

**Публикация на заявление за регистрация съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни**

(2015/C 317/04)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за регистрация в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

**„MORTADELLA DI PRATO“**

ЕС №: IT-PGI-0005-01333 — 8.5.2015

ЗНП ( ) ЗГУ ( X )

**1. Наименование/Наименования**

„Mortadella di Prato“

**2. Държава членка или трета държава**

Италия

**3. Описание на селскостопанския продукт или храната**

**3.1. Вид продукт**

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

**3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1**

Наименованието „Mortadella di Prato“ обозначава продукт тип салам, състоящ се от смес от свинско месо, морска сол, чесън, подправки и ликьор алкермес (в количество между 0,3 и 0,6 %), в обвивка и подложен на термична обработка. При пускането му за консумация, продуктът трябва да притежава следните характеристики: *тегло*: между 0,5 и 10 kg; *форма*: цилиндрична или леко елипсоидна; *размери*: дължина между 8 и 70 cm, диаметър между 6 и 35 cm; *органолептични характеристики*: *консистенция на сместа*: твърда и компактна, мека на небцето поради финото смилане; *външен цвят*: розов към матов; *вътрешен цвят*: тъмнорозов, благодарение на оцветяващите качества на ликьора алкермес, с бели петна, дължащи се на кубчетата мас; *аромат*: силен аромат на подправки с нотки на алкермес от самото начало; *вкус*: типичен за продукта поради контраста между топлия и остър вкус на подправките, чесъна и морската сол, и лекия, деликатен вкус на алкермес; *физико-химични характеристики*: *съотношение между липиди и протеини*: максимум 1,5.

**3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)**

Фуражите за свинете, предназначени за производството на „Mortadella di Prato“, трябва да бъдат за предпочитане под формата на каша или ярма и да имат съдържание на сухо вещество, не по-малко от 45 % от общото сухо вещество за свине до 80 kg живо тегло и не по-малко от 55 % от общото сухо вещество във фазата на угояване. Суроватката (страничен продукт от производството на сирене) и мътеницата (страничен продукт от производството на масло) не трябва да надвишават 15 l на животно дневно.

„Mortadella di Prato“ се произвежда само от следните части от месото, в посочените проценти: плешка: от 40 до 50 %; сланина: от 9 до 15 %; изрезки от шунка: от 10 до 20 %; врат: от 5 до 15 %; бузи: от 5 до 15 %; корем: от 5 до 10 %. Задължителни съставки са: алкермес: от 0,3 до 0,6 %; млян пипер: от 0,1 до 0,3 %; пипер на зърна: от 0,1 до 0,2 %; морска сол: от 2,0 до 3,0 %; млени подправки (кориандър, канела, мускатово орехче, карамфил — млян и на зърна): от 0,1 до 0,25 %; чесън от 0,08 до 0,2 %; забранено е добавянето на натриев глутамат. Използваното месо трябва да произхожда от свине с тегло не по-малко от 160 kg (+/- 10 %) и възраст при клането повече от 9 месеца. Между клането и обработката на месото трябва да има интервал от най-малко 24 часа и най-много 96 часа.

**3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район**

Следните етапи от производството на „Mortadella di Prato“ трябва да се осъществят в географската област последователно, без интервали от време: *