

## PROVVEDIMENTO 9 aprile 1999.

Approvazione del disciplinare della indicazione geografica protetta «Cotechino Modena».

IL DIRETTORE GENERALE  
DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ED AGROINDUSTRIALI NAZIONALI

Visto il regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio del 14 luglio 1992 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 590/99 della Commissione del 18 marzo 1999 relativo alla registrazione della indicazione geografica protetta «Cotechino Modena», ai sensi dell'art. 17 del predetto regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio;

Visto il decreto legislativo 4 giugno 1997, n. 143, che istituisce il Ministero per le politiche agricole in qualità di centro di riferimento degli interessi nazionali in materia di politiche agricole, forestali e agroalimentari con particolare riguardo alla attribuzione di compiti di tutela della qualità dei prodotti agroalimentari;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Cotechino Modena» affinché le disposizioni, contenute nel disciplinare di produzione approvato in sede comunitaria, siano accessibili, per informazione erga-omnes, sul territorio italiano;

Si provvede

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Cotechino Modena», registrata in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 590/99 della Commissione del 18 marzo 1999.

I produttori che intendano porre in commercio il «Cotechino Modena» possono utilizzare, in sede di presentazione e designazione del prodotto, la menzione «Indicazione geografica protetta» in conformità all'art. 8 del regolamento (CEE) 2081/92 e sono tenuti al rispetto di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 9 aprile 1999

Il direttore generale: DI SALVO

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA  
«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, 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 essere inoltre 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 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 artificiali.

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 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. 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 controlli 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.

99A3010

## MINISTERO DEL LAVORO E DELLA PREVIDENZA SOCIALE

DECRETO 5 marzo 1999.

Scioglimento della società cooperativa «Didò didattica infanzia a r.l.» cooperativa sociale, in Cagliari.

**IL DIRIGENTE**

DELLA DIREZIONE PROVINCIALE DEL LAVORO  
DI CAGLIARI

Visto l'art. 2544 del codice civile;

Vista la legge 17 luglio 1975, n. 400, art. 2;

Atteso che l'autorità amministrativa per la società cooperativa ed i loro consorzi si identifica, ai sensi dell'art. 1 del decreto luogotenenziale del Capo provvisorio dello Stato del 14 dicembre 1947, n. 1577, con il Ministero del lavoro e della previdenza sociale;

Tenuto conto del decreto del Direttore generale della cooperazione del 6 marzo 1996, con il quale è stata decentrata agli uffici provinciali del lavoro e della massima occupazione l'adozione del provvedimento di scioglimento senza nomina di liquidatore, di società cooperative, ai sensi dell'art. 2544 del codice civile;

Valutate le risultanze degli accertamenti ispettivi nei confronti delle cooperative sottoelencate, dai quali emerge che le cooperative in questione si trovano nelle condizioni dei precitati articoli di legge;

Sentito il parere del Comitato centrale di cui all'art. 18 della legge 17 febbraio 1971, n. 127, datato 22 dicembre 1998;

**Decreta**

lo scioglimento d'autorità a far data del presente atto, senza nomina di liquidatore in base al disposto dell'art. 2544 del codice civile, della seguente cooperativa:

1) società cooperativa «Didò didattica infanzia a r.l.» cooperativa sociale con sede in Cagliari, costituita con rogito notarile dott. Maurizio Anni in data 28 maggio 1992, repertorio 49844, iscritta nel registro delle società al n. 24388 del tribunale di Cagliari, B.U.S.C. n. 3976.

Cagliari, 5 marzo 1999

*Il dirigente reggente: MURA CHERCHI*

99A3012

DECRETO 24 marzo 1999.

Liquidazione coatta amministrativa della società cooperativa «Cooperativa laterizi rosetana - Società cooperativa a responsabilità limitata», in Roseto degli Abruzzi, e nomina del commissario liquidatore.

## IL MINISTRO DEL LAVORO E DELLA PREVIDENZA SOCIALE

Visto il proprio provvedimento di delega in data 2 dicembre 1998 per le materie di competenza della Direzione generale della cooperazione, ivi compresi i provvedimenti di liquidazione coatta amministrativa degli enti cooperativi e di nomina dei commissari liquidatori;

Visto il verbale di ispezione ordinaria in data 28 ottobre 1998 da cui si evince che la società cooperativa «Cooperativa laterizi rosetana - Società cooperativa a responsabilità limitata», con sede in Roseto degli Abruzzi (Teramo), si trova in stato di insolvenza ai sensi dell'art. 2540 del codice civile;

Ritenuta l'opportunità di disporre il provvedimento di liquidazione coatta amministrativa;

Viste, ai sensi dell'art. 9 della legge n. 400/1975, le designazioni della associazione nazionale di rappresentanza alla quale il menzionato sodalizio risulta aderente;

**Decreta:****Art. 1.**

La società cooperativa «Cooperativa laterizi rosetana - Società cooperativa a responsabilità limitata», con sede in Roseto degli Abruzzi (Teramo), costituita in data 6 luglio 1979 con atto a rogito del notaio Giovanni Di Gianvito, di Roseto degli Abruzzi, omologato dal tribunale di Teramo, con decreto del 31 agosto 1979, è posta in liquidazione coatta amministrativa ai sensi dell'art. 2540 del codice civile e il dott. Carlo