

Publicarea documentului unic modificat ca urmare a cererii de aprobare a unei modificări minore în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al doilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

(2019/C 3/09)

Comisia Europeană a aprobat această cerere de modificare minoră în conformitate cu articolul 6 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei ⁽¹⁾.

Cererea de aprobare a acestei modificări minore este pusă la dispoziția publicului în baza de date DOOR a Comisiei.

DOCUMENT UNIC

„ZAMPONE MODENA”

Nr. UE: PGI-IT-01501-AM01 – 20.4.2018

DOP () IGP (X)

1. Denumirea (denumirile)

„Zampone Modena”

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tipul produsului

Clasa 1.2. Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Denumirea „Zampone Modena” este rezervată produsului sărat și fiert care prezintă, în momentul eliberării sale pentru consum, următoarele caracteristici organoleptice, chimice și fizico-chimice:

Caracteristici:

Consistență: produsul trebuie să poată fi tăiat cu ușurință în felii care nu trebuie să se rupă.

Aspect în secțiune: felia este compactă și are o granulometrie uniformă.

Culoarea feliei: roz către roșu neuniform.

Gust: gust tipic.

Caracteristicile chimice și fizico-chimice ale cărnii:

Total proteine: min. 17 %

Raport grăsimi/proteine: max. 1,9

Raport colagen/proteine: max. 0,5

Raport apă/proteine: max. 2,70

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

„Zampone Modena” este compus dintr-un amestec de carne de porc provenită din mușchii striati, de grăsime de porc, șorici, sare, piper boabe sau măcinat. Ingrediente care pot fi, de asemenea, folosite: vin, apă conform bunelor practici industriale, arome naturale, condimente și plante aromatice, zahăr și/sau dextroză și/sau fructoză, nitrit de sodiu și/sau de potasiu într-o doză maximă de 140 de părți/milion, acid ascorbic și sarea sa sodică. Aromele de fum nu sunt permise. Cu acest amestec sunt apoi umplute membrane naturale care constau în țesutul cutanat al membrelor superioare ale porcului, inclusiv falangele distale, amestecul fiind legat la capătul superior.

⁽¹⁾ JO L 179, 19.6.2014, p. 17.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Fabricarea „Zampone Modena” cuprinde următoarele etape: prepararea materiilor prime, tocarea, amestecarea, umplerea membranelor, urmate de uscare, pentru produsele comercializate proaspete sau o eventuală pre-fierbere și un tratament termic adecvat pentru produsele comercializate fierte.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

„Zampone Modena” este comercializat întreg. Produsele proaspete sunt comercializate în vrac sau ambalate, produsele fierte sunt comercializate în ambalaje ermetice adecvate. Operațiunile de ambalare trebuie să aibă loc exclusiv în aria de producție delimitată la punctul 4.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Denumirea de indicație geografică protejată „Zampone Modena” trebuie să fie aplicată pe etichetă cu caractere clare și indelebile care se deosebesc clar de toate informațiile înscrise pe etichetă și trebuie imediat urmată de mențiunea „Indicație geografică protejată” și/sau de acronimul „IGP”. Este interzisă adăugarea oricăror alte mențiuni care nu sunt prevăzute în mod expres. Se permite, totuși, utilizarea unor referiri la nume, denumiri comerciale sau mărci private, cu condiția ca acestea să nu aibă un sens laudativ sau să nu inducă în eroare consumatorul.

4. **Descriere concisă a delimitării ariei geografice**

„Zampone Modena” se obține în aria de producție tradițională definită geografic pentru întreg teritoriul următoarelor provincii italiene: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forli-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza-Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona și Rovigo.

5. **Legătura cu aria geografică**

Renumele „Zampone Modena” se datorează originii geografice a locurilor în care se produce în mod tradițional. „Zampone Modena” este originar din Modena și a fost apoi produs în alte regiuni din nordul Italiei, unde s-a transmis și răspândit meșteșugul fabricării acestor mezeluri din carne de porc. Originea istorică a „Zampone Modena” datează de la începutul secolului al XVI-lea. Ingeniozitatea și abilitățile tehnice transmise în spiritul tradiției de la o generație la alta sunt un element esențial al acestui produs, ale cărui caracteristici depind și în prezent în mare măsură de factorii de mediu și cei umani. Renumele „Zampone Modena” este confirmat de numeroase mărturii literare.

Calitățile produsului cu indicație geografică depind de factorii naturali și umani din zona de producție. Condițiile de mediu din aria delimitată pot fi asemănătoare cu cele ale climei tipice din nordul și centrul Italiei. Importanța relației cu teritoriul tradițional de producție este reprezentată de competențele tehnice ale prelucrătorilor, prin faptul că lucrătorii s-au specializat de-a lungul timpului pentru a face posibilă perpetuarea procedurilor de prelucrare a produsului cu respectarea întocmai a tradiției. Tradițiile și caracteristicile de mediu sunt strâns legate de evoluția socio-economică care caracterizează aria de producție, dând naștere unor proprietăți inimitabile.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

Administrația actuală a lansat procedura națională de opoziție prin publicarea propunerii de modificare a IGP „Zampone Modena” în Monitorul Oficial al Republicii Italiene nr. 47 din 26.2.2018.

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>