



GIUNTA REGIONALE

Allegato A) alla Determinazione dirigenziale n. DPD019/189 del - 7 OTT. 2020

DIPARTIMENTO AGRICOLTURA
DPD 019 – Servizio Promozione delle Filiere e Biodiversità
Ufficio promozione filiere in ambito PSR
Via Catullo, 17 – 65127 Pescara

Regolamento (UE) n. 1151/2012 – Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 -
Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 - D.M. n. 12511/2013.
Istanza di riconoscimento della I.G.P. "Arrosticino d'Abruzzo"

ISTRUTTORIA TECNICA

DATI IDENTIFICATIVI DEL RICHIEDENTE (GRUPPO)

Ragione Sociale: **ASSOCIAZIONE REGIONALE PRODUTTORI "ARROSTICINO D'ABRUZZO"**

Sede legale: PIAZZA G. FALCONE E P. BORSELLINO, 3 - 66100 CHIETI (c/o Confartigianato)

Sede operativa: PIAZZA G. FALCONE E P. BORSELLINO, 3 – 66100 CHIETI

C.F.: 93059240692

E-mail: arrosticinolGP@gmail.com

PEC:

Telefono: 0871 330270 – 338 7633255

Legale rappresentante dell'Associazione: VERROCCHIO LORENZO

Referente per istruttoria: Domenico Fabio Cetrone Tel. 06 47822420

- DATI RELATIVI ALLA DOMANDA DI RICONOSCIMENTO

Domanda di riconoscimento acquisita al protocollo unico regionale al n. RA/0221300/20 del
22/07/2020



– VERIFICA COMPLETEZZA DELLA DOMANDA

La domanda di registrazione (Art. 6 DM 12511/2013):

- è stata avanzata al Mipaaf e alla Regione da soggetto legittimato; ☒ SI ☐ NO
- è stata presentata a mezzo PEC o in **formato cartaceo**; ☒ SI ☐ NO
- è in regola con le norme sul bollo; ☒ SI ☐ NO
- è firmata dal legale rappresentante; ☒ SI ☐ NO
- contiene l'indirizzo di posta certificata del soggetto richiedente; ☐ SI ☒ NO

La domanda di riconoscimento è accompagnata dai seguenti allegati:

- Atto costitutivo e/o statuto dell'Associazione ☒ SI ☐ NO
- Delibera assembleare del giorno 17.05.2020: ☒ SI ☐ NO
- Disciplinare di produzione ☒ SI ☐ NO
- Designazione organismo di controllo ☒ SI ☐ NO
- Relazione storica, corredata di riferimenti bibliografici, atta a comprovare:
 - produzione per almeno 25 anni ☒ SI ☐ NO
 - uso consolidato del nome ☐ SI ☒ NO
- Relazione socio-economica contenente:
 - quantità prodotta ultimo triennio ☒ SI ☐ NO
 - numero imprese coinvolte distinte per segmento della filiera ☒ SI ☐ NO
- Relazione tecnica che dimostri:
 - legame con il territorio/nesso di casualità zona-reputazione ☒ SI ☐ NO
 - ragioni rapporto causale territorio/qualità o caratteristiche ☐ SI ☒ NO
 - caratteristica qualitativa differenziante (evidenze tecnico-scientifiche) ☐ SI ☒ NO
- Cartografia ☒ SI ☐ NO
- Documento unico; ☒ SI ☐ NO

La domanda di registrazione è completa della documentazione prevista dall'Art. 6 DM n. 12511/2013:

☐ SI ☒ NO

Giunta Regionale d'Abruzzo



Eventuale documentazione integrativa/esplicativa richiesta con nota Prot. n. RA/253371/20 del 28/08/2020

Elenco documentazione integrata	Pervenuta in:
Nuova versione integrata relazione storica e relazione tecnica + scansione documenti vari a supporto (fatture, rapporti di prova, locandine, ecc.)	Prot. RA/280694/20 in data 28/09/2020

**PROPOSTA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
"ARROSTICINO D'ABRUZZO" I.G.P.**

<p>Giunta Regionale d'Abruzzo</p> <p>PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "ARROSTICINO D'ABRUZZO"</p>	<p>PROPOSTA DI DISCIPLINARE CON OSSERVAZIONI / MODIFICHE / SUGGERIMENTI DA PARTE DELLA REGIONE ABRUZZO</p>
<p>Art. 1 Nome del prodotto</p> <p>L'Indicazione Geografica Protetta "Arrosticino d'Abruzzo" è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.</p> <p>Art. 2 Descrizione del prodotto</p> <p>La denominazione "Arrosticino d'Abruzzo" designa esclusivamente il prodotto ottenuto, con le modalità descritte nel presente disciplinare, dalla lavorazione delle carni ovine. Al momento dell'immissione al consumo l'"Arrosticino d'Abruzzo" presenta le seguenti caratteristiche:</p> <p><u>2.1 Caratteristiche fisiche e organolettiche</u> Forma: a "spiedino", a parallelepipedo rettangolare lievemente irregolare nella parte edibile dello stecco.</p>	<p>Articolo 1 Denominazione</p> <p>L'Indicazione Geografica Protetta "Arrosticino d'Abruzzo" è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.</p> <p>Articolo 2 Caratteristiche del prodotto</p> <p>Al momento dell'immissione al consumo l'"Arrosticino d'Abruzzo" IGP presenta le seguenti caratteristiche:</p> <p><i>Caratteristiche fisiche e organolettiche</i> Forma: tipica dell'arrosticino, costituita da uno stecco in legno terminante a punta sul quale sono infilati dei pezzetti di carne e grasso, più o meno regolari, disposti a parallelepipedo rettangolare.</p>



Dimensioni:

- Lunghezza complessiva dello stecco: compresa tra 20 e 25 cm;
- Lunghezza della parte edibile dello stecco: compresa tra 10 e 12 cm.

