

#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

Tutto il territorio della Regione Lazio.

#### 5. Legame con la zona geografica

##### 5.1. Specificità della zona geografica

L'intero territorio della regione Lazio permette, con le proprie caratteristiche pedoclimatiche, quali rilievi di varia natura, monti calcarei, vulcanici, colline, pianure alluvionali, una temperatura media annuale variabile tra 13-16 °C e 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.

Gli «abbacchi» sono allevati allo stato brado e semibrado e nutriti con latte materno (allattamento naturale). Le pecore matricine usufruiscono di pascoli naturali, prati-pascolo ed erbai tipici dell'area geografica di produzione di cui al punto 4; gli abbacchi e le pecore matricine non sono 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.

##### 5.2. Specificità del prodotto

La carne di «Abbacchio Romano» si distingue per il suo colore rosa chiaro e il grasso di copertura bianco; la tessitura fine; la consistenza compatta, leggermente infiltrata di grasso. Queste caratteristiche rendono l'«Abbacchio Romano» noto nella stessa gastronomia regionale tanto da ricoprire un ruolo fondamentale nella cucina romana e laziale dando origine a circa cento piatti diversi.

##### 5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

L'«Abbacchio Romano» 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 Regione Lazio, ma anche e soprattutto dalla reputazione che lo stesso ha da sempre dimostrato di possedere presso il consumatore. I fattori naturali consentono alle pecore matricine di utilizzare i prati naturali e i prati-pascolo, in modo da conferire particolari qualità al latte destinato all'alimentazione degli agnelli, determinando un sinergismo eccezionalmente favorevole oltre che per la qualità anche per l'omogeneità delle caratteristiche della carne. Il prodotto IGP ha, infatti, una notevole influenza sulla stessa gastronomia regionale, ricoprendo un ruolo fondamentale nella cucina romana e laziale, tanto da dare origine a circa cento piatti diversi. A livello sociale il legame tra prodotto e territorio 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 nella Regione Lazio. Infatti, dal vocabolario romanesco di Chiappino si chiama «abbacchio» il figlio della pecora ancora lattante o da poco svezzato; «agnello» il figlio della pecora che ha quasi 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).

#### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) e infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

