

**Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta  
"Cotechino Modena"**

**Provvedimento 9 aprile 1999 – GURI n. 91 del 20 aprile 1999  
(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle  
indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 590/99)**

**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, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, 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 inoltre essere 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 al 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 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.

#### **Art. 5**

##### **Caratteristiche**

Il "Cotechino Modena" cotto, all'atto della 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. 10 del regolamento (CEE) 2081/92 il Ministero per le politiche agricole provvederà, previo accertamento dei requisiti previsti dal comma 3 del 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 della 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, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare in etichetta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "Indicazione Geografica Protetta" e/o dalla sigla "I.G.P."

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.