Peso: compreso tra 20 e 40 gr.

Colore della carne: dal rosso chiaro al rosso cupo

Colore del grasso: dal bianco al bianco avorio

Consistenza della carne: soda, leggermente infiltrata di grasso

Consistenza del grasso: compatta, non sfilacciata.

2.2 Caratteristiche chimico-fisiche

Lipidi totali compresi tra 17.50 e 25.00%

Proteine (sul t.q.): tra 16.50 e 18.00%

Art. 3

Area di produzione

La zona di produzione dell'“*Arrosticino d'Abruzzo*” è rappresentata dall'intero territorio amministrativo della Regione Abruzzo.

Art. 4

Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli *input* (prodotti in entrata) e gli *output* (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto.

Tutti gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritti nei relativi elenchi, saranno assoggettati al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Dimensioni:

- Lunghezza complessiva dello stecco: compresa tra 20 e 25 cm;
- Lunghezza della parte edibile dello stecco: compresa tra 10 e 12 cm.

Peso: compreso tra 20 e 40 g;

Colore della carne: dal rosso chiaro al rosso cupo;

Colore del grasso: dal bianco al bianco avorio;

Consistenza della carne: soda, leggermente infiltrata di grasso;

Consistenza del grasso: compatta, non sfilacciata.

Caratteristiche chimico-fisiche

Lipidi totali compresi tra 17,50 e 25,00%.

Proteine (sul t.q.): tra 16,50 e 18,00%.

Articolo 3

Zona di produzione

La zona di produzione dell'“*Arrosticino d'Abruzzo*” IGP è rappresentata dall'intero territorio amministrativo della Regione Abruzzo.

Articolo 4

Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli *input* (prodotti in entrata) e gli *output* (prodotti in uscita). In questo modo, attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo **di cui all'art. 7** nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità **del prodotto lungo l'intera filiera produttiva**.

Tutti gli operatori, persone fisiche o giuridiche, iscritti nei relativi elenchi, saranno assoggettati al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal **presente** disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.



Art. 5

Descrizione del metodo di produzione

5.1 Materia prima

La materia prima adoperata per la produzione dell'“Arrosticino d'Abruzzo” I.G.P. consiste in carni fresche ottenute esclusivamente di carcasse di ovini di sesso femminile di età compresa tra i 12 e gli 84 mesi, di stato di ingrassamento non inferiore a 3 secondo quanto definito nella normativa cogente di settore e di peso non inferiore ai 30 kg. Le suddette carcasse devono essere lavorate esclusivamente all'interno degli impianti di lavorazione e confezionamento ubicati ~~nel territorio di produzione di cui al precedente art. 3 del presente disciplinare di produzione.~~ È fatto quindi espresso divieto di utilizzare come materia prima carni ovine “prelavorate”.

Il prodotto non contiene né coloranti né conservanti.

5.2 Metodo di produzione

1. Le carcasse destinate all'ottenimento dell'“Arrosticino d'Abruzzo” I.G.P. devono essere sottoposte ad un periodo minimo di frollatura di tre giorni ad una temperatura compresa tra 0 e 4°C. Il periodo di frollatura decorre dalla data di macellazione.
2. Ultimata la frollatura le carcasse sono avviate al sezionamento, operazione questa finalizzata alla suddivisione delle carcasse nelle parti anatomiche di coscia, spalla, lombo-filetto, pancia, petto e collo da utilizzare per l'ottenimento del prodotto.
3. I tagli così ottenuti vengono disossati manualmente con l'ausilio di appositi coltelli al fine di separare prima la carne – con la relativa parte grassa – dalle ossa e, dopo, la carne dal relativo grasso.
4. Le carni ed il grasso così ottenuti vengono inizialmente tolettate manualmente con l'ausilio di appositi coltelli, al fine di escludere le seguenti parti:
 - il tessuto adiposo molle;

Articolo 5

Descrizione del metodo di produzione

Materia prima

La materia prima adoperata per la produzione dell'“Arrosticino d'Abruzzo” IGP consiste in carni fresche ottenute esclusivamente da carcasse di ovini di sesso femminile di età compresa tra i 12 e gli 84 mesi, di stato di ingrassamento non inferiore a 3 secondo quanto definito nella normativa cogente di settore e di peso non inferiore ai 30 Kg. Le suddette carcasse devono essere lavorate esclusivamente all'interno degli impianti di lavorazione e confezionamento ubicati **nella zona di produzione di cui al precedente art. 3. È vietato l'utilizzo di materia prima rappresentata da carni ovine “prelavorate”.**

Il prodotto non contiene né coloranti né conservanti.

