C/2026/1038

17.2.2026

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/1038)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammichelina»

N° UE: PGI-IT-03432 — 3.6.2025

1. **Dénomination(s)**

«Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammichelina»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☐ IGP ☒

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Italy

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

16 — PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

1601 — Saucisses, saucissons et produits similaires, de viande, d'abats, de sang ou d'insectes; préparations alimentaires à base de ces produits

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

La «Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammichelina» est une saucisse fraîche à base de viande bovine et ovine, additionnée de fromage affiné râpé, de lanières de tomates pelées, de poivre, de sel et de basilic.

La «Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammichelina» est un produit à consommer cuit.

La mêlée de la «Zampina di Sammichele di Bari/Zampina di Sammichele/Zampina Sammichelina» est embossée dans un boyau naturel d'ovins d'un diamètre de 2 à 2,2 cm, enroulé 3 ou 4 fois sur lui-même pour former une spirale de 50/60 cm de long et d'un poids de 150/180 grammes, maintenue par une brochette en métal ou en bois.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

La «Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammichelina» présente les caractéristiques suivantes:

a) Caractéristiques organoleptiques

Couleur: rouge vif, avec des taches de graisse blanche petites et en nombre limité, uniformément réparties sur l'ensemble de la mêlée;

Texture: la viande finement hachée et amalgamée confère au produit une texture souple mais ferme au toucher. Après cuisson, le produit conserve une bonne fermeté, la viande reste juteuse et tendre en bouche.

Arôme: caractéristique de la viande hachée fraîche, accompagnée de l'arôme frais et aromatique du basilic, de la tomate et du fromage;

b) Caractéristiques chimiques, physiques et centésimales

Protéines totales	> 16 %
Lipides totaux	19-22 %
AW	< 0,96-0,98
pH =	5,7-6,3
Humidité	55 à 58 %
Sulfites	absents

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

—

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée: nettoyage, hachage, préparation de la mêlée, embossage.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

La «Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammichelina» IGP est conditionnée dans des barquettes alimentaires thermoscellées avec un film plastique anti-buée. Les emballages sous atmosphère protectrice peuvent également être utilisés.

Le produit conditionné doit être conservé à une température comprise dans un intervalle de 4 °C + 2 °C. Une température maximale de + 6 °C peut être admise uniquement pendant la phase logistique.

La «Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammichelina» IGP étant un produit frais et donc périssable, le conditionnement du produit fini est effectué dans l'établissement de production dans les limites administratives de la commune de Sammichele di Bari. Le transport du produit fini non conditionné à l'origine entraîne des altérations organoleptiques qui affectent les qualités requises.

À l'intérieur des limites administratives de la commune de Sammichele di Bari, la «Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammichelina» IGP peut être mise sur le marché en vue de la vente y compris en vrac, à condition d'être placée dans des compartiments ou des récipients spécifiques munis d'une étiquette clairement visible, reprenant les mêmes mentions que celles figurant sur l'emballage.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

L'indication géographique protégée «Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammichelina» doit apparaître obligatoirement sur l'étiquette en caractères clairs et indélébiles, nettement distincts de toute autre mention, et doit être immédiatement suivie de la mention «Indicazione Geografica Protetta» (indication géographique protégée) et/ou de l'acronyme IGP ainsi que du symbole européen de l'IGP.

L'ajout de toute autre qualification est interdit. L'utilisation d'indications faisant référence à des noms, des raisons sociales ou des marques privées ou publicitaires est autorisée, pour autant que ces indications n'aient pas un caractère élogieux et qu'elles n'induisent pas le consommateur en erreur.

Le logo de l'indication géographique protégée «Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammichelina» se compose de l'ensemble graphique de symboles et de mots représenté ci-dessous:



5. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

La «Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammichelina» IGP est produite dans les limites administratives de la commune de Sammichele di Bari.

6. **Lien avec l'aire géographique**

La demande de reconnaissance de l'IGP «Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammichelina» est justifiée par la réputation et la notoriété du produit liées à ses caractéristiques spécifiques.

