Macellatori, Porzionatori e Condizionatori;
  - d. Allevatori;
  - e. Distribuzione;
  - f. Enti di ricerca;
  - g. Il DIR con funzioni di raccordo tra l’AdC e il CdC.
- 8.4. Il CdC, nominato con provvedimento del DIR sulla base delle segnalazioni delle parti sociali e delle istituzioni coinvolte nell’attività di certificazione, dura in carica tre anni, può essere rinnovato e i componenti vi partecipano a titolo gratuito.

## 9. **Domanda di adesione**

---


- 9.1. Gli Allevatori che intendano produrre Agnello di Sardegna IGP possono presentare all’AdC domanda di adesione al sistema dei controlli, tramite il modello MdA, in qualsiasi momento dell’anno.

<b>Laore</b> Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura	<b>Piano di Controllo</b>	 <b>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</b>
	<b>Agnello di Sardegna IGP</b>	

- 9.2. Tutti gli altri Operatori della filiera disciplinata, che intendano produrre Agnello di Sardegna IGP devono presentare all'AdC domanda di adesione al sistema dei controlli entro il 31 luglio.
- 9.3. In assenza di formale notifica di recesso dal sistema di controllo l'adesione degli operatori si considera valida anche per le successive campagne produttive.
- 9.4. La domanda di adesione, modello MdA, deve avere i seguenti allegati:
- a. certificato di iscrizione alla Camera di Commercio e/o estremi REA;
  - b. fotocopia di un documento d'identità in corso di validità del rappresentante legale;
  - c. contratto di certificazione.
- 9.5. In relazione alle diverse tipologie di Operatore, al modello MdA deve essere allegato:
- 1) Allevatori  
dichiarazione riportante:
    - a. la consistenza del bestiame, suddiviso per fattrici e arieti, di ogni razza ovina allevata;
    - b. l'elenco dei terreni utilizzati per l'allevamento, corredato dei dati relativi agli estremi catastali e alle superfici, anche tramite copia di documenti tratti da banche dati ufficiali;
    - c. il codice di identificazione assegnato dall'autorità sanitaria all'Operatore;
  - 2) Macellatori, Porzionatori e Condizionatori
    - d. descrizione degli impianti e locali di lavorazione corredata di planimetrie e disposizione degli impianti;
    - e. autorizzazioni sanitarie.
- 9.6. La richiesta deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione e da questi trasmessa all'AdC. Sulla base di specifica delega la domanda può essere trasmessa all'AdC anche dal CT incaricato; le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del soggetto delegante.
- 8.6. Nei casi di cui al punto precedente, la fatturazione sarà sempre effettuata alle singole aziende ed evidenzierà i costi sostenuti per ciascun soggetto.
- 8.7. Con l'atto della presentazione all'AdC della domanda MdA si accettano integralmente i contenuti del PC e del Tariffario dell'Agnello di Sardegna IGP.

## 10. **Validità del riconoscimento**

- 10.1. La validità del riconoscimento ai fini del mantenimento nell'Elenco degli Operatori della denominazione dell'Agnello di Sardegna IGP, fatto salvo il caso di recesso dal sistema di controllo richiesto dall'operatore, è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata all'AdC ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.
- 10.2. Qualora il Piano dei controlli e il Tariffario della denominazione avessero a subire modifiche preventivamente approvate da ICQRF, il mantenimento nel sistema di controllo è subordinato all'integrale accettazione delle nuove condizioni.

<b>Laore</b> Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura	<b>Piano di Controllo</b>	 <b>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</b>
	<b>Agnello di Sardegna IGP</b>	

## 11. **Variazioni alle situazioni di riconoscimento**

- 11.1. Ai fini del mantenimento nel sistema dei controlli e certificazione è necessario che gli operatori comunichino all'AdC eventuali variazioni intervenute rispetto alla domanda di adesione.
- 11.2. Gli Allevatori devono comunicare all'AdC, entro 15 giorni dal loro verificarsi, ogni eventuale variazione nei dati riportati nella domanda di adesione, con particolare riferimento a:
- a. titolarità dell'azienda;
  - b. vigenza del codice aziendale assegnato dall'Autorità sanitaria all'allevamento;
  - c. introduzione in allevamento di altre razze ovine;
  - d. variazione della consistenza dell'allevamento in misura superiore a 10 unità/anno/allevamento. Almeno una volta l'anno, l'Operatore è comunque tenuto a comunicazione all'AdC la consistenza dell'allevamento;
  - e. variazione dei terreni in misura superiore al 5% e qualsiasi variazione delle strutture utilizzate per l'allevamento. L'Agenzia verifica variazioni superiori al 5%, percentuale che si azzerà laddove l'AdC riesca ad avere informazioni dirette dal fascicolo aziendale.
- 11.3. Nel caso di macellatori, porzionatori e condizionatori, devono essere considerate modifiche da comunicare all'AdC, entro 15 giorni dal loro verificarsi, quelle relative a:
- a. titolarità dell'azienda;
  - b. vigenza dell'autorizzazione sanitaria alla produzione;
  - c. disposizione e tipologia degli impianti utilizzati per l'Agnello di Sardegna IGP;
  - d. introduzione di nuove attrezzature e impianti utilizzati per l'Agnello di Sardegna IGP.
- 11.4. L'AdC, entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà la documentazione pervenuta e ne comunicherà l'esito, e la data per l'esecuzione delle verifiche ispettive. Nel caso le modifiche siano tali da non pregiudicare il soddisfacimento del requisito, queste saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate dall'AdC secondo quanto previsto dal presente piano di controllo.

