

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE ED IDENTIFICAZIONE

“PRODOTTI alimentari e non, identificati con il marchio dell’Associazione per la Promozione e Tutela della Pecora Brogna affiancato al marchio del Presidio Slow Food”

PREMESSA

L’allevamento delle pecore di razza Brogna nel territorio della Lessinia ha come obiettivi il rispetto dei Principi dell’Agricoltura Biologica secondo IFOAM (Federazione Internazionale dei Movimenti per l’Agricoltura Biologica), ossia:

- Il Principio del Benessere

L’Agricoltura Biologica dovrà sostenere e favorire il benessere del suolo, delle piante, degli animali, degli esseri umani e del pianeta, come un insieme unico ed indivisibile.

- Il Principio dell’Ecologia

L’Agricoltura Biologica dovrà essere basata su sistemi e cicli ecologici viventi, lavorare con essi, imitarli ed aiutarli a mantenersi.

- Il Principio dell’Equità

L’Agricoltura Biologica dovrà costruire relazioni che assicurino equità rispetto all’ambiente comune e alle opportunità di vita e ad una giusta remunerazione per tutti gli attori della filiera.

- Il Principio della Precauzione

L’Agricoltura Biologica dovrà essere gestita in modo prudente e responsabile, al fine di proteggere la salute ed il benessere delle generazioni presenti e future, nonché l’ambiente.

Il presidio Slow Food della razza Brogna

Un presidio è formato dalle comunità di Slow Food che lavorano ogni giorno per salvare dall’estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi e di frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali... Si impegnano per tramandare tecniche di produzione e mestieri. Si prendono cura dell’ambiente. Valorizzano paesaggi, territori, culture.

Il Presidio della pecora Brogna è finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, Direzione Generale del Terzo Settore e della Responsabilità Sociale delle Imprese – avviso n° 1/2018 “Slow Food in azione: le comunità protagoniste del cambiamento”, ai sensi dell’articolo 72 del codice del Terzo Settore, di cui al decreto legislativo n 117/2017.

L’etichetta narrante

L’etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera; la sua apposizione sui prodotti o affissione è obbligatoria per tutti gli attori della filiera che aderiscono al presente disciplinare, contribuendo alla quota annuale di SGP e di Socio Produttore Slow Food.

ART. 1

Denominazioni

- **IL MARCHIO DELL'ASSOCIAZIONE PER LA PROMOZIONE E TUTELA DELLA PECORA BROGNA, DI SEGUITO INDICATO COME "MARCHIO DELL'ASSOCIAZIONE", È RISERVATO ESCLUSIVAMENTE AD ANIMALI ISCRITTI NEL REGISTRO ANAGRAFICO APPOSITO, GESTITO DALL'ASSOCIAZIONE REGIONALE ALLEVATORI DEL VENETO, ALLEVATI IN LESSINIA (E NELLE ZONE DI PRODUZIONE COME INDICATO NELL'ART. 2) E A PRODOTTI DA ESSI DERIVATI CHE SIANO IN REGOLA CON LE NORME DETTATE DAL PRESENTE DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E IDENTIFICAZIONE.**
- **I PRODOTTI DERIVATI DALLE PECORE BROGNA SONO: CARNI E GRASSI (INCLUSI I QUINTI QUARTI), LATTE, LATTICINI E LORO DERIVATI, LANA E PELLAMI.**

ART. 2

Zone di produzione

L'area destinata all'allevamento degli animali che forniranno i prodotti previsti da questo disciplinare, comprende tutto il territorio della Lessinia appartenente alle Province di Verona e Vicenza.

CON IL TERMINE "LESSINIA" SI INTENDONO LE ZONE MONTANE NEI COMUNI DELLA PROVINCIA DI VERONA DI: BADIA CALAVENA, BOSCO CHIESANUOVA, CERRO VERONESE, ERBEZZO, FUMANE, GREZZANA, MARANO DI VALPOLICELLA, NEGRAR DI VALPOLICELLA, ROVERÈ VERONESE, SAN GIOVANNI ILARIONE, SAN MAURO DI SALINE, SANT'ANNA D'ALFAEDO, SELVA DI PROGNO, TREGNAGO, VELO VERONESE E VESTENANOVA; NEI COMUNI DELLA PROVINCIA DI VICENZA DI: ALTISSIMO E CRESPADORO.

