

# ABBACCHIO ALLA BRACE



## INGREDIENTI

- 2 costolette di abbacchio
- 200 g di coscio d'abbacchio tagliato sottile
- olio extra vergine d'oliva
- sale
- pepe
- rosmarino

**PREPARAZIONE** Lasciate marinare la carne con olio, sale, pepe e rosmarino per almeno 2 ore coperta con un altro piatto. Mettete quindi la carne ad arrostire sul fuoco per circa 20 minuti rigirandola di tanto in tanto.

La **Camera di Commercio di Roma** è designata quale Autorità Pubblica di Controllo per la Denominazione “Abbacchio Romano” con decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali del 11.01.2008

**Comitato di Certificazione Sede operativa Area V**  
**Certificazione di Prodotto • Laboratorio Chimico-Merceologico**  
via Appia Nuova, 218 - 00183 Roma

**tel.** 06.52082051 | 06.52082521  
**fax** 06.52082493  
**e-mail** lcm.certificazioneprodotti@rm.camcorn.it  
**web** www.rm.camcom.it



La denominazione  
**ABBACCHIO ROMANO I.G.P.**



# L'ABBACCHIO ROMANO

deve avere le seguenti **caratteristiche**:

- **La Denominazione** “Abbacchio Romano” è riservata esclusivamente agli agnelli nati, allevati e macellati nel territorio della regione Lazio;
- **Razza**: gli agnelli maschi e femmine debbono appartenere alla razza sarda e suoi incroci, comisana e suoi incroci, sopravvisana e suoi incroci, massese e suoi incroci, merinizzata italiana e suoi incroci;
- **Colore**: le carni debbono essere di color rosa chiaro, con grasso di copertura bianco;

*I dati sopra indicati sono stati estratti dai Disciplinare di Produzione (Decreto Ministeriale 6 novembre 2003)*

La **Certificazione della Denominazione “Abbacchio Romano”** viene rilasciata dalla **Camera di Commercio di Roma** quale Autorità Pubblica di Controllo (APC) dove operano:

- L'Ufficio Certificazione di Prodotto
- Il Servizio Ispettivo
- IL Laboratorio Chimico - Merceologico
- Il Comitato di Certificazione

La **Camera di Commercio di Roma**, ai sensi del Regolamento Europeo, **certifica**:

- L'origine della materia prima
- Le modalità di allevamento
- Il prodotto ottenuto

## La conformità del Disciplinare di Produzione

Le modalità per la certificazione della Denominazione “Abbacchio Romano” sono:

- Iscrizione degli Allevamenti e dei Mattatoi nei relativi elenchi;
- Domanda annuale di assoggettamento;
- Comunicazione alla Camera di Commercio da parte degli Allevatori e dei Macellatori delle variazioni successive alla domanda di iscrizione e di assoggettamento;
- Controllo dei lotti di produzione;
- Effettuazione delle analisi chimico-fisiche presso il Laboratorio Chimico Merceologico della Camera di Commercio di Roma;
- Verifica da parte del Comitato di Certificazione della conformità del Cartellino;
- Rilascio delle fascette numerate da parte dell'Ufficio Certificazione di Prodotto.

## Zona geografica Protetta: IGP



Il termine indicazione geografica protetta, meglio noto con l'acronimo IGP, indica un marchio di origine che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata. Chi produce IGP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo .

Nel caso dell'abbacchio romano, le greggi usufruiscono di pascoli naturali, prati-pascolo e erbai tipici del territorio della regione Lazio che consentono le condizioni migliori per l'allevamento degli ovini, senza provocare stress all'animale e conferendo particolari qualità al latte di cui si nutrono gli agnelli. L'alimentazione delle greggi può essere integrata con foraggi secchi e con concentrati. E' severamente vietato l'utilizzo di sostanze di sintesi e di organismi geneticamente modificati.

La pratica della transumanza, effettuata nel periodo estivo, rappresenta un elemento che caratterizza ulteriormente la qualità del prodotto. Questa pratica, infatti, permette all'animale di sfuggire alla calura estiva e di nutrirsi di foraggi freschi.

## Etichettatura

Come stabilito dal Dispositivo di Controllo, la fascetta numerata progressivamente è quella riportata di seguito:

