

Publicación del documento único modificado a raíz de la solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

(2019/C 3/09)

La Comisión Europea ha aprobado esta solicitud de modificación menor con arreglo al artículo 6, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 de la Comisión ⁽¹⁾.

La solicitud de aprobación de la presente modificación menor estará a disposición del público en la base de datos DOOR de la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«ZAMPONE MODENA»

N.º UE: PGI-IT-01501-AM01 — 20.4.2018

DOP () IGP (X)

1. Nombre

«Zampone Modena»

2. Estado miembro o tercer país

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.).

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

Se beneficia de la denominación «Zampone Modena» el producto adobado cocido que presenta, en el momento del despacho al consumo, las características organolépticas, químicas y fisicoquímicas siguientes:

Características:

Consistencia: el producto debe poder cortarse fácilmente en lonchas que no deben romperse.

Aspecto del corte: la loncha es compacta y con una granulometría uniforme.

Color de la loncha: rosa tirando a rojo no uniforme.

Sabor: gusto típico.

Características químicas y fisicoquímicas de la carne:

Proteínas totales: 17 % como mínimo.

Relación grasas/proteínas: 1,9 como máximo.

Relación colágeno/proteínas: 0,5 como máximo.

Relación agua/proteínas: 2,7 como máximo.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)

El «Zampone Modena» se elabora a partir de una mezcla de carnes de porcino procedentes de músculos estriados, grasa de cerdo, corteza de tocino, sal y pimienta en grano o molida. También pueden utilizarse los ingredientes siguientes: vino, agua según los buenos usos industriales, aromas naturales, especias y plantas aromáticas, azúcar y/o dextrosa y/o fructosa, nitrito de sodio y/o de potasio en una dosis máxima de 140 partes por millón, ácido ascórbico y su sal sódica. Los aromas de humo no están autorizados. La mezcla obtenida se embucha en tripas naturales constituidas por el revestimiento cutáneo del miembro superior del cerdo, falanges distales incluidas, y anudado en el extremo superior.

⁽¹⁾ DO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

La fabricación del «Zampone Modena» pasa por las siguientes fases: preparación de las materias primas, picado, mezclado, embutido, a las cuales siguen el secado, en el caso de los productos comercializados frescos, o una posible cocción previa y un tratamiento térmico adecuado, en el caso de los productos comercializados cocidos.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

El «Zampone Modena» se comercializa entero. Los productos frescos se comercializan a granel o envasados mientras que los productos cocidos se comercializan en embalajes herméticos apropiados. Las operaciones de envasado deben realizarse exclusivamente en la zona de producción definida en el punto 4.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

La designación de la indicación geográfica protegida «Zampone Modena» debe figurar en la etiqueta en caracteres claros e indelebles que se diferencien netamente de todas las menciones escritas en la etiqueta, y debe ir seguida inmediatamente de la mención «Indicazione Geografica Protetta» y/o de la sigla «IGP». Está prohibido añadir cualquier calificación que no esté expresamente prevista. La utilización de indicaciones que hagan referencia a nombres, razones sociales o marcas privadas está autorizada, siempre que no tengan carácter laudatorio ni puedan inducir a error al consumidor.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

El «Zampone Modena» se obtiene en la zona de producción tradicional delimitada geográficamente por la totalidad del territorio de las provincias italianas siguientes: Módena, Ferrara, Rávena, Rímíni, Forlí-Cesena, Bolonia, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavía, Milán, Monza y Brianza, Varese, Como, Lecco, Bérgamo, Brescia, Mantua, Verona y Rovigo.

5. Vínculo con la zona geográfica

El «Zampone Modena» debe su reputación al origen geográfico de los lugares donde se elabora tradicionalmente. El «Zampone Modena» es originario de Módena y fue posteriormente elaborado en las demás regiones de Italia septentrional, donde fueron transmitidas y divulgadas las buenas prácticas para la elaboración de estos productos de charcutería a base de cerdo. El origen histórico del «Zampone Modena» se remonta al inicio del siglo XVI. La ingeniosidad y las competencias técnicas tradicionalmente transmitidas respetando la tradición de generación en generación son un componente esencial de este producto cuyas características dependen en gran medida, todavía hoy incluso, de los factores medioambientales y humanos. La reputación del «Zampone Modena» queda confirmada por numerosos testimonios literarios.

Las cualidades del producto con indicación geográfica dependen de los factores naturales y humanos del territorio donde se elabora. Las condiciones ambientales de la zona delimitada pueden equipararse a las del clima típico del norte y del centro de Italia. La importancia de la relación con el territorio tradicional de elaboración está representada por las competencias técnicas de los transformadores en la medida en que los trabajadores se han especializado a lo largo del tiempo para poder perpetuar los procedimientos de transformación del producto respetando fielmente al mismo tiempo la tradición. La totalidad de las tradiciones y de las características medioambientales tienen un vínculo estrecho con la evolución socioeconómica que caracteriza la zona de producción hasta el punto de dar lugar a propiedades inimitables.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

La presente administración activó el procedimiento nacional de oposición mediante la publicación de la propuesta de modificación de la IGP «Zampone Modena» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 47 de 26.2.2018.

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en el siguiente sitio web: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>
