

Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2015/C 317/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„MORTADELLA DI PRATO”

Nr UE: IT-PGI-0005-01333 – 8.5.2015

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Mortadella di Prato”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Nazwa „Mortadella di Prato” odnosi się do produktu wędliniarskiego, który wytwarza się z mięsa wieprzowego, soli morskiej, czosnku, przypraw i Alkermesu (w ilości od 0,3 do 0,6 %), który za pomocą metody termicznej zamknięty jest w plastikowym opakowaniu. Produkt w momencie wprowadzenia do obrotu musi charakteryzować się następującymi właściwościami: *masa*: między 0,5 a 10 kg; *kształt*: cylindryczny lub lekko eliptyczny; *wymiary*: długość od 8 do 70 cm, średnica od 6 do 35 cm; *właściwości organoleptyczne*: *konsystencja masy*: jędrna i zwarta, miękka w ustach ponieważ jest drobno zmielona; *kolor warstwy zewnętrznej*: różowawy, raczej matowy; *kolor warstwy wewnętrznej*: ciemno różowy, dzięki barwiącym właściwościom Alkermesu, z białymi plamkami, które są grudkami tłuszczu; *zapach*: intensywny zapach przypraw z nutą zapachową Alkermesu już od pierwszej chwili; *smak*: typowy dla tego produktu, z uwagi na kontrast między wyraźnym ostrym smakiem przypraw, czosnku i soli morskiej a słodkim i delikatnym smakiem Alkermesu; *właściwości fizykochemiczne*: *stosunek tłuszczów do białek*: maksymalnie 1,5.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Pasza świń, z których wytwarza się wędlinę „Mortadella di Prato”, musi mieć formę wywaru lub masy, a zawartość masy suchej musi wynosić 45 % dla świń o żywej masie 80 kg oraz nie mniej niż 55 % dla świń w fazie tuczenia. Spożycie serwatki (produktu ubocznego produkcji mleka) i maślanki (produktu ubocznego produkcji masła) nie może przekraczać 15 l na zwierzę na dzień.

Wędlinę „Mortadella di Prato” wytwarza się wyłącznie z następujących kawałków mięsa: łopatka: od 40 do 50 %; słonina: od 9 do 15 %; okrawki szynki: od 10 do 20 %; karkówka: od 5 do 15 %; podgardle: od 5 do 15 %; boczek: od 5 do 10 %. Składniki obowiązkowe to: Alkermes: od 0,3 do 0,6 %; pieprz mielony: od 0,1 do 0,3 %; pieprz ziarnisty: od 0,1 do 0,2 %; sól morską: od 2,0 do 3,0; zmielone przyprawy (kolendra, cynamon, gałka muszkatołowa, kwiat muszkatołowy i goździki): od 0,1 do 0,25 %; czosnek: od 0,08 do 0,2 %; zabronione jest dodawanie glutaminianu sodu. Wykorzystywane mięso musi pochodzić od świń o masie nie mniejszej niż 160 kg (+/-10 %) oraz nie starszych niż 9 miesięcy w momencie uboju. Między ubojem a przetwarzaniem mięsa muszą upłynąć co najmniej 24 godziny, lecz nie więcej niż 96 godzin.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Następujące etapy produkcji „Mortadella di Prato” muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze, w sposób ciągły, bez przerw: *krojenie, mielenie i mieszanie; formowanie kielbas i ich wiązanie; duszenie i gotowanie; płukanie i stygnięcie.*

