

Art. 2.

Zona di produzione

Lo «Zampone Modena» viene ottenuto nella zona tradizionale di elaborazione geograficamente individuata nell'intero territorio delle seguenti province italiane: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-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

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 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 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 sgrassatura. 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 «Zampone Modena» fresco deve essere consumato previa prolungata cottura per garantire l'ottenimento delle tipiche caratteristiche organolettiche di cui all'art. 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:

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

Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (U.S.L.) dello stabilimento - il quale ai sensi del capitolo IV «controllo della produzione» del decreto legislativo 30 dicembre 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 sopracitato 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. 37 del regolamento (UE) 1151/2012.

Art. 7.

Designazione e presentazione

La designazione della indicazione geografica protetta «Zampone 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. 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.

18A01313

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Mortadella Bologna»

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 «Mortadella Bologna» registrata con reg. (CE) n. 1549/98 della Commissione del 17 luglio 1998.

Considerato che la modifica è stata presentata dal Consorzio Mortadella Bologna con sede in Milanofiori - Strada 4 - Palazzo Q8 - 20089 Rozzano (MI) Italy, e che il predetto consorzio è 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 possibilità 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 Lombardia, della Regione Piemonte, della Regione Veneto, della Provincia autonoma di Trento, della Regione Emilia-Romagna, della Regione Toscana, della Regione Marche, e della Regione Lazio circa la richiesta di modifica, ritiene di dover procedere alla pubblicazione del disciplinare di produzione della I.G.P. «Mortadella Bologna» 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 qualità agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità 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 sarà notificata, per l'approvazione ai competenti organi comunitari.

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
«MORTADELLA BOLOGNA»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Mortadella Bologna» è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Zona di produzione

La zona di elaborazione della «Mortadella Bologna» comprende il territorio delle seguenti regioni o province: Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio.

Art. 3.

Materie prime

La «Mortadella Bologna» è costituita da una miscela di carni di suino ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa, ridotta a grana fine con il tritacarne, lardelli di grasso suino di gola cubettato, sale, pepe intero e/o in pezzi, insaccata in involucri naturali o sintetici e sottoposta a un prolungato trattamento di cottura in forni ad aria secca. Possono inoltre essere impiegati: stomaci suini demucosati, grasso suino duro, acqua secondo buona tecnica industriale, aromi naturali, spezie e piante aromatiche, pistacchio, zucchero alla dose massima dello 0,5%, 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.

Non possono essere usate carni separate meccanicamente.

Art. 4.

Metodo di elaborazione

Le componenti carnee, opportunamente condizionate termicamente, vengono sottoposte a sgrassatura ed omogeneizzazione. La miscela risultante viene immessa nell'impianto di triturazione che riduce la granulometria dei diversi componenti attraverso il passaggio in una serie di piastre con fori di diametro decrescente, ciascuna preceduta da un coltello. Il tipo e la sequenza degli organi di taglio sono legati alla composizione della miscela, alla temperatura di alimentazione e alle caratteristiche dell'impianto di triturazione. La piastra di uscita, comunque, deve avere fori di diametro non maggiori di 0,9 mm. La massa raffinata così ottenuta non può essere sottoposta ad altri processi di triturazione e la sua temperatura non deve essere maggiore di +1°C.

Per la preparazione dei lardelli il grasso suino di gola è cubettato scaldato e quindi lavato in acqua e sgocciolato. L'impastatura di tutti i componenti deve essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica.

Dopo l'impastatura ed il successivo insacco il prodotto viene cotto in stufe ad aria secca. L'entità del trattamento è legata al diametro del prodotto e comunque la temperatura a cuore del prodotto non dovrà essere inferiore a 70°C.

Dopo la cottura il prodotto deve essere rapidamente raffreddato.

La temperatura a cuore deve raggiungere nel minor tempo possibili valori inferiori ai 10°C.

Art. 5.

Caratteristiche

La «Mortadella Bologna» all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche:

caratteristiche organolettiche:

aspetto esterno: forma ovale o cilindrica;

consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza non elastica;

aspetto al taglio: la superficie di taglio deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme. Nella fetta devono essere presenti in quantità non inferiore al 15% della massa totale, quadrettature bianco perlacee di tessuto adiposo, eventualmente unite a frazioni muscolari. Le quadrettature devono essere ben distribuite ed aderenti all'impasto. Devono essere assenti sacche di grasso e gelatina ed il velo di grasso deve essere contenuto; Colore: rosa vivo uniforme;

odore: profumo tipico aromatico;

sapore: gusto tipico e delicato senza tracce di affumicatura;

caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:

proteine totali: min. 13,5%;

rapporto collagene/proteine: max. 0,20;

rapporto acqua/proteine: max. 4,10;

rapporto grasso/proteine: max. 2,00;

pH: min. 6.

Art. 6.

Controlli

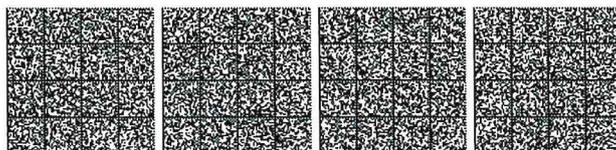
Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (U.S.L.) dello stabilimento — il quale ai sensi del capitolo IV «controllo della produzione» del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, accerta e, mediante un'ispezione adeguata, controlla che i prodotti a base di 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 sopracitato 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 della «Mortadella Bologna» dell'Associazione industriali delle carni o di un organismo a tal fine costituito dai produttori, conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) 1151/2012.

Art. 7.

Designazione e presentazione

La designazione della indicazione geografica protetta «Mortadella Bologna» è intraducibile e deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta ed essere immediatamente seguita dalla menzione «Indicazione Geografica Protetta» e/o dalla sigla «IGP» che deve essere tradotta nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato.

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.

La «Mortadella Bologna» può essere immessa al consumo sfusa ovvero confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, in tranci o affettata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire, sotto la vigilanza della struttura di controllo indicata all'art. 6, esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art. 2.

Art. 8.

Note storiche e legami con il territorio della Mortadella Bologna

La mortadella di Bologna è il più famoso insaccato della tradizione gastronomica felsinea. Le cui origini storiche si perdono nel lontano XVI secolo.

A partire dal tardo periodo rinascimentale sono numerose le tracce di tale prodotto in testimonianze letterarie e storiche delle varie epoche.

In tempi più recenti si è mantenuta la tradizione di una mortadella tipica, che dall'area originaria di produzione si è estesa nei territori limitrofi, seguendo la diffusione dei prodotti alimentari ed i relativi scambi commerciali.

Oltre alle richiamate testimonianze storiche, è indubbio che il prodotto in questione sia patrimonio della gastronomia emiliana tradizionale, largamente presente negli usi locali che si sono poi ampliati a zone contigue.

Per quanto concerne il legame con il territorio, si segnala quale determinante fattore umano l'esistenza di maestranze qualificate che hanno trasmesso di generazione in generazione la tradizione affermatasi nei secoli.

18A01314

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Cotechino Modena».

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 è 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 è 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 possibilità 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 qualità agroalimentare, ippiche e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica - PQAIV - 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 sarà notificata, per l'approvazione ai competenti organi comunitari.

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE «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'intero territorio delle seguenti province italiane: Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-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» 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 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 può essere preceduta da un'eventuale sgrassatura. 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 o artificiale. 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'art. 5. Quando commercializzato fresco, il «Cotechino Modena» è sottoposto ad asciugamento in stufa ad aria calda.

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.