La commune de Sammichele di Bari est située dans une zone de collines à cheval entre les provinces de Bari et de Tarente. Sa superficie couvre environ 80 000 hectares, s'étendant jusqu'à la région de la Murgia sud-orientale et jusqu'à la zone des trulli et des grottes, à une altitude comprise entre 250 et 500 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Dès le XIX^{e} siècle, une boucherie était en activité à Sammichele di Bari, et la rue du centre historique où elle se trouvait portait le nom de «Via del Beccaio» (rue du boucher), comme l'indique le registre foncier provisoire de 1809.

Depuis le début des années 1900, on dispose d'informations plus précises concernant la présence de boucheries à Sammichele di Bari et leur emplacement exact, resté inchangé dans certains cas jusqu'à aujourd'hui, témoignant ainsi de la continuité de l'activité, souvent transmise de père en fils.

Plusieurs hypothèses existent quant aux origines de la «Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammichelina», mais la plus largement reconnue est celle qui associe le produit à la communauté de Sammichele, faisant remonter le début de sa production à la seconde moitié du XVIII^{e} siècle, à une époque où on n'abattait qu'un nombre réduit d'animaux et où la viande devait être vendue rapidement car toutes les boucheries n'étaient pas encore équipées de glacières pour en assurer la conservation.

À l'époque, même les foyers les moins aisés pouvaient se permettre d'acheter les viandes dites «pauvres», c'est-à-dire issues d'ovins de réforme, et la «Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammichelina» était précisément préparée à partir de la viande obtenue par le désossage du «quartier avant» des brebis de réforme. Un décret commercial datant de mars 1924, conclu entre le Royaume d'Italie et la Tchécoslovaquie, mentionne la «Zampina», ainsi que d'autres saucisses, exportées depuis l'Italie et soumises à une taxe de manipulation à leur entrée en Tchécoslovaquie.

La «Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammichelina» diffère de la plupart des saucisses fraîches couramment commercialisées en raison des caractéristiques typiques de sa recette. La «Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammichelina», comparée à la préparation d'autres saucisses fraîches, se caractérise par l'utilisation exclusive de viande bovine et ovine provenant de morceaux de choix, sans adjonction de viande de porc.

Les ingrédients ajoutés à la mêlée de viande bovine et ovine hachée, tels que le fromage râpé affiné, les lanières de tomates pelées, le sel, le poivre moulu et les feuilles de basilic frais, renforcent le caractère distinctif du produit.

Ces caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles particulières ont contribué à faire de la «Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammichelina» l'un des produits les plus emblématiques et les plus prisés de la gastronomie des Pouilles, à tel point que, dès les années 60, toutes les boucheries de Sammichele di Bari ont aménagé, attenante à la boucherie, une salle où la «Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammichelina» pouvait être servie grillée, accompagnée d'un bon vin rouge.

Sammichele di Bari est ainsi devenu un point de référence pour le tourisme gastronomique dans la région des Pouilles.

De 1967 à nos jours, la réputation du produit a encore été renforcée par la fête qui lui est consacrée, un événement historique qui a contribué à consolider sa réputation au fil du temps. Par la décision du conseil municipal n° 299 du 28 octobre 1967, la commune de Sammichele di Bari a alloué la somme de 350 000 lires italiennes pour financer la première édition de la «Sagra della Zampina di Sammichele di Bari», prévue pour le 31 octobre de la même année.

Dès les premières années, l'événement a été documenté dans des quotidiens tels que «*La Gazzetta del Mezzogiorno*», notamment dans des articles intitulés «La Zampina di Sammichele» dans le numéro du 23 septembre 1983 et «Zampina di Sammichele dolce profumo di arrosto» [«Zampina di Sammichele, le doux parfum de la viande rôtie»] dans le numéro du 27 septembre 1997. Par la suite, l'événement a également été retransmis à la radio et à la télévision, tant au niveau local que national.

