

Disciplinare di Produzione “ABBACCHIO ROMANO” I.G.P.

Art. 1

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta (IGP) "Abbacchio Romano" è riservata esclusivamente agli agnelli nati, allevati e macellati nel territorio di cui all'art. 3, che siano in regola con le norme dettate dal presente disciplinare di produzione e identificazione.

Art. 2

Descrizione del prodotto

All'atto dell'immissione al consumo la carne di “Abbacchio Romano” presenta le seguenti caratteristiche:

- Colore: rosa chiaro e grasso di copertura bianco;
- Tessitura: fine;
- Consistenza: compatta, leggermente infiltrata di grasso

Art. 3

Delimitazione dell'area di produzione

La nascita, l'allevamento degli agnelli da latte e le operazioni di macellazione dello “Abbacchio Romano” devono avvenire **in tutto il** territorio della Regione Lazio, come meglio individuato dalla cartografia allegata.

Art. 4

Elementi comprovanti che il prodotto è originario della zona geografica di cui all'art. 3.

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata ed i prodotti in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione degli allevatori, macellatori e sezionatori/confezionatori in appositi elenchi gestiti dall'organismo di controllo, nonché la tenuta di registri di produzione e condizionamento e la denuncia dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità e rintracciabilità da monte a valle della filiera produttiva. Inoltre, gli animali destinati alla produzione di Abbacchio Romano IGP dovranno essere identificati, non oltre 10 giorni dalla nascita, mediante apposizione sull'orecchio sinistro d'idonea fascetta o bottone auricolare contenente sul fronte il codice di identificazione

dell'allevamento completo di lettere e cifre e, sul retro, il numero progressivo del capo; Tutte le persone, fisiche o giuridiche iscritte nei relativi elenchi saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento del prodotto

Materia prima

La materia prima dell' "Abbacchio Romano" è costituita dalla carne e parti dell'animale di agnelli maschi e femmine appartenenti ai tipi genetici più diffusi nell'area geografica di cui all'art. 3: razza Sarda e suoi incroci, Comisana e suoi incroci, Sopravvissana e suoi incroci, Massese e suoi incroci, Merinizzata Italiana e suoi incroci.

Gli agnelli vengono macellati tra 28 e 40 gg. di età

Gli agnelli sono distinti secondo quanto previsto dai regolamenti comunitari, nella seguente tipologia:

- Agnello "da latte" (sino ai 8 kg di peso morto)

Metodo di allevamento

Gli agnelli sono allevati allo stato brado e semibrado. E' consentito, il ricovero in idonee strutture il cui stato igienico-sanitario garantisca il benessere degli animali, con particolare riguardo al buon grado di aerazione, illuminazione naturale e pavimentazione.

Gli agnelli devono essere nutriti con latte materno (allattamento naturale). E' consentita l'integrazione pascolativa di alimenti naturali ed essenze spontanee.

Le pecore matricine usufruiscono di pascoli naturali, prati-pascolo ed erbai tipici dell'area geografica di produzione di cui all'art. 3. E' ammesso il ricorso all'integrazione con foraggi secchi e con concentrati, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi e di organismi geneticamente modificati.

Gli agnelli e le pecore matricine non devono essere soggetti a forzature alimentari, a stress ambientali e/o sofisticazioni ormonali, finalizzate ad incrementare la produzione.

Nel periodo estivo, è consentita la tradizionale pratica della monticazione.

Macellazione

L'attività di macellazione, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria, dovrà avvenire entro 24 ore dal conferimento al mattatoio, mediante recisione netta della vena giugulare, a cui segue lo spellamento e la contemporanea recisione delle zampe anteriori e posteriori. La carcassa che ne deriva, dovrà essere liberata dell'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.

La carcassa di “Abbacchio Romano” deve presentare alla macellazione le seguenti caratteristiche:

- Peso carcassa a freddo, senza pelle, con testa e corata: massimo 8 kg;
- Colore della carne: rosa chiaro (il rilievo va fatto sui muscoli interni della parete addominale);
- Consistenza delle masse muscolari: solida (assenza di sierosità);
- Colore del grasso: bianco;
- Consistenza del grasso: solido (il rilievo va fatto, sulla massa adiposa che sovrasta l’attacco della coda, a temperatura ambiente di 18-20°C);
- Copertura adiposa: moderatamente coperta la superficie esterna della carcassa, non eccessivamente i reni.

