

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE COMPETITIVITA' DELLE FILIERE AGROALIMENTARI 16 giugno 2021, n. 139

**Registrazione del prodotto I.G.P. "Zampina di Sammichele di Bari" ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari". Parere.**

Il Dirigente del Servizio Associazionismo Qualità e Mercati, sulla base dell'istruttoria espletata dal responsabile della Posizione Organizzativa "Qualificazioni delle produzioni agroalimentari", riferisce:

**VISTI** gli artt. 4, 5, e 6 della L.R. n.7 del 4 febbraio 1997 "Norme in materia di organizzazione dell'amministrazione regionale";

**VISTA** la Deliberazione di Giunta regionale n.3261 del 28 luglio 1998 in attuazione della legge regionale n. 7 del 4/02/97 e del D.lgs. n. 29 del 3/02/93 che detta le direttive per la separazione delle attività di direzione politica da quelle di gestione amministrativa;

**VISTI** gli artt. 4 e 16 del D.Lgs n.165 del 30 marzo 2001 "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche";

**VISTA** la legge n. 241/1990 e s.m.i. "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi";

**VISTO** l'art. 18 del D.Lgs. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali" in merito ai Principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici e il Regolamento (UE) 2016/679;

**VISTA** la Deliberazione di Giunta regionale. n. 1974 del 07/12/2020 e il consequenziale D. P.G. R. n. 22 del 22/01/2021, "Adozione del modello organizzativo - MAIA. Approvazione Atto di Alta Organizzazione".

**VISTA** la Deliberazione della Giunta regionale n.1176 del 29/07/2016 di conferimento degli incarichi di Dirigente della Sezione Competitività delle filiere agroalimentari, ai sensi del Decreto del Presidente della Giunta regionale (D.P.G.R.) n.443/2015;

**VISTO** l'art.18 "principi applicabili a tutti i trattamenti effettuati dai soggetti pubblici" del D.Lgs n.169/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali", integrato con le modifiche introdotte dal D.Lgs. n.101/2018 per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE)2016/679 (RGPD);

**VISTO** l'art. 32 della Legge n.69 del 18 giugno 2009, che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;

**VISTI** gli artt. 20 e 21 del Codice dell'Amministrazione Digitale (CAD), di cui al D.Lgs. n. 82/2005, come modificato dal D.Lgs 13 dicembre 2017 n. 217;

**VISTA** la nota AOO\_022-569 del 24 marzo 2020 con la quale il Segretario Generale della Giunta regionale ha trasmesso le "Linee guida per la gestione degli Atti Dirigenziali come documenti originali informatici con il sistema CIFRA1";

**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 che abroga i regolamenti (CE) n. 509/2006 e (CE) n. 510/2006;

**VISTO** il Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 del 18 dicembre 2013, che integra il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

**VISTO** il Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità

di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

**VISTO** l'art. 7 "valutazione delle domande di riconoscimento" del DM 14 ottobre 2013, prot. n. 12511, pubblicato il 25 ottobre 2013 sul n. 251 della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, avente come oggetto "Disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG";

**PRESO ATTO** che il 09/02/2021, prot. AOO\_155 n. 1505 del 09/02/2021, è pervenuta alla Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari la proposta di registrazione della I.G.P. "Zampina di Sammichele di Bari", inoltrata dal Comitato Promotore "I.G.P. Zampina di Sammichele di Bari" con sede legale in Piazza della Vittoria n.2, 70100 Sammichele di Bari (BA);

**CONSIDERATO** che il Comitato Promotore "I.G.P. Zampina di Sammichele di Bari" ha allegato alla suddetta proposta di registrazione, la documentazione prevista dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 e del DM 14 ottobre 2013;

**TENUTO CONTO** che il Servizio Associazionismo Qualità e Mercati, incaricato dell'istruttoria per il parere, ha dato corso all'esame della documentazione allegata alla richiesta di registrazione come disposto all'articolo 7 del citato DM 14 ottobre 2013;

**DATO ATTO** che le risultanze relative all'istruttoria della richiesta di registrazione sopra menzionata sono sintetizzate nel verbale istruttorio del 15/06/2021 e nella check-list allegata allo stesso;