## 12. **Recesso dal sistema dei controlli**

- 12.1. Gli operatori possono recedere dal sistema dei controlli in qualsiasi momento, mediante comunicazione scritta.
- 12.2. Gli operatori che recedono dal sistema sono cancellati dall'Elenco dei soggetti riconosciuti.
- 12.3. L'AdC comunica a ICQRF e al CT i nominativi dei soggetti inseriti nell'Elenco della IGP per la campagna in corso.
- 12.4. Qualora l'Operatore, fuoriuscito dal sistema dei controlli intenda riaccedervi deve ripresentare nuova domanda di adesione.
- 12.5. Alla comunicazione della cessazione dell'attività effettuata dagli Allevatori all'AdC dovrà essere allegato il registro di carico e scarico dei marchi auricolari ALL-AS-AU debitamente compilato dando evidenza dei marchi auricolari non utilizzati. L'Allevatore deve restituire al

Consorzio di Tutela riconosciuto o, in sua assenza, all'AdC, i marchi auricolari non utilizzati.

12.6 I macellatori e i porzionatori e condizionatori fuoriusciti dal sistema di controllo dovranno restituire al Consorzio di Tutela riconosciuto o, in sua assenza, all'AdC, i marchi auricolari e le etichette cartacee non utilizzati e registrati nel registro MAC-AS-RM o POR-AS-CC.

### 13. Definizione e caratteristiche del prodotto **Agnello di Sardegna IGP**

#### 13.1 *Agnello di Sardegna "da latte" (5 - 7 Kg)*

Nato e allevato in Sardegna, proveniente da pecore di razza sarda, alimentato con solo latte materno (allattamento naturale), macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche:

- a. peso carcassa a freddo, senza pelle e con testa e corata 5/7 Kg.;
- b. colore della carne: rosa chiaro (il rilievo va fatto sui muscoli interni della parete addominale);
- c. consistenza delle masse muscolari: solida (assenza di sierosità);
- d. colore del grasso: bianco;
- e. copertura adiposa: moderatamente coperta la superficie esterna della carcassa;
- f. coperti, ma non eccessivamente, i reni;
- g. consistenza del grasso: solido (il rilievo va fatto sulla massa adiposa che sovrasta l'attacco della coda, ed a temperatura ambiente di 18 – 20° C).

#### 13.2 *Agnello di Sardegna "leggero" (7 - 10 kg)*

Nato e allevato in Sardegna, proveniente da pecore di razza sarda o mediante incroci di prima generazione con razze da carne Ile De France e Berrichon Du Cher, o altre razze da carne altamente specializzate e sperimentate, alimentato con latte materno e integrato con alimenti naturali (foraggi e cereali) freschi e/o essiccati; macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche:

- a. peso carcassa a freddo, senza pelle con testa e corata 7/10 Kg;
- b. colore della carne: rosa chiaro o rosa;
- c. consistenza delle masse muscolari: solida (assenza di sierosità);
- d. colore del grasso: bianco;
- e. copertura adiposa: moderatamente coperta la superficie esterna della carcassa;
- f. coperti, ma non eccessivamente, i reni;
- g. consistenza del grasso: solido (il rilievo va fatto sulla massa adiposa che sovrasta l'attacco della coda, e a temperatura ambiente di 18 – 20° C).

#### 13.3 *Agnello di Sardegna "da taglio" (10 - 13 kg)*

Nato e allevato in Sardegna, proveniente da pecore di razza sarda o mediante incroci di prima generazione con razze da carne Ile De France e Berrichon Du Cher, o altre razze da carne altamente specializzate e sperimentate, alimentato con latte materno e integrato con alimenti naturali (foraggi e cereali) freschi e/o essiccati; macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche:

- a. peso carcassa a freddo, senza pelle e con testa e corata 10/13 Kg;
- b. colore della carne: rosa chiaro o rosa;
- c. consistenza delle masse muscolari: solida (assenza di sierosità);
- d. colore del grasso: bianco o bianco paglierino;

- e. copertura adiposa: moderatamente coperta la superficie esterna della carcassa;
- f. coperti, ma non eccessivamente, i reni;
- g. consistenza del grasso: solido (il rilievo va fatto sulla massa adiposa che sovrasta l'attacco della coda, e a temperatura ambiente di 18 – 20° C).

