



**SALAMINI ITALIANI  
ALLA CACCIATORA DOP**



**MORTADELLA  
BOLOGNA IGP**



**ZAMPONE E COTECHINO  
MODENA IGP**

**GUSTO UNICO,  
QUALITÀ GARANTITA.**



DELICIOUS MOMENTS  
**deli M.E.A.T.**  
EUROPEAN  
AUTHENTIC  
TASTE

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



**CAMPAGNA FINANZIATA  
CON L'AUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA**

**L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE  
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO  
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ**

**ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE**





## **DELI.M.E.A.T. - DELICIOUS MOMENTS: EUROPEAN AUTHENTIC TASTE”**

è un progetto triennale di promozione e informazione, cofinanziato dall’Unione Europea e rivolto al mercato italiano e quello francese, che unisce tre Consorzi agroalimentari per la tutela dei salumi DOP e IGP:

- Consorzio Zamponino e Cotechino Modena IGP
- Consorzio Cacciatore Italiano
- Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna

I prodotti DOP e IGP che questi Consorzi rappresentano e tutelano – lo Zamponino Modena IGP, il Cotechino Modena IGP, i Salamini Italiani alla Cacciatore DOP e la Mortadella Bologna IGP – sono sinonimo di qualità ed eccellenza europea: la loro intera filiera produttiva, dall’allevamento fino alla produzione, trasformazione e distribuzione, assicura elevatissimi standard di qualità in grado di mantenere inalterate le qualità organolettiche del prodotto fino al momento del consumo.

## DOP - DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



Per certificazione DOP (Denominazione di Origine Protetta), si intende un marchio di tutela giuridica che viene attribuito dall'Unione Europea agli alimenti, le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti. Nello specifico, secondo l'art. 1, par. 1, lett. a) del regolamento UE n. 510/2006, per "denominazione d'origine" si intende «il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese, che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.»





## IGP - INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Per certificazione IGP (Indicazione Geografica Protetta) si intende un marchio di natura giuridica che viene attribuito dall'Unione Europea ai prodotti agricoli e alimentari con una determinata qualità, reputazione o ulteriore caratteristica dipendente dall'origine geografica. Almeno una tra le fasi di produzione, trasformazione e lavorazione deve avvenire all'interno di un'area geografica determinata. Nello specifico, secondo l'art. 2, par. 1, lett. b) del regolamento UE n. 510/2006, per "indicazione geografica", si intende «il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.»

Il riconoscimento comunitario costituisce una valida garanzia per il consumatore che acquista prodotti contrassegnati dal "marchio" IGP, in quanto, con esso, sa di acquistare alimenti di qualità, che devono rispondere a severi requisiti e sono ottenuti nel rispetto di precisi disciplinari.

# I PRODOTTI E I LORO CONSORZI DI TUTELA

## ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP

Lo Zampone e il Cotechino Modena IGP sono eccellenze le cui antiche ricette si tramandano gelosamente da oltre 500 anni e vengono prodotte assicurando il pieno rispetto e il totale controllo sugli ingredienti, rigorosamente di prima scelta. Queste specialità, oltre a un elevato contenuto in proteine nobili, presentano anche un importante contenuto di grassi insaturi (i cosiddetti “grassi buoni”) a fronte di una modesta quantità di grassi saturi. Completano la tabella nutrizionale molte vitamine del gruppo B e minerali, soprattutto ferro e zinco.





Il loro gusto pieno e ricco dà un'immediata sensazione di sazietà, con un limitato apporto calorico. Infatti, i loro valori nutrizionali sono piacevolmente sorprendenti: un etto di questi prodotti ha circa 250 calorie, cioè quanto una mozzarella e addirittura meno di un piatto di pasta senza condimento. Sono inoltre privi di derivati del latte, senza glutammato aggiunto e sono insaporiti solo con aromi naturali.

### **CONSORZIO ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP**



Il Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP si è costituito nel 2001 a Milanofiori (Milano), dopo un articolato percorso iniziato nel 1999, anno in cui i due prodotti hanno ottenuto l'ambito riconoscimento europeo IGP (Indicazione Geografica Protetta) con il regolamento della Commissione Europea n. 509/1999. Il

Consorzio, che ha come scopo la tutela e la valorizzazione dello Zampone Modena e del Cotechino Modena IGP, conta oggi 13 aziende, che rappresentano i principali produttori dei due prodotti IGP.