Metodo di produzione

1. Le carcasse destinate all'ottenimento dell'“Arrosticino d'Abruzzo” IGP devono essere sottoposte ad un periodo minimo di frollatura di tre giorni ad una temperatura compresa tra 0 e 4°C. il periodo di frollatura decorre dalla data di macellazione:
2. Ultimata la frollatura le carcasse sono avviate al sezionamento, operazione questa finalizzata alla suddivisione delle carcasse nelle parti anatomiche di coscia, spalla, lombo-filetto, pancia, petto e collo da utilizzare per l'ottenimento del prodotto.
3. I tagli così ottenuti vengono disossati manualmente con l'ausilio di appositi coltelli al fine di separare prima la carne – con la relativa parte grassa – dalle ossa e, dopo, la carne dal relativo grasso.
4. le carni ed il grasso così ottenuti vengono inizialmente tolettate manualmente con l'ausilio di appositi coltelli, al fine di escludere le seguenti parti:
 - il tessuto adiposo molle;



- le parti connettivali;
- tutte le membrane esterne dei muscoli e delle polpe nobili;
- i nervi dei muscoli di stinco sia di spalla che di coscia e del sottopaletta;
- il legamento nucale;
- il linfonodo della coscia;
- il grasso del petto e quello perineale.

5. Successivamente si procede alla “spiedinatura”, operazione consistente nel comporre l’arrosticino infilzando sul ceppo di materiale ligneo idoneo all’uso alimentare pezzi di magro e di grasso di forma a parallelepipedo con lati più o meno irregolari aventi le seguenti dimensioni: per la carne magra lunghezza tra 10 mm e 20 mm, larghezza tra 10 mm e 20 mm e altezza tra 3 mm e 20 mm; mentre, per il grasso, lunghezza tra 10 mm e 20 mm, larghezza tra 10 mm e 20 mm e altezza tra 3 mm e 15 mm.

Il singolo ~~spiedino~~ **spiedino** risulterà così formato da 4/6 pezzi di carne magra, provenienti dai tagli di cui al precedente punto 2, da alternare con due/tre cubetti di grasso, avendo cura di non inserire questi ultimi come primo o ultimo pezzo ~~dello spiedino~~ **dell’arrosticino** stesso. È fatto obbligo di iniziare e ultimare la composizione dell’arrosticino con pezzi di carne magra provenienti dai tagli “nobili” quali la coscia e/o il lombo-filetto. La lavorazione tradizionale del prodotto prevede esclusivamente l’utilizzo dei seguenti tagli di carne ovina e nelle percentuali indicate:

Tagli di carne tradizionali	Percentuali per 1 kg di prodotto
Coscia, Lombo-Filetto	36-40%
Spalla, Petto, Pancia, Collo	34-43%
Grasso	17-30%

- le parti connettivali;
- tutte le membrane esterne dei muscoli e delle polpe nobili;
- i nervi dei muscoli di stinco sia di spalla che di coscia e del sottopaletta;
- il legamento nucale;
- il linfonodo della coscia;
- il grasso del petto e quello perineale.

5. Successivamente si procede alla “spiedinatura”, operazione consistente nel comporre l’arrosticino infilzando sul ceppo di materiale ligneo idoneo all’uso alimentare pezzi di magro e di grasso di forma a parallelepipedo con lati più o meno irregolari aventi le seguenti dimensioni:

Taglio	Lunghezza	Larghezza	Altezza
Carne magra	10÷20 mm	10÷20 mm	3÷20 mm
Grasso	10÷20 mm	10÷20 mm	3÷15 mm

Il singolo **arrosticino** risulterà così formato da 4/6 pezzi di carne magra, provenienti dai tagli di cui al precedente punto 2, da alternare con due o tre cubetti di grasso, avendo cura di non inserire quest’ultimi come primo o ultimo pezzo **dell’arrosticino** stesso. È fatto obbligo di iniziare e ultimare la composizione dell’arrosticino con pezzi di carne magra provenienti dai tagli **cosiddetti** “nobili” quali la coscia e/o il lombo-filetto. La lavorazione tradizionale del prodotto prevede esclusivamente l’utilizzo dei seguenti tagli di carne ovina e nelle percentuali indicate:

Tagli di carne tradizionale	Percentuali per Kg di prodotto
Coscia, lombo-filetto	36-40%
Spalla, petto, pancia, collo	34-43%
Grasso	17-30%



Art. 6
Legame con il territorio

6.1—Il prodotto

L'“Arrosticino d'Abruzzo” ha acquisito nel tempo una grande reputazione sia per le sue qualità distintive che per le peculiarità del processo produttivo. Esso infatti presenta delle caratteristiche organolettiche uniche, ~~che sono il frutto essenzialmente dell'elevato standard qualitativo della materia prima utilizzata e di una modalità di lavorazione che prevede, per la composizione dello spiedino, l'utilizzo anche dei tagli pregiati della pecora ed in particolare l'obbligo di iniziare e ultimare la composizione dello spiedino con pezzi di carne magra provenienti dai tagli “nobili” quali la coscia e/o il lombo filetto.~~ Queste peculiarità esaltano ed elevano il profilo organolettico e la palatabilità del prodotto al momento del consumo.

