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'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)

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 sgrossatura.
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

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'articolo 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 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)

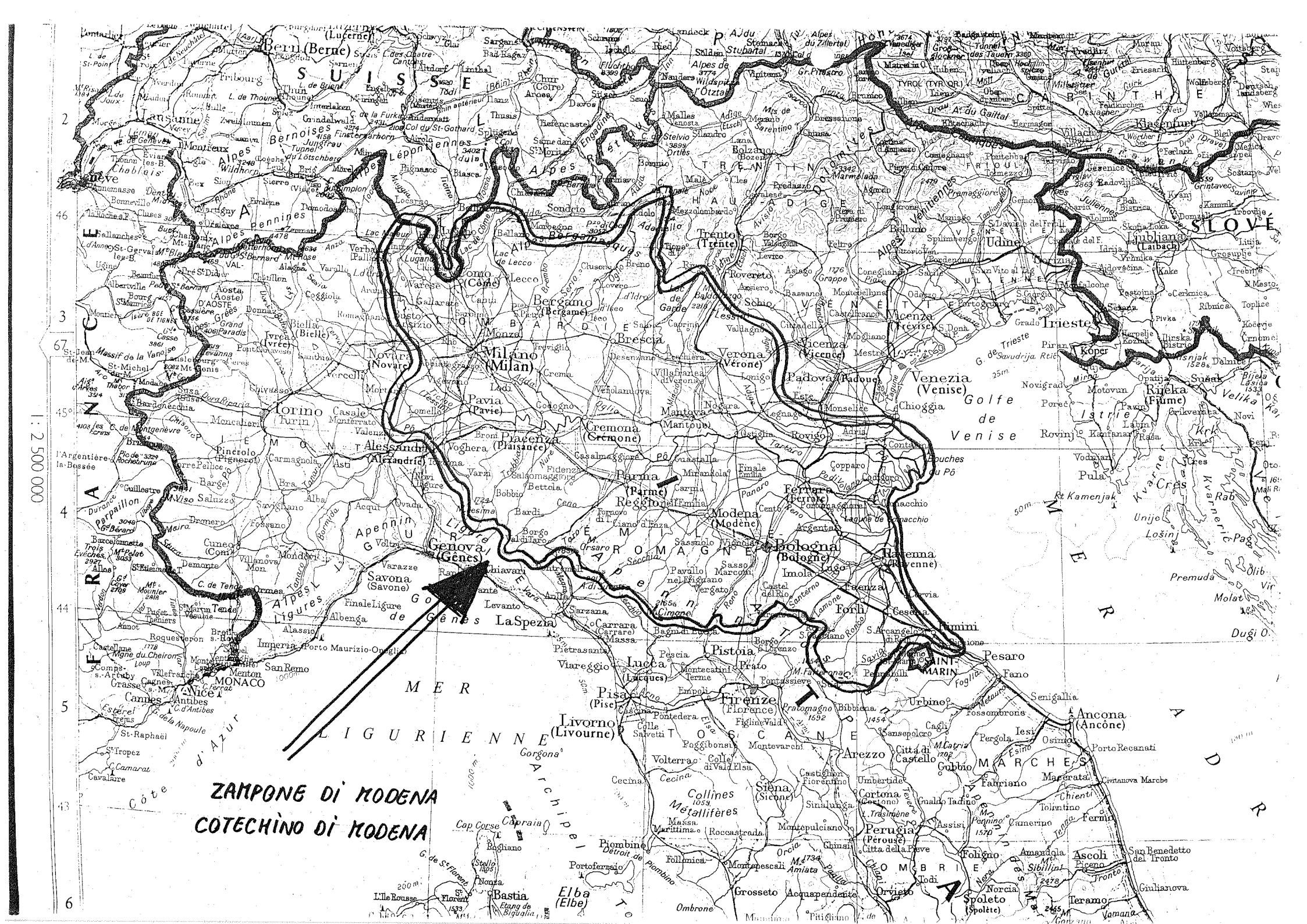
Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (USL) dello stabilimento - il quale ai sensi del capitolo IV "controllo della produzione" del D.Lgs. 30.12.1992 n. 537, accerta e, mediante un'ispezione adeguata, controlla che i prodotti a base di carne rispondano ai criteri 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 "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 14.7.1992.

