

**Avvisi**

REGIONE PUGLIA SEZIONE COMPETITIVITA' DELLE FILIERE AGROALIMENTARI

**Avviso inerente alla proposta di registrazione del disciplinare della Indicazione Geografica Protetta I.G.P. "Zampina di Sammichele di Bari".**

Secondo quanto previsto dalla Determinazione del Dirigente della Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari n. 49 del 11/02/2021 "*Procedura regionale per l'espressione del parere in applicazione delle disposizioni nazionali di attuazione del Regolamento (UE) n.1151/2012 in materia di Denominazioni di Origine Protetta (DOP), Indicazioni Geografiche Protette (IGP) e Specialità Tradizionali Garantite (STG) di prodotti agricoli ed alimentari la cui zona di produzione ricade nel territorio della Regione Puglia.*"

**si rende noto**

che il Comitato promotore "IGP Zampina di Sammichele di Bari", con sede in Piazza della Vittoria n. 2 70010 Sammichele di Bari (BA), ha presentato la richiesta di registrazione della Indicazione Geografica Protetta "Zampina di Sammichele di Bari".

Al fine di valutare eventuali interessi coinvolti e/o contrapposti e provvedere così alla raccolta di osservazioni utili all'emanazione del parere regionale, ai sensi dell'articolo 7 del DM 14 ottobre 2013, ogni soggetto che abbia un interesse legittimo può prendere visione della domanda di registrazione rivolgendosi al Servizio Associazionismo Qualità e Mercati - Sezione Competitività delle Filiere agroalimentari, e far pervenire eventuali osservazioni alla richiesta in oggetto, all'indirizzo di PEC assoqualita@pec.rupar.puglia.it, entro e non oltre 10 giorni successivi alla pubblicazione del presente avviso sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia.

La pubblicazione della richiesta di registrazione del disciplinare ha solo scopo informativo e le eventuali opposizioni potranno essere presentate al Ministero nella successiva fase istruttoria, in conformità all'articolo 9 del DM 14 ottobre 2013.

In allegato al presente avviso si riporta la proposta del disciplinare di produzione, pubblicato altresì nel sito della Regione Puglia – portale tematico Agricoltura - "Produzioni di Qualità".

La responsabile P.O.  
*Dott.ssa Luana Meleleo*

Il Dirigente del Servizio  
*Dott. Nicola Laricchia*

Il Dirigente della Sezione  
*Dott. Luigi Trotta*



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**

Gli ingredienti della “Zampina di Sammichele di Bari IGP” sono:  
carne magra di bovino adulto, carne ovina, formaggio stagionato grattugiato, filetto di pomodoro pelato, sale, pepe macinato, foglie di basilico fresco.

**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%
A <sub>w</sub>	0,96 - 0,98
pH	5,7 – 6,3
Umidità	55 - 58%
Solfiti	assenti



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

#### b) Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti alle liste di riconoscimento CE, dotati di bollo di riconoscimento CE, in cui si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Le carni devono provenire, pertanto, da animali che non hanno subito durante il ciclo vitale trattamenti con estrogeni, anabolizzanti antibatterici.

#### c) Additivi consentiti

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 da 2 a 2,2 cm; confezionata la “Zampina di Sammichele di Bari” può presentarsi arrotolata in cerchi concentrici, oppure distesa.

#### f) 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.

#### g) Peso della confezione

La “Zampina di Sammichele di Bari IGP” è commercializzata in confezioni di 0,5Kg, 1Kg, 2Kg, 5Kg.

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

La produzione della “Zampina di Sammichele di Bari” IGP è realizzata entro i confini amministrativi del Comune di Sammichele di Bari.

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



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

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.

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 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 sono scelti dal quarto anteriore dell’animale (es. fesone e girello di spalla, petto e reale), privati del tessuto connettivale e dalle aponeurosi.

I tagli delle carni ovine impiegati per la produzione della “Zampina di Sammichele di Bari IGP” sono petto e pancia, tagli ricchi di grasso di infiltrazione, distribuito all’interno delle fibre muscolari, caratteristica necessaria per ottenere tenerezza e particolari flavours nel prodotto cotto.

#### **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**



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

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**

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 con la tecnica dell' 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.

Il confezionamento del prodotto finito è effettuato entro i confini amministrativi del Comune di Sammichele di Bari, in quanto la " Zampina di Sammichele di Bari" è un prodotto di salumeria fresco e quindi deperibile; il trasporto del prodotto finito non confezionato all'origine comporta alterazioni organolettiche, che inficiano le qualità richieste dal presente disciplinare.

### **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 di Bari "*cibo omerico*", ossia piatto povero, ma appagante per i sensi, 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.