De nombreux articles sur le web illustrent la longue tradition de cette fête, qui est organisée sans interruption depuis 1967, y compris lors d'événements tels que les épidémies de choléra, de la vache folle et de la COVID-19. Sur le site *bariviva.it* on lit: «*Depuis 1967, cette fête est organisée chaque année; ni le choléra ni l'épidémie de vache folle ni la covid n'ont pu l'arrêter. La protagoniste de cette histoire est la "sagra della zampina di Sammichele di Bari", dont on célébrera cette année la 58e édition.*». D'autres sources du secteur touristique, telles que le site de *turismo.it*, décrivent la «sagra» comme l'occasion idéale de déguster la «saucisse enroulée typique», indissociable de la commune de Sammichele di Bari: «*Fêtes des Pouilles. La Zampina di Sammichele di Bari des Pouilles et son parfum de saucisse grillée. La saucisse enroulée typique est à l'honneur lors de la fête de Sammichele di Bari*».

Dans un article publié dans le magazine «*Panorama*», en kiosque le 28 septembre 1974, le célèbre œnogastronome Luigi Veronelli qualifie la «Zampina di Sammichele di Bari» de «nourriture homérique», c'est-à-dire un plat simple mais très satisfaisant. À l'époque, la saucisse était élaborée à partir de chutes de parage de viande ovine, et Veronelli la décrivait comme un aliment pauvre mais d'une grande richesse sensorielle, contribuant ainsi à renforcer la réputation de la «zampina» au niveau national.

La «Zampina di Sammichele di Bari/Zampina di Sammichele/Zampina Sammichelina» commence également à être mentionnée dans des revues spécialisées, telles que «*Le guide di dove*» en 2006 et le «*Gambero rosso*» en 2007; elle avait aussi déjà été citée par l'écrivaine et voyageuse américaine Nancy Harmon Jenkins dans son ouvrage «Flavors of Puglia», publié en 1997 par Broadway Books à New York, laquelle écrivait que «*... la ville de Sammichele est célèbre pour sa Zampina, une saucisse de veau particulière, très longue et fine, découpée en morceaux plus courts pour la cuisson. Ces morceaux sont enroulés sur eux-mêmes, à la manière de petites girandoles de feu d'artifice, avant d'être grillés et dorés sur des charbons ardents*».

La réputation et la notoriété de la «Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammichelina» sont largement reconnues et documentées sur le web, où d'innombrables articles, blogs et guides célèbrent sa dénomination et sa production traditionnelle.

Dans un article publié en 2018 sur *barinedita.it*, la «Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammichelina» figure parmi les produits typiques du territoire de Bari: «*il ne suffit pas de les définir de manière générique comme des saucisses, car leur préparation est beaucoup plus complexe [...] La deuxième prévoit également l'utilisation de tomates et de viande de porc, en plus de sa forme en spirale particulière.*». Une photographie représentant le produit en train d'être grillé accompagne la publication.

Ses caractéristiques sont également louées sur d'autres sites web. Une publication de 2017 sur *Agrodolce.it* indique que: «*La "Zampina di Sammichele di Bari" est un produit typique très apprécié, une saucisse enroulée en spirale dont la saveur est optimale après cuisson sur les braises: ainsi se définit la "zampina", un produit typique de Sammichele di Bari, une municipalité rurale entourée de fermes et d'élevages dans la Bassa Murgia*».

Un autre article publié la même année sur *ViviGreen.eu* confirme la réputation de cette «saucisse caractéristique» en mentionnant ce qui suit: *«La "Zampina di Sammichele" est une saucisse enroulée en spirale caractéristique, qui est normalement grillée sur les braises, libérant ainsi toutes sortes d'arômes qui se répandent dans les ruelles des villages.»*.

Depuis plusieurs années déjà, la «Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammichelina» est aussi commercialisée en dehors de la région et servie dans des restaurants renommés, parmi lesquels une chaîne de rôtisseries, qui propose régulièrement à ses clients la «Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammichelina» dans ses établissements d'Arcore, Bergame, Brescia, Busto Arsizio, Côme, Gênes, Milan, Modène, Novare, Seregno et Turin.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Ff%252F8%252FD.32749a1b4c10cf2dab73/P/BLOB%3AID%3D3335/E/pdf?mode=download