

CONSIGLIO REGIONALE DELL' ABRUZZO

III COMMISSIONE

Agricoltura, Sviluppo economico e Attività produttive

XII LEGISLATURA

SEDUTA DELL' 11 OTTOBRE 2024

Presidente: Nicola Campitelli

Consigliere Segretario: in assenza del Consigliere Segretario eletto, svolge le funzioni il Consigliere Francesco Prospero.

VOTI	COMPONENTI III COMMISSIONE	ASS.
3	CAMPITELLI NICOLA	
2	PROSPERO FRANCESCO	
2	ROSSI MARIA ASSUNTA	X
2	ROSSI MARILENA	
2	LUGINI GIANPAOLO	
4	DI MATTEO EMILIANO	
3	MANNETTI CARLA	
2	PEPE DINO	
2	BLASIOLI ANTONIO	
2	DI MARCO ANTONIO	
2	ALESSANDRINI ERIKA	
2	MENNA VINCENZO	
1	PAVONE ENIO	X
1	MONACO ALESSIO	
1	D'AMICO LUCIANO	

Il Consigliere Maria Assunta Rossi delega il Consigliere Francesco Prospero.

RISOLUZIONE N. 2/Terza Commissione

Risoluzione n. 2/Terza Commissione del 16.07.2024 a firma dei Consiglieri Verrecchia, Di Matteo, Mannetti avente ad oggetto: *“Riconoscimento DOP e IGP Arroscicino Abruzzese”*

LA TERZA COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE

Vista la Risoluzione n. 2 prot. n. 7208 del 16.07.2024 a firma dei Consiglieri Verrecchia, Di Matteo, Mannetti avente ad oggetto: “*Riconoscimento DOP e IGP Arrostitico Abruzzese*”;

Udita l’illustrazione del proponente;

Visto l’articolo 158 del Regolamento interno per i lavori del Consiglio regionale;

all’unanimità dei Consiglieri presenti: (Voti 30)

Hanno votato a favore i Consiglieri: Campitelli (Voti 3), Prospero (Voti 2) + delega di Rossi M. A. (Voti 2), Rossi M. (Voti 2), Lugini (Voti 2), Di Matteo (Voti 4), Mannetti (Voti 3), Pepe (Voti 2), Blasioli (Voti 2), Di Marco (Voti 2), Alessandrini (Voti 2), Menna (Voti 2), Monaco (Voti 1) e D’Amico (Voti 1).

L’APPROVA

nel testo che di seguito si trascrive:

IL CONSIGLIO REGIONALE

PREMESSO CHE:

- la Regione Abruzzo è da sempre sensibile alla promozione e alla tutela del comparto agroalimentare ed enogastronomico del territorio regionale e delle sue eccellenze;
- dalla risoluzione n. 1/2024, che affronta il tema del riconoscimento dell’arrostitico con il marchio DOP, è emersa la necessità oggettiva di tutelare questo prodotto, riconosciuto come una delle eccellenze enogastronomiche dell’Abruzzo;
- le indicazioni geografiche DOP e IGP stabiliscono diritti di proprietà intellettuale per prodotti specifici, le cui qualità sono specificamente legate alla zona di produzione;
- i riconoscimenti DOP e IGP sono, difatti, strumenti giuridici disciplinati dal Regolamento UE che tutelano il “legame” tra il territorio geografico di produzione e la qualità dei prodotti agricoli – alimentari;
- “L’Arrostitico d’Abruzzo” risulta già inserito dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (MIPAAF) nel PAT;
- sono stati formalizzati i comitati per entrambi i riconoscimenti.

