

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Zampone Modena» (18A01313)  
(GU n.47 del 26-2-2018)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Zampone Modena» registrata con reg. (CE) n. 590/99 della Commissione del 18 marzo 1999.

Considerato che la modifica e' stata presentata dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP con sede in Milanofiori - Strada 4 - Palazzo Q8 - 20089 Rozzano (MI) Italy, e che il predetto consorzio e' l'unico soggetto legittimato a presentare l'istanza di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/99.

Considerato altresì che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilita' da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica del disciplinare di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali acquisito inoltre il parere della Regione Emilia-Romagna, della Regione Lombardia e della Regione Veneto, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della I.G.P. «Zampone Modena» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualita' agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualita' agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV - Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ai sensi dell'art. 49, paragrafo 3 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ove pervenute, la predetta proposta sara' notificata, per l'approvazione ai competenti organi comunitari.

Allegato

Disciplinare di produzione «Zampone Modena»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Zampone Modena» e' riservata

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 4

al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Zona di produzione

Lo «Zampone Modena» viene ottenuto nella zona tradizionale di elaborazione geograficamente individuata nell'intero territorio delle seguenti province italiane: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forli-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza-Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo.

Art. 3.

Materie prime

Lo «Zampone Modena» e' costituito da una miscela di carni suine ottenute dalla muscolatura striata, grasso suino, cotenna, sale, pepe intero e/o a pezzi. Possono essere inoltre impiegati: vino, acqua secondo buona tecnica industriale, aromi naturali, spezie e piante aromatiche, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 140 parti per milione, acido ascorbico e suo sale sodico. Non sono ammessi aromi di affumicatura. La miscela ottenuta viene insaccata in involucri naturali costituiti dal rivestimento cutaneo dell'arto anteriore del suino completo delle falangi distali e legato all'estremita' superiore.

Art. 4.

Metodo di elaborazione

La preparazione dello «Zampone Modena» deve essere effettuata con la macinatura in tritacarne, con stampi con fori di dimensioni comprese tra 7-10 mm per le frazioni muscolari e adipose e con stampi con fori di dimensioni comprese tra 3-5 mm per la cotenna. Tale operazione puo' essere preceduta da un'eventuale sgrossatura. L'impastatura di tutti i componenti viene effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica. L'impasto cosi' ottenuto deve essere insaccato nell'involucro naturale costituito dal rivestimento dell'arto anteriore del suino completo delle falangi distali e legato all'estremita' superiore. Lo «Zampone Modena» puo' essere commercializzato, previo asciugamento, come prodotto fresco o, previo idoneo trattamento termico, come prodotto cotto. Lo «Zampone Modena» fresco deve essere consumato previa prolungata cottura per garantire l'ottenimento delle tipiche caratteristiche organolettiche di cui all'art. 5. Quando commercializzato fresco, lo «Zampone Modena» e' sottoposto ad asciugamento in stufa ad aria calda. Quando commercializzato cotto lo «Zampone Modena» puo' essere sottoposto a precottura generalmente in acqua. Esso viene confezionato in contenitori ermetici idonei al successivo trattamento termico. Il prodotto confezionato viene sottoposto a trattamento termico in autoclave ad una temperatura minima di 115° C per un tempo sufficiente a garantire la stabilita' del prodotto nelle condizioni commerciali raccomandate.

Art. 5.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

### Caratteristiche

Lo «Zampone Modena» cotto all'atto dell'immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche, organolettiche, chimiche e chimico-fisiche:

caratteristiche:

consistenza: il prodotto deve essere facilmente affettabile e tenere la fetta;

aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta con granulometria uniforme;

colore della fetta: roseo tendente al rosso non uniforme;

sapore: gusto tipico;

caratteristiche chimiche e chimico-fisiche dell'impasto:

proteine totali: min 17%;

rapporto grasso/proteine: max 1,9;

rapporto collagene/proteine: max 0,5;

rapporto acqua/proteine: max 2,70.

Art. 6.

### Controlli

Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (U.S.L.) dello stabilimento - il quale ai sensi del capitolo IV «controllo della produzione» del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, accerta e, mediante un'ispezione adeguata, controlla che i prodotti a base di carne rispondano ai criteri di produzione stabiliti dal produttore e, in particolare, che la composizione corrisponda realmente alle diciture dell'etichetta, essendogli attribuita tale funzione specialmente nel caso in cui sia usata la denominazione commerciale di cui al capitolo V, punto 4 del sopracitato decreto legislativo («la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l'autorizza») - la vigilanza per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione e' svolta dal Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali, il quale puo' avvalersi, ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio dello «Zampone Modena» dell'Associazione industriali delle carni o di un organismo a tal fine costituito dai produttori, conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) 1151/2012.

Art. 7.

### Designazione e presentazione

La designazione della indicazione geografica protetta «Zampone Modena» e' intraducibile e deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione «Indicazione geografica protetta» e/o dalla sigla «IGP». E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente. Lo «Zampone Modena» viene commercializzato intero: se fresco, sfuso o confezionato, se cotto, in confezioni ermetiche idonee. Le operazioni di confezionamento devono avvenire, sotto la vigilanza della struttura di controllo indicata all'art. 6, esclusivamente nella zona di produzione indicata

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

all'art. 2.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

**Pagina 4 di 4**

---

**UNIONALIMENTARI-CONFAPI**

Sede Legale: Via della Colonna Antonina, 52 - 00187 ROMA  
Tel. (+39) 06 5121752 • Fax (+39) 06 5122497 • [info@unionalimentari.com](mailto:info@unionalimentari.com)  
[www.unionalimentari.com](http://www.unionalimentari.com)