TUTELA DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE DEL PROSCIUTTO DI MODENA, DELIMITAZIONE DELLA ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Art. 1

Denominazione d'origine e zona di produzione

La denominazione "prosciutto di Modena" e' riservata esclusivamente al prosciutto le cui fasi di produzione, dalla salagione alla stagionatura completa, hanno luogo nella zona tipica di produzione, che corrisponde alla particolare zona collinare insistente sul bacino oro-idrografico del fiume Panaro e sulle valli confluenti, e che, partendo dalla fascia pedemontana, non supera i 900 metri di altitudine comprendendo i territori dei seguenti comuni: Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Spilamberto, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Vignola, Marano, Guiglia, Zocca, Montese, Maranello, Serramazzoni, Pavullo nel Frignano, Lama Mocogno, Pievepelago, Riolunato, Montecreto, Fanano, Sestola, Gaggio Montano, Monteveglio, Savigno, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Castello di Serravalle, Castel d'Aiano, Bazzano, Zola Predosa, Bibbiano, San Polo d'Enza, Quattro Castella, Ciano d'Enza, Viano, Castelnuovo Monti.

Versione in vigore dal 14 febbraio 1990, non più in vigore dal 6 marzo 1992 · versione 0

RIFERIMENTI NORMATIVI

Atto	Tutela della denominazione d'origine del prosciutto di Modena, delimitazione della zona di produzione e caratteristiche del prodotto
Estremi	Legge 12 gennaio 1990, n. 11
Capo	I — Denominazione d'origine, zona di produzione e caratteristiche del prosciutto di modena
Pubblicazione	Gazzetta Ufficiale del 30 gennaio 1990

Fonte del testo: dati aperti ufficiali, licenza CC BY 4.0
Fonti e licenze su iuspedia.it/fonti-e-metodologia. Il testo non ha carattere di ufficialità: fa fede quello pubblicato nella Gazzetta Ufficiale.

Documento generato da Iuspedia.it il 29 novembre 2026
https://www.iuspedia.it/tutela-della-denominazione-d-origine-del-prosciutto-di-modena/art-1-denominazione-d-origine-e-zona-di-produzione/versione/0

Inquadra il QR code per aprire la pagina su Iuspedia.it