CONSIDERATO CHE:

- l’arrostitico è considerato a tutti gli effetti uno dei principali simboli distintivi della cultura alimentare ed agropastorale abruzzese ed è prodotto praticamente in tutto il territorio regionale;

- il riconoscimento dell'arrosticino con il marchio DOP e IGP, attraverso le competenti procedure per il riconoscimento, è da considerare come opportunità di valorizzazione ed impulso per tutta la filiera di produzione, in particolar modo, per la pastorizia abruzzese;
- già oggi sul mercato alimentare sono presenti imitazioni dell'arrosticino abruzzese, prodotti con carni provenienti al di fuori del nostro Paese a scapito delle aziende locali e quindi automaticamente della valorizzazione del prodotto, della sostenibilità delle produzioni e della salvaguardia dei paesaggi e dei pascoli montani;
- già l'ARA, Associazione regionale allevatori d'Abruzzo e la Coldiretti Abruzzo, sono impegnati sul tema del riconoscimento "Arrosticino d'Abruzzo Dop";
- già l'Associazione regionale dei produttori "dell'Arrosticino d'Abruzzo IGP", coadiuvati da Confagricoltura Abruzzo, chiedono ed hanno avviato il percorso per il riconoscimento IGP dell'arrosticino;
- esistono esempi di prodotti con riconoscimento DOP e IGP come "Il Montepulciano" e "l'Aceto Balsamico di Modena" i quali sono dotati di entrambe le tipologie di certificazione che ne salvaguardano tanto l'identità quanto la qualità.

RITENUTO CHE:

- la Commissione competente su tale tema, grazie al contributo e alle informazioni ricevute dalle audizioni susseguitesi nelle date del 13/06/2024, 18/06/2024 e 04/07/2024, ha avuto modo di constatare l'importanza e la necessità di intervenire celermente su questo argomento;
- con tali riconoscimenti comunitari, si potrà finalmente valorizzare una tradizione, un simbolo culinario e un lavoro che da decenni è portato avanti con cura e amore da migliaia di produttori abruzzesi;
- di fatto, la produzione degli arrostiticini in Abruzzo è diventata, col passare del tempo, una vera e propria branca del settore secondario economico, considerando che in quest'ambito lavorano moltissime persone che contribuiscono al fatturato totale agroalimentare della Regione;
- è necessario rilanciare un'attività produttiva storica e ricca di tradizioni nella Regione Abruzzo come quella dell'ovinicoltura così da rivitalizzare questo settore ed evitare il rischio di diminuzione degli ovini, cosa che metterebbe, tra l'altro, a rischio la produzione locale;
- l'ottenimento del marchio DOP e IGP su questo prodotto, oltre a tutelare lo sviluppo economico e commerciale della Regione, porterebbe una nuova linfa per il settore zootecnico ovino nel territorio abruzzese e, di conseguenza, la possibilità di sostenere al meglio l'economia rurale della Regione;
- il prodotto che è ormai offerto, con diversi gradi di qualità e affidabilità, e vive da molti anni a questa parte un preoccupante fenomeno di massificazione che ne sta disperdendo le originarie caratteristiche organolettiche e culturali a vantaggio di una promiscuità

dell'immagine stessa dell'arrosticino e di un cannibalismo commerciale che a breve ne determinerà la perdita dell'identità abruzzese e dei requisiti minimi di originalità.

IMPEGNA

Il Presidente della Regione e il Governo regionale

- a intraprendere tutte le azioni necessarie a sostenere il percorso di certificazione DOP e IGP del prodotto “Arrosticino d’Abruzzo”, sigilli di qualità, di valorizzazione e tipizzazione necessaria per la tutela di un’eccellenza gastronomica, ormai tra i simboli indiscussi del “made in Abruzzo”;
- a incrementare le risorse da destinare al settore dell’ovinicoltura per incrementare la produzione locale e incentivare gli allevatori abruzzesi al mantenimento e lo sviluppo di questa storica attività nella Regione Abruzzo.

IL CONSIGLIERE SEGRETARIO

f.f. Francesco Prospero

IL PRESIDENTE

Nicola Campitelli

Si attesta che i su riportati atti sono trasmessi in conformità alla disciplina di cui al D.Lgs n. 196/2003, al D.Lgs. n. 33/2013 e al Regolamento (UE) n. 679/2016.