13.4 La carne d'Agnello, per aver diritto all'Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.), deve rispondere alle caratteristiche chimico-fisiche riportate nella seguente tabella.

pH	>6
Proteine sul tal quale	comprese tra 13 e 20 %
Estratto etereo sul tal quale	inferiore al 3%

- 13.5 La carne deve essere bianca, di fine tessitura, compatta ma morbida alla cottura e leggermente infiltrata di grasso, con masse muscolari non troppo importanti e giusto equilibrio tra scheletro e muscolatura, rispondenti alle tradizionali caratteristiche organolettiche.
- 13.6 L'esame organolettico deve evidenziare caratteristiche quali la tenerezza, la succulenza, il delicato aroma e la presenza di odori particolari tipici di una carne giovane e fresca.
- 13.7 Per le caratteristiche microbiologiche si rimanda alla normativa vigente in materia. L'AdC in sede di verifica ispettiva presso i Macellatori prende atto dei documenti rilasciati dalle Autorità competenti in materia.

#### 14. **Requisiti di conformità per l'allevamento**

- 14.1. Gli allevamenti devono essere ubicati nel territorio amministrativo della Regione Sardegna.
- 14.2. L'allevamento deve essere praticato prevalentemente allo stato brado; solo nel periodo invernale e nel corso della notte gli agnelli possono essere ricoverati in idonee strutture dotate di condizioni adeguate per quanto concerne il ricambio di aria, l'illuminazione, la pavimentazione, gli interventi sanitari e i controlli.
- 14.3. L'Agnello non deve essere soggetto a forzature alimentari, a stress ambientali e/o a sofisticazioni ormonali.
- 14.4. Sono previste tre diverse tipologie di prodotto che differiscono per le tecniche di allevamento e per le caratteristiche al consumo: Agnello da latte, Agnello leggero e Agnello da taglio.
- 14.5. Devono essere allevate razze ovine conformi al disciplinare:
- a. per l'Agnello da latte utilizzo esclusivo di ovini di razza sarda - (non sono consentiti incroci con altre razze);
  - b. per l'Agnello leggero utilizzo di ovini di razza sarda - o mediante incroci di prima generazione con razze da carne - Ile De France e Berrichon Du Cher - o altre razze da carne altamente specializzate e sperimentate;
  - c. per l'Agnello da taglio ovini di razza sarda - o mediante incroci di prima generazione con razze da carne - Ile De France e Berrichon Du Cher - o altre razze da carne altamente specializzate e sperimentate.
- 14.6. L'Agnello da latte deve essere alimentato solo con latte materno e allattamento naturale.


- 14.7. Per l'Agnello leggero l'alimentazione di latte materno è integrata con alimenti naturali (foraggi e cereali) freschi e/o essiccati.
- 14.8. Per l'Agnello da taglio, dopo la prima fase di alimentazione con latte materno, sono utilizzati alimenti naturali (foraggi e cereali) freschi e/o essiccati.
- 14.9. Entro 20 giorni dalla nascita l'Agnello di Sardegna IGP deve essere identificato, con marchio auricolare di colore verde e/o sistemi manuali, ottici o elettronici in grado di garantire la rintracciabilità del prodotto nel rispetto della normativa vigente, autorizzati dal CT incaricato ove esistente o, in sua assenza, dall'AdC.

## **15. Requisiti di conformità per Macellatori, Porzionatori e Condizionatori**

- 15.1. Gli stabilimenti di macellazione e i laboratori di porzionatura e condizionamento devono essere ubicati nel territorio amministrativo della Regione Sardegna.
- 15.2. La macellazione deve avvenire entro 24 ore dal conferimento al mattatoio, mediante recisione netta della vena giugulare. Si procede poi allo spellamento e recisione delle zampe anteriori e posteriori. Successivamente la carcassa derivante dovrà essere liberata dall'apparato intestinale, ivi compresa l'asportazione della cistifellea dal fegato, il quale deve restare integro all'interno della carcassa unitamente alla coratella. Nella fase successiva la carcassa dovrà essere condizionata secondo le tradizionali procedure con il peritoneo aderente alla carcassa.

## **16. Caratteristiche al consumo**

- 16.1 Peso carcassa senza pelle e con testa e corata:
- Agnello da latte tra 5 e 7 Kg;
  - Agnello leggero tra 7 e 10 Kg;
  - Agnello da taglio tra 10 - 13 Kg.
- 16.2 Colore della carne:
- rosa chiaro nell'agnello da latte;
  - rosa chiaro o rosa nell'agnello leggero e da taglio. (Il rilievo va fatto sui muscoli interni della parete addominale);
- 16.3 Consistenza delle masse muscolari: solida (assenza di sierosità).
- 16.4 Colore del grasso:
- bianco nell'agnello da latte e leggero;
  - bianco o bianco paglierino nell'agnello da taglio.
- 15.5 Copertura adiposa: moderatamente coperta la superficie esterna della carcassa, coperti, ma non eccessivamente i reni.
- 16.5 Consistenza del grasso: solido (rilievo sulla massa adiposa che sovrasta l'attacco della coda a 18°-20°C).
- 16.6 L'Agnello di Sardegna IGP può essere immesso al consumo intero e/o porzionato secondo i seguenti tagli:
- Agnello da latte:

<b>Laore</b> Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura	<b>Piano di Controllo</b>	 <b>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</b>
	<b>Agnello di Sardegna IGP</b>	

- intero;
- mezzena ricavata mediante il taglio sagittale della carcassa in parti simmetriche;
- quarto anteriore e posteriore (intero o a fette);
- testa e coratella;
- spalla, coscia, carrè (parti anatomiche intere o a fette);
- confezione mista (composizione mista ricavata da parti anatomiche precedentemente descritte).

