



## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE della COPPA DI TESTA DI MODENA**

### **Art. 1 Denominazione**

Il nome *Coppa di testa di Modena* è attribuito esclusivamente al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### **Art. 2 Zona di produzione**

La zona di produzione e confezionamento della *Coppa di testa di Modena* è rappresentata esclusivamente dal territorio della provincia di Modena.

### **Art. 3 Descrizione del prodotto**

#### **3.1) Selezione delle carni e del grasso**

La *Coppa di testa di Modena* è costituita da una miscela di carni suine ottenute dalla testa del maiale denominate spolpo di testa (intendendo muscoli facciali e grasso annesso), lingua, e cotenna, sale, aromi e spezie.

La lingua è ingrediente caratterizzante del prodotto, che deve essere presente nella ricetta per il 25% almeno (del peso totale della materia prima carnea utilizzata).

#### **3.2) Composizione della concia**

Ingredienti consentiti:

Aromi (come da definizione del Reg. CE 1334/2008);

Spezie - nel dettaglio le spezie possono essere: pepe nero, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, coriandolo, agrumi, peperoncino; anche in miscele;

Nitrito di sodio, ascorbato di sodio, glutammato monosodico.

#### **3.3) Insaccatura e involucri**

La miscela precedentemente ottenuta viene insaccata in involucri naturali o artificiali (può anche essere messa in stampi di ghisa per conferire al prodotto la tipica forma di bauletto).

L'involucro costituisce la parte esterna della coppa di testa.

Gli involucri artificiali sono di cellulosa (tipo fibrous) e collagenici, mentre quelli naturali sono le vesciche intere ed entrambi i tipi possono essere di vario calibro.

### 3.4) Metodo di produzione

La preparazione della *Coppa di testa di Modena* deve essere effettuata a partire da lingue suine e spolpo di testa suina. Allo spolpo di testa deve essere attaccata la cotenna.

Spolpo e lingua vengono successivamente sottoposte a cottura in acqua. La cottura deve avvenire a temperatura di ebollizione, per circa 2 - 3 ore.

L'impasto così ottenuto viene insaccato, ancora caldo, nell'involucro naturale o artificiale.

Il prodotto finito viene poi lasciato raffreddare a temperatura ambiente per due ore e successivamente messo in cella frigorifera alla temperatura di 0-4°C per tutta la durata del suo tempo di vita.

In caso di confezionamento sottovuoto, il rinfrescamento in cella frigorifera deve durare almeno 10 - 14 ore.

### 3.5 Caratteristiche del prodotto

All'atto dell'immissione sul mercato, la *Coppa di testa di Modena* presenta le seguenti caratteristiche organolettiche:

Consistenza: il prodotto deve essere facilmente affettabile.

Aspetto al taglio: la fetta si presenta compatta, omogenea, non frastagliata, con buona consistenza, con evidenza della lingua suina.

Colore della fetta: dal rosso chiaro al marrone scuro.

Sapore: profumo delicato ma speziato, gusto tipico.

## **Art. 4 Etichettatura**

Ogni insaccato reca obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il nome *Coppa di testa di Modena*;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo, consistente - come da riproduzione sotto riportata - in una figura costituita da un "cerchio" composto di due parti principali: in alto una sorta di "M" bombata di colore blu, in basso un semicerchio di colore oro. Su quest'ultimo è iscritta, in negativo (bianco su oro), la dicitura "Camera di Commercio di Modena": in carattere "Times", corpo 3,2 e tutto maiuscolo. Al di

sotto della “M” nella parte alta del marchio è presente una riproduzione stilizzata del rosone del Duomo di Modena, di colore oro, che occupa tutta la metà superiore del cerchio. Al centro e nella metà inferiore del marchio si sviluppa, in positivo (blu su bianco), la dicitura “Tradizione e sapori di Modena”: in carattere “Times”, corpo 5,2 e tutto maiuscolo.

Sotto al marchio è presente la dicitura “Coppa di testa di Modena” cui il marchio fa da “ombrello”. E’ in positivo (blu su bianco), in carattere “Helvetica”, tutto maiuscolo, in corpo 9,3 .

I valori relativi al corpo dei caratteri sopra citati fanno riferimento al marchio formato-base: 3 cm di base.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.



**COPPA DI TESTA  
DI MODENA**

I riferimenti del colore espressi in pantone sono i seguenti:

BLU – Pantone 303c

ORO – Pantone 871c

E’ vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E’ tuttavia ammesso l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione *Coppa di testa di Modena* è in traducibile.

### **Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto**

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall’iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall’organismo di controllo di cui all’art. 6.

## **Art. 6 Controlli**

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Modena o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA stessa.