Aziende agricole non localizzate nei territori sopra descritti ma localizzate in Area Montana della regione Veneto, possono fare richiesta di adesione all'Associazione e sottoporsi al presente disciplinare; il Consiglio Direttivo dell'Associazione valuterà le condizioni ambientali ed aziendali del richiedente, nonché la soddisfazione dei requisiti al fine di accettare o respingere la domanda.

ART. 3

3.1 - Metodologia di allevamento

- L'allevamento si deve basare in massima parte sul pascolo, per cui l'azienda deve avere sufficiente disponibilità di terreni da pascolare (indicativamente un ettaro ogni 10 pecore allevate). Per disponibilità si intende: di proprietà, in affitto, in comodato d'uso o semplicemente come concessione di pascolamento.
- Il marchio dell'Associazione è concesso agli animali allevati in un ambiente montano del tutto naturale, caratterizzato da ampi spazi di pascolamento della Lessinia (e nelle zone di produzione come indicato nell'art. 2), che risponde perfettamente alle esigenze tipiche della specie e luogo, al quale la razza si è adattata nel corso del suo processo evolutivo.
- L'allevamento avviene prevalentemente allo stato brado; solo nel periodo invernale, nel

corso della notte, o in presenza di situazioni climatiche sfavorevoli, gli animali possono essere ricoverati in idonee strutture. Le condizioni di stabulazione devono essere adeguate per quanto concerne il ricambio di aria, l'illuminazione, la pavimentazione, gli interventi sanitari e i controlli, perseguendo con scrupolo il rispetto delle norme sul benessere animale dettate dal Regolamento europeo e dall'etologia dell'animale.

- La pecora e l'agnello non devono essere soggetti a forzature alimentari, a stress ambientali o da trasporto e/o sofisticazioni ormonali e/o eccessi medicali, preferendo ove possibile l'utilizzo di rimedi fitoterapici od omeopatici.
- Gli animali devono essere nutriti ad erba ed essenze dei pascoli. E' consentita l'integrazione della dieta con cereali, granaglie intere o sotto forma di miscele, mangimi, preferibilmente di provenienza aziendale, in alternativa locale e/o di origine biologica. In ogni caso è vietato l'uso di OGM. Nel periodo invernale è consentito l'utilizzo di foraggio secco prodotto in Lessinia (e nelle zone di produzione come indicato nell'art. 2). Per l'eventuale finissaggio è possibile tenere gli animali in stalla per massimo un mese.
- Gli agnelli, prima dello svezzamento, devono essere alimentati esclusivamente con latte materno alla mammella o foraggi freschi o essiccati. Nei terreni dove pascolano gli animali è fatto divieto assoluto di utilizzo di diserbanti, concimi e/o antiparassitari chimici di sintesi. Si possono utilizzare solo i prodotti ammessi per l'agricoltura biologica.
- L'attività di pascolamento deve garantire una corretta gestione agro-ambientale del territorio. Gli animali devono essere allevati rispettando l'etologia di specie; le pratiche di mutilazione sono vietate, eccezion fatta per la castrazione che deve essere effettuata prima della maturità sessuale senza indurre sofferenza agli agnelli, prevedendo quindi l'analgesia.

3.2 – Categorie riconosciute

I capi ovini di razza Brogna sono distinti secondo quanto previsto dai regolamenti comunitari, nelle seguenti tipologie:

- Agnello di pecora Brogna "da latte" (16-22 kg): nato ed allevato in Lessinia (e nelle zone di produzione come indicato nell'art. 2), proveniente da pecore di razza Brogna, alimentato con latte materno alla mammella e integrato con alimenti naturali (foraggi) freschi e/o essiccati; macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche:

- peso carcassa a freddo, senza pelle con testa e corata 10/12 Kg;

- Agnello di pecora Brogna "leggero" (22-30 kg): nato ed allevato in Lessinia (e nelle zone di produzione come indicato nell'art. 2), proveniente da pecore di razza Brogna, alimentato con latte materno alla mammella e integrato con alimenti naturali (foraggi e/o mangimi non OGM) freschi e/o essiccati, allevato per massimo 1 (uno) mese in stalla; macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche:

- peso carcassa a freddo, senza pelle con testa e corata 12/15 Kg;

- Agnello di pecora Brogna e Castrato "da taglio" (30-45 kg): nato ed allevato in Lessinia (e nelle zone di produzione come indicato nell'art. 2), proveniente da pecore di razza Brogna, alimentato con latte materno alla mammella integrato con alimenti naturali (foraggi e/o mangimi non OGM) freschi e/o essiccati, allevato per massimo 1 (uno) mese in stalla;

macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche:

- peso carcassa a freddo, senza pelle e con testa e corata 15/30 Kg.