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pomiędzy wystygnięciem a suszeniem i pakowaniem nie może upłynąć więcej niż 20 minut. Nieprzestrzeganie określonego wyżej czasu może, obok zagrożenia rozwojem drobnoustrojów, spowodować nieodwołalne zniszczenie delikatnej równowagi organoleptycznych właściwości produktu, wpływając negatywnie na jego aromat i zmieniając charakterystyczny różowawy kolor.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Wędlinę „Mortadella di Prato” można wprowadzać do obrotu w całości, w kawałkach lub w plastrach. Na opakowaniu należy obowiązkowo umieścić etykietę z wyraźnym i czytelnym napisem, z logo przedstawionym poniżej, o owalnym kształcie, w którego dolnej części pojawia się prostokąt, który zmienia owal, stapiając się z nim w jedną formę.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar, na którym wytwarzana jest „Mortadella di Prato”, obejmuje cały obszar gminy Prato oraz gmin Agliana, Quarrata i Montale w prowincji Pistoia.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Na terytorium Prato racjonalnie wykorzystuje się wody rzeki Bisenzio i innych potoków. Już w XII w. zaczęto prowadzić meliorację rozległej i żyznej równiny zalewowej oraz wykorzystywać płynące przez nią rzeki do celów generowania energii, do zasilania młynów i maszyn tkackich, dzięki czemu powstała szeroka sieć sztucznych kanałów, tzw. „gore”, które przecinają równinę Prato i dochodzą do graniczących z nią gmin Agliana, Quarrata i Montale, wchodzących w skład prowincji Pistoia. Zarówno kanały, jak i potoki, oprócz tego, że wytwarzały energię, umożliwiły również już w średniowieczu rozwój cechu rzeźników (Arte dei Beccai), którego działalność, z uwagi na higienę, wymagała, podobnie jak zawód farbiarza, dostępu do obfitych źródeł płynącej wody. To wtedy rozwinęło się przetwórstwo i wykorzystanie mięsa wieprzowego, które cieszyło się dużym uznaniem i było ważną pozycją w lokalnej gospodarce, do tego stopnia, że w miesiącach zimowych stanowiło podstawę pożywienia. Każda rodzina chłopska hodowała własną świnie, a zamożni mieszczanie uciekali się do systemu nazywanego „soccida”, zgodnie z którym powierzali hodowlę posiadanych zwierząt chłopom, a w zamian wszelkie zyski, ale i straty, były dzielone po połowie między właściciela zwierzęcia i jego hodowcę. W następnych wiekach spożycie roczne mięsa wieprzowego nadal rosło, tak że wędliniarze z Prato zyskali sławę, a ich cech obłożony był specjalnym podatkiem z uwagi na wielkość dochodów, jakie już wtedy przynosił obrót wędlinami. Szczególny układ dróg wodnych na tym obszarze przyczynił się zatem na przestrzeni wieków do rozwoju w bezpośredniej bliskości dawnego zawodu farbiarza, któremu zawdzięcza się pierwsze wykorzystanie karminu, i zawodu rzeźnika, który z kolei ten karmin wykorzystwał jako barwnik i substancję aromatyczną w wędlinach.

„Mortadella di Prato” swoją renomę zawdzięcza przede wszystkim zastosowaniu do jej wyrobu Alkermesowi, którego smak delikatny i słodki kontrastuje z ostrym i wyrazistym smakiem przypraw, czosnku i soli morskiej i nadaje produktowi wyjątkowe właściwości organoleptyczne. Lokalna wiedza fachowa podnosi te walory poprzez: wybór kawałków mięsa najlepiej nadających się do gotowania; umiejętność uzyskania wyjątkowej spójności masy wynikającej z połączenia białek z tkanek mięsa z cukrami zawartymi w Alkermesie; zwiększenie odporności tłuszczów na jęczenie poprzez działanie antybakteryjne i antyutleniające mieszaniny mielonych przypraw, czarnego pieprzu, czosnku i soli morskiej; zapewnienie odpowiednio długiego i stopniowego procesu suszenia produktu, dzięki temu, że mięso najpierw jest duszone, a dopiero potem gotowane. Wszystkie te czynniki sprawiają, że produkt wyróżnia się na tle innych produktów włoskich.