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

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 zona collinare a cavallo tra le province di Bari e Taranto e che si spinge per tutta la Murgia Sud-Orientali, sino al comprensorio dei Trulli e delle Grotte, è un territorio unico nel suo genere, di circa 80 mila ettari, tra i 250 e i 500 metri s.l.m., che, per conformazione e caratteristiche pedoclimatiche è particolarmente adatto all’allevamento del bestiame.

Nei secoli passati, la borghesia agraria, dopo aver ampliato i corpi masserizi, riuscì a renderli produttivi e remunerativi attraverso l’impianto di vigneti ed oliveti, l’allevamento del bestiame da pascolo e di bassa corte e l’incremento dell’attività cerealicola ed agraria. Con il sensibile aumento della popolazione ed il conseguente incremento del fabbisogno alimentare, si accrebbe ancor di più la loro importanza, tanto da divenire centri di vita agricola e sociale. Qui, a metà strada tra l’Adriatico e lo Jonio, si è consolidata nel tempo una importante tradizione zootecnica, con allevamenti bovini ed ovini che, le generazioni di allevatori succedutesi nel corso dei secoli, hanno fortemente migliorato ed ammodernato, giungendo ad importanti riconoscimenti in sede nazionale ed internazionale.

Il territorio di Sammichele, che si sviluppa su una superficie di circa 34 kmq, vede la presenza di ben 19 corpi masserizi di cui ancora almeno otto adibiti ad uso agricolo e zootecnico, ed altrettanti adibiti ad uso agrituristico e abitativo.

Per testimoniare la vocazione del territorio all’allevamento del bestiame, a titolo di esempio, si vuole citare la Masseria “Macagna”, situata a circa due chilometri dall’abitato, in una traversa della strada “Scalatella-Macagna”, ora in stato di abbandono, ma costruita nel 1748 espressamente come “masseria di pecore”, una struttura votata, quindi, esclusivamente all’allevamento, ovino in particolare.

Della antica vocazione del territorio all’allevamento bovino e ovino sono testimonianza anche alcuni articoli dei Regolamenti Comunali stilati dalle civiche amministrazioni, nel XIX secolo, per disciplinare il settore.

### **Regolamento di Polizia Rurale 8-7-1869**

Titolo 1° - Capitolo 1° Pascoli e bestiami

#### **Art.1**

Nessuno potrà tener bestiame in numero eccedente i propri mezzi di mantenerlo a norma degli Articoli 98 e 102 della Legge di Pubblica Sicurezza.

#### **Art.2**

E’ vietato il pascolo degli animali nei beni altrui, sarà contravventore a questo Articolo chiunque ne verrà sorpreso in qualsiasi fondo con bestiame di sua o di altrui proprietà senza una licenza del Proprietario o dell’avente causa da essere accertata dagli Agenti Municipali.



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

#### Art.3

L'industria delle capre non può essere esercitata da alcuno senza essere stato denunciato all'Autorità Comunale il numero di esse ed aver fatto conoscere i mezzi erbiferi di cui può disporre per mantenerle al fine di ottenere uno speciale permesso.

#### Art.4

Non sarà mai permesso che detti animali vadano vaganti dovendo essi rimanere ristretti nel chiuso del Proprietario cui appartengono.

#### Art.7

Non sarà lecito di lasciar vagare senza custodia il bestiame nei propri fondi che non siano chiusi alla distanza non minore di 30 metri dalle siepi o solchi dei fondi vicini.

### Regolamento comunale d'igiene 17-12-1870

#### Art.127

Sono escluse dalla macellazione le femmine pregnanti oltre la metà della gestazione, come pure è vietato di vendere vitelli nati morti o di macellarli quando non abbiano compiuto i 30 giorni, e gli agnelli e i capretti che non raggiungano il peso di cinque chilogrammi.

#### Art.136

Ciascun animale della specie bovina destinato alla macellazione nel forese, deve essere preventivamente visitato dal Veterinario o perito Comunale, e le carni esposte in vendita devono trovarsi munite del bollo sanitario corrispondente alla rispettiva frazione forese.

Diversi sono, infine, gli articoli di stampa dedicati a questo prodotto, soprattutto in occasione della Sagra della Zampina, di Sammichele di Bari, giunta alla 55<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'08 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

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

Piazza della Vittoria n.2

70010 - Sammichele di Bari (BA)



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

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”.

È 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:



Indici colorimetrici del logo:

<b>INDICE COLORIMETRICO</b>			
<b>COLORI UTILIZZATI</b>	<b>CODICE PANTONE</b>	<b>PERCENTUALI QUADRICROMIA</b>	<b>RG B</b>
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

Comitato Promotore I.G.P. Zampina di Sammichele di Bari  
Piazza della Vittoria n.2  
70010 - Sammichele di Bari (BA)

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

BIANCO		C0 M0 Y0 K0	R255 G255 B255
--------	--	-------------	----------------

**8.3** Il logo "Zampina di Sammichele di Bari" 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%.