ART. 4

Macellazione

L'attività di macellazione, ferma restando la normativa nazionale e comunitaria, dovrà essere eseguita in un mattatoio del territorio. Al macello, l'allevatore dovrà consegnare le fascette riportanti il logo del presidio Slow Food (fornite dall'Associazione) e i lotti per la rintracciabilità; l'addetto alla macellazione provvederà poi a legarne una al nodello posteriore sinistro e una al nodello posteriore destro.

ART. 5

Caratteristiche al consumo

5.1 - Carni

Il marchio dell'Associazione, viene concesso ad animali per essere immessi al consumo interi e/o porzionati secondo i tagli che seguono:

1. Intero: capo intero;
2. Mezzena: ricavata mediante il taglio sagittale della carcassa in parti simmetriche;
3. Quarto anteriore e posteriore (intero o a fette);
4. Testa e coratella;
5. Posteriore intero con sella: comprendente le due cosce intere compresa la "sella" (destra e sinistra);
6. Sella inglese: composta dalla parte superiore dorsale, comprendente le due ultime coste e le pareti addominali;
7. Carré: comprendente parte dorsale superiore – anteriore;
8. Groppa: comprendente i due mezzi roast-beef;
9. Casco: comprende le spalle, le costole basse, il collo e le costole alte della parte anteriore;
10. Farfalla: comprende le due spalle unite al collo;
11. Cosciotto: comprende la gamba, la coscia, la regione ileo-sacrale e la parte posteriore dei lombi;
12. Cosciotto accorciato: comprende le membra posteriori della regione ileo sacrale e la parte posteriore dei lombi.

Altri tagli:

13. Sella: comprendente la regione ileo-sacrale con o senza l'ultima vertebra lombare;
14. Filetto: comprende la regione lombare;
15. Carré coperto: parte dorsale superiore comprendente le prime e le seconde costole;
16. Carré scoperto: parte anteriore composta dalle prime 5 vertebre dorsali;
17. Spalla: intero;
18. Colletto: comprende la regione del collo;

19. Costolette alte: comprende la regione toracica inferiore;
20. Spalla, coscia, carré (parti anatomiche intere o a fette);
21. Confezione mista: composizione mista ricavata da parti anatomiche precedentemente descritte.

5.2 – Altre carni conservate

Per la lavorazione e trattamento delle carni, possono essere utilizzate spezie ed aromi naturali, sale marino o salgemma; sono vietati nitriti, nitrati ed altri additivi e conservanti artificiali. E' ammesso l'acido ascorbico nei trasformati freschi.

Si può utilizzare un massimo del 35% (trentacinque per cento) di grasso suino o di altre specie animali provenienti da allevamenti nazionali biologici o estensivi allo stato brado.

5.3 – Latticini e derivati

Per la produzione dei latticini e derivati gli allevatori/produttori devono utilizzare il latte di pecora Brogna secondo quanto prescritto nel presente disciplinare. Il latte deve essere trasformato nei territori della Lessinia (e nelle zone di produzione come indicato nell'art. 2).

La produzione di formaggio deve avvenire con l'utilizzo di latte crudo, filtrato, conforme ai requisiti sanitari previsti dalla normativa vigente, trasformato direttamente nei locali aziendali del produttore del Presidio. Non è consentita la termizzazione - pratica che comporta il riscaldamento da 57° a 68°C per più di 15 secondi o procedimenti analoghi (salvo deroghe particolari e motivate) - né la pastorizzazione del latte.

Il caglio deve essere di provenienza animale o vegetale. È vietato l'utilizzo di caglio microbico (sintetico).

Non è ammesso l'utilizzo di alcun tipo di conservante, additivo, colorante che non sia naturale. Non è ammesso l'impiego di fermenti lattici se non quelli selezionati dalla produzione propria (ceppi naturali autoctoni) con siero-innesto o latte-innesto autoprodotti.

Non è ammesso alcun trattamento in crosta (antimuffe, antiacari, paraffina), ad eccezione di quelli tradizionali (croste lavate oppure unte con acqua e sale, olio, aceto, pomodoro,...).

E' consentita la produzione di formaggio tipo "pecorino" rispettando la percentuale minima del 65% di latte ovino Brogna; è altresì consentita la produzione di formaggio "mistorin" con la presenza di altro latte (vaccino e/o caprino) fino ad un massimo del 65%, proveniente da allevamento aziendale o da allevamenti situati nei territori della Lessinia (e nelle zone di produzione come indicato nell'art. 2) purché siano biologici oppure estensivi, dove per "estensivo" s'intende che gli animali in mungitura abbiano un regolare accesso al pascolo nel periodo da aprile ad ottobre.