**DATO ATTO** che tutta la documentazione relativa alla proposta di registrazione sopra citata è trattenuta agli atti del Servizio Associazionismo Qualità e Mercati;

**CONSIDERATO** che la proposta di riconoscimento della I.G.P. "Zampina di Sammichele di Bari" risulta conforme alle disposizioni del Regolamento (UE) n.1151/2012 e del DM 14 ottobre 2013;

**CONSIDERATO** che la Regione Puglia tra gli obiettivi strategici mira a valorizzare le filiere produttive con le relative produzioni del territorio e le loro tipicità;

**CONSIDERATO** che, con riferimento agli aspetti sopraindicati, si ritiene di esprimere parere positivo alla proposta di registrazione della I.G.P. "Zampina di Sammichele di Bari";

#### **PROPONE** per quanto sopra riportato

- ✓ di approvare le risultanze istruttorie inerenti la domanda di registrazione I.G.P. "Zampina di Sammichele di Bari", ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 e del DM 14 ottobre 2013, presentata dal Comitato Promotore "I.G.P. Zampina di Sammichele di Bari" con sede legale in Piazza della Vittoria n.2, 70100 Sammichele di Bari (BA);
- ✓ di esprimere parere favorevole relativamente alla suddetta proposta di registrazione della I.G.P. "Zampina di Sammichele di Bari" ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 e del DM 14 ottobre 2013;
- ✓ di trasmettere il presente provvedimento e il disciplinare di produzione, di cui all'allegato A, quale parte integrante del presente provvedimento, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV e al Comitato Promotore "I.G.P. Zampina di Sammichele di Bari";

**VERIFICA ai sensi del Reg. (UE) n.679/2016 e del D.Lgs. n.101/2018**

**Garanzie alla riservatezza**

La pubblicazione dell'atto sul BURP o sul sito istituzionale o all'albo, salve le garanzie previste dalla Legge n.241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Regolamento (UE) n.679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D.Lgs. n.196/2003, come novellato dal D.Lgs. n.101/2018 ed ai sensi del vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili; qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

#### **ADEMPIMENTI CONTABILI**

**(ai sensi della L. R. n. 28/2001 e s.m.i. e del D.Lgs. n.118/2011 e s.m.i.)**

Il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo o quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli Enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla Regione ed è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli già autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

I sottoscritti attestano che il procedimento istruttorio è stato espletato nel pieno rispetto della vigente normativa regionale, nazionale e comunitaria e che il presente schema di provvedimento predisposto ai fini dell'adozione dell'atto finale da parte del Dirigente di Sezione è conforme alle risultanze istruttorie.

La Responsabile P.O. Qualificazioni delle  
Produzioni Agroalimentari  
(Dott.ssa Luana Meleleo)

Il Dirigente del Servizio Associazionismo  
Qualità e Mercati  
(Dott. Nicola Laricchia)

#### **IL DIRIGENTE DELLA SEZIONE COMPETITIVITÀ DELLE FILIERE AGROALIMENTARI**

VISTA la proposta formulata dal Dirigente del Servizio Associazionismo Qualità e Mercati e la relativa sottoscrizione;

VISTO il Decreto legislativo n. 29 del 03.02.1993 e successive modifiche ed integrazioni;

VISTA la Legge regionale n. 7 del 04.02.1997;

VISTA la direttiva emanata con deliberazione di Giunta regionale n. 815/07;

RITENUTO, per le motivazioni sopra riportate, che vengono condivise, di adottare la predetta proposta;

#### **DETERMINA**

- ✓ di fare propria la proposta formulata dal Dirigente del Servizio Associazionismo Qualità e Mercati, che qui di seguito si intende come integralmente trascritta;

- ✓ di approvare le risultanze istruttorie inerenti la domanda di registrazione I.G.P. "Zampina di Sammichele di Bari", ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 e del DM 14 ottobre 2013, presentata dal Comitato Promotore "I.G.P. Zampina di Sammichele di Bari" con sede legale in piazza della Vittoria n.2, 70100 Sammichele di Bari (BA);
- ✓ di esprimere parere favorevole relativamente alla suddetta proposta di registrazione della I.G.P. "Zampina di Sammichele di Bari" ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 e del DM 14 ottobre 2013;
- ✓ di trasmettere il presente provvedimento e il disciplinare di produzione, di cui all'allegato A, quale parte integrante del presente provvedimento, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV e al Comitato Promotore "I.G.P. Zampina di Sammichele di Bari";
- ✓ di incaricare il Servizio Associazionismo Qualità e Mercati di inviare copia del presente provvedimento al Servizio Bollettino per la pubblicazione sul BURP e sul sito istituzionale della Regione Puglia [www.regione.puglia.it](http://www.regione.puglia.it)