#### B. Agnello leggero e da taglio

- intero;
- mezzena: ricavata mediante il taglio sagittale della carcassa in parti simmetriche;
- quarto anteriore e posteriore (intero o a fette);
- testa e coratella;
- culotta: comprende le due cosce intere compresa la sella (destra e sinistra);
- sella inglese: composta dalla parte superiore dorsale, comprendente le due ultime costole e le pareti addominali;
- carrè: comprendente la parte dorsale superiore - anteriore;
- groppa: comprendente i due mezzi roast-beef;
- casco: comprendente le spalle, le costole basse, il collo e le costole alte della parte anteriore;
- farfalla: comprendente le due spalle unite al collo;
- cosciotto: comprendente la gamba, la coscia, la regione ileo-sacrale e la parte posteriore dei lombi;
- cosciotto accorciato: comprende le membra posteriori della regione ileo sacrale e la parte posteriore dei lombi;
- sella: comprendente la regione ileo-sacrale con o senza l'ultima vertebra lombare;
- filetto: comprendente la regione lombare;
- carrè coperto: parte dorsale superiore comprendente le prime e le seconde costole;
- carrè scoperto: parte anteriore composto dalle prime 5 vertebre dorsali;
- spalla: intero;
- colletto: comprendente la regione del collo;
- costole alte: comprendente la regione toracica inferiore;
- spalla, coscia, carrè (parti anatomiche intere o a fette);
- confezione mista (composizione mista ricavata da parti anatomiche precedentemente descritte).

## 17. Designazione e presentazione

17.1 Sulle carcasse intere, sulle mezzene e sulle confezioni del prodotto porzionato, con particolare riferimento alle confezioni realizzate con il sottovuoto o con altri sistemi consentiti dalla legge, devono essere riportate, a caratteri chiari ed indelebili, le indicazioni previste dalle norme in materia unitamente a:

- a. gli estremi della IGP “Agnello di Sardegna” e il logo;

- b. la tipologia delle carni (provenienti da agnello da latte, leggero o da taglio);
  - c. la denominazione del taglio;
  - d. la dicitura “Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell’art. 10 del Reg. (CE) 510/96”.
  - e. è possibile riportare il logo Comunitario per le produzioni IGP;
- 17.2 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.
- 17.3 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.
- 17.4 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.
- 17.5 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.
- 17.6 La cornice del marchio stesso e dell’agnellino riporta il Pantone 350 (cyan 63% - giallo 90% - nero 63%); lo sfondo del marchio riporta il Pantone 5763 (cyan 14% - giallo 54% - nero 50%).
- 17.7 I Macellatori e i Porzionatori e/o Condizionatori devono preliminarmente chiedere (MAC-AS-RE e/o POR-AS-RE) l’approvazione al Consorzio di Tutela riconosciuto, o in sua assenza all’AdC, per la stampa dell’etichetta da utilizzare sulle carcasse e le confezioni o le etichette da utilizzare nel prodotto confezionato e/o condizionato.
- 17.8 L’allevatore iscritto nell’Elenco deve periodicamente richiedere il rilascio di un numero di marchi auricolari adeguato alle capacità produttive dell’Operatore, contenenti il codice aziendale assegnato dall’autorità sanitaria all’allevamento.
- 17.9 I marchi auricolari che identificano l’Agnello di Sardegna IGP sono di colore verde e/o sistemi manuali, ottici o elettronici, secondo specifica autorizzazione rilasciata al Consorzio per la tutela dell’IGP Agnello di Sardegna o, in sua assenza, all’Autorità di Controllo.
- 17.10 I marchi auricolari e/o i dispositivi di identificazione manuali, ottici o elettronici sono rilasciati in dotazione fiduciaria a seguito di richiesta inoltrata all’anagrafe nazionale ovina. Il Consorzio o, in sua assenza, l’Autorità di Controllo provvederà ad effettuare tutte le operazioni di registrazione dei dispositivi di identificazione assegnati ai singoli produttori e a trasmettere mensilmente all’AdC i dati relativi al numero di dispositivi di identificazione richiesti e rilasciati ai singoli Allevatori.

## **18. Procedura di riconoscimento**

---

- 18.1 L’Agnello di Sardegna IGP è sottoposto al controllo di conformità al DP, con le modalità previste dal PC e dalla TdC che, allegata al presente documento, ne costituisce parte integrante.