Art. 7 (Designazione e presentazione)

La designazione della indicazione geografica protetta "Zampone Modena" è

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 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.


ZAMPONE DI MODENA
COTECHÌNO DI MODENA
1 : 2 500 000
Genova (Gênes)
Milano (Milan)
Venezia (Venise)
Bologna (Bologne)
Firenze (Florence)
Torino (Turin)
Trieste
Verona (Vérone)
Parma (Parme)
Modena (Modène)
Ferrara (Ferrare)
Ravenna (Ravenne)
Rimini
Pesaro
Ancona (Ancône)
Livorno (Livourne)
Pisa
Lucca
Pistoia
Arezzo
Siena (Sienne)
Perugia (Pérouse)
Spoleto (Spolète)
Rijeka (Fiume)
Udine
Trento (Trente)
Bolzano (Bozen)
Brescia
Bergamo (Bergame)
Padova (Padoue)
Vicenza (Vicence)
Novara
Pavia (Pavie)
Cremona (Crémone)
Mantova (Mantoue)
Piacenza (Plaisance)
Alessandria
Savona (Savone)
La Spezia
Imperia
Cuneo (Coni)
Asti
Ivrea (Ivrée)
Biella (Biella)
Aosta (Aoste)
Como (Côme)
Lecco
Sondrio
Varese
Lugano
Locarno
Bellinzona
Chur (Coire)
Davos
St. Moritz
Thusis
Splügen
Andermatt
Interlaken
Thun
Bern (Berne)
Fribourg
Lausanne
Genève
Sion
Martigny
Brig
Zermatt
Monte Rosa
Mont Blanc
Grand Paradis
Gran Sasso
Monte Viso
Monte Cinto
Monte Corno
Monte Amiata
Monte Argentario
Elba (Elbe)
Corse
Bastia
Ajaccio
Calvi
Bonifacio
Portoferraio
Piombino
Grosseto
Orvieto
Terni
Rieti
Ascoli Piceno
Teramo
Pescara
Fano
Senigallia
Urbino
Gubbio
Macerata
Foligno
Assisi
Perugia
Arezzo
Cortona
Montepulciano
Chianti
Collines Métallifères
Apennin Ligure
Apennin Toscane
Apennin Romagne
Apennin Marches
Alpes Pennines
Alpes Bernoises
Alpes Lépontiennes
Alpes Rhétiques
Alpes Grées
Alpes Maritimes
Alpes Ligures
Alpes Cottiennes
Alpes Julienne
Alpes Carniques
Alpes de Stubai
Alpes de Zillertal
Alpes de Stubaital
Alpes du Tauern
Alpes de Gurktal
Alpes Vénitiennes
Alpes Dinariques
Mer Ligurienne
Golfe de Venise
Mer Adriatique
Côte d'Azur
Archipel Toscan
Bouches du Pô
Lac Majeur
Lac de Garde
Lac de Lugano
Lac de Como
Lac de Constance
Lac de Neuchâtel
Lac de Thoune
Lac de Brienz
Lac des Quatre Cantons
Lac de Zurich
Lac de Wallenstadt
Lac de Walchen
Lac de Klagenfurt
Lac de Wörther
Lac de Faaker
Lac de Millstatter
Lac de Trasimène
Lac de Bolsena
Lac de Bracciano
Lac de Vico
Lac de Bientina
Lac de Massaciuccoli
Lac de Comacchio
Lac de Varano
Lac de Lesina
Lac de Scutari
Lac de Prespa
Lac d'Ohrid
Lac de Castoria
Lac de Kastoria
Lac de Janina
Lac de Pogradec
Lac de Dojran
Lac de Doiran
Lac de Tachino
Lac de Trasimène
Lac de Bolsena
Lac de Bracciano
Lac de Vico
Lac de Bientina
Lac de Massaciuccoli
Lac de Comacchio
Lac de Varano
Lac de Lesina
Lac de Scutari
Lac de Prespa
Lac d'Ohrid
Lac de Castoria
Lac de Kastoria
Lac de Janina
Lac de Pogradec
Lac de Dojran
Lac de Doiran
Lac de Tachino

T.S.I. "ZAMPONE MODENA"

I.S.I. "COTECHINO MODENA"

ITALIA POLITICA

