

PROVVEDIMENTO 10 gennaio 2019.

Modifica minore del disciplinare di produzione della denominazione «Zampone Modena» registrata in qualità di Denominazione di origine protetta in forza al regolamento (CE) n. 590 del 18 marzo 1999.

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed, in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Vista la direttiva direttoriale 2018 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 23 marzo 2018, in particolare l'art. 1, con la quale ai titolari degli uffici dirigenziali di livello non generale, sono assegnati, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro del 15 febbraio 2018, n. 1654, nonché nella direttiva dipartimentale 22 febbraio 2018, prot. n. 738, gli obiettivi riportati nell'allegato A) che costituisce parte integrante della presente direttiva;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 590/1999 della Commissione del 18 marzo 1999 con il quale è stata iscritta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, la Denominazione di origine protetta «Zampone Modena»;

Considerato che, è stata richiesta ai sensi dell'art. 53, paragrafo 2, secondo comma del regolamento (UE) n. 1151/2012 una modifica minore del disciplinare di produzione della Denominazione di origine protetta di cui sopra;

Considerato che, la Commissione europea ha approvato la presente modifica minore ai sensi dell'art. 6, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito dell'approvazione della modifica richiesta della D.O.P. «Zampone Modena», affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della Denominazione di origine protetta «Zampone Modena», nella stesura risultante a seguito dell'approvazione della domanda di modifica minore pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - Serie C 3 del 7 gennaio 2019.

I produttori che intendono porre in commercio la Denominazione di origine protetta «Zampone Modena», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 10 gennaio 2019

Il dirigente: POLIZZI



ALLEGATO

Disciplinare di Produzione «Zampone Modena» I.G.P.

Art. 1.
Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Zampone Modena» è riservata 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, Forlì-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» è 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'estremità 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 può essere preceduta da un'eventuale sgrassatura. L'impastatura di tutti i componenti viene effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica. L'impasto così ottenuto deve essere insaccato nell'involucro naturale costituito dal rivestimento dell'arto anteriore del suino completo delle falangi distali e legato all'estremità superiore. Lo «Zampone Modena» può 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» è sottoposto ad asciugamento in stufa ad aria calda. Quando commercializzato cotto lo «Zampone Modena» può 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 stabilità del prodotto nelle condizioni commerciali raccomandate.

Art. 5. 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 è svolta dal Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali, il quale può 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» è inderogabile 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». È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È 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 all'art. 2.

19A00459

MINISTERO DELLO SVILUPPO ECONOMICO

DECRETO 31 dicembre 2018.

Revoca dell'amministratore unico della «Raggi di sole cooperativa sociale onlus», in Caserta, e nomina del commissario governativo.

IL DIRETTORE GENERALE PER LA VIGILANZA SUGLI ENTI, IL SISTEMA COOPERATIVO E LE GESTIONI COMMISSARIALI

Visto l'art. 2545-sexiesdecies del codice civile;

Vista la legge n. 241/1990 e successive modificazioni ed integrazioni;

Vista l'art. 1, comma 936 della legge n. 205 del 27 dicembre 2017;

Visto il decreto legislativo n. 165/2001, con particolare riferimento all'art. 4, secondo comma;

Visto l'art. 12 del decreto legislativo 2 agosto 2002, n. 220;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 158 del 5 dicembre 2013 «Regolamento di organizzazione del Ministero dello sviluppo economico»;

Viste le risultanze del verbale di revisione ordinaria effettuata dalla associazione di rappresentanza Confcooperative nei confronti della società cooperativa «Raggi di sole cooperativa sociale ONLUS», con sede in Caserta, codice fiscale n. 03431610511, conclusa in data 21 dicembre 2017 e del successivo accertamento ispettivo concluso in data 10 aprile 2018 con la proposta di adozione del provvedimento di gestione commissariale di cui all'art. 2545-sexiesdecies del codice civile;

Tenuto conto che dalle risultanze ispettive è emerso che la cooperativa è stata diffidata a sanare nel termine di sessanta giorni le irregolarità riscontrate in sede ispettiva e che in sede di accertamento risultavano ancora permanere le seguenti irregolarità:

1) mancato aggiornamento dei libri sociali;

2) mancata esibizione della documentazione probante l'effettiva presentazione delle dichiarazioni fiscali 2016;

3) mancata esibizione della documentazione probante il versamento del contributo del biennio di revisione 2017/2018;

4) mancato adeguamento alle previsioni dell'art. 1, comma 936, lettera b) della legge 27 dicembre 2017, n. 205, in quanto la cooperativa risulta tutt'ora governata da un organo monocratico nominato a tempo indeterminato anziché da un organo collegiale nominato per tre esercizi;

Considerato che dalla consultazione del registro delle imprese si è riscontrato anche il mancato deposito del bilancio relativo all'esercizio 2017;

Vista la nota prot. 301938, regolarmente consegnata alla casella di posta certificata del sodalizio, con la quale in data 8 agosto 2018, ai sensi dell'art. 7 della legge n. 241/1990, è stata trasmessa via PEC, all'ente in og-