I formaggi la cui presenza di latte ovino crudo di Brogna è del 65% minimo, dovranno essere valutati positivamente da Slow Food per poter riportare il marchio del Presidio in etichetta.

5.4 – Lana e pellame

La lana ed il pellame provengono da pecore di razza Brogna che seguono il presente disciplinare; è consentito conferire la lana (intesa come “materia prima”) in conto lavorazione a terzi fuori dal territorio del Presidio.

I trasformatori, che utilizzano lana, pellami o loro derivati provenienti da animali di razza Brogna e che aderiscono al Sistema di Garanzia Partecipato (S.G.P.), devono rispettare le seguenti condizioni minime:

- ✓ Firmare la “Carta d'impegno etico”;
- ✓ Indicare in etichetta la percentuale di lana, pellame o derivati ottenute da pecora Brogna; la percentuale minima richiesta è del 65% (sessantacinque per cento); per il restante 35% possono essere impiegate fibre tessili naturali oppure fibre tessili animali provenienti da allevamenti biologici o estensivi allo stato brado;
- ✓ Offrire informazioni ai clienti sulla pecora Brogna;
- ✓ Tenere a disposizione, di chi ne fa richiesta, copia del presente disciplinare;
- ✓ Allegare ai manufatti in lana di pecora Brogna l’etichetta narrante.

ART. 6

Macellerie, trasformatori e ristoranti

6.1 – Macellerie

Le macellerie che utilizzano le carni provenienti da animali di razza Brogna e che aderiscono al Sistema di Garanzia Partecipato (S.G.P.), devono rispettare le seguenti condizioni minime:

- ✓ Avere a banco diversi tagli di pecora/agnello Brogna, chiaramente identificati;
- ✓ Far eseguire la macellazione a macelli autorizzati e situati all'interno del territorio del Presidio rispettando tutte le regole di rintracciabilità riportate nell'art. 4; le aziende agricole autorizzate in deroga dal Presidio devono rivolgersi al macello più vicino;
- ✓ Offrire ai clienti informazioni sulla pecora Brogna;
- ✓ Firmare la “Carta d'impegno etico”;
- ✓ Mantenere un registro degli acquisti e di rintracciabilità, dove indicare da chi e quando si sono acquistate le carni e/o latticini di pecora/agnello Brogna;
- ✓ tenere a disposizione, di chi ne fa richiesta, copia del presente disciplinare;
- ✓ esporre il cartello prodotto da Slow Food che afferma l'appartenenza al Presidio.
- ✓ non impiegare nitriti, nitrati ed altri additivi e conservanti artificiali.

6.2 – Trasformatori

I trasformatori che utilizzano le carni provenienti da animali di razza Brogna e che aderiscono al Sistema di Garanzia Partecipato, devono rispettare le seguenti condizioni minime:

- ✓ Indicare negli ingredienti la percentuale di prodotti di razza Brogna; la percentuale minima richiesta è del 65% (sessantacinque per cento);
- ✓ Far eseguire la macellazione a macelli autorizzati e situati all'interno del territorio del Presidio; le aziende agricole autorizzate in deroga dal Presidio devono rivolgersi al macello più vicino;
- ✓ Rispettare le condizioni di produzione riportate all'art. 5.2; tali trasformati dovranno essere valutati preventivamente e in modo positivo da Slow Food per poter esporre il marchio del Presidio;
- ✓ Mantenere un registro degli acquisti e di rintracciabilità, dove indicare da chi e quando si sono acquistate le carni e/o latticini di pecora/agnello Brogna;
- ✓ Si può utilizzare per un massimo 35% (trentacinque per cento) di carni/latticini e derivati di altre specie animali provenienti da allevamenti nazionali biologici o estensivi allo stato brado;
- ✓ Firmare la “Carta d'impegno etico”;
- ✓ tenere a disposizione, di chi ne fa richiesta, copia del presente disciplinare;
- ✓ allegare alle confezioni dei prodotti trasformati l'etichetta narrante;
- ✓ esporre il cartello prodotto da Slow Food che afferma l'appartenenza al Presidio;
- ✓ Non impiegare nitriti, nitrati ed altri additivi e conservanti artificiali. E' ammesso l'acido ascorbico nei trasformati freschi.
- ✓ è consentito affidare la trasformazione della carne in conto lavorazione a laboratori in possesso di bollo CE situati fuori dal territorio del Presidio, qualora non ve ne siano di disponibili e/o presenti all'interno del territorio del Presidio stesso e che non siano in grado di garantire una qualità adeguata.

