



**Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15,
paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(C/2026/1038)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammicelina»

N. UE: PGI-IT-03432 — 3.6.2025

1. Nome

«Zampina di Sammichele di Bari / Zampina di Sammichele / Zampina Sammicelina»

2. Tipo di indicazione geografica

DOP IGP

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Italia

4. Descrizione del prodotto agricolo

4.1. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

16 — PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

1601 — Salsicce, salami e prodotti simili, di carne, di frattaglie, di sangue o di insetti; preparazioni alimentari a base di tali prodotti

4.2. Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato

La «Zampina di Sammichele di Bari/Zampina di Sammichele/Zampina Sammicelina» è un insaccato fresco ottenuto da carne bovina e ovina addizionata di formaggio stagionato grattugiato, filetto di pomodoro pelato, pepe, sale e basilico.

La «Zampina di Sammichele di Bari/Zampina di Sammichele/Zampina Sammicelina» è un prodotto che va consumato cotto.

L'impasto della «Zampina di Sammichele di Bari/Zampina di Sammichele/Zampina Sammicelina» viene insaccato in un budello naturale di ovino del diametro di 2/2,2 cm, che viene arrotolato 3/4 volte su sé stesso a formare una spirale della lunghezza di 50/60 cm e dal peso di 150/180 grammi, tenuta insieme da uno spiedo in metallo o di legno.

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU 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 Sammicelina» presenta le seguenti caratteristiche:

a) Caratteristiche organolettiche -

Colore: rosso vivo, con piccole e limitate punteggiature bianche del grasso, distribuite uniformemente nell'impasto.

Consistenza: la carne finemente macinata e amalgamata conferisce al prodotto una consistenza morbida ma compatta al tatto. Dopo la cottura il prodotto mantiene una buona compattezza, la carne rimane succosa e tenera al morso.

Odore: caratteristico della carne fresca macinata, accompagnato dal profumo fresco e aromatico del basilico, del pomodoro e del formaggio.

b) 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 %
Solfiti:	assenti

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

—

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione avvengono nella zona geografica delimitata: mondatura e triturazione, impasto, insacco

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

La «Zampina di Sammichele di Bari/Zampina di Sammichele/Zampina Sammicelina» IGP è confezionata in vaschette 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.

Il confezionamento del prodotto finito è effettuato nello stabilimento di produzione entro i confini amministrativi del Comune di Sammichele di Bari, in quanto la «Zampina di Sammichele di Bari/Zampina di Sammichele/Zampina Sammicelina» IGP è un prodotto fresco e quindi deperibile; il trasporto del prodotto finito non confezionato all'origine comporta alterazioni organolettiche, che inficiano le qualità richieste.

La «Zampina di Sammichele di Bari/Zampina di Sammichele/Zampina Sammicelina» IGP, entro i confini amministrativi del Comune di Sammichele di Bari, per la vendita, può essere immessa sul mercato anche sfusa, a condizione che la stessa sia collocata in specifici scomparti o recipienti recanti un'etichetta, posta bene in vista, che riporti le stesse informazioni previste per le confezioni.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

L'indicazione Geografica Protetta «Zampina di Sammichele di Bari/Zampina di Sammichele/Zampina Sammicelina» deve essere apposta obbligatoriamente 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 dal simbolo europeo della 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.

Il logo della Indicazione Geografica Protetta «Zampina di Sammichele di Bari/Zampina di Sammichele/Zampina Sammicelina» è costituito dall'insieme grafico dei simboli e parole raffigurato di seguito:



5. Descrizione concisa della zona geografica

La produzione della «Zampina di Sammichele di Bari/Zampina di Sammichele/Zampina Sammicelina» IGP è realizzata entro i confini amministrativi del Comune di Sammichele di Bari.

6. Legame con la zona geografica

La domanda di riconoscimento della «Zampina di Sammichele di Bari/Zampina di Sammichele/Zampina Sammicelina» IGP è giustificata dalla reputazione, dalla notorietà del prodotto legata alle sue caratteristiche peculiari.

Il Comune di Sammichele di Bari è situato in una zona collinare a cavallo tra le province di Bari e di Taranto che si estende per circa 80 000 ettari raggiungendo la Murgia Sud-Orientale, sino al comprensorio dei Trulli e delle Grotte, mantenendosi tra 250 e 500 metri s.l.m..