Tali caratteristiche dipendono dallo stretto legame del prodotto con il territorio di origine, legame che è dimostrato da fattori storici, economico-produttivi e culturali.

6.2—Il territorio.

L'“Arrosticino d'Abruzzo” ha origine nella omonima Regione, il cui territorio di produzione, si estende sul versante meridionale dell'Appennino centrale, ed è geograficamente caratterizzato da valli profonde e boschive, particolarmente adatte alle attività di allevamento.

Tali caratteristiche hanno influenzato lo stile di vita della popolazione locale che, come dimostrano numerose fonti bibliografiche, fin dall'epoca romana si è sempre dedicata alla pastorizia.

L'allevamento, oltre ad essere una fonte economica, rivestiva un grande importanza per la sopravvivenza dell'uomo in quanto forniva sia il latte che la carne alimento base, quest'ultimo, nella dieta delle popolazioni contadine. Per i pastori abruzzesi, dediti al nomadismo per lunghi periodi dell'anno, la possibilità di poter disporre della carne ovina

Articolo 6

Legame con il territorio

Il prodotto

L'“Arrosticino d'Abruzzo” IGP ha acquisito nel tempo una grande reputazione sia per le sue qualità distintive che per le peculiarità del processo produttivo. Esso infatti presenta delle caratteristiche organolettiche uniche essenzialmente **dovute** all'elevato standard qualitativo della materia prima utilizzata **ed alla** modalità di lavorazione. **Questa, infatti, prevede obbligatoriamente che, nella composizione dell'“Arrosticino d'Abruzzo” IGP, i tagli pregiati della carne di pecora, ovvero la coscia e/o il lombo-filetto, siano utilizzati nella parte iniziale e finale dell'arrosticino.** Queste peculiarità esaltano ed elevano il profilo organolettico e la palatabilità del prodotto al momento del consumo.

Tali caratteristiche dipendono dallo stretto legame del prodotto con il territorio di origine, legame che è dimostrato da fatti storici, economico-produttivi e culturali.

Il territorio

L'“Arrosticino d'Abruzzo” IGP ha origine nella omonima Regione, il cui territorio di produzione, si estende sul versante meridionale dell'Appennino centrale, ed è geograficamente caratterizzato da valli profonde e boschive, particolarmente adatte alle attività di allevamento **degli ovini.**

Tali caratteristiche hanno influenzato lo stile di vita della popolazione locale che, come dimostrano numerose fonti bibliografiche, fin dall'epoca romana si è sempre dedicata alla pastorizia.

L'allevamento **ovino rappresentava, oltre che una fonte di reddito, un'importante fonte di sostentamento grazie all'ottenimento di latte e carne, alla base della dieta delle popolazioni locali.** Per i pastori abruzzesi, dediti al nomadismo per lunghi periodi dell'anno, la possibilità di poter disporre della carne ovina assicurava una



assicurava una risorsa alimentare da consumare in modo semplice e veloce e i benefici di un alimento ad alto valore nutritivo.

Il consumo della carne ovina sotto forma di arrosticini risulta quindi essere strettamente connessa alla storia e alla cultura della pastorizia transumante.

Questa specializzazione agricola ha trovato sbocco nella realizzazione di prodotti a base di carne ovina pregiati e ben noti. In questo contesto ~~la regione Abruzzo~~ si distingue, oltre che per la lavorazione dell'“Arrosticino d'Abruzzo”, anche per la paternità di altri piatti a base di carne ovina fresca quali ~~la “Miciischia”, la “Pecora aje cotturo o alla cottora”, l’“Agnello incaporechiato” e varie versioni di “Coratella”,~~ piatto a base di fegato, polmone e cuore di ovini.

Inizialmente ~~realizzato con carne proveniente da animali di fine carriera~~, con il trascorrere del tempo la produzione degli arrosticini si è ~~talmente evoluta grazie anche all'utilizzo di carne proveniente non più da animali improduttivi e/o di fine carriera bensì da capi che presentano elevati standard qualitativi delle carcasse da competere oggi con il consumo dell'agnello nelle preferenze dei consumatori (come attestato dall'Atlante dei prodotti tradizionali d'Abruzzo).~~

Numerosi sono al riguardo i documenti recuperati presso gli archivi comunali che attestano ~~una attività produttiva intensa~~, come ad esempio quelli relativi al rilascio di autorizzazioni sanitarie e di licenze commerciali che già dal 1930 documentano puntualmente la vendita al minuto di “carne di pecora sotto forma di arrosticini”.

~~Tra le attestazioni sulla reputazione del prodotto non possiamo non citare un articolo scritto dal milanese Luigi Prisco che descrive il resoconto di un suo viaggio in Abruzzo effettuato nel 1965 quando, ancora undicenne, riuscì a degustare a Penne (PE) un solo arrosticino “...ne ebbi uno solo e fui molto impressionato...”. Fu talmente stordito dal profumo e dal sapore dell'arrosticino che in~~

risorsa alimentare **di pronto consumo e di elevato valore nutritivo.**

Il consumo della carne ovina sotto forma di arrosticini risulta quindi strettamente connessa alla storia e alla cultura della pastorizia transumante.