- 18.2 Entro 30 giorni dal termine per la presentazione delle domande di adesione l'AdC effettua la verifica documentale sulla documentazione inviata dall'Operatore, chiedendo, eventualmente, le integrazioni del caso.
- 18.3 Le Verifiche Documentali di cui sopra sono finalizzate al controllo della completezza delle informazioni riportate e della loro compatibilità con i requisiti previsti dal DP, presupposti necessari per l'avvio dell'iter di riconoscimento.
- 18.4 Al fine di accertare il possesso dei requisiti strutturali e procedurali, l'AdC effettua, entro 120 giorni dalla presentazione del modello MdA completo in tutte le sue parti, presso tutti gli Operatori che abbiano presentato domanda di adesione, la Verifica Ispettiva iniziale.
- 18.5 Se nel corso delle Verifiche Ispettive iniziali di cui ai punti precedenti non si rilevano irregolarità, l'Operatore, con provvedimento del DIR è iscritto nell'Elenco dell'Agnello di Sardegna IGP e, conseguentemente, autorizzato alla produzione e all'uso del marchio.
- 18.6 Se l'esito delle Verifiche Ispettive iniziali è negativo, il DIR adotta opportuno provvedimento di diniego all'inserimento nell'Elenco che viene comunicato all'Operatore che ha la facoltà, qualora lo ritenga opportuno, di ricorrere avverso tale provvedimento.
- 18.7 L'inserimento degli operatori nell'Elenco dell'Agnello di Sardegna IGP è comunicato al CT ai fini del rilascio dei marchi auricolari e della gestione del materiale di designazione e presentazione.
- 18.8 L'Elenco degli Operatori inseriti nel Sistema di Controllo della Denominazione "Agnello di Sardegna IGP" è pubblicato sul sito istituzionale ([www.sardegnaagricoltura.it](http://www.sardegnaagricoltura.it)).
- 18.9 Gli Operatori che, nell'arco di un anno, non provvedono a etichettare capi conformi per la macellazione possono essere esclusi dal Sistema di controllo della denominazione.

## **19. Procedura di sorveglianza**

---

- 19.1 Al fine di accertare il mantenimento dei requisiti strutturali, procedurali e di prodotto l'AdC verifica la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità del prodotto controllato ed etichettato.
- 19.2 Quando la verifica non coincide con la lavorazione essa si svolge solo su base documentale. Pertanto, i soggetti della filiera iscritti nel sistema di controllo devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti dall'AdC.
- 19.3 L'AdC effettua annualmente, su un campione di Allevatori, estratto casualmente, almeno pari al 10% di quelli già inseriti nell'Elenco e sul 100% degli altri Operatori, delle Verifiche Ispettive finalizzate al controllo del mantenimento dei requisiti disciplinati.
- 19.4 Esclusivamente per quanto concerne la percentuale del 10% riferita all'entità dei controlli ispettivi sugli allevamenti, tale percentuale viene determinata sommando:
- a. un 5% di soggetti estratti casualmente dall'Elenco degli allevamenti riconosciuti a cura del MIPAAF e della Regione Sardegna nel cui territorio ricade l'area di produzione dell'Agnello di Sardegna IGP;
  - b. un 5 % di soggetti indicati dal Consorzio di Tutela incaricato (ove esistente), su segnalazione di casi dubbi o sospetti. Qualora tali segnalazioni non raggiungessero la prevista percentuale del 5%, MIPAAF e Regione Sardegna provvederanno ad


integrare tale quota per la parte mancante. In caso di mancanza di Consorzio di Tutela riconosciuto da MIPAAF, l'intera percentuale viene determinata da MIPAAF e Regione interessata secondo la metodologia descritta al punto a).

## 20. Verifiche analitiche

- 20.1 L'AdC, nel corso delle normali verifiche ispettive annuali, preleva campioni di carne da un lotto, che sia stato giudicato conforme dal Macellatore, per sottoporlo a verifiche analitiche delle caratteristiche chimiche disciplinate.
- 20.2 Le analisi chimiche vengono effettuate dall'AdC presso i propri laboratori o presso laboratori convenzionati, comunque accreditati a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.
- 20.3 Le verifiche analitiche sono effettuate, con preavviso di almeno 15 giorni, e hanno frequenza almeno annuale.
- 20.4 Le analisi metriche e sensoriali non distruttive sono effettuate in loco dal Valutatore dell'AdC.
- 20.5 Il campione di carne da sottoporre a verifica analitica è raccolto secondo lo schema seguente:

<b>ENTITA' DEL CAMPIONE DA SOTTOPORRE AD ANALISI</b>		
<b>ENTITA' DEL LOTTO</b>	<b>Non distruttive</b>	<b>Di laboratorio</b>
fino a 100 agnelli	4% del lotto	1% del lotto
da 101 a 1000 agnelli	2 agnelli + 2% del lotto	1 agnello + 0,5% del lotto
oltre 1000 agnelli	12 agnelli +1% del lotto	4 agnelli + 0,2% del lotto
N.B.: I valori decimali devono essere arrotondati all'unità superiore		

- 20.6 Gli esiti del controllo metrico e sensoriale sono riportati nel Verbale di Espertizzazione del prodotto (VEP-AS), firmato dal valutatore e controfirmato per accettazione, o con proprie osservazioni di disaccordo, dal rappresentante legale dell'Operatore controllato, al quale è rilasciata una copia.
- 20.7 Se risultano non conformità solo esteriori, il Valutatore segnala l'anomalia sul verbale ispettivo e dispone la cernita del lotto e la rimozione dei contrassegni dell'IGP.
- 20.8 In seguito a non conformità gravi rilevate durante le normali verifiche analitiche, l'AdC dispone una verifica analitica supplementare, su un ulteriore lotto messo a disposizione dall'Operatore controllato.
- 20.9 I prelievi effettuati, con la corrispondenza tra il lotto di prodotto e i codici attribuiti ai campioni, sono elencati nel Verbale di Prelievo Campioni (VPC-AS), firmato dal Valutatore e controfirmato per accettazione o con proprie osservazioni di disaccordo dal rappresentante legale dell'Operatore controllato, al quale è rilasciata una copia.