## **SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP**

Il Salame Cacciatore Italiano, nome d'arte dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, è prodotto certificato di produzione 100% italiana. Oltre che gustoso, è una risposta efficace alle esigenze nutrizionali del consumatore attuale, sempre più attento alla sua alimentazione. È infatti ricco di proteine nobili, di minerali come il potassio, lo zinco, il fosforo e il calcio, e di vitamine del gruppo B, in particolare la B6 e la B12. Il suo contenuto di sale, grassi e colesterolo si è notevolmente ridotto negli ultimi anni, ma ha mantenuto i preziosi acidi grassi monoinsaturi, i cosiddetti "grassi buoni". La qualità dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP è garantita dalla certificazione di Denominazione di Origine Protetta. Ciò significa che il Salame Cacciatore Italiano viene prodotto utilizzando solo i tagli nobili della carne di suino, provenienti da allevamenti controllati. La realizzazione, nella quale le carni vengono accuratamente macinate, impastate e insaporite con un mix equilibrato di spezie, segue fedelmente la ricetta tradizionale, che ri-

chiede una profonda esperienza in ogni sua fase. Il risultato finale è una specialità dal colore rubino uniforme, con granelli di grasso ben distribuiti, e un gusto dolce e delicato.



## CONSORZIO CACCIATORE ITALIANO



Costitutosi a maggio del 2003, con lo scopo di proteggere e promuovere i Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, il Consorzio Cacciatore rappresenta oggi 23 aziende. I consorziati hanno un'etichettatura comune e uniforme (un tassello consortile di facile e d'immediata identificazione) per facilitare la riconoscibilità del prodotto per il consumatore.

Il Consorzio ha la facoltà di agire su tutta la filiera del prodotto Salamini Italiani alla Cacciatora DOP, anche verso i soggetti non consorziati; dispone di poteri di vigilanza, grazie anche a propri "agenti vigilatori" in grado di contrastare abusi, imitazioni, atti di pirateria e contraffazione su tutto il territorio nazionale e non solo. È promotore di programmi per migliorare la qualità della produzione in termini di sicurezza igienico-sanitaria, caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche e nutrizionali del prodotto tutelato. Il riconoscimento del Consorzio da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – avvenuto nel 2005 – lo rende l'organo ufficialmente accreditato a svolgere le funzioni di informazione, tutela e valorizzazione dei Salamini Italiani alla Cacciatora DOP.

## MORTADELLA BOLOGNA IGP

La Mortadella Bologna IGP racchiude una storia talmente gloriosa da renderla uno dei salumi più famosi nella tradizione gastronomica del Bolognese. È un prodotto certificato IGP (Identificazione Geografica Protetta) che si presenta come un salume cotto, di forma ovale o cilindrica, di colore rosa (la parte magra) e bianco (i lardelli) e con un profumo inconfondibile, intenso e leggermente speziato. È prodotta esclusivamente con carni nobili di suino accuratamente selezionate e trasformate. Il riconoscimento europeo, ricevuto nel 1998, certifica che la Mortadella Bologna IGP è sicura e garantita perché controllata, di alta qualità perché prodotta secondo la ricetta tradizionale ed ovviamente prodotta in Italia.



## CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA



Il Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna si è costituito nel 2001, a seguito del riconoscimento dell'IGP alla Mortadella Bologna – avvenuto nel 1998 – e al conseguente avvio della certificazione da parte dei produttori. Il Consorzio, che ha come scopo la tutela e la valorizzazione della Mortadella Bologna IGP, in collaborazione con il Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali promuove la Mortadella Bologna IGP e svolge attività di difesa del marchio e della Denominazione dalle imitazioni e dalle contraffazioni. Il Consorzio garantisce un'alta qualità di base che ogni produttore migliora secondo la propria esperienza e professionalità. Un'attività costante che ha come unico obiettivo, che è anche la finalità di tutte le aziende, con i loro marchi, di garantire ai consumatori un prodotto dalle caratteristiche uniche per qualità e gusto, un prodotto ad alto valore nutrizionale, con una composizione di proteine nobili, minerali e grassi insaturi perfettamente in linea con le tendenze della moderna scienza nutrizionale.

