DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "COTECHINO MODENA "

Art. 1 (Denominazione)

L'Indicazione Geografica Protetta "Cotechino 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)

Il Cotechino Modena viene ottenuto nella zona tradizionale di elaborazione geograficamente individuata nell'insieme degli attuali confini comprendenti il territorio delle seguenti regioni o province italiane:
Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto e provincia di Trento, Marche, Toscana e Lazio.

Art. 3 (Materie prime)

Il Cotechino 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 o artificiali.

Art. 4 (Metodo di elaborazione)

La preparazione del Cotechino 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 sgrossatura.
L'impastatura di tutti i componenti viene effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica. L'impasto così ottenuto deve essere insaccato in involucri naturali o artificiali.
Il Cotechino Modena può essere commercializzato, previo asciugamento, come prodotto fresco o, previo idoneo trattamento termico, come prodotto cotto. Il Cotechino Modena fresco deve essere consumato previa prolungata cottura per garantire l'ottenimento delle tipiche caratteristiche organolettiche di cui all'articolo 5. Quando commercializzato fresco, il Cotechino Modena è sottoposto ad asciugamento in stufa ad

Quando commercializzato cotto il Cotechino 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)

Il Cotechino Modena cotto, all'atto dell'immissione al consumo, presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche:
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
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 collageno/proteine	max 0,5
rapporto acqua/proteine	max 2,70

Art. 6 (Controlli)

Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (USL) dello stabilimento - il quale ai sensi del capitolo IV "controllo della produzione" del D.Lgs. 30.12.1992 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 sopraccitato 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 "Cotechino 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 14.7.1992.

Art. 7 (Designazione e presentazione)

La designazione della indicazione geografica protetta "Cotechino 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' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.
E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni

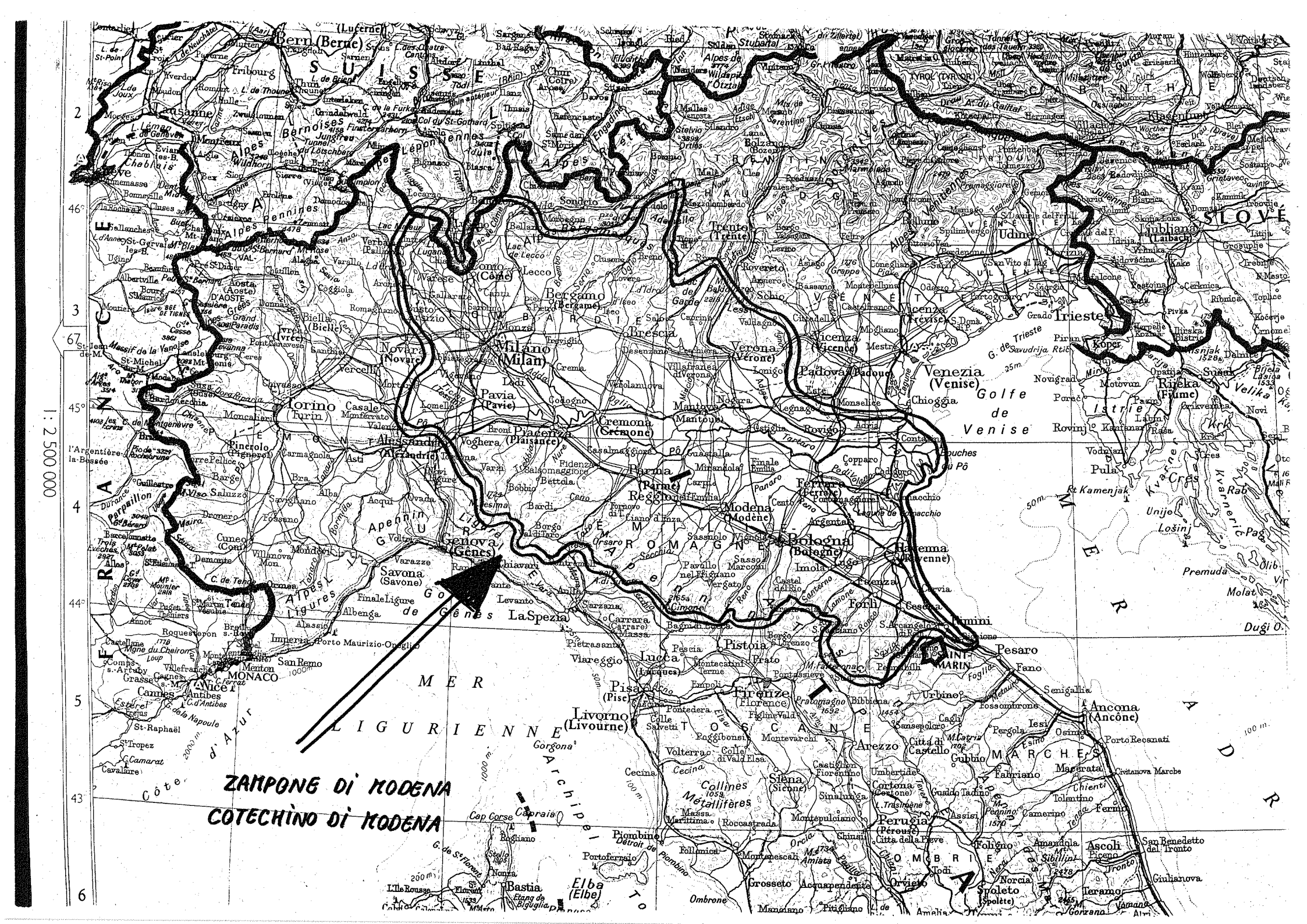
E' tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.
Il "Cotechino Modena" viene commercializzato intero: se fresco, sfuso o confezionato, se cotto, in confezioni 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.

I.T.I. "ZAMPONE MODENA"

I.S.I.S. "COTECHINO MODENA"

ITALIA POLITICA




ZAMPONE DI MODENA
COTECHINO DI MODENA