Il presente atto, composto di n. 5 (cinque) facciate:

- è unicamente formato con mezzi informatici e firmato digitalmente e sarà conservato, ai sensi delle Linee Guida del Segretario generale della Giunta regionale e del Segretario Generale del Presidente, prot. n. AOO\_022/652 del 31.3.2020, sui sistemi informatici regionali CIFRA, Sistema Puglia e Diogene;
- sarà reso pubblico, ai sensi dell'art. 20 comma 3 del Decreto del Presidente della Giunta regionale n. 443 del 31/07/2015, mediante affissione per 10 giorni lavorativi a decorrere dalla data della sua adozione, all'Albo delle Determinazioni Dirigenziali tramite la piattaforma regionale CIFRA, ai sensi delle Linee Guida del Segretariato generale della Giunta Regionale prot. n. AOO\_175/1875 del 28/05/2020;
- sarà conservato nei sistemi informatici regionali in applicazione delle "Linee guida per la gestione degli atti dirigenziali come documenti originali informatici con il sistema Cifra1";
- sarà disponibile nel sito ufficiale della Regione Puglia nella sezione "Amministrazione Trasparente";
- sarà trasmesso, tramite la piattaforma CIFRA, al Segretario della Giunta regionale.

Il Dirigente della Sezione Competitività  
delle Filiere agroalimentari  
Dott. Luigi Trotta

Il presente allegato è composto da n. 7 fogli

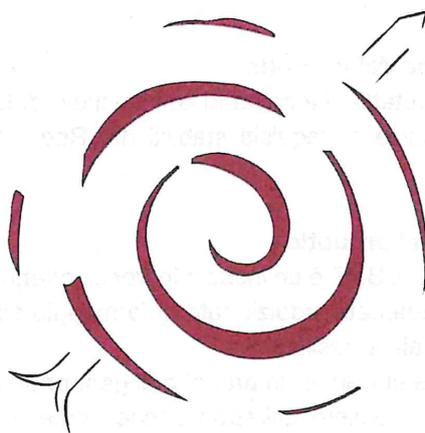
ALLEGATO A



Il Dirigente di sezione  
Dott. Luigi Trotta  
Trotta Luigi  
17.06.2021  
10:48:09  
GMT+00:00



Comitato Promotore I.G.P. Zampina di Sannicelle di Bari



**ZAMPINA**  
DI SAMMICHELE DI BARI

Comitato Promotore I.G.P. Zampina di Sannicelle di Bari

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Il Presidente

Spinelli Maria

---

Comitato Promotore I.G.P. Zampina di Sannicelle di Bari  
Piazza della Vittoria n.2  
70010 - Sannicelle di Bari (BA)  
Pec.: zampina@pec.it



Comitato Promotore I.G.P. Zampina di Sammichele di Bari

## Disciplinare di produzione "Zampina di Sammichele di Bari"

### Articolo 1 - Denominazione del prodotto

L'indicazione Geografica Protetta "Zampina di Sammichele di Bari" è riservata al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal Reg n.1151/2012 e dal presente disciplinare.

### Articolo 2 – Descrizione del prodotto

La "Zampina di Sammichele di Bari" è un insaccato fresco ottenuto da carne bovina e ovina, finemente macinata e amalgamata, addizionata di formaggio stagionato grattugiato, filetto di pomodoro pelato, pepe sale e basilico.

La "Zampina di Sammichele di Bari" è un prodotto di gastronomia che va consumato cotto, preferibilmente grigliato; può essere utilizzato anche come "ingrediente" di preparazioni gastronomiche tipiche pugliesi.

