

prodotti a base di carne

MORTADELLA BOLOGNA IGP



PRODOTTO

Per la preparazione della Mortadella Bologna IGP vengono impiegati solo tagli nobili (carne e lardelli di elevata qualità) triturati adeguatamente al fine di ottenere una pasta fine;

aspetto: forma ovale o cilindrica, di consistenza non elastica;

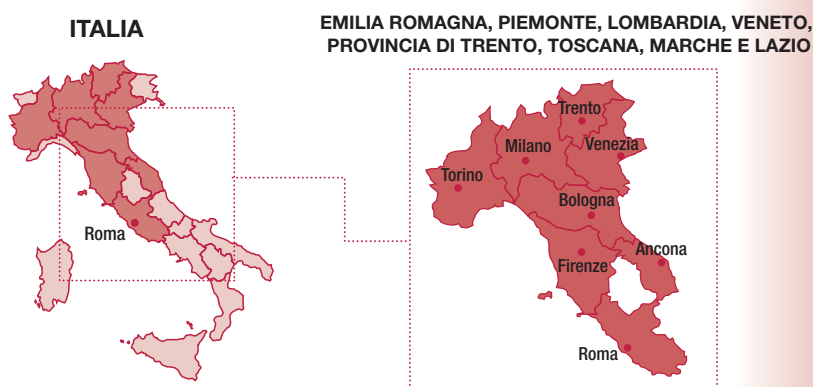
colore: la superficie di taglio si presenta vellutata e di colore rosa vivo uniforme;

sapore: gusto tipico e delicato senza tracce di affumicatura;

profumo: tipico aromatico, leggermente speziato.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione della Mortadella Bologna IGP comprende il territorio delle seguenti regioni o province: Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio.



LOGO DELLA DENOMINAZIONE



Il logo è un rettangolo, dagli angoli smussati, di colore blu con, al suo interno, il profilo bianco di un ovale, che rappresenta la mortadella, con al centro la scritta "MORTADELLA BOLOGNA", al di sopra la raffigurazione del tricolore e quattro stellette gialle.

RIFERIMENTI NORMATIVI



Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n.1549 del 17.07.1998 (pubblicato sulla GUCE L. 202 del 17.07.1998)

Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 22.12.2004 (G.U. n. 2 del 04.01.2005) - rinnovo D.M. 21.12.2007 (G.U. n. 6 del 08.01.2008)

CONTATTI

Consorzio Mortadella Bologna
 Milano Fiori - Strada 4, Palazzo Q8 - 20089 Rozzano (MI)
 Tel. 02.8925901 - Fax 02.57510607
 infom@mortadellabologna.com - www.mortadellabologna.com