Già nel XIX secolo, a Sammichele di Bari era presente, e svolgeva la propria attività commerciale, una macelleria, e la strada del Centro Storico, in cui era ubicata, era denominata «Via del Beccaio» come risulta dal Catasto Provvisorio Terreni del 1809.

Dai primi anni del '900 si hanno notizie più precise sulla presenza a Sammichele di Bari di macellerie e della loro esatta collocazione, che in alcuni casi è rimasta invariata sino ad oggi, a testimoniare la continuità dell'attività, spesso tramandata di padre in figlio.

Diverse sono le ipotesi sulle origini della «Zampina di Sammichele di Bari/Zampina di Sammichele/Zampina Sammicelina» ma, la più accreditata è quella che collega il prodotto alla Comunità Sammicelina, facendo risalire l'inizio della sua produzione alla seconda metà del '700, quando si macellavano solo pochi animali e la carne poteva essere venduta in un breve arco di tempo, dato che non tutte le macellerie, per la conservazione delle carni, erano provviste di ghiacciaie.

All'epoca le cosiddette «carni povere», ossia carni di ovini a fine carriera, potevano essere acquistate anche dai meno abbienti e la «Zampina di Sammichele di Bari/Zampina di Sammichele/Zampina Sammicelina» in particolare era preparata con carne proveniente dal disosso del «quarto anteriore» di pecore a fine carriera. In un decreto commerciale, risalente a marzo del 1924, stipulato tra il Regno d'Italia e la Cecoslovacchia si fa cenno della Zampina, assieme ad altri insaccati, che venivano esportati dall'Italia sui quali si applicava la tassa di manipolazione all'ingresso in Cecoslovacchia.

La «Zampina di Sammichele di Bari/Zampina di Sammichele/Zampina Sammicelina» si differenzia da gran parte degli insaccati freschi comunemente in commercio per la tipicità della sua ricetta. La «Zampina di Sammichele di Bari/Zampina di Sammichele/Zampina Sammicelina», rispetto alla preparazione di altre salicce fresche, è caratterizzata dall'impiego esclusivo di carne bovina e ovina, proveniente da tagli di pregio, senza l'aggiunta, nell'impasto, di carne suina.

Altra caratteristica è rappresentata dagli ingredienti, aggiunti all'impasto di carne bovina e ovina macinata, quali: formaggio stagionato grattugiato, filetti di pomodoro pelato, sale, pepe macinato e foglie di basilico fresco, che ne esaltano il carattere distintivo.

Queste peculiari caratteristiche organolettiche e nutrizionali hanno contribuito a rendere la «Zampina di Sammichele di Bari/Zampina di Sammichele/Zampina Sammicelina», uno dei più famosi e pregiati prodotti della gastronomia pugliese tanto che, già a partire dagli anni '60, ogni macelleria di Sammichele di Bari si è organizzata per allestire una saletta attigua alla macelleria per somministrare la «Zampina di Sammichele di Bari/Zampina di Sammichele/Zampina Sammicelina» cotta sulla brace, accompagnata da un buon vino rosso.

A seguito di ciò, Sammichele di Bari è divenuto un punto di riferimento per il turismo gastronomico pugliese.

Dal 1967 ad oggi la notorietà del prodotto è stata ulteriormente rafforzata dalla sua sagra, un evento storico che ha contribuito a consolidarne la reputazione nel tempo. Il Comune di Sammichele di Bari, con delibera di Giunta Comunale n° 299 del 28 ottobre 1967, per la prima Sagra della Zampina di Sammichele di Bari, stanziò la somma di Lire 350 000 per finanziare la manifestazione fissata per il successivo 31 ottobre.

Sin dai primi anni, l'evento è stato documentato su quotidiani come «La Gazzetta del Mezzogiorno», con articoli intitolati, ad esempio, «La Zampina di Sammichele» del 23 settembre 1983 e «Zampina di Sammichele dolce profumo di arrosto» del 27 settembre 1997. In seguito, l'evento ha ricevuto copertura anche su radio e televisioni, sia a livello locale che nazionale.

