

il regolamento per la concessione del contributo sostitutivo previsto dall'art. 26, comma 1, della legge 7 agosto 1997, n. 266;

Considerato che ai sensi dell'art. 2 del citato decreto ministeriale 23 febbraio 1998, n. 92, al fine di accertare l'ammontare del contributo sostitutivo di cui all'art. 26 della legge 7 agosto 1997, n. 266, gli istituti di credito e le società di locazione finanziaria interessati hanno trasmesso al Ministero dell'industria, del commercio e dell'artigianato entro il termine perentorio di sessanta giorni (9 giugno 1998) decorrenti dalla data di pubblicazione del regolamento nella *Gazzetta Ufficiale*, l'elenco delle operazioni rispondenti ai requisiti previsti dalla legge 10 ottobre 1975, n. 517, per le quali alla data del 1° gennaio 1997 è intervenuta la stipula del contratto di mutuo agevolato o di locazione finanziaria agevolata;

Considerato che in relazione agli elenchi trasmessi entro i termini previsti è emerso che l'ammontare dei contributi richiesti pari circa 370 miliardi era di gran lunga superiore alle risorse disponibili e che pertanto si è reso necessario procedere ad una approfondita verifica di tali elenchi al fine di non vanificare l'intervento previsto dall'art. 26 della legge n. 266 del 1997 con una cospicua riduzione del contributo concedibile;

Tenuto conto che effettuate le ulteriori verifiche ed accertamenti l'ammontare delle richieste di contributo si è ridotto a circa 331 miliardi, relativo a circa 11.700 operazioni di credito agevolato in possesso dei prescritti requisiti;

Visto l'art. 54 della legge 23 dicembre 1998, n. 448, (collegato alla finanziaria 1999) che ha destinato ulteriori 60 miliardi per le finalità di cui al citato art. 26 della legge n. 266 del 1997, portando a 310 miliardi lo stanziamento complessivo per tali finalità;

Ritenuto di dover procedere ai sensi del comma 2, dell'art. 26, della legge n. 266 del 1997 alla riduzione percentuale, in eguale misura, dell'importo spettante a ciascun beneficiario, al fine di consentire il finanziamento di tutti gli interventi;

Decreta:

Il previsto contributo sostitutivo, pari all'abbattimento di 4 punti del tasso di riferimento vigente al momento della stipula del contratto di finanziamento per le iniziative ubicate nei territori di cui all'obiettivo 1 del regolamento CEE n. 2052/88 del Consiglio del 24 giugno 1988 e successive modificazioni e nei territori montani e di 2 punti per i restanti territori, è ridotto del 6,7%.

Il presente decreto sarà trasmesso agli organi di controllo e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 18 febbraio 1999

Il Ministro: BERSANI

99A3006

MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE

PROVVEDIMENTO 9 aprile 1999.

Approvazione del disciplinare della indicazione geografica protetta «Zampone Modena».

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE POLITICHE AGRICOLE
ED AGROINDUSTRIALI NAZIONALI

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 590/1999 della Commissione del 18 marzo 1999 relativo alla registrazione della indicazione geografica protetta «Zampone Modena», ai sensi dell'art. 17 del predetto regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio;

Visto il decreto legislativo 4 giugno 1997, n. 143, che istituisce il Ministero per le politiche agricole in qualità di centro di riferimento degli interessi nazionali in materia di politiche agricole, forestali e agroalimentari con particolare riguardo alla attribuzione di compiti di tutela della qualità dei prodotti agroalimentari;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Zampone Modena» affinché le disposizioni, contenute nel disciplinare di produzione approvato in sede comunitaria, siano accessibili, per informazione *erga omnes*, sul territorio italiano;

Si provvede

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Zampone Modena», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 590/1999 della Commissione del 18 marzo 1999.

I produttori che intendano porre in commercio il «Zampone Modena» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Indicazione geografica Protetta» in conformità all'art. 8 del regolamento (CEE) 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 9 aprile 1999

Il direttore generale: DI SALVO

ALLEGATO

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
«ZAMPONE MODENA»**

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, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, 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 ad esclusione di quelli di affumicatura e delle sostanze aromatizzanti ottenute per sintesi chimica, ma non identiche chimicamente ad una sostanza naturalmente presente in un prodotto di origine vegetale o animale, spezie e piante aromatiche, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 140 parti per milione, acido ascorbico e suo sale sodico, glutammato monosodico. 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. 10 del regolamento CEE n. 2081 del 14 luglio 1992.

Art. 7.

Designazione e presentazione

La designazione della indicazione geografica protetta «Zampone Modena» è 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».

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.

99A3009