<b>Laore</b> Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura	<b>Piano di Controllo</b>	 <b>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</b>
	<b>Agnello di Sardegna IGP</b>	

- 20.10 Il Valutatore consegna i campioni da analizzare al Laboratorio di analisi, che gli rilascia copia del modulo di accettazione.
- 20.11 L'esito delle analisi è comunicato dall'AdC all'Operatore interessato.
- 20.12 Le verifiche analitiche supplementari si svolgono con le stesse modalità di quelle ordinarie e il costo è a totale carico dell'Operatore controllato.
- 20.13 Se con la verifica analitica supplementare si rilevano ulteriori non conformità gravi, l'Operatore è sottoposto a verifiche analitiche supplementari settimanali per il prosieguo della campagna produttiva.

## 21. **Identificazione e rintracciabilità**

---

- 21.1 La rintracciabilità deve essere garantita dalla nascita dell'agnello fino al suo porzionamento, garantendo l'identificazione e la rintracciabilità e del prodotto Agnello di Sardegna IGP in tutte le fasi di produzione e nei movimenti da una fase alla successiva.
- 21.2 Della rintracciabilità deve essere data evidenza con documenti di registrazione da fornire all'AdC all'atto della Verifica Ispettiva di sorveglianza.
- 21.3 Ogni Operatore iscritto negli Elenchi dell'IGP deve accertarsi della provenienza del prodotto acquisito verificando, tramite la documentazione di trasporto, che il mittente del lotto sia iscritto nei medesimi Elenchi.
- 21.4 A garanzia della separazione delle produzioni di Agnello di Sardegna IGP da quelle generiche eventualmente presenti, dalla nascita dell'agnello e fino al prodotto finito, le produzioni idonee alla IGP Agnello di Sardegna devono essere opportunamente identificate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili dalle produzioni generiche simili.
- 21.5 La lavorazione del prodotto destinato alla IGP deve avvenire disgiuntamente da quella del prodotto generico, mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni.
- 21.6 Ove sia realizzata la separazione fisica, l'Operatore deve evidenziare nella planimetria le linee di lavorazione, gli impianti e i locali dedicati all'Agnello di Sardegna IGP.
- 21.7 Nei casi in cui la separazione delle lavorazioni sia temporale, sui Registri MAC-AS-RM e POR-AS-CC devono essere puntualmente annotate le date e gli orari di lavorazione dell'Agnello di Sardegna IGP.

## 22. **Autocontrollo**

---

- 22.1 I controlli di conformità sono effettuati dagli operatori stessi, in autocontrollo, e dall'AdC secondo le modalità descritte.
- 22.2 L'autocontrollo corrisponde alle attività di verifica, misura e registrazione dei requisiti di conformità previsti dal DP, svolte dai soggetti coinvolti nelle diverse fasi produttive.
- 22.3 L'Operatore controllato è responsabile della corretta esecuzione dell'attività di autocontrollo e dell'attuazione di quanto previsto nel presente PC.
- 22.4 Ogni Operatore è tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli dell'AdC adeguata documentazione prodotta in autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti di

conformità di prodotto e processo, dell'osservanza delle disposizioni del disciplinare di produzione nonché della corretta identificazione e della rintracciabilità delle produzioni lavorate e/o ottenute ai fini della IGP.