Numerosi articoli sul web documentano la lunga tradizione di questa festa che, dal 1967, è stata inarrestabile, superando persino eventi come il colera, la mucca pazza e il Covid. Il sito *bariviva.it* riporta: «Dal 1967 è inarrestabile, nemmeno il colera, la mucca pazza o il covid hanno potuto fermarla. La protagonista di questa storia è la sagra della zampina di Sammichele di Bari che quest'anno giunge alla sua 58a edizione». Altre fonti del settore turistico, quali il sito *turismo.it*, descrivono la sagra come l'occasione perfetta per gustare la «tipica salsiccia arrotolata», associandola indissolubilmente a Sammichele di Bari: «Sagre Puglia. Zampina di Sammichele di Bari Puglia, profumo di zampina alla brace. La tipica salsiccia arrotolata protagonista della sagra di Sammichele di Bari».

Il famoso enogastronomo Luigi Veronelli dedicò un articolo nel numero di Panorama del 28 settembre 1974 alla Zampina di Sammichele di Bari, definendola un «cibo omerico» per indicare un piatto semplice ma profondamente appagante. All'epoca, la Zampina era realizzata con ritagli di carne di pecora di scarto, che Veronelli descrisse come un cibo povero ma di grande valore per i sensi, contribuendo a rafforzare la reputazione della Zampina a livello nazionale.

Della «Zampina di Sammichele di Bari/Zampina di Sammichele/Zampina Sammicelina» si inizia a parlare anche su riviste specializzate: «Le guide di dove» nel 2006; il «Gambero rosso» nel 2007, ma ne aveva parlato anche la scrittrice e viaggiatrice statunitense Nancy Harmon Jenkins con il libro «Flavors of Puglia» edito dalla Broadway Books di New York nel 1997. La scrittrice nel suo lavoro scrive «... la cittadina di Sammichele è famosa per la zampina, una particolare salsiccia di vitello molto lunga e sottile, che è poi tagliata in pezzi più corti per essere cotta. Questi segmenti sono arrotolati su sé stessi, alla maniera di piccole girandole per fuochi d'artificio, prima di essere messi sul braciere per arrostiti ed imbrunirsi sui carboni ardenti».

La reputazione e la notorietà della «Zampina di Sammichele di Bari/Zampina di Sammichele/Zampina Sammicelina» sono ampiamente riconosciute e documentate sul web, dove innumerevoli articoli, blog e guide ne celebrano il nome e la sua tradizionale produzione.

In un articolo del 2018 pubblicato su *barinedita.it*, la «Zampina di Sammichele di Bari/Zampina di Sammichele/Zampina Sammicelina» è citata tra i prodotti tipici della terra di Bari: «definirle comunemente salsicce non basta, visto che la loro preparazione è ben più complessa....La seconda prevede anche l'impiego di pomodoro e carne suina, oltre ad avere la particolare forma a spirale». A corredo della pubblicazione, è pubblicata una fotografia che ritrae il prodotto nella fase di cottura allo spiedo.

Le sue caratteristiche sono celebrate anche su altri siti web. Una pubblicazione del 2017 su *Agridolce.it* riporta: «La zampina di Sammichele di Bari è un prodotto tipico molto apprezzato. Salsiccia arrotolata a spirale che dà il meglio di sé quando è arrostita sulla brace: questa è la definizione della zampina, prodotto tipico di Sammichele di Bari, una realtà rustica circondata da masserie e allevamenti nella Bassa Murgia».

Un altro articolo dello stesso anno su *ViviGreen.eu* conferma la notorietà di questa «caratteristica salsiccia» riportando: «La Zampina di Sammichele è una caratteristica salsiccia arrotolata a spire che di norma viene cotta alla brace liberando tutti i profumi di aromi che inondano le stradine dei paesi»

Da anni, ormai, la «Zampina di Sammichele di Bari/Zampina di Sammichele/Zampina Sammicelina» viene commercializzata anche fuori regione e viene servita in alcuni prestigiosi ristoranti, tra cui una catena di rosticcerie, che somministra regolarmente ai suoi clienti la «Zampina di Sammichele di Bari/Zampina di Sammichele/Zampina Sammicelina» nei locali di Arcore, Bergamo, Brescia, Busto Arsizio, Como, Genova, Milano, Modena, Novara, Seregno e Torino.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeAttachment.php/L/IT/D/1%252Ff%252F8%252FD.32749a1b4c10cf2dab73/P/BLOB%3AID%3D33335/E/pdf?mode=download>