

RICHIESTA REGISTRAZIONE

DOP () IGP(x)

comunicazione ai sensi dell'art.17 del Regolamento CEE
n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992

NUMERO NAZIONALE DEL FASCICOLO: N.49

1. AUTORITA' NAZIONALE COMPETENTE:

NOME: Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali
Direzione generale delle politiche agricole ed agroindustriali
nazionali-Ufficio VI

Tel. 0039/6/46655113

fax: 0039/6/4825815

INDIRIZZO: via XX Settembre, 20 - 00187 ROMA

2. ASSOCIAZIONE RICHIEDENTE:

a) NOME: Associazione Industriali delle Carni - ASS.I.CA.

b) INDIRIZZO: Milanofiori-Palazzo F/1-20090 Assago (MI)
tel. (2)57510257

c) COMPOSIZIONE: Produttore/Trasformatore (x) Altro ()

3. DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO: "Cotechino Modena"

4. TIPO DI PRODOTTO : (cfr. ALLEGATO): Prodotto di salumeria
(carni preparate).

5. SINTESI DEGLI ELEMENTI DEL DISCIPLINARE:

a) NOME: Cotechino Modena

b) DESCRIZIONE: prodotto di forma cilindrica costituito da una miscela di carni suine ottenute dalla muscolatura striata, grasso suino, cotenna e condimenti vari. Il prodotto deve essere facilmente affettabile. Al taglio la fetta, di colore roseo tendente al rosso non uniforme, si presenta compatta con granulometria uniforme.

c) AREA GEOGRAFICA:

la zona di elaborazione comprende il territorio delle seguenti regioni italiane: Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Marche, Toscana e Lazio nonchè della Provincia Autonoma di Trento.

d) STORIA ED ORIGINE DEL PRODOTTO:

Il Cotechino Modena deve la sua fama all'origine geografica dei luoghi dove tradizionalmente è stato ottenuto. E' il padre dello Zampone e di tutti gli insaccati contenenti cotenna che originari di Modena vennero in seguito fabbricati anche nelle altre regioni dell'Italia centro settentrionale, dove furono tramandate e diffuse le stesse conoscenze nell'arte di fabbricare tali insaccati di puro suino. Fin dai tempi del Ducato di Milano il "codeghin" è famoso in tutta la padania. L'industriosità e le capacità tecniche tradizionalmente tramandate tra gli addetti ai lavori costituiscono un elemento essenziale di tale prodotto le cui caratteristiche risentono, ancora oggi, dell'importanza dei fattori ambientali ed umani.

e) METODO DI OTTENIMENTO:

La lavorazione del Cotechino Modena prevede le seguenti fasi: preparazione delle materie prime, macinatura, impastatura, insaccatura, cui seguono, per il prodotto commercializzato fresco, l'asciugamento e per il prodotto commercializzato cotto l'eventuale precottura e l'idoneo trattamento termico.

f) LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO:

I requisiti del prodotto ad indicazione geografica dipendono dai fattori naturali ed umani del territorio di produzione. Le condizioni ambientali della zona delimitata possono essere ricondotte al tipico clima dell'Italia Centro Settentrionale. La prevalente connessione con il territorio tradizionale di produzione è rappresentata dalla capacità tecnica degli addetti ai lavori, in quanto nel tempo si sono affermate delle maestranze qualificate che hanno reso possibile la prosecuzione dei procedimenti di lavorazione del prodotto nel pieno rispetto della tradizione. L'insieme delle tradizioni e delle caratteristiche ambientali hanno un profondo legame con l'evoluzione socio-economica che caratterizza la zona di produzione tanto da determinare connotazioni altrove irriproducibili.

g) STRUTTURA DI CONTROLLO:

Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, che potrà avvalersi dell'Associazione dei Produttori in conformità a quanto stabilito dal regolamento CEE di riferimento.

h) ELEMENTI SPECIFICI DELL'ETICHETTATURA:

La denominazione "Cotechino Modena", intraducibile, deve essere riportata sul prodotto immesso al consumo, seguita dalla dicitura "Indicazione Geografica Protetta" e/o dalla sigla I.G.P..

i) EVENTUALI CONDIZIONI IN FORZA DI DISPOSIZIONI NAZIONALI:

Si richiamano le disposizioni presenti negli accordi bilaterali, che vengono allegati alla presente richiesta di registrazione, inoltre si indicano le seguenti disposizioni nazionali in materia: decreto legislativo 30 dicembre 1992 n.537; DPR 18 febbraio 1993 n.135; D.L. 18 giugno 1986 n.282 convertito nella L.7 luglio 1986 n.462.

DA COMPILARSI DALLA COMMISSIONE

NUMERO CEE: II. B. 4. / II. / 0. 25. 00. / : 94. 01. 25.

DATA DI RICEVIMENTO DEL FASCICOLO COMPLETO ALLA CEE:.....

LB:Cotechin