Questa specializzazione agricola ha trovato sbocco nella realizzazione di prodotti a base di carne ovina pregiati e ben noti. In questo contesto **il territorio regionale abruzzese** si distingue, oltre che per la lavorazione dell'“Arrosticino d'Abruzzo” IGP, anche per la paternità di altri piatti a base di carne ovina **fresca e varie versioni di piatti** a base di fegato, polmone e cuore di ovini.

Inizialmente **realizzati con carni provenienti da animali a fine carriera**, con il trascorrere del tempo la produzione degli arrosticini si è evoluta **passando all'uso di capi ovini con elevati standard qualitativi delle carcasse, con conseguente incremento generale dei consumi, non solo a livello locale.**

Numerosi sono al riguardo i documenti recuperati presso gli archivi comunali che attestano **un'intensa attività commerciale** come, ad esempio, quelli relativi al rilascio di autorizzazioni sanitarie e di licenze commerciali che già dal 1930 documentano la regolare vendita al minuto di “carne di pecora sotto forma di arrosticini”.



~~seguito all'assaggio affermò "Non me ne vogliano gli amanti delle arti figurative: la sindrome di Stendhal esiste anche per gli altri piaceri della vita, e io ne fui travolto. Non me ne vogliano i vegani e i vegetariani: un cibo così buono non può nuocere alla salute, può solo fare bene". Era giunto in Abruzzo per il raduno dei reduci dal fronte russo a cui partecipava il padre e così ebbe l'occasione di assistere alla preparazione e alla cottura degli arrosticini nel comune di Villa Celiera (PE), presso quella che lui stesso definisce l'"Università dell'Arrosticino", ovvero il ristorante del Sig. Erasmo D'Andrea.~~

Nel 2006 l'"Atlante dei Prodotti Tradizionali d'Abruzzo", pubblicazione realizzata dall'ARSSA (Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo Abruzzo), **conferma** la rinomanza del prodotto *"..gli arrosticini di pecora sono una pietanza molto apprezzata. Il loro caratteristico sapore ha sempre incontrato il gusto dei consumatori e a questo deve la sua presenza tra le preparazioni più tradizionali, originali e identificative della terra d'Abruzzo"*.

L'anno successivo, nel 2007, il volume "il Pane e la Lingua – la dispensa abruzzese" nella sezione "Antiche golosità di montagna" **conferma la grande fama degli arrosticini:** *"ancora oggi molto pregiati e richiesticarichi di suggestioni e di rimandi simbolici al cibo consumato all'aperto, condito dal gusto della natura e dell'aria fresca e frizzante dei monti,"*.

Una ulteriore attestazione della reputazione acquisita nel tempo dal prodotto è fornita nel 2011 dal professore Francesco Avolio, docente di ~~linguistica italiana presso l'Università di L'Aquila, che nell'ambito di una ricerca inter-ateneo pubblica "Il Mistero degli Arrosticini", studio sull'origine linguistica del termine "arrosticino" e sull'origine geografica del prodotto all'interno del territorio abruzzese:~~ *"..... agli arrosticini abruzzesi; la diffusione del*

Nel 2006 l'"Atlante dei Prodotti Tradizionali d'Abruzzo", pubblicazione realizzata dall'Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo Abruzzo (ARSSA), **a proposito della** rinomanza del prodotto, **riportava:** *"... gli arrosticini di pecora sono una pietanza molto apprezzata. Il loro caratteristico sapore ha sempre incontrato il gusto dei consumatori e a questo deve la sua presenza tra le preparazioni più tradizionali, originali e identificative della terra d'Abruzzo"*.

Ancora, nel 2007, nel volume "il Pane e la Lingua – la dispensa abruzzese" nella sezione "Antiche golosità di montagna" **viene riportato:** *"ancora oggi molto pregiati e richiesti carichi di suggestione e di rimandi simbolici al cibo consumato all'aperto, condito dal gusto della natura e dell'aria fresca e frizzante dei monti,"*.

Un'importantissima attestazione della reputazione acquisita nel tempo dal prodotto è fornita nel 2011 dal Professore Francesco Avolio, docente dell'Università dell'Aquila, **che nella pubblicazione "Il Mistero degli Arrosticini", relativo allo studio sull'origine linguistica del termine "arrosticino" e sull'origine geografica del prodotto all'interno del territorio abruzzese, riporta:** *"..... agli arrosticini abruzzesi; la diffusione del*



