

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2019/C 3/09)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014<sup>(1)</sup>.

Wniosek o zatwierdzenie tej zmiany nieznaczonej jest podany do wiadomości publicznej w bazie danych DOOR Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Zampone Modena”

Nr UE: PGI-IT-01501-AM01 – 20.4.2018

ChNP ( ) ChOG ( X )

1. **Nazwa lub nazwy**

„Zampone Modena”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Nazwa „Zampone Modena” jest zastrzeżona dla produktu mięsnego poddanego obróbce termicznej, który w momencie umieszczania na rynku posiada następujące właściwości organoleptyczne, chemiczne i fizykochemiczne:

Właściwości

Konsystencja: musi istnieć możliwość łatwego pokrojenia produktu w niekruszące się plastry.

Wygląd po przekrojeniu: zwarty plaster o jednakowych cząsteczkach.

Barwa plastra: różowa wpadająca w czerwoną, niejednolita.

Smak: typowy.

Właściwości chemiczne i fizykochemiczne mięsa:

Łączna zawartość białka: minimum 17 %

Stosunek tłuszcz/białko: 1,9 maks.

Stosunek kolagen/białko: 0,5 maks.

Stosunek woda/białko: 2,7 maks.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Zampone Modena” składa się z mieszanki mięsa wieprzowego z mięśni szkieletowych, tłuszczu wieprzowego, skóry, soli, pieprzu ziarnistego lub rozdrobnionego. Można wykorzystać również następujące składniki: wino, wodę – zgodnie z dobrymi praktykami przemysłowymi – naturalne środki aromatyzujące, przyprawy i rośliny aromatyczne, cukier, dekstrozę lub fruktozę, azotyn sodu lub azotyn potasu w maksymalnej dawce 140 części na milion, kwas askorbinowy i sól sodową kwasu askorbinowego. Zabrania się stosowania środków aromatyzujących dymu wędzarniczego. Otrzymaną mieszankę wtlacza się w naturalne osłonki ze skóry przedniej kończyny świni, wraz z paliczkami dalszymi, i łączy się przy górnym końcu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja „Zampone Modena” obejmuje następujące etapy: przygotowanie surowców, rozdrabnianie, ugniatanie, wtlaczanie, po których następuje suszenie – w przypadku produktów wprowadzanych do obrotu w postaci świeżej – lub ewentualnie wstępne gotowanie i odpowiednia obróbka termiczna w przypadku produktów wprowadzanych do obrotu w postaci gotowanej.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Kiełbasę „Zampone Modena” wprowadza się do obrotu w całości. Produkty świeże wprowadza się do obrotu luzem lub w opakowaniu, zaś produkty gotowane wprowadza się do obrotu w odpowiednich hermetycznych opakowaniach. Czynności związane z pakowaniem należy przeprowadzać wyłącznie na obszarze produkcji określonym w pkt 4.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Nazwę chronionego oznaczenia geograficznego „Zampone Modena” należy umieścić na etykiecie czytelną i nieusuwalną czcionką, zdecydowanie odróżniającą się od pozostałych napisów znajdujących się na etykiecie, a bezpośrednio po nazwie należy umieścić napis „chronione oznaczenie geograficzne” lub akronim „ChOG”. Zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane. Zezwala się na stosowanie oznaczeń odnoszących się do nazw lub nazwisk, nazw przedsiębiorstw lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamującego ani wprowadzającego konsumenta w błąd.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

„Zampone Modena” otrzymuje się na tradycyjnym obszarze produkcji, który z geograficznego punktu widzenia obejmuje całe terytorium następujących włoskich prowincji: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio nell'Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza i Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona i Rovigo.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Kiełbasa „Zampone Modena” zawdzięcza swoją renomę pochodzeniu geograficznemu miejsc, w których jest tradycyjnie produkowana. Produkcja kiełbasy „Zampone Modena” rozpoczęła się w Modenie, a następnie rozpowszechniła się na wszystkie pozostałe regiony północnych Włoch, w których przekazywano i upowszechniano zasady wytwarzania tych czysto wieprzowych produktów wędliniarskich. Historyczne pochodzenie „Zampone Modena” sięga początków XVI w. Pomysłowość i umiejętności techniczne tradycyjnie przekazywane z pokolenia na pokolenie w zasadniczy sposób przyczyniają się do jakości tego produktu, którego właściwości zależą w dużej mierze, również obecnie, od czynników środowiskowych i ludzkich. Liczne dzieła literackie potwierdzają renomę „Zampone Modena”.

Cechy jakościowe produktu objętego oznaczeniem geograficznym zależą od czynników naturalnych i ludzkich występujących na obszarze produkcji. Warunki środowiskowe na wyznaczonym obszarze można porównać z warunkami występującymi w klimacie typowym dla północnych i centralnych Włoch. Znaczenie związku z tradycyjnym obszarem produkcji wyraża się w umiejętnościach technicznych przetwórców, ponieważ pracownicy z czasem się wyspecjalizowali, co umożliwiło utrwalanie procedur związanych z przetwarzaniem produktu w pełnej zgodności z tradycją. Wszystkie tradycje i właściwości środowiskowe mają ścisły związek z ewolucją społeczno-gospodarczą obszaru produkcji, czemu produkt zawdzięcza swoje niepowtarzalne właściwości.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Właściwy organ administracji wszczął krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zmianę ChOG „Zampone Modena” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 47 z 26.2.2018.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu jest dostępny na następującej stronie internetowej:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>