

Prodotti Tradizionali della Basilicata (D.M. 350/99)

Tipologia: Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

AGNELLO DELLE DOLOMITI LUCANE

Area di produzione:	Tutto il territorio della Regione Basilicata.
Materie prime:	Carne ottenuta da agnelli, maschi e femmine, nati da pecore e arieti di razza derivata merinos (merinizzata, gentile, sopravvisana).
Attrezzature di lavorazione:	L'agnello viene allevato con sistema brado/semibrado, alimentato esclusivamente con latte materno, foraggi e materie prime (cereali e leguminose) prodotti nell'area di allevamento.
Tecnica di preparazione e caratteristiche del prodotto	<p>La carne è ottenuta da agnelli, maschi e femmine, nati da pecore e arieti di razza derivata merinos (merinizzata, gentile, sopravvisana) sottoposte a controlli funzionali e/o iscritte ai relativi LL.GG. (libri genealogici), e allevati in aziende seguite dai Piani di Assistenza Zootecnica dell'Associazione Provinciale Allevatori.</p> <p>L'allevamento delle pecore deve essere effettuato prevalentemente allo stato brado, con ricovero solo nel periodo invernale e nel corso della notte.</p> <p>Le strutture, gli impianti e l'organizzazione dell'allevamento devono rispettare i requisiti minimi di legge in materia di igiene e benessere degli animali e di compatibilità ambientale dell'attività zootecnica. In particolare:</p> <ul style="list-style-type: none">• gli ambienti di allevamento devono essere sufficientemente spaziosi e ben organizzati, tali da consentire il regolare svolgimento delle operazioni di alimentazione, abbeverata e movimentazione, gli interventi sanitari, i controlli, la sorveglianza e le eventuali ispezioni, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione delle attrezzature, dei pavimenti e delle pareti;• i recinti, le strutture di contenimento ed ogni altra attrezzatura a contatto con gli animali devono essere tali da non arrecare loro danno e costruiti in materiale non nocivo; le pavimentazioni non devono essere sdruciolevoli e tali da causare lesioni o sofferenze agli animali;• gli ambienti di allevamento devono impedire, attraverso il ricambio d'aria, il ristagno di gas nocivi e polveri, ed assicurare un'adeguata illuminazione

naturale.

L'alimentazione delle madri deve basarsi su pascolo, foraggi e materie prime (cereali e leguminose) prodotti in azienda o reperiti sul mercato regionale. La composizione e la formulazione, nonché l'origine della dieta deve essere riportata su appositi modelli di tracciabilità.

I trattamenti sanitari alle madri, nel rispetto di idoneo programma di profilassi, non devono effettuarsi nei 60 giorni prima del parto.

Gli agnelli, in relazione al tipo di produzione (categoria B e C), devono essere alimentati esclusivamente con latte materno, foraggi e materie prime (cereali e leguminose) prodotti nell'area di allevamento. La composizione e la formulazione, nonché l'origine della dieta deve essere riportata su appositi modelli di tracciabilità.

I soggetti dovranno essere identificati alla nascita, secondo la normativa dell'anagrafe ovina. E' prevista altresì la compilazione e l'aggiornamento di un Registro di Stalla e l'archiviazione delle copie degli Attestati di origine e macellazione.

Su tutti gli arieti presenti in azienda viene effettuata l'analisi del DNA, finalizzata alla creazione di una banca dati ed alla rintracciabilità del prodotto.

Gli agnelli sono distinti in due categorie:

1) Agnello delle Dolomiti Lucane categoria B (peso della carcassa fra 7,1 e 10 kg), alimentato con solo latte materno (allattamento naturale), foraggi e concentrati di provenienza nota, e rispondente alle seguenti caratteristiche:

- peso carcassa rilevato entro un'ora dalla macellazione (carcassa con testa, corata ed estremità distali);
- colore della carne: rosa chiaro o rosa (il rilievo va fatto sul retto dell'addome) (qualità 1); altro colore (qualità 2).
- da "sottile copertura adiposa e muscoli quasi ovunque apparenti" (tenore di grasso 2; qualità 1) a "muscoli, salvo quelli del quarto posteriore e della spalla, quasi ovunque coperti di grasso e scarsi depositi di grasso all'interno della cassa toracica" (tenore di grasso 3; qualità 1); altro tenore di grasso (qualità 2);

2) Agnello delle Dolomiti Lucane categoria C (peso della carcassa fra 10,1 e 13 kg), alimentato con latte materno (allattamento naturale), foraggi e concentrati di

	<p>provenienza regionale, rispondente alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • peso carcassa rilevato entro un'ora dalla macellazione (carcassa senza testa, corata e estremità distali); • colore della carne: rosa chiaro o rosa (il rilievo va fatto sul retto dell'addome) (qualità 1); altro colore (qualità 2); <p>da "sottile copertura adiposa e muscoli quasi ovunque apparenti" (tenore di grasso 2; qualità 1) a "muscoli, salvo quelli del quarto posteriore e della spalla, quasi ovunque coperti di grasso e scarsi depositi di grasso all'interno della cassa toracica" (tenore di grasso 3; qualità 1); altro tenore di grasso (qualità 2).</p>
Periodo di produzione:	Da gennaio a dicembre.
Riferimenti storici:	<p>L' "Agnello delle Dolomiti Lucane" ha, fin da tempi remoti, un forte legame con la ruralità regionale, dimostrato non solo dall'importanza che l'allevamento ovino ha nell'economia e nelle tradizioni dell'intera Basilicata, ma anche e soprattutto dalla reputazione che lo stesso ha da sempre dimostrato di possedere presso il consumatore. Il prodotto ha, infatti, una notevole influenza sulla gastronomia regionale, ricoprendo un ruolo fondamentale nella cucina lucana. A livello sociale il legame tra prodotto e territorio è dimostrato dalle numerose sagre, feste campestri e religiose, manifestazioni popolari che hanno come oggetto l' "Agnello delle Dolomiti Lucane" e che si svolgono su tutto il territorio regionale. Particolare è anche il termine "Dolomiti Lucane" che, univoco della Regione Basilicata, corrisponde a quelle zone interne sui cui pascoli viene maggiormente allevato l'ovino merino. La combinazione di questi fattori, razza - territorio - tradizione, conferisce al prodotto quelle caratteristiche uniche ed irripetibili che gli hanno attribuito una reputazione indiscutibile, anche da parte di consumatori e commercianti di altre regioni. Numerosi sono i riferimenti storici riguardanti l'allevamento di ovini merino in Basilicata, risalenti anche a diversi secoli fa, sin da quando questa razza è stata introdotta in Italia dalla Spagna. Col passare dei secoli, gli ovini merino, in virtù delle loro caratteristiche di rusticità, che permettono di utilizzare al meglio le risorse alimentari anche in zone disagiate, si sono ben adattati all'ambiente collinare e montano della Basilicata.</p>