#### 2.1 - Materie prime impiegate

Per la produzione della "Zampina di Sammichele IGP" sono utilizzate esclusivamente carni magre di bovino adulto e carni di ovino, senza limitazioni di razze, purché provenienti da animali allevati in Italia e macellati nella regione Puglia.

#### 2.2 - Caratteristiche fisico-chimiche, microbiologiche, organolettiche e morfologiche

Il prodotto finito deve possedere le seguenti caratteristiche:

##### a) Caratteristiche chimico-fisiche e centesimali:

Proteine totali	> 16%
Lipidi totali	19 - 22%
Aw	0,96 - 0,98
pH	5,7 – 6,3
Umidità	55 - 58%
Inibenti	assenti
Solfiti	assenti

##### b) Caratteristiche microbiologiche: secondo la normativa cogente

##### c) Additivi consentiti



#### **Comitato Promotore I.G.P. Zampina di Sammichele di Bari**

Per prolungare la vita commerciale della "Zampina di Sammichele di Bari" e mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche, possono essere utilizzati, nel rispetto della normativa cogente, esclusivamente additivi ad azione antiossidante, quali acido acetico (E

260-263), acido lattico (E 270, E325-327), acido ascorbico (E 300-302), acido citrico (E 330-333) e i loro sali.

#### **d) Caratteristiche organolettiche**

La "Zampina di Sammichele di Bari" si presenta di colore rosso vivo, con piccole e limitate punteggiature bianche; al tatto il prodotto risulta morbido, ma compatto; l'odore è caratteristico della carne fresca macinata.

#### **e) Caratteristiche morfologiche**

La "Zampina di Sammichele di Bari" ha forma rotonda, lunga e sottile, con il diametro di circa 2/2,2 cm; confezionata, la "Zampina di Sammichele di Bari", può presentarsi arrotolata in cerchi concentrici, oppure distesa.

#### **e) Confezionamento**

La "Zampina di Sammichele di Bari" è commercializzata in vaschette di plastica per alimenti termosigillate da film plastico flessibile antifog per alimenti; il confezionamento può avvalersi anche della tecnica dell'Atmosfera Protettiva. Il prodotto confezionato va mantenuto alla temperatura di + 4 °C con oscillazioni di 2 °C.

#### **f) Peso della confezione**

La "Zampina di Sammichele di Bari IGP" è commercializzata in confezioni di 0,30 Kg, 0,36 Kg, 0,50 Kg, 1Kg, 2Kg, 5Kg.

#### **Articolo 3 – Zona di produzione**

La produzione e il confezionamento della "Zampina di Sammichele di Bari " IGP sono realizzati entro i confini amministrativi del Comune di Sammichele di Bari.

#### **Articolo 4 – Prova dell'origine**

La produzione della "Zampina di Sammichele di Bari" è monitorata documentando rigorosamente ciascun input e output, a partire dall'acquisto quali-quantitativo delle materie prime per finire all'etichettatura del prodotto pronto per la commercializzazione. In tal modo è garantita la tracciabilità della "Zampina di Sammichele di Bari" altresì assicurata dall'iscrizione in apposito elenco, gestito dall' Ente di controllo, dei soggetti firmatari del Comitato Promotore "Zampina di Sammichele di Bari IGP", nonché attraverso dichiarazioni all'Ente di controllo dei quantitativi confezionati a marchio IGP .



### Comitato Promotore I.G.P. Zampina di Sammichele di Bari

Per poter garantire la rintracciabilità del prodotto "Zampina di Sammichele di Bari IGP" e quindi poter risalire a tutte le fasi di produzione, dal prodotto finito alle materie prime utilizzate, i produttori devono tenere nota su apposito registro delle quantità acquistate e del prodotto finito/commercializzato. Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi saranno assoggettate a verifica da parte della dell'Ente di controllo di quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

### Articolo 5 – Metodo di produzione

La "Zampina di Sammichele di Bari" è prodotta tutto l'anno e il metodo di lavorazione prevede le fasi di processo di seguito riportate

#### 5.1 – Scelta della materia prima

Per la produzione della "Zampina di Sammichele di Bari IGP" si utilizza carne magra di bovino adulto, con una percentuale non inferiore al 70% e carne ovina.

I tagli di carne bovina impiegati possono derivare dal quarto anteriore dell'animale; per le carni ovine si utilizza esclusivamente il taglio petto/pancia.

