

Sellise koonddokumendi avaldamine, mida on muudetud pärast väikese muudatuse heakskiitmise taotlust kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 teise lõiguga

(2019/C 3/09)

Euroopa Komisjon on kõnealuse väikese muudatuse heaks kiitnud kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014⁽¹⁾ artikli 6 lõike 2 kolmanda lõiguga.

Väikese muudatuse heakskiitmise taotlus on tehtud üldsusele kättesaadavaks Euroopa Komisjoni andmebaasis DOOR.

KOONDDOKUMENT

„ZAMPONE MODENA“

ELi nr: PGI-IT-01501-AM01 – 20.4.2018

KPN () KGT (X)

1. Nimetus(ed)

„Zampone Modena“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Nimetus „Zampone Modena“ on ette nähtud küpsetatud soolalihatootele, millel on tarbimisse laskmisel järgmised organoleptilised, keemilised ja füüsikalised-keemilised omadused.

Omadused:

Tekstuur: toodet peab olema võimalik hõlpsalt viilutada ja viilud ei tohi mureneda.

Lõikepind: viil on tihke ja ühtlase koostisega.

Viilu värvus: ebaühtlane, punakate nüanssidega roosa.

Maitse: tüüpiline maitse.

Liha keemilised ja füüsikalised-keemilised omadused:

üldvalk: vähemalt 17 %

rasvade ja valkude suhe: maksimaalselt 1,9

kollageeni ja valkude suhe: maksimaalselt 0,5

vee ja valkude suhe: maksimaalselt 2,70

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Toodet „Zampone Modena“ valmistatakse segust, mis koosneb vöötlihaseid sisaldavast sealihast, searasvast, seakarast, soolast ja tera- või purustatud piprast. Samuti võib kasutada järgmisi koostisaineid: vein, vesi hea tööstustava kohaselt, looduslikud lõhna- ja maitseained, vürtsid ja maitsetaimed, suhkur ja/või dekstroos ja/või fruktoos, kuni 140 miljondikku naatrium- ja/või kaaliumnitritit, askorbiinhape ja selle naatriumsool. Suitsuaroomi kasutamine ei ole lubatud. Saadud segu topitakse sea ülajäseme nahast naturaalsesse kesta, mille küljes on sõrg ja mis seotakse kinni ülemisest otsast.

⁽¹⁾ ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Toote „Zampone Modena“ valmistamine koosneb järgmistest etappidest: tooraine ettevalmistamine, hakkimine, vorstimassi segamine, vorsti toppimine, seejärel värskena turustatava toote kuivatamine või küpsetatuna turustatava toote eelküpsamine ja asjakohane kuumtöötlemine.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Toodet „Zampone Modena“ turustatakse tervelt. Värskeid tooteid turustatakse lahtiselt või pakituna, küpsetatud tooteid turustatakse asjakohastes hermeetiliselt suletud pakendites. Pakendamine peab toimuma üksnes punktis 4 osutatud tootmispirkonnas.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Kaitstud geograafilise tähise „Zampone Modena“ nimetus peab olema esitatud märgisel selgelt ja kustutamatu tähtedega, eristudes selgelt muudest märgisel olevatest tähistustest, ning sellele peavad vahetult järgnema sõnad „Indicazione Geografica Protetta“ (kaitstud geograafiline tähis) ja/või lühend „IGP“ (KGT). Keelatud on lisada märkeid, mis ei ole sõnaselgelt ette nähtud. Lubatud on viidata nimedele, ärinimedele või kaubamärkidele, kui neil ei ole ülistavat tähendust ja need ei eksita tarbijat.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toodet „Zampone Modena“ valmistatakse traditsioonilises tootmispirkonnas, mis koosneb järgmiste Itaalia provintside koguterritooriumist: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza-Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona ja Rovigo.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Toote „Zampone Modena“ maine tuleneb selle traditsioonilise tootmispirkonna geograafilisest päritolust. „Zampone Modena“ on algselt Modenast pärit toode, mida hakati hiljem valmistama ka muudes Põhja-Itaalia osades, kuhu levis seda tüüpi sealihatoodete valmistamist käsitlev oskusteave. „Zampone Modena“ ajalooline päritolu ulatub XVI sajandi algusesse. Valmistajate leidlikkus ja tehnilised oskused, mida anti traditsiooniliselt edasi isalt pojale, on kõnealuse toote valmistamise eelduseks ja veel tänapäevalgi sõltuvad toote omadused keskkonnaalastest ja inimteguritest. Toote „Zampone Modena“ mainet kinnitavad arvukad kirjanduslikud viited.

Geograafilise tähise toote omadused sõltuvad tootmispirkonna looduslikest ja inimteguritest. Määratletud piirkonna keskkonnatingimused on omased Põhja- ja Kesk-Itaalia tüüpilisele kliimale. Oluline seos traditsioonilise tootmispirkonnaga ilmneb tootjate tehnilistes oskustes, kuna aja jooksul on kujunenud pädev kutseala, mille esindajad on säilitanud traditsioone järgiva tootmisprotsessi. Traditsioonid ja keskkonnatingimused on tihedalt seotud piirkonda iseloomustava sotsiaal-majandusliku arenguga, mis annavad tootele ainulaadsed omadused.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Taotluse esitanud asutus on algatanud riikliku vastuväite esitamise menetluse, avaldades kaitstud geograafilise tähise „Zampone Modena“ tunnustamise ettepaneku 26. veebruari 2018. aasta Itaalia Vabariigi Teatajas nr 47.

Tootespetsifikaadi terviktekst on kättesaadav järgmisel veebisaidil: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>