L’agnello designato dall’Indicazione Geografica Protetta “Abbacchio Romano”, può essere immesso al consumo intero e/o porzionato secondo i tagli che seguono:

- Intero;
- Mezzena: ricavata mediante il taglio sagittale della carcassa in parti simmetriche;
- Spalla;
- Coscio;
- Costolette;
- Testa e coratella (cuore, polmone e fegato)

Il porzionamento può essere effettuato anche al di fuori della zona geografica di produzione di cui all’art. 3

Art. 6

Elementi che comprovano il legame con l’ambiente

Gli elementi che comprovano il legame con l’ambiente sono rappresentati da:

1.1. Fattori naturali

6.1.1. L’intero territorio della regione Lazio permette, con le proprie caratteristiche pedoclimatiche, quali:

- rilievi di varia natura (monti calcarei, vulcanici, colline, pianure alluvionali);
- temperatura media annuale variabile tra 13-16°C;
- precipitazioni annuali comprese tra valori minimi di 650 mm lungo la fascia litoranea, di 1.000-1.500 mm nelle pianure interne fino ai 1.800- 2.000 mm in corrispondenza del Terminillo e dei Simbruini;

di sfruttare le condizioni migliori per l’allevamento degli ovini, senza provocare stress all’animale.

I fattori naturali consentono alle pecore matricine di utilizzare i prati naturali e prati-pascolo, in modo da conferire particolari qualità al latte destinato all'alimentazione degli agnelli, e di conseguenza alla carne, determinando un sinergismo eccezionalmente favorevole oltre che per la qualità anche per l'omogeneità dei suoi caratteri.

1.2.Fattori Umani

Il prodotto Abbacchio Romano ha, fin dai 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 Regione Lazio, ma anche e soprattutto dalla reputazione che lo stesso ha da sempre dimostrato di possedere presso il consumatore. Infatti, il prodotto, fin dai tempi più antichi, ha una notevole influenza sulla gastronomia regionale. Infatti esso risulta avere un ruolo fondamentale nella cucina romana e laziale, tanto da dare origine a circa cento piatti diversi. A livello sociale questo legame è dimostrato dalle numerose sagre, feste campestri e manifestazioni popolari che hanno come oggetto l'abbacchio romano e che si svolgono su tutto il territorio della Regione Lazio. Particolare è anche l'utilizzo del termine romanesco Abbacchio, che risulta essere univoco. Infatti, dal vocabolario romanesco di Chiappini <si chiama abbacchio il figlio della pecora ancora lattante o da poco slattato; agnello il figlio della pecora presso a raggiungere un anno di età e già due volte tosato. A Firenze non si fa distinzione l'uno e l'altro si chiamano agnello>. Anche una serie di operazioni che vengono eseguite sull'abbacchio sono caratterizzate da una terminologia romanesca quale ad esempio sbacchiatura o abbacchiatura (macellazione degli abbacchi).

Gli elementi che comprovano la storia e tradizione del prodotto Abbacchio Romano sono costituiti da:

2. Riferimenti storici, che risalgono a tempi antichissimi:

- A Campo Vaccino fin dal 300 si teneva il mercato degli abbacchi, degli agnelli, dei castrati e delle pecore.
- Nei registi farfensi del secolo X troviamo le norme che regolavano gli stazzi ed i ricoveri per gli ovini.
- I Papi, dopo la caduta dell'Impero Romano, vietarono alle pecore di pascolare in tutta la Campagna Romana, prima di Sant'Angelo di settembre (29 settembre) ed imposero l'uscita da tutto il territorio, a Sant'Angelo di maggio (3 maggio), quindi il bestiame si rimetteva in movimento per raggiungere i freschi pascoli degli Appennini e sfuggire alla calura estiva.
- Nel 17 ottobre 1768 fu emanato un editto firmato dal Cardinale Carlo Rezzonico, per regolare la vendita degli abbacchi.
- Padre Zappata nel suo saggio sull'abbacchio, tratto dal volume «Roma che se va» del 1885, descrive le lotte ingaggiate nei secoli precedenti, tra mercanti di campagna che intendevano

abbacchiare (uccidere gli abbacchi) ed il governo pontificio che intendeva quanto meno frenare o addirittura proibire l'iniziativa dal mese di settembre fino alla settimana di passione.

- La Repubblica romana nel 1798 sancì la libertà di abbacchiare-

- Trinchieri in «Vita di pastori nella Campagna Romana» anno 1953, scrive che «per un gregge di 4000 pecore occorre una estensione di pascolo di circa 430 rubbia nel periodo invernale, mentre in quello primaverile (dal 16 marzo al 24 giugno) sono sufficienti 400 rubbia».

3. Riferimenti culturali:

- Ercole Metalli, nel suo libro «Usi e costumi della campagna romana», anno 1903, mette in risalto, nel descrivere la masseria, che è «il Buttero, a trasportare a Roma abbacchi»;

- Dalla raccolta di usi e di consuetudini vigenti nella provincia di Roma della CCIAA dell'anno 1951, al capitolo X, si mettono in evidenza i modi, le forme di contrattazione, di compra-vendita degli abbacchi;

- Nel catalogo-mostra «I nostri 100 anni» documenti fotografici dell'agro romano, troviamo numerose fotografie sulla pastorizia; una in particolare riporta «l'abbacchiara», mezzo utilizzato per il trasporto degli abbacchi morti.