<p><i>termine in italiano marcia infatti di pari passo, da circa un ventennio, con l'aumento della loro popolarità, davvero sorprendente visto che si tratta di un cibo antico, "povero" e di ambito pastorale; etuttavia hanno saputo varcare i confini dell'ambiente sociale e geografico di origine".</i></p>	<p><i>termine in italiano marcia infatti di pari passo, da circa un ventennio, con l'aumento della loro popolarità, davvero sorprendente visto che si tratta di un cibo antico, "povero" e di ambito pastorale; etuttavia hanno saputo varcare i confini dell'ambiente sociale e geografico di origine".</i></p>
<p>6.3 — Il Legame del prodotto con il territorio La produzione dell'“Arrosticino d'Abruzzo” ha sempre rappresentato una importante occasione di lavoro per la popolazione locale e ancora oggi essa costituisce una significativa attività economica ed una delle più importanti fonte di occupazione della Regione Abruzzo. Negli ultimi trenta anni la fioritura di una serie di piccole aziende ha determinato la nascita di un vero e proprio “Distretto dell'Arrosticino d'Abruzzo”, che si caratterizza per la particolare vitalità degli operatori, alcuni dei quali hanno avviato una significativa attività di export del prodotto.</p> <p>Questa connotazione del sistema produttivo ha consentito negli anni lo sviluppo e il mantenimento di conoscenze e abilità che si sono tramandate di generazione in generazione e che non sono riscontrabili in altre zone. La lavorazione richiede, infatti, una buona dose di manualità e competenze specifiche, in special modo nel sezionamento e disosso delle carcasse, nella rifilatura dei tessuti connettivi dai tagli di carne e nelle operazioni di sezionamento e infilatura dei pezzetti di carne nello spiedo — che comportano l'utilizzo di maestranze abili ed esperte. Occorre inoltre ricordare la presenza storica di un indotto locale legato alla produzione degli arrostitini, che oggi riguarda la produzione autoctona di macchine utensili per la lavorazione del prodotto e di specifici sistemi di cottura de prodotto finale (es. “canalette”), testimonianza evidente della forte e persistente compenetrazione tra il prodotto e l'economia locale.</p> <p>Il legame culturale del prodotto al territorio è evidenziato dalla consolidata e costante presenza del prodotto nei menù della</p>	<p>Il legame del prodotto con il territorio La produzione dell'“Arrosticino d'Abruzzo” IGP ha sempre rappresentato, nel corso del tempo, una importante attività economica nonché fonte di occupazione nel territorio regionale.</p> <p>Negli ultimi trenta anni la fioritura di una serie di piccole aziende ha determinato la nascita di un vero e proprio “Distretto dell'Arrosticino d'Abruzzo”, che si caratterizza per la particolare vitalità degli operatori, alcuni dei quali hanno avviato una significativa attività di export del prodotto.</p> <p>Questa connotazione del sistema produttivo ha consentito negli anni lo sviluppo e il mantenimento di conoscenze e abilità che si sono tramandate di generazione in generazione e che non sono riscontrabili in altre zone. La lavorazione richiede, infatti, una buona dose di manualità e competenze specifiche, in special modo nel sezionamento e disosso delle carcasse, nella rifilatura dei tessuti connettivi dai tagli di carne e nelle operazioni di sezionamento e infilatura dei pezzetti di carne nello stecco in legno che comportano l'utilizzo di maestranze abili ed esperte. Occorre inoltre ricordare la presenza storica di un indotto locale legato alla produzione degli arrostitini, che oggi riguarda la produzione, a livello locale, di macchine utensili per la lavorazione del prodotto e di specifici sistemi di cottura de prodotto finale (es. “canalette”), testimonianza evidente della forte e persistente compenetrazione tra il prodotto e l'economia locale.</p> <p>Il legame culturale del prodotto al territorio è evidenziato dalla consolidata e costante presenza del prodotto nei menù della</p>



ristorazione abruzzese, tanto che si può dire che non esista un comune, ~~ubicato sia all'interno che nella fascia costiera della Regione Abruzzo~~, dove non sia possibile degustare il prodotto.

A cementare questo legame si tengono ogni anno nel territorio abruzzese innumerevoli sagre/manifestazioni, tra le quali a titolo meramente esemplificativo si riporta la "Sagra di Succiano (frazione del comune di Acciano ubicato nella provincia di L'Aquila), che contribuiscono a perpetuare la fama del prodotto.

Una ulteriore evidenza del legame culturale del prodotto con il territorio è data dalla permanenza nel lessico specialistico locale di termini gergali che risalgano alle caratteristiche che deve possedere la materia prima, all'antica tradizione produttiva e alla preparazione e consumo del prodotto destinato ad essere immesso al consumo come ad esempio: "*Li pecore vecchie e grass' fa bon li rustell*" (la pecora vecchia e grassa fa arrostiticini buoni), "*Lu grass' a li rustell ci vo' sinno' ni je bun*" ("Il grasso è necessario per un buon arrostiticino" in quanto ne favorisce la cottura rafforzandone la serbevolezza), "*A infilà s'abbie la matin*" ("A infilzare la carne di pecora nei ceppi si inizia la mattina" considerato, come già in precedenza evidenziato, l'elevata dose di manualità richiesta nelle operazioni di lavorazione).

