

**Veröffentlichung des infolge des Antrags auf Genehmigung einer geringfügigen Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 geänderten Einzigsten Dokuments**

(2019/C 3/09)

Die Europäische Kommission hat diese geringfügige Änderung gemäß Artikel 6 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission<sup>(1)</sup>.

Der Antrag auf Genehmigung dieser geringfügigen Änderung wird in der DOOR-Datenbank der Kommission veröffentlicht.

EINZIGES DOKUMENT

„Zampone Modena“

EU-Nr.: PGI-IT-01501-AM01 — 20.4.2018

g.U. ( ) g.g.A. (X)

1. **Name(n)**

„ZAMPONE MODENA“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt*

Der Name „Zampone Modena“ ist einem gekochten Pökelerzeugnis vorbehalten, das zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens folgende organoleptische, chemische und physikalisch-chemische Merkmale aufweist:

Merkmale:

Konsistenz: Das Erzeugnis muss leicht in Scheiben zu schneiden sein, die nicht zerfallen dürfen.

Aussehen beim Anschnitt: feste Scheiben mit gleichmäßiger Körnung.

Farbe der Scheibe: rosa bis rot, von ungleichmäßiger Farbe.

Geschmack: typischer Geschmack.

Chemische und physikalisch-chemische Merkmale des Fleisches:

Gesamteiweißgehalt: mindestens 17 %

Verhältnis Fett/Eiweiß: höchstens 1,9

Verhältnis Kollagen/Eiweiß: höchstens 0,5

Verhältnis Wasser/Eiweiß: höchstens 2,70.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Bei „Zampone di Modena“ handelt es sich um eine Mischung von Schweinefleisch, das sich aus quergestreiften Muskeln, Schweinefett, Schwarte, Salz sowie zerstoßenem Pfeffer oder Pfefferkörnern zusammensetzt. Zutaten, die ebenfalls verwendet werden können: Wein, Wasser nach den bewährten Herstellungsverfahren, natürliche Aromen, Gewürze und Gewürzkräuter, Zucker und/oder Dextrose und/oder Fruktose, Natriumnitrit und/oder Kaliumnitrit bis zu einer Höchstmenge von 140 ppm, Ascorbinsäure und ihr Natriumsalz. Raucharomen sind nicht zulässig. Diese Mischung wird in eine natürliche Hülle aus der Haut des Spitzbeins einschließlich der Endglieder gefüllt und am oberen Ende verschnürt.

<sup>(1)</sup> ABl. L 179 vom 19.6.2014, S. 17.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Herstellung von „Zampone Modena“ umfasst folgende Erzeugungsschritte: Zubereitung der Rohwaren, Mahlen, Rühren, Verschnüren sowie anschließendes Trocknen bei Erzeugnissen, die frisch in den Handel kommen, und gegebenenfalls Vorgaren und geeignete Hitzebehandlung bei Erzeugnissen, die gegart in den Handel kommen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Zampone Modena“ wird als Ganzes in den Verkehr gebracht, die frischen Erzeugnisse lose oder verpackt und die gegarten Erzeugnisse in geeigneten luftdichten Verpackungen. Die Verpackungsvorgänge dürfen ausschließlich in dem unter Punkt 4 abgegrenzten Gebiet erfolgen.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die geschützte geografische Angabe „Zampone Modena“ wird in deutlicher und unverwischbarer Schrift, die sich klar von allen anderen schriftlichen Angaben abhebt, auf dem Etikett angebracht, unmittelbar gefolgt von dem Hinweis „geschützte geografische Angabe“ und/oder der Abkürzung „g. g. A“. Der Hinweis auf weitere, nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale ist unzulässig. Die Verwendung von Angaben, die auf Namen, Firmenbezeichnungen oder private Marken Bezug nehmen, ist zulässig, sofern diese keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht in die Irre führen.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

„Zampone Modena“ wird im traditionellen Erzeugungsgebiet hergestellt, das geografisch durch das gesamte Gebiet der nachstehenden italienischen Provinzen abgegrenzt wird: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Mailand, Monza-Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantua, Verona und Rovigo.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

„Zampone Modena“ verdankt seinen Ruf dem geografischen Ursprung an den Orten, an denen das Erzeugnis traditionell hergestellt wird. „Zampone Modena“ stammt ursprünglich aus Modena und wurde anschließend auch in anderen Regionen Norditaliens hergestellt, wo die handwerklichen Regeln für die Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren aus reinem Schweinefleisch weitergegeben und verbreitet wurden. Der historische Ursprung von „Zampone Modena“ lässt sich bis in das 16. Jahrhundert zurückverfolgen. Das Geschick und handwerkliche Können, das traditionell unter Einhaltung der Bräuche von Generation zu Generation weitergegeben wurden, bilden einen wesentlichen Bestandteil dieses Erzeugnisses, dessen Merkmale auch heute noch von Umweltfaktoren und menschlichen Einflüssen abhängig sind. Das Ansehen von „Zampone Modena“ ist durch zahlreiche literarische Zeugnisse belegt.

Die Merkmale eines Erzeugnisses mit geografischer Angabe sind abhängig von natürlichen und menschlichen Faktoren des Erzeugungsgebiets. Die Umweltbedingungen im abgegrenzten Gebiet entsprechen denen des typischen Klimas in Nord- und Mittelitalien. Die Bedeutung des Zusammenhangs mit dem traditionellen Erzeugungsgebiet besteht im handwerklichen Können der Verarbeiter, da sich die Handwerker im Laufe der Zeit darauf spezialisiert haben, die Fortführung der Verarbeitungsverfahren des Erzeugnisses unter umfassender Beachtung der Tradition zu ermöglichen. Die Gesamtheit der Traditionen und Umweltbedingungen ist eng mit der sozioökonomischen Entwicklung verknüpft, die das Erzeugungsgebiet kennzeichnet, sodass das Erzeugnis unnachahmliche Eigenschaften erhält.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation**

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Änderung der geschützten geografischen Angabe „Zampone Modena“ im Amtsblatt der Italienischen Republik Nr. 47 vom 26.2.2018 veröffentlicht.

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann im Internet unter folgender Adresse abgerufen werden: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>