Obecność Alkermesu, składnika charakterystycznego dla wędliny „Mortadella di Prato”, jest wyróżnikiem jej pochodzenia i stanowi o jej wyjątkowości. Alkermes to płyn o żywym czerwonym kolorze, otrzymywany dawniej wyłącznie z czerwców, owadów pasożytniczych wysuszonych i zmielonych, który przez stulecia wykorzystywany był do barwienia tkanin, czynności wykonywanej w kanałach miasta i prowincji Prato, która od zawsze była podstawą miejscowej gospodarki. Wprawa rzemieślników z Prato w stosowaniu karminu spowodowała, że był on

wykorzystywany jako barwnik, zarówno w sektorze włókienniczym, jak i spożywczym i medycznym. W szczególności żywa pozostała tradycja stosowania Alkermesu w przemyśle spożywczym, poczynając od wędliniarstwa po typowe wyroby cukiernicze (ciastka tzw. „pesche di Prato”). Ta właśnie cecha oraz fakt, że przedsiębiorstwa z Prato umiały zachować tradycyjne metody produkcji, umocniły renomę wędliny „Mortadella di Prato”, która znajduje potwierdzenie w licznych dokumentach. Pierwsze wzmianki o wędlinie „Mortadella di Prato”, typowym produkcie z miasta Prato, pojawiają się już w 1733 r., kiedy z okazji beatyfikacji zakonnicy Cateriny de Ricci, zakonnice z klasztorów dominikańskich w Prato organizują bankiet, na którym „Mortadella di Prato” pojawia się jako miejscowy specjał. Nazwa „Mortadella di Prato” pojawia się w 1854 r. w korespondencji między Guastim a Pierallinim, w artykułach gazety „Lo Zenzero” z 1862 r. oraz na przestrzeni XIX w. w dziełach traktujących o gospodarce („L'Italia economica” z 1868, „l'Italia all'opera” z 1869 r.), w sprawozdaniach w językach włoskim, angielskim i francuskim z Wystaw Światowych, które miały miejsce w Londynie i w Paryżu, oraz w notatce francuskiego komisarza policji informującej o przywozie tego produktu do Francji (1867 r.), co potwierdza, że już wtedy cieszył się on uznaniem. W sprawozdaniu pewnego komisarza z Wystawy Światowej z Londynu można znaleźć stwierdzenie, że zagranicą (tzn. poza Włochami) mortadele z Prato i Bolonii dały nazwę wszystkim produktom z tego rodzaju. Również w XX w. można znaleźć liczne wzmianki o wędlinie „Mortadella di Prato” nie tylko w lokalnych książkach kucharskich, ale i w prasie krajowej, w wydawnictwach poświęconych gastronomii na poziomie krajowym i międzynarodowym, co potwierdza renomę tej wędliny. Jej wyjątkowy charakter sprawił, że pojawia się ona w wielu książkach kucharskich i przewodnikach gastronomicznych lokalnych, krajowych i międzynarodowych, poczynając od pierwszego wydania „Przewodnika gastronomicznego Włoch” wydanego przez Touring Club Italiano (1931 r.). Renoma produktu sprawiła również, że zainteresowanie nim wyrażają również słynni mistrzowie kuchni i osobistości ze świata kultury i gastronomii międzynarodowej, jak np. pisarz M.V. Montalban. Produkt ten, jako typowy dla kuchni Prato, zyskał też uznanie stowarzyszeń takich jak l'Accademia della cucina italiana (1987 r.) czy Slow Food, które w 2000 r. objęło produkt ochroną. Już w XVIII wieku przyjął się miejscowo zwyczaj spożywania wędliny „Mortadella di Prato” z figami lub jako składnik tradycyjnych dań takich jak np. selery po prateńsku. Produkt jest zazwyczaj wystawiany na targach międzynarodowych oraz na lokalnym festynie o nazwie „Divini profumi. Tra bere e sapere, cultura e sapori della provincia di Prato” (Boskie zapachy. Rzecz o napojach i wiedzy, kulturze i smakach w prowincji Prato).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu w odniesieniu do wniosku w sprawie uznania chronionego oznaczenia geograficznego „Mortadella di Prato” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 192 z dnia 20 sierpnia 2014 r.

Tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (ministerstwa polityki rolnej, żywnościowej i leśnej): <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub wchodząc na stronę internetową Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Prodotti DOP IGP” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Prodotti DOP IGP STG” (z lewej strony ekranu) i na koniec „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.