4. Riferimenti statistici:

- Nel 1598 furono consumati a Roma 73.000 agnelli

- Nel 1629 furono consumati a Roma 165.797 agnelli su di una popolazione che contava 115.000 anime.

- Nicola Maria Nicolaj, nella sua stima, dal titolo «Memorie, leggi ed osservazioni sulle campagne e sull'Annona di Roma», Roma 1803, volume III, cap. «Scandaglio della spesa e fruttato di un anno d'una masseria di pecore bianche vissane composta di capi num. 2.500 ... presi i ragguagli sopra diverse masserie dell'Agro Romano ... spese ...introito: rimangono num. 1540 agnelli da venderli al macello, quali possono valutarsi sc. 1.80 uno per l'altro, che in tutto scudi 2772».

- La CCIAA dell'Aquila (1968) nel lavoro «Problemi attuali dell'allevamento ovino in Italia» mette in risalto dati statistici del patrimonio ovino laziale dal 1918 al 1963;

- L'Istat con «Indagine nazionale su alcuni aspetti degli allevamenti e delle produzioni ovine», decreto ministeriale del MiPAF 16 dicembre 1971, mette in luce la consistenza e la distribuzione delle razze nel Lazio nel 1971.

5. Riferimenti sociali ed economici, quali la presenza di produttori che da anni effettuano questo tipo di produzione:

- la tenuta di Castel di Guido: da una comunicazione tra il direttore dell'azienda e la sede centrale del Pio Istituto viene riportato che nel mese di ottobre del 1969 l'azienda ha consegnato alle dispense ospedaliere 4209 abbacchi, 16 animelle

- la tenuta di Castel di Guido: dalla contabilità di masseria siglata dal Vergaro e dal direttore nel 1958, nel 1960, nel 1965 e nel 1967 si riscontra la produzione e la vendita di abbacchi.

5. Numerose sono le feste campestri, sagre, manifestazioni che si svolgono nei comuni della Regione Lazio:

- Dal 1952 si svolge nel comune di Roiate (Roma) la «Sagra dell'Abbacchio Romano»;

- Dal 1978 si svolge nel comune di Fiamignano (Rieti) la «Mostra Rassegna Ovina» con degustazione dei prodotti derivati dal latte di pecora.

7. Riferimenti gastronomici:

- l'Abbacchio Romano, il giovanissimo agnello lodato da Giovenale con la frase stupenda «... il piu' tenero del gregge, vergine d'erba, piu' di latte ripieno di sangue...» fa parte del repertorio di secondi piatti della cucina tradizionale romana e laziale.

Art. 7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Reg. CEE 2081/92.

Art. 8 Confezionamento ed etichettatura

La carne di “Abbacchio Romano” deve essere immessa al consumo provvista di contrassegno, costituito dal logo riportato in calce al presente disciplinare, a garanzia dell'origine e dell'identificazione del prodotto.

La marchiatura deve essere effettuata al mattatoio. La carne è posta in vendita al taglio o confezionata, secondo i tagli di cui all'art. 5.

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e relative menzioni (in conformità, alle prescrizioni del reg. CE 1726/98 e successive modifiche) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- la designazione “Abbacchio Romano” deve essere apposta con caratteri significativamente maggiori, chiari, indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione Indicazione Geografica Protetta e/o I.G.P.

- **il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice.**

- il logo deve essere impresso sulla superficie della carcassa, in corrispondenza della faccia esterna dei tagli;

- il logo è costituito da un perimetro quadrato composto da tre linee colorate, verde, bianco e rosso,

interrotto in alto da una linea ondulata rossa che si collega ad un ovale rosso all'interno del perimetro e contenente una testa di agnello stilizzata. Il perimetro è interrotto, in basso, dalla scritta a caratteri maiuscoli rossi "I.G.P.". In basso, all'interno del perimetro quadrato, è riportata l'indicazione del prodotto "ABBACCHIO" in caratteri maiuscoli di colore giallo, e "ROMANO" a caratteri maiuscoli di colore rosso. I riferimenti di colore espressi in pantone sono riportati all'Art.9. E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda dai cui allevamenti il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione "Abbacchio Romano " deve figurare in lingua italiana.

Art. 9

Logo



INDICE COLORIMETRICO:

COLORI UTILIZZATI	PANTONE CORRISPONDENTE	PERCENTUALI QUADRICROMIA			
		C	M	Y	N
ROSSO SCURO	1805CVC	0%	91%	100%	23%
ROSSO	1797CVC	0%	94%	94%	6%
VERDE	361CVC	76%	0%	91%	0%
GIALLO	116CVC	0%	15%	94%	0%