6.3 – Ristoranti

I ristoranti che utilizzano le carni, latticini e derivati degli animali provenienti da animali di razza Brogna che aderiscono al Sistema di Garanzia Partecipato (S.G.P.), devono rispettare le seguenti condizioni minime:

- ✓ Avere nel menu almeno un piatto a base di carne di pecora/agnello Brogna allevate secondo il presente disciplinare;
- ✓ Offrire ai clienti informazioni sulla pecora Brogna;
- ✓ Mantenere un registro degli acquisti e di rintracciabilità, dove indicare da chi e quando si sono acquistate le carni e/o latticini di pecora/agnello Brogna;
- ✓ Far eseguire la macellazione a macelli autorizzati e situati all'interno del territorio del

Presidio; le aziende agricole autorizzate in deroga dal Presidio devono rivolgersi al macello più vicino;

- ✓ Firmare la “Carta d'impegno etico”;
- ✓ tenere a disposizione, di chi ne fa richiesta, copia del presente disciplinare;
- ✓ esporre il cartello prodotto da Slow Food che riporta informazioni sul Presidio;
- ✓ Non impiegare nitrati, nitrati ed altri additivi e conservanti artificiali. E' ammesso l'acido ascorbico nei trasformati freschi.

ART. 7

7.1 – Utilizzo del marchio dell'Associazione

L'utilizzo del marchio viene concesso dall'Associazione ai produttori e operatori che ne fanno richiesta e che rispettano le condizioni previste dal presente disciplinare firmando la carta d'impegno etico e che siano verificati dal sistema di garanzia partecipato di cui all'art. 8 e che si impegnano a contribuire ai costi annuali previsti dall'Associazione. Il marchio dell'associazione non può essere trasferito dai membri dell'associazione per la promozione e tutela della Pecora Brogna a soggetti terzi o ad altri soci dell'Associazione stessa.

7.2 – Utilizzo del marchio del Presidio

Per quanto riguarda invece il marchio del Presidio Slow Food, è assegnato da Slow Food Italia a chi rispetta le regole previste da questo disciplinare, a chi si associa a Slow Food e sottoscrive la carta d'utilizzo del marchio del Presidio Slow Food stesso. Il marchio del Presidio non può essere trasferito dai membri dell'associazione per la promozione e tutela della Pecora Brogna a soggetti terzi o ad altri soci dell'Associazione stessa.

ART. 8

8.1 – Sistema di Garanzia Partecipato

Il rispetto del presente disciplinare viene garantito attraverso un Sistema di Garanzia Partecipato inteso come sistema di controllo della qualità, implementato su scala locale. La certificazione dei produttori prevede la partecipazione attiva degli attori coinvolti ed è fondata sulla fiducia, le reti sociali e lo scambio di conoscenze (IFOAM, 2008).

8.2 – Comitato di Garanzia

L'SGP della Pecora Brogna è coordinato da un **Comitato di Garanzia**.

Il Consiglio Direttivo dell'Associazione per la promozione e tutela della Pecora Brogna, sentite le varie parti in causa, nomina annualmente il Comitato di Garanzia composto da:

- ✓ 1 rappresentante degli allevatori;
- ✓ 1 rappresentante dei ristoranti;
- ✓ 1 rappresentante dei tecnici;
- ✓ 1 rappresentante dei trasformatori;

- ✓ 1 Rappresentante consumatori indicato da Slow Food di Verona.

Il Comitato di Garanzia predispone un **regolamento per il controllo**: ne organizza e ne supervisiona l'applicazione.

ART. 9

Norme transitorie

Annualmente il Direttivo dell'Associazione valuta eventuali modifiche al presente disciplinare e ai contributi annuali previsti da sottoporre ad approvazione in Sede di Assemblea.

Allegati al presente disciplinare

- ✓ Marchio
- ✓ Scheda di adesione ad S.g.p.
- ✓ Prospetto quote annuali
- ✓ Carta d'impegno etico per trasformatori/ristoratori
- ✓ Carta d'impegno etico per allevatori
- ✓ Listino prezzi rivenditori per capi da macello
- ✓ Regolamento per il controllo

Ultima revisione del presente disciplinare: Febbraio 2025
Approvato in Assemblea ordinaria dei Soci il 08/03/2025