- 22.5 E', inoltre, responsabilità di ciascun Operatore tenere copia dei documenti di trasporto e/o di accompagnamento che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dai capi ovini e dai lotti di produzione.
- 22.6 I documenti di trasporto dei capi ovini devono chiaramente indicare, oltre alle indicazioni di legge, la dicitura "prodotto idoneo alla produzione di Agnello di Sardegna IGP".
- 22.7 I documenti di trasporto del prodotto finito devono chiaramente indicare, oltre alle indicazioni di legge, la dicitura "Agnello di Sardegna IGP".
- 22.8 Al momento di accettare la partita di prodotto, il ricevente deve controllare la completezza della compilazione dei documenti di accompagnamento, siglando i documenti verificati a conferma dell'esito positivo del controllo.
- 22.9 I risultati delle verifiche analitiche effettuate in autocontrollo devono essere opportunamente registrati e conservate con gli estremi identificativi dei lotti di prodotto esaminati. I referti di analisi devono essere resi disponibili all'AdC.
- 22.10 Ai fini dell'autocontrollo l'allevatore deve provvedere alle seguenti operazioni:
- registrare i marchi auricolari avuti in dotazione fiduciaria dal CT e utilizzati per l'identificazione degli agnelli nel registro di carico e scarico marchi (ALL-AS-AU);
  - comunicare al Consorzio di Tutela, all'atto della richiesta di nuovi marchi auricolari, l'eventuale rimanenza di contrassegni relativi a precedenti richieste;
  - registrare gli arieti di razza diversa dalla Sarda, utilizzati per la riproduzione, nel registro di carico e scarico arieti (ALL-AS-A);
  - identificare gli agnelli entro 20 giorni dalla nascita, mediante apposizione di un marchio auricolare di colore verde contenente il codice aziendale assegnato dall'Autorità sanitaria e un numero progressivo che identifichi il singolo animale;
  - predisporre il lotto, da inviare ad altro allevamento o ad impianto di macellazione con la compilazione della documentazione di accompagnamento registrando i dati nel registro di carico e scarico aziendale per ovini, secondo la normativa vigente, e nel registro di carico e scarico dei marchi auricolari;
  - registrare le eventuali somministrazioni di integrazioni alimentari al pascolamento nell'apposito registro (ALL-AS-IA), conservando la documentazione d'acquisto.
- 22.11 Ai fini dell'autocontrollo il Macellatore deve provvedere alle seguenti operazioni:
- registrazione degli estremi identificativi dei lotti provenienti dai singoli allevamenti nel registro di carico e scarico agnelli (MAC-AS-RM);
  - formazione del lotto di macellazione;
  - verifica su ogni lotto in ingresso macellato dei requisiti di conformità dei parametri previsti dal Disciplinare di produzione, degli agnelli macellati, registrando gli esiti dei controlli nella scheda di valutazione MAC-AS-VP, incluse le eventuali non conformità registrate. L'entità del campione da sottoporre alla verifica di cui al punto precedente è determinata sulla base della tabella di cui al paragrafo 20.5 del presente Piano di controllo;
  - eliminare dal lotto di prodotto IGP le carcasse non idonee;

- e. etichettare ciascuna carcassa macellata con un numero progressivo registrazione degli agnelli in ingresso giudicati idonei, etichettati IGP e di quelli ritenuti non conformi nel registro di macellazione (MAC-AS-RM);
  - f. trasmettere mensilmente il registro MAC-AS-RM all'AdC che provvederà ad inoltrare i dati al CT incaricato, ove esistente;
  - g. dare evidenza delle eventuali anomalie e deterioramenti che si dovessero verificare nell'uso delle etichette e darne comunicazione all'AdC entro 15 giorni dal loro verificarsi;
- 22.12 Qualora le operazioni di macellazione, condizionamento e porzionatura fossero effettuate nello stesso impianto, non è obbligatoria l'apposizione del marchio prima di queste operazioni, fatti salvi gli obblighi connessi all'identificazione e alla rintracciabilità.
- 22.13 Ai fini dell'autocontrollo il Porzionatore/Condizionatore deve provvedere alle seguenti operazioni:
- a. registrazione degli estremi identificativi dei lotti provenienti dai macellatori, del lotto di produzione e delle etichette utilizzate nel registro di carico e scarico delle carcasse (POR-AS-CC);
- 22.14 I Macellatori, i Porzionatori e i Condizionatori sono tenuti a trasmettere all'AdC mensilmente i dati di cui ai punti 22.11 e 22.13. Tale trasmissione dovrà avvenire tramite files, di qualsiasi formato elettronico (es. formato .xls; .xlsx; ods o altro foglio di calcolo), firmati digitalmente, per Posta Elettronica Certificata (PEC). Qualora non fosse possibile la firma digitale dei files e la spedizione da Posta Elettronica Certificata, l'invio da posta elettronica ordinaria dovrà essere seguito dalla spedizione all'AdC dei registri di macellazione cartacei in forma di dichiarazione sostitutiva di atto notorio
- 22.15 In caso di mancata trasmissione dei dati di cui al punto precedente, l'AdC sollecita l'Operatore alla trasmissione degli stessi entro un termine di 15 giorni;
- 22.16 Trascorso invano tale termine, l'AdC dispone una verifica ispettiva supplementare finalizzata all'acquisizione dei dati il cui costo è a totale carico dell'Operatore;
- 22.17 L'impossibilità di acquisire i dati mancanti, durante la verifica ispettiva supplementare, dà luogo ad una Non Conformità grave;
- 22.18 I Macellatori, Porzionatori e Confezionatori devono conservare i documenti di acquisto delle etichette cartacee utilizzate per l'Agnello di Sardegna IGP.

### **23. Gestione delle non conformità**

---


- 23.1 Per non conformità s'intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare degli obblighi previsti nel presente PC, cui tutti gli operatori devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della IGP o dell'immissione al consumo.
- 23.2 Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nell'ambito delle attività di autocontrollo, sia dall'AdC nel corso dei controlli di conformità.
- 23.3 Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che il prodotto non rispondente alle prescrizioni sia immesso nel circuito della denominazione.