La cultura dell'arrostiticino, inoltre, ha talmente impregnato la vita e i comportamenti quotidiani della gente del posto da essere alla base di una serie di detti, canzoni e proverbi incentrati sul prodotto. Tra questi citiamo la canzone "*Gli arrostiticini*" (di seguito riportata) composta e cantata dal cantautore locale Franco Palumbo, in arte Roppoppò e la poesia "*J'arrestiglie de Cevetelle*" composta intorno al 1950 da Ernesto De Carolis, insegnante ed artista di Civitella Casanova, comune ubicato nella provincia di Pescara considerato una delle "patrie" dell'arrostiticino abruzzese.

ristorazione abruzzese, tanto che si può dire che non esista un comune, **all'interno del territorio abruzzese**, dove non sia possibile degustare il prodotto.

A cementare questo legame **basta considerare che in tutte le sagre/manifestazioni che si tengono in Abruzzo, è immancabile la presenza degli arrostiticini.**

Una ulteriore evidenza del legame culturale del prodotto con il territorio è data dalla permanenza nel lessico specialistico locale di termini **dialettali che riguardano l'arrostiticino abruzzese**, quale, ad esempio, "*Rustell*", sinonimo di arrostiticino, oppure "*canaletta o fornacella*", quali nomi propri della tipica struttura metallica nella quale viene posto il carbone e si dà luogo alla cottura degli arrostiticini. A tal riguardo si segnala come tale strumento è presente in quasi tutte le abitazioni abruzzesi.

In conclusione l'arrostiticino d'Abruzzo rappresenta una componente della cultura culinaria popolare regionale, confermata da



<p style="text-align: center;">Art. 7 Organismo di controllo</p> <p>I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti da Agroqualità S.r.l. – Viale Cesare Pavese 305 00144 Roma - tel. 06.54228575 fax 06.54228692 posta elettronica: agroqualita@legalmail.it - agroqualita@agroqualita.it</p> <p style="text-align: center;">Art. 8 Confezionamento ed etichettatura</p> <p>A salvaguardia della qualità del prodotto le operazioni di confezionamento devono avvenire all'interno del territorio di produzione entro un massimo di 5 ore dall'“infilatura” in quanto la carne tende ad assorbire odori e umidità ambientali e a cambiare colore scurendosi.</p> <p>L'“Arrosticino—IGP” fresco, congelato o surgelato è posto in vendita in confezioni chiuse ed etichettate di capacità compresa tra i 200 gr e i 5 kg.</p> <p>Lo stecco deve recare inciso su entrambi i lati dell'impugnatura (porzione dello stecco non occupata dalla parte edibile del prodotto) in forma chiara e leggibile la dicitura “Arrosticino d'Abruzzo” IGP, il lotto di confezionamento ed eventualmente la denominazione dell'azienda produttrice o il marchio aziendale.</p> <p>All'atto dell'immissione al consumo il prodotto deve recare una etichetta informativa posta sulla confezione. L'etichetta reca a caratteri chiari e leggibili, oltre al logo di cui all'art. 9, e alle informazioni corrispondenti ai requisiti della normativa cogente di settore le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Arrosticino d'Abruzzo” (intraducibile) seguito dalla espressione (traducibile) “Indicazione Geografica Protetta” oppure “IGP”; • il logo della IGP di cui all'art. 9. <p>È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.</p>	<p>ulteriori elementi quali ad esempio, canzoni, poesie, rappresentazioni e teatrali.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 7 <i>Organismo di controllo</i></p> <p>I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare sono svolti da Agroqualità S.r.l. – Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma – tel.: 06.54228575, fax: 06.54228692, posta elettronica: agroqualita@legalmail.it - agroqualita@agroqualita.it.</p> <p style="text-align: center;">Articolo 8 <i>Confezionamento ed etichettatura</i></p> <p>A salvaguardia della qualità del prodotto le operazioni di confezionamento devono avvenire all'interno del territorio di produzione entro un massimo di 5 ore dalla spiedinatura in quanto la carne tende ad assorbire odori e umidità ambientali e a cambiare colore scurendosi.</p> <p>L'“<i>Arrosticino d'Abruzzo</i>” IGP fresco, congelato o surgelato è posto in vendita in confezioni chiuse ed etichettate di capacità compresa tra i 200 gr e 5 Kg.</p> <p>Lo stecco deve recare incisa su entrambi i lati dell'impugnatura (posizione dello stecco non occupata dalla parte edibile del prodotto) in forma chiara e leggibile la dicitura “Arrosticino d'Abruzzo IGP” ed eventualmente la denominazione dell'azienda produttrice o il marchio aziendale.</p> <p>All'atto dell'immissione al consumo il prodotto deve recare una etichetta informativa posta sulla confezione. L'etichetta reca a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti della normativa cogente di settore le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • “Arrosticino d'Abruzzo” (intraducibile) seguito dalla espressione (traducibile) “Indicazione Geografica Protetta” oppure “IGP”; • Il logo della IGP di cui all'art. 9. <p>È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione.</p>
---	---



È consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

È altresì ammessa presso i punti vendita la vendita del prodotto sfuso, a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti, bene in vista, le stesse informazioni previste per le confezioni definite dal presente disciplinare di produzione.