#### 5.2.a Mondatura e triturazione

Le carni selezionate sono in parte private del grasso di copertura e delle aponeurosi; vengono tagliate in piccoli pezzi e fatte passare nel tritacarne munito di trafilatura con il diametro compreso tra 3-5 mm

#### 5.2.b Impasto

Alla carne tritata viene aggiunto NaCl (circa 15- 18 g/kg di carne tritata), formaggio stagionato grattugiato (15 g/Kg di carne tritata), filetto di pomodoro pelato (200-300 g/kg di carne tritata), pepe macinato (3 g/Kg di carne tritata), foglie di basilico fresco tagliate. Si procede quindi ad amalgamare bene l'impasto a mano o meccanicamente.

#### 5.2.c - Insacco

Per l'insacco si utilizza esclusivamente budello di bovino del diametro compreso tra 20/22 mm, conservato sotto sale che viene rigenerato in acqua acidificata per 2-3 ore, operazione che viene svolta in regime di refrigerazione (+4° C). Si procede quindi all'insacco dell'impasto meccanicamente per ottenere una salsiccia cilindrica lunga e sottile.

#### 5.2.d Allontanamento del liquido di colio

La salsiccia viene appesa e mantenuta in cella alla temperatura di + 4°C per 2/3 ore al fine di consentire una parziale asciugatura con allontanamento del liquido di colio.

#### 5.2.e Confezionamento

---

Comitato Promotore I.G.P. Zampina di Sammichele di Bari  
Piazza della Vittoria n.2  
70010 - Sammichele di Bari (BA)  
Pec.: zampina@pec.it



#### Comitato Promotore I.G.P. Zampina di Sammichele di Bari

La “Zampina di Sammichele di Bari” è confezionata in vaschette di polistirolo per alimenti termosigillate con film plastico antifog. È possibile utilizzare anche il confezionamento in Atmosfera Protettiva (A.P.).

Il prodotto confezionato deve essere conservato ad una temperatura di 4 °C ±2.

Esclusivamente in fase di servizio logistico può essere tollerata una temperatura di +6 °C ±2.

#### Articolo 6 - Legame con l'ambiente

La “Zampina di Sammichele di Bari” è un insaccato fresco tipico pugliese che si differenzia dalle salsicce pronte da cuocere per le tipologie di carni utilizzate, (bovino e ovino), per la particolarità degli ingredienti utilizzati nell'impasto e conseguentemente per le sue caratteristiche organolettiche. Queste peculiari caratteristiche ne fanno un prodotto di gastronomia tra i più pregiati e particolari prodotti della Puglia.

Si tramanda che gli ingredienti per la realizzazione della zampina di Sammichele di Bari siano stati suggeriti dallo scrittore Giambattista Gagliardo (1758-1823), enciclopedico sacerdote, economo ed agronomo, e altre fonti collegano il prodotto alla città di Sammichele di Bari, facendo risalire la sua preparazione ai primi anni del '900.

Si trova traccia della “zampina” in un trattato commerciale tra il Regno d'Italia e la Cecoslovacchia, firmato da Benito Mussolini, datato 1 marzo 1924 (Punto 118 Lista F); la Zampina è elencata tra i prodotti, esportati dall'Italia, sui quali veniva applicata la tassa di manipolazione all'ingresso in Cecoslovacchia.

Luigi Veronelli ha definito la zampina di Sammichele “*cibo omerico*”, ossia piatto per i poveri, realizzato all'epoca con ritagli di carne di pecora a fine carriera di scarso valore, che tritati, insaccati e arrotolati su se stessi davano l'idea, almeno nella forma, di una bistecca.

Alcuni storici ritengono che il termine “zampina” tragga spunto da un particolare insaccato sardo denominato “samingiu”, che nel dialetto paleosardo significa “rossiccio” e starebbe ad indicare il colore rosso vivo del prodotto fresco; tale etimologia è rafforzata dal fatto che sia in Corsica che in Toscana con il termine “zampina” viene identificata un'uva selvatica rosso violacea.

La denominazione “zampina” potrebbe essere stata introdotta, secondo altri studiosi, da popolazioni slave che in tempi remoti hanno soggiornato sul territorio pugliese, in quanto, in alcuni loro dialetti, il termine “zampina” indica la carne di pecora.

