

**Offentliggørelse af enhedsdokument med ændringer som følge af en ansøgning om godkendelse af en ændring af mindre omfang i henhold til artikel 53, stk. 2, andet afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012**

(2019/C 3/09)

Europa-Kommissionen har godkendt denne mindre ændring i overensstemmelse med artikel 6, stk. 2, tredje afsnit, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Ansøgningen om godkendelse af denne mindre ændring offentliggøres i Kommissionens DOOR-database.

ENHEDSDOKUMENT

»ZAMPONE MODENA«

EU-nr.: PGI-IT-01501-AM01 — 20.4.2018

BOB ( ) BGB (X)

**1. Betegnelse**

»Zampone Modena«

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

**3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

**3.1. Produkttype**

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

**3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1**

Betegnelsen »Zampone Modena« er forbeholdt det tilberedte saltede kødprodukt, som ved overgangen til frit forbrug har følgende organoleptiske, kemiske og fysisk-kemiske egenskaber:

Egenskaber

Konsistens: produktet skal let kunne skæres i skiver, som ikke går i stykker.

Udseende efter udskæring: skiven er kompakt og med ensartet partikelstørrelse.

Skivens farve: rosa til rød, ikke ensartet.

Smag: typisk smag.

Farsens kemiske og fysisk-kemiske egenskaber:

Samlet proteinindhold: mindst 17 %

Forholdet fedt/protein: maks. 1,9

Forholdet kollagen/protein: maks. 0,5

Forhold vand/protein: maks. 2,70

**3.3. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)**

»Zampone Modena« består af en blanding af svinekød fra tværstribede muskler, spæk, svær, salt, peberkorn eller stødt peber. Følgende bestanddele kan også anvendes: vin, vand i overensstemmelse med god industriel anvendelse, naturlige aromastoffer, krydderier og aromaplante, sukker og/eller dekstrose og/eller fruktose, natriumnitrit og/eller kaliumnitrit i en maksimumsdosis på 140 ppm, ascorbinsyre og dets natriumsalt. Røgaromaer er ikke tilladt. Blandingen stoppes i naturtarme, der er lavet af huden af svinets forben helt ud til tærerne, og som bindes sammen i den øvre ende.

<sup>(1)</sup> EUT L 179 af 19.6.2014, s. 17.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Fremstillingen af »Zampone Modena« omfatter følgende trin: tilberedelse af råvarerne, hakning, blanding, påfyldning, og derefter tørring for produkter, der markedsføres i frisk tilstand, eller en eventuel forudgående tilberedning og varmebehandling for produkter, der markedsføres tilberedt.

3.5. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

»Zampone Modena« markedsføres hele. Friske produkter markedsføres i løst mål eller emballeret, tilberedte produkter markedsføres i hensigtsmæssigt plomberet emballage. Emballeringen må udelukkende finde sted i det afgrænsede produktionsområde, der beskrives i punkt 4.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Navnet på den beskyttede geografiske betegnelse »Zampone Modena« skal fremgå af etiketten med tydelige og uudslettelige bogstaver, som klart adskiller sig fra alle betegnelser skrevet på etiketten, og det skal efterfølges direkte af udtrykket »Beskyttet geografisk betegnelse« og/eller forkortelsen »BGB«. Der må ikke anføres andre oplysninger end de udtrykkeligt foreskrevne. Anvendelse af angivelser, der henviser til navne, handelsnavne eller private varemærker er tilladt, når blot de ikke indeholder nogen anprisninger eller kan vildlede forbrugerne.

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

»Zampone Modena« fremstilles i det traditionelle produktionsområde, som geografisk omfatter alle følgende italienske provinsers områder: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza-Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona og Rovigo.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

»Zampone Modena« har sit ry takket være den geografiske oprindelse for det sted, hvor den traditionelt fremstilles. »Zampone Modena« har sin oprindelse i Modena og blev derefter produceret i andre regioner i det nordlige Italien, hvor de korrekte regler for fremstillingen af disse charcuteriprodukter af rent svinekød er blevet overbragt og udbredt. Den historiske oprindelse for »Zampone Modena« går tilbage til begyndelsen af det sekstende århundrede. Den opfindsomhed og de tekniske færdigheder, der traditionelt er videregivet fra generation til generation med respekt for traditionen, og som udgør et vigtigt element i dette produkt, afhænger selv nu til dags i høj grad af miljømæssige og menneskelige faktorer. Det omdømme, som »Zampone Modena« har, er bekræftet af talrige literære referencer.

Produktets geografisk betingede kvaliteter afhænger af de naturgivne og menneskelige faktorer i produktionsområdet. Miljøforholdene i det afgrænsede område kan tilskrives de typiske klimaforhold i det nordlige og centrale Italien. Betydningen af tilknytningen til det traditionelle produktionsområde kommer til udtryk ved den tekniske ekspertise i forarbejdningsvirksomhederne, idet arbejdstagere i tidens løb har specialiseret sig og dermed gjort det muligt at videreføre procedureerne for forarbejdningen af produktet med fuld respekt for traditionen. Alle traditionerne og de miljømæssige karakteristika har en tæt tilknytning til den socioøkonomiske udvikling, som kendetegner produktionsområdet, og dermed også giver det helt særlige egenskaber.

**Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen**

(artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning).

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure ved at offentliggøre forslaget om ændring af BGB'en »Zampone Modena« i *Gazzetta Ufficiale*, det italienske statstidende, nr. 47 af 26.2.2018.

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på webstedet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>