

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Cotechino Modena». (18A01315)

(GU n.47 del 26-2-2018)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha ricevuto, nel quadro della procedura prevista dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, l'istanza intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Cotechino Modena» registrata con reg. (CE) n. 590/99 della Commissione del 18 marzo 1999.

Considerato che la modifica e' stata presentata dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP con sede in Milanofiori - Strada 4 - Palazzo Q8 - 20089 Rozzano (MI) Italy, e che il predetto consorzio e' l'unico soggetto legittimato a presentare l'istanza di modifica del disciplinare di produzione ai sensi dell'art. 14 della legge n. 526/99.

Considerato altresì che l'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012 prevede la possibilita' da parte degli Stati membri, di chiedere la modifica del disciplinare di produzione delle denominazioni registrate.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali acquisito inoltre il parere della Regione Emilia-Romagna, della Regione Lombardia e della Regione Veneto, circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della I.G.P. «Cotechino Modena» così come modificato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualita' agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualita' agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV - Via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ai sensi dell'art. 49, paragrafo 3 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ove pervenute, la predetta proposta sara' notificata, per l'approvazione ai competenti organi comunitari.

Allegato

Disciplinare di produzione «Cotechino Modena»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Cotechino Modena» e' riservata

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 3

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'intero territorio delle seguenti province italiane: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forli-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Monza-Brianza, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona e Rovigo.

Art. 3.

Materie prime

Il «Cotechino Modena» e' 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 naturali, spezie e piante aromatiche, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 140 parti per milione, acido ascorbico e suo sale sodico. Non sono ammessi aromi di affumicatura. 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 puo' essere preceduta da un'eventuale sgrossatura. L'impastatura di tutti i componenti viene effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica. L'impasto cosi' ottenuto deve essere insaccato nell'involucro naturale o artificiale. Il «Cotechino Modena» puo' 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'art. 5. Quando commercializzato fresco, il «Cotechino Modena» e' sottoposto ad asciugamento in stufa ad aria calda.

Quando commercializzato cotto il «Cotechino Modena» puo' 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 stabilita' del prodotto nelle condizioni commerciali raccomandate.

Art. 5.

Caratteristiche

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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 collagene/proteine: max 0,5;

rapporto acqua/proteine: max 2,70.

Art. 6.

#### Controlli

Ai sensi dell'art. 37 del regolamento (UE) 1151/2012 il Ministero per le politiche agricole provvederà, previo accertamento dei requisiti previsti dal predetto articolo, alla designazione di un organismo privato di controllo. Tale organismo, sottoposto alla vigilanza del Ministero, provvederà a garantire che venga rispettato quanto previsto dal presente disciplinare di produzione nelle varie fasi della filiera produttiva. Restano valide le competenze attribuite al medico veterinario ufficiale (U.S.L.) dal decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, (di recepimento della direttiva 92/5 CE) in materia di ispezione e controllo dei prodotti a base di carne.

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/o dalla sigla «IGP». È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È 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.