Il termine Zampina è anche un termine arcaico che identifica il sostegno dello spiedo; a questa etimologia si fa risalire la leggenda secondo cui ad un pastore, che stava preparando la brace per arrostitire la salsiccia fresca di ovino fu detto: “Metti la zampina al punto giusto” ossia posiziona bene il sostegno dello spiedo; il pastore frantese e mise a cuocere il prodotto, che da quel momento venne identificato come “zampina”.

La Zampina di Sammichele di Bari è presente nei menù di numerosi ristoranti pugliesi e nazionali, ed è ricercata da chef stellati, che hanno avuto modo di apprezzarne le caratteristiche organolettiche.

---

Comitato Promotore I.G.P. Zampina di Sammichele di Bari

Piazza della Vittoria n.2

70010 - Sammichele di Bari (BA)

Pec.: zampina@pec.it



#### Comitato Promotore I.G.P. Zampina di Sammichele di Bari

Nonostante la Zampina di Sammichele di Bari sia un insaccato fresco presenta una consolidata domanda sia nella GDO, sia nella ristorazione collettiva e commerciale, richiesta evidentemente legata alla soddisfazione del consumatore. Diversi sono gli articoli di stampa dedicati a questo prodotto, soprattutto in occasione della Sagra della Zampina di Sammichele di Bari, giunta alla 54<sup>a</sup> edizione, che ogni anno richiama numerosi turisti e operatori commerciali.

Nel 2000, a seguito della istituzione presso il Ministero delle Politiche Agricole del registro dei prodotti tradizionali (D.M. 350/99), la "Zampina" è stata inserita nell'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Puglia al n. 24

(Rif. Decreto del Ministero delle Politiche agricole e forestali dell'8 maggio 2001 pubblicato sulla G.U. n°136 del 14/06/2001)

Nella ventesima revisione dell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), pubblicata in G.U. Serie Generale n.42 del 20-02-2020 - Suppl. Ordinario n. 9, nella sezione dedicata ai prodotti tradizionali della Regione Puglia al prodotto "Zampina" è stata corretta la denominazione, indicandola come "Zampina di Sammichele di Bari" (numero 37 dell'elenco).

#### Articolo 7 - Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dai regolamenti comunitari vigenti. L'organismo di controllo prescelto è CSQA certificazioni srl – Direzione generale - Via S. Gaetano, 74 36016 Thiene (VI) Tel: +39 0445 313011 Fax: +39 0445 313070 e- mail: [csqa@csqa.it](mailto:csqa@csqa.it), [csqa@legalmail.it](mailto:csqa@legalmail.it)

#### Articolo 8 – Etichettatura

**8.1** L'indicazione Geografica Protetta "Zampina di Sammichele di Bari" deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra dicitura che compare in etichetta e deve essere immediatamente seguita dalla dicitura "Indicazione Geografica Protetta" e/o dall'acronimo "IGP".

E' vietata qualsiasi ulteriore qualificazione; è tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati e pubblici, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.

**8.2** Il logo della Indicazione Geografica Protetta "Zampina di Sammichele di Bari" è costituito dall'insieme grafico dei simboli e parole raffigurato di seguito:



Comitato Promotore I.G.P. Zampina di Sammichele di Bari



Indici colorimetrici del logo:

INDICE COLORIMETRICO			
COLORI UTILIZZATI	CODICE PANTONE	PERCENTUALI QUADRICROMIA	RGB
BORDEAUX	188 C	C5 M96 Y56 K54	R118 G35 B47
NERO	419 C	C76 M65 Y66 K90	R33 G35 B34
ROSSO	711 C	C0 M94 Y84 K5	R203 G44 B48
VERDE	347 C	C92 M0 Y97 K0	R0 G154 B68
BIANCO		C0 M0 Y0 K0	R255 G255 B255

**8.3** Il logo “Zampina di Sammichele” deve essere riprodotto su etichette, confezioni e vesti grafiche in genere per tutti i prodotti confezionati, con la precisazione che la dimensione del logo deve essere calcolata rapportandola al rettangolo della confezione e non dovrà essere inferiore al 10% e superiore al 25%.