

Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě žádosti o schválení změny menšího rozsahu v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012

(2019/C 3/09)

Evropská komise schválila tuto žádost o změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

Žádost o schválení této změny menšího rozsahu je veřejně dostupná v databázi Komise DOOR.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„ZAMPONE MODENA“

EU č.: PGI-IT-01501-AM01 – 20.4.2018

CHOP () CHZO (X)

1. **Název**

„Zampone Modena“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Název „Zampone Modena“ je vyhrazen vařenému nasolenému produktu, který vykazuje ve chvíli předání ke spotřebě tyto organoleptické, chemické a fyzikálně-chemické vlastnosti:

Vlastnosti:

Konzistence: produkt musí jít snadno nakrájet na plátky, které se nesmí rozpadat.

Vzhled při řezu: plátek je kompaktní a má jednotnou velikost částic.

Barva plátku: růžová zbarvená až do různých odstínů červené.

Chuť: typická příchuť.

Chemické a fyzikálně-chemické vlastnosti masa:

Celkový obsah bílkovin: 17 % min.

Poměr tuky/bílkoviny: 1,9 max.

Poměr kolagen/bílkoviny: 0,5 max.

Poměr voda/bílkoviny: 2,70 max.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Vepřová nožička „Zampone Modena“ se skládá ze směsi vepřového masa z příčně pruhované svaloviny, vepřového tuku, kůže, soli, pepřových zrněk a/nebo drceného pepře. Lze použít rovněž tyto přísady: víno, voda podle správných postupů průmyslového využití, přírodní aroma, koření a aromatické rostliny, cukr a/nebo dextróza a/nebo fruktóza, dusitan sodný a/nebo draselný v maximální dávce 140 dílů na milion, kyselina askorbová a její sodná sůl. Kouřová aroma nejsou povolena. Získaná směs je plněna do přírodních obalů tvořených kožním povlakem přední končetiny prasete včetně posledních článků prstů a je spojena v horním konci.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

3.4. Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Výroba „Zampone Modena“ zahrnuje tyto kroky: příprava surovin, mletí, mísení, plnění, po němž následuje sušení u čerstvých prodáváných produktů, nebo eventuální předvaření a náležitě tepelné zpracování u produktů, které jsou prodávány jako vařené.

3.5. Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Vepřová nožička „Zampone Modena“ je prodávána v celku. Čerstvé produkty se prodávají volně ložené nebo v obalu, vařené produkty jsou prodávány ve vhodných hermetických obalech. Operace balení se musí uskutečnit výlučně v oblasti produkce vymezené v bodě 4.

3.6. Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Název chráněného zeměpisného označení „Zampone Modena“ musí být proveden na etiketě zřetelným a nesmazatelným písmem, které se odlišuje jasně od všech písemných údajů na etiketě a musí u něho bezprostředně následovat údaj „chráněné zeměpisné označení“ a/nebo zkratka „CHZO“. Je zakázáno připojovat jakékoli označení, které není výslovně stanoveno. Je povoleno používat údaje, které odkazují na jména, názvy společností nebo soukromé značky, pokud nevykazují sebechválu nebo nejsou s to uvést spotřebitele v omyl.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Vepřová nožička „Zampone Modena“ je produkována v tradiční oblasti produkce, jež je zeměpisně určena celkovým územím těchto italských provincií: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forli-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milan, Monza a Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona a Rovigo.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Vepřová nožička „Zampone Modena“ vděčí za svou proslulost zeměpisnému původu míst, kde je tradičně vyráběna. Vepřová nožička „Zampone Modena“ je původem z Modeny a pak byla vyráběna v dalších oblastech severní Itálie, kam byly předány postupy výroby těchto uzenářských produktů a kde se rozšířily. Historický původ „Zampone Modena“ spadá do začátku 16. století. Vynalézavost a technické schopnosti tradičně přenášené z generace na generaci, aby se udrželo dědictví předků, jsou hlavní složkou tohoto produktu, jehož vlastnosti i dnes silně závisí na lidském faktoru a faktoru prostředí. Pověst „Zampone Modena“ je potvrzena četnými literárními svědectvími.

Kvalita produktu se zeměpisným označením závisí na přírodních a lidských faktorech v oblasti produkce. Za podmínky životního prostředí ve vymezené oblasti lze pokládat typické klima na severu a ve středu Itálie. Význam vztahu s tradičním územím produkce je představován technickým umem zpracovatelů vzhledem k tomu, že se dělníci zde v průběhu času specializovali, aby bylo možné dále pokračovat ve zpracovatelských postupech a plně dodržovat tradice. Veškeré tradice a charakteristiky prostředí mají úzkou souvislost se sociálně ekonomickým vývojem, který charakterizuje oblast produkce do té míry, že vede k nenapodobitelným vlastnostem.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

Tento úřad zahájil vnitrostátní řízení o námitce tím, že zveřejnil návrh na změnu CHZO „Zampone Modena“ v Úředním věstníku Italské republiky č. 47 ze dne 26. února 2018.

Úplné znění specifikace je k dispozici na internetové adrese: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>