Art. 9

Logo

Il logo del prodotto sotto riportato rappresenta, in modo stilizzato, la vista panoramica del Gran Sasso, monte simbolo degli Appennini e della Regione Abruzzo anche per la sua forma che riproduce una donna coricata e per questo chiamata <La Bella Addormentata>; è di colore Bordeaux (Pantone P54-16C – C30% M100% Y75% K40%), alla cui base è posto l'arrosticino di colore Bordeaux (Pantone P54-16C – C30% M100% Y75% K40%), caratteristico prodotto della tradizione Abruzzese.

Nella parte inferiore del logo è riportato l'acronimo "I.G.P." a lettere capitali in carattere tipografico Montserrat (12PT) di colore Bordeaux (Pantone P54-16C – C30% M100% Y75% K40%). Il tutto è contenuto in un cerchio dal fondo color beige (Pantone P20-1C – C0% M15% Y30% K0%) e dal bordo di colore Bordeaux (Pantone P54-16C – C30% M100% Y75% K40%). Nella parte centrale del cerchio si sviluppa la scritta "Arrosticino d'Abruzzo" in carattere tipografico Garogier (40PT "Arrosticino" e 30PT "d'Abruzzo") di colore Bordeaux (Pantone Black 6C – C10% M61% Y32% K96%).

Il logotipo può essere utilizzato anche in bianco (Pantone 11-0601 – TCX Bright White - C=5% - M=1% - Y=0% - K=0%) e nero (Pantone P54-

È consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

È altresì ammessa presso i punti vendita la vendita del prodotto sfuso, a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti, bene in vista, le stesse informazioni previste per le confezioni definite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 9

Logo

Il logo del prodotto sotto riportato rappresenta, in modo stilizzato, la vista panoramica del Gran Sasso, monte simbolo degli Appennini e della Regione Abruzzo anche per la sua forma che riproduce una donna corica e per questo chiamata <La Bella Addormentata>; è di colore Bordeaux (Pantone P54-16C – C30% M100% Y75% K40%), alla cui base è posto l'arrosticino di colore Bordeaux (Pantone P54-16C – C30% M100% Y75% K40%), caratteristico prodotto della tradizione Abruzzese.

Nella parte inferiore del logo è riportato l'acronimo "I.G.P." a lettere capitali in carattere tipografico Montserrat (12PT) di colore Bordeaux (Pantone P54-16C – C30% M100% Y75% K40%). Il tutto è contenuto in un cerchio dal fondo color beige (Pantone P20-1C – C0% M15% Y30% K0%) e dal bordo di colore Bordeaux (Pantone P54-16C – C30% M100% Y75% K40%). Nella parte centrale del cerchio si sviluppa la scritta "Arrosticino d'Abruzzo" in carattere tipografico Garogier (40PT "Arrosticino" e 30PT "d'Abruzzo") di colore Bordeaux (Pantone Black 6C – C10% M61% Y32% K96%).

Il logotipo può essere utilizzato anche in bianco (pantone 11-0601 – TCX Bright White – C=5% - M=1% - Y=0% - K=0%) e nero (Pantone P54-



<p>16C – C30% M100% Y75% K40%) come nella riproduzione sotto riportata.</p> <p>Il logo sarà impiegato in modo inscindibile con la dicitura IGP e si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.</p> <p>La dimensione minima di utilizzo è pari a 40 mm.</p> <p>Il logo tipo si potrà adattare alle varie declinazioni di utilizzo.</p> <div data-bbox="165 725 456 1021">  </div> <div data-bbox="469 725 759 1021">  </div>	<p>16C – C30% M100% Y75% K40%) come nella riproduzione sotto riportata.</p> <p>Il logo sarà impiegato in modo inscindibile con la dicitura IGP e si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.</p> <p>La dimensione minima di utilizzo è pari a 40 mm.</p> <p>Il logo tipo si potrà adattare alle varie declinazioni di utilizzo.</p> <div data-bbox="785 698 1059 976">  </div> <div data-bbox="1059 698 1350 976">  </div> <p>NB: Il logo a colori deve riportare la indicazione IGP</p>
--	---



PARERE IN MERITO ALLA PROPOSTA

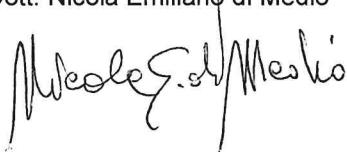
La richiesta avanzata dall'Associazione Regionale Produttori "Arrosticino d'Abruzzo", finalizzata al riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta "**Arrosticino d'Abruzzo**" è adeguatamente supportata da idonea documentazione storica, economica, tecnica e commerciale – a seguito integrazione della medesima - pertanto si ritiene che la stessa sia meritevole di accoglimento.

Gli scriventi, nel prendere atto della complessiva conformità tecnico-normativa della proposta, esprimono **PARERE FAVOREVOLE** in merito alla richiesta avanzata dall'Associazione Regionale Produttori "Arrosticino d'Abruzzo" circa la richiesta di riconoscimento della **Indicazione Geografica Protetta "Arrosticino d'Abruzzo"**, rinviando eventuali approfondimenti nelle sedi competenti.

Associazione Regionale Produttori
Arrosticino d'Abruzzo

Pescara, lì 06 ottobre 2020

Il Funzionario istruttore
Dott. Nicola Emiliano di Medio



Il Funzionario istruttore
Dott. Giuseppe Cavaliere

