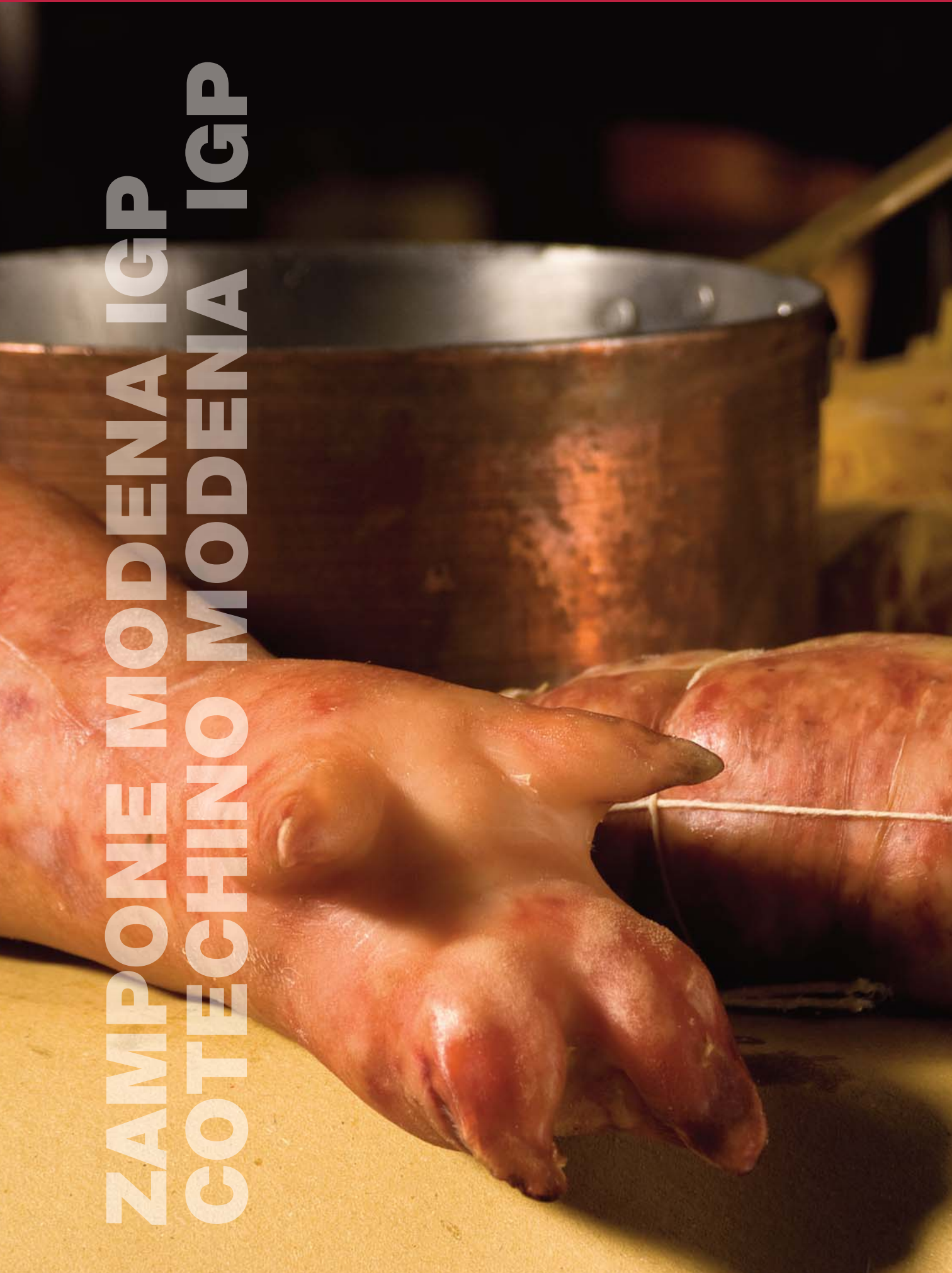


ZAMPONE MODENA IGP
COTECHINO MODENA IGP



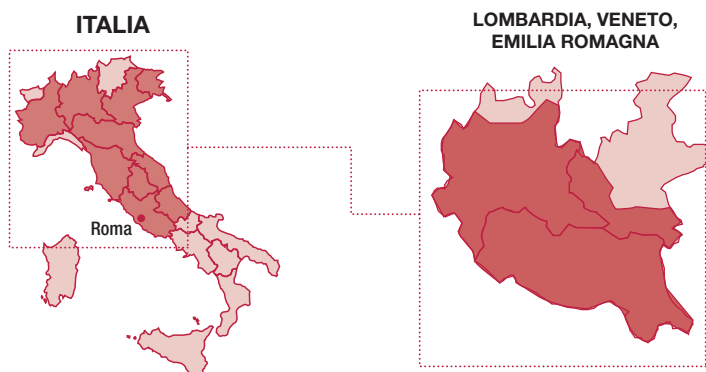
PRODOTTO

Lo Zampone Modena e il Cotechino Modena IGP sono prodotti di salumeria costituiti da una miscela di carni suine ottenute dalla muscolatura striata, grasso suino, cotenna, sale, pepe intero e/o a pezzi.

A questo possono essere aggiunti: vino, acqua, aromi e sostanze aromatizzanti, spezie e piante aromatiche. Il Cotechino Modena e lo Zampone Modena devono essere facilmente affettabili e al taglio le fette, di colore roseo tendente al rosso non uniforme, si devono presentare compatte con granulometria uniforme.

ZONA DI PRODUZIONE

Lo Zampone Modena e il Cotechino Modena vengono ottenuti 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.



LOGO DEL CONSORZIO



I marchi sono rettangoli con angoli arrotondati, di colore blu con, all'interno, i contorni bianchi di sagome che rappresentano lo zampone e il cotechino, con le scritte centrali "Zampone Modena" e "Cotechino Modena" e sopra la raffigurazione della bandiera italiana e quattro piccole stelle gialle.

RIFERIMENTI NORMATIVI



Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n.590/1999 dtd 18.03.1999
Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 64374 09.06.2006

CONTATTI

Consorzio Zampone Modena Cotechino Modena
Milanofiori - strada 4 palazzo Q8 - 20089 Rozzano (MI), Italy
tel +39 02.8925901 - fax +39 02.57510607
info@modenaigp.it - www.modenaigp.it