

**Publicação de um documento único alterado no seguimento do pedido de aprovação de uma alteração menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, segundo parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012**

(2019/C 3/09)

A Comissão Europeia aprovou o pedido de alteração menor nos termos do artigo 6.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão <sup>(1)</sup>.

O pedido de aprovação desta alteração menor está publicado na base de dados DOOR da Comissão.

DOCUMENTO ÚNICO

«ZAMPONE MODENA»

N.º UE: PGI-IT-01501-AM01 — 20.4.2018

DOP ( ) IGP ( X )

**1. Denominação/ões**

«Zampone Modena»

**2. Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

**3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

**3.1. Tipo de produto**

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.)

**3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1**

A denominação «Zampone Modena» está reservada para o produto de charcutaria cozido que apresenta, no momento da sua colocação na cadeia de consumo, as características organoléticas, químicas e físico-químicas seguintes:

Características:

Consistência: o produto deve poder ser facilmente cortado em fatias, que não se devem desfazer.

Aspeto no corte: a fatia é compacta e apresenta uma granulometria uniforme.

Cor da fatia: rosa tendente para vermelho não uniforme.

Sabor: paladar típico.

Características químicas e físico-químicas da carne:

Proteínas totais: mín. 17 %

Relação gordura/proteínas: máx. 1,9

Relação colagénio/proteínas: máx. 0,5

Relação água/proteínas: máx. 2,70

**3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)**

O «Zampone Modena» é composto por uma mistura de carnes de porco provenientes dos músculos estriados, gordura de porco, courato, sal, pimenta em grão ou moída. Ingredientes que também podem ser utilizados: vinho, água de acordo com as boas práticas industriais, aromas naturais, especiarias e ervas aromáticas, açúcar e/ou dextrose e/ou frutose, nitrato de sódio e/ou de potássio com uma dose máxima de 140 partes por milhão, ácido ascórbico e respetivo sal sódico. Os aromas de fumeiro não são autorizados. A mistura assim obtida é ensacada em invólucros naturais constituídos pelo revestimento cutâneo do membro superior do porco, incluindo as falanges distais, e atada na extremidade superior.

<sup>(1)</sup> JO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

#### 3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

O fabrico de «Zampone Modena» inclui as seguintes fases: preparação das matérias-primas, trituração, mistura e ensacamento, seguidas da secagem, para os produtos comercializados frescos, ou de uma eventual pré-cozedura e tratamento térmico adequado, para os produtos comercializados cozidos.

#### 3.5. Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que a denominação se refere

O «Zampone Modena» é comercializado inteiro. Os produtos frescos são vendidos a granel ou acondicionados, os produtos cozidos são comercializados em embalagens herméticas adequadas. As operações de acondicionamento devem ter lugar exclusivamente na área de produção identificada no ponto 4.

#### 3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que a denominação registada se refere

O nome da indicação geográfica protegida «Zampone Modena» deve figurar no rótulo em caracteres claros e indeléveis, de forma claramente destacada de todas as outras informações nele apostas e ser imediatamente seguida da menção «Indicação Geográfica Protegida» e/ou da sigla «IGP». É proibido acrescentar qualificações não previstas expressamente. É autorizada a utilização de indicações que remetem para nomes, empresas ou marcas privadas, desde que não revistam carácter laudatório nem induzam em erro o consumidor.

### 4. Delimitação concisa da área geográfica

O «Zampone Modena» é obtido na área de produção tradicional geograficamente definida pelo território das seguintes províncias italianas: Modena, Ferrara, Ravena, Rimini, Forlì-Cesena, Bolonha, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milão, Monza-Brianza, Varese, Como, Lecco, Bérgamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo.

### 5. Relação com a área geográfica

O «Zampone Modena» deve a sua reputação à origem geográfica dos locais onde é tradicionalmente produzido. O «Zampone Modena» é originário de Modena e foi posteriormente produzido noutras regiões do norte de Itália, onde foi transmitida e difundida a arte do fabrico desses produtos de charcutaria exclusivamente com carne de porco. A origem histórica do «Zampone Modena» remonta ao início do século XVI. A engenhosidade e as competências técnicas, transmitidas de geração em geração respeitando a tradição, são um elemento essencial deste produto cujas características ainda hoje dependem fortemente dos fatores ambientais e humanos. A fama do «Zampone Modena» é confirmada por inúmeros testemunhos literários.

As qualidades do produto com indicação geográfica dependem dos fatores naturais e humanos presentes no território de produção. As condições ambientais da área delimitada podem ser equiparadas às do clima típico do Norte e do Centro de Itália. A importância da relação com o território tradicional de produção está patente nas competências técnicas dos transformadores, na medida em que houve por parte dos artesãos, ao longo do tempo, um trabalho de especialização que permitiu dar continuidade aos processos de transformação do produto respeitando integralmente a tradição. As tradições e especificidades ambientais têm, no seu conjunto, uma estreita relação com a evolução socioeconómica que caracteriza a área de produção, ao ponto de originar propriedades inimitáveis.

### Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

Esta administração deu início ao procedimento nacional de oposição com a publicação da proposta de alteração da IGP «Zampone Modena» no *Jornal Oficial da República Italiana* n.º 47, de 26 de fevereiro de 2018.

O texto consolidado do caderno de especificações pode ser consultado no sítio Web: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>