- 23.4 Qualora un Operatore rilevi una non conformità, deve:
- registrare la non conformità rilevata;
  - definire modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
  - rendere disponibili le evidenze delle non conformità rilevate e dei relativi trattamenti adottati;
  - fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della IGP, quando è impossibile ripristinare le condizioni di conformità;
  - comunicare tempestivamente all'AdC la non conformità e i relativi trattamenti adottati per la correzione della stessa e la risoluzione delle cause.
- 23.5 Le non conformità gravi di prodotto e/o processo, rilevate dall'AdC nel corso di controlli di conformità sono immediatamente notificate agli operatori con richiesta di gestione delle stesse e comportano una successiva verifica ispettiva supplementare.
- 23.6 Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme l'AdC prescrive appropriate misure di esclusione dal circuito della IGP, dispone una verifica ispettiva supplementare finalizzata all'accertamento dell'efficace adozione di appropriate misure correttive ed informa ICQRF.
- 23.7 Nei casi in cui l'esclusione del prodotto dal circuito della IGP non risulti applicabile, in quanto il prodotto non è più nella disponibilità dell'Operatore, oppure il trattamento riguarda una non conformità grave reiterata, l'AdC sottopone l'Operatore a verifiche ispettive supplementari mensili per il prosieguo della campagna produttiva.
- 23.8 Il costo delle verifiche ispettive supplementari è a carico dell'Operatore controllato.
- 23.9 Per la gestione delle specifiche non conformità si rimanda alla Tabella dei Controlli.
- 23.10 In adempimento alle disposizioni vigenti, le non conformità qualificate come "Gravi" saranno rese note a ICQRF.
- 23.11 Tutti i provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della IGP saranno comunicati a ICQRF.
- 23.12 In caso l'Operatore utilizzi la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso è stato già immesso sul mercato l'AdC provvederà a segnalare a ICQRF la non conformità riscontrata.

#### **24. Revisione delle attività ispettive**

---

- 24.1 L'Operatore al quale, a seguito di una Verifica Ispettiva, siano state verbalizzate dal Valutatore dell'AdC, o notificate dall'AdC, non conformità agli obblighi del DP, non accettate in quanto ritenute non corrette, ha la facoltà di richiedere l'esecuzione di una Verifica Ispettiva di revisione.
- 24.2 A tale fine, l'Operatore controllato, oltre ad annotare il proprio disaccordo nel verbale di Verifica Ispettiva presenta all'AdC, entro 15 giorni dalla notifica, istanza di revisione.
- 24.3 A seguito dell'istanza di cui al punto precedente, l'AdC dispone l'effettuazione di una nuova verifica ispettiva affidando l'incarico ad altro ispettore.
- 24.4 Le spese dell'attività di revisione sono a carico del soccombente.

<b>Laore</b> Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura	<b>Piano di Controllo</b>	 <b>REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA</b>
	<b><i>Agnello di Sardegna IGP</i></b>	

## 25. Ricorsi

---

- 25.1 L'Operatore può ricorrere contro le decisioni dell'AdC, esponendo entro 30 giorni dal ricevimento delle relative comunicazioni, le ragioni del proprio dissenso al Direttore Generale che, per formulare le decisioni sulle istanze presentate ed emanare i relativi atti, si avvale dell'ausilio di specifiche competenze assegnate alla direzione generale.
- 25.2 Il Direttore Generale decide entro 30 giorni dalla ricezione del ricorso.
- 25.3 Le spese relative al ricorso sono a carico del soccombente.

**26. Modulistica LAORE**

---

<u>Sigla</u>	<u>Documento</u>
<b>MdA</b>	Modello di Adesione
<b>MCC</b>	Modello di Contratto
<b>VEP-AS</b>	Verbale di espertizzazione del prodotto
<b>VVI-AS</b>	Verbale di verifica ispettiva
<b>VPC-AS</b>	Verbale di Prelievo Campione
<b>RNC-CS</b>	Rapporto Non Conformità
<b>TdC-AS</b>	Tabella dei Controlli

**27. Modulistica Operatori**

---

**Allevatori**

<u>Sigla</u>	<u>Documento</u>
<b>ALL-AS-A</b>	Registro di carico e scarico arieti
<b>ALL-AS-AU</b>	Registro di carico e scarico marchi auricolari
<b>ALL-AS-IA</b>	Registro Integrazioni Alimentari

**Macellatori**

<u>Sigla</u>	<u>Documento</u>
<b>MAC-AS- RM</b>	Registro macellazione Agnelli
<b>MAC-AS-VP</b>	Scheda di valutazione prodotto
<b>MAC-AS-RE</b>	Richiesta autorizzazione e stampa etichette

**Porzionatori e/o condizionatori**

<u>Sigla</u>	<u>Documento</u>
<b>POR-AS-CC</b>	Registro di carico e scarico delle carcasse
<b>POR-AS-RE</b>	Richiesta autorizzazione e stampa etichette

Gli operatori possono utilizzare documenti cartacei o informatici diversi da quelli sopra elencati purché riportino almeno le informazioni in essi contenute che consentono la corretta tracciabilità del prodotto e la puntuale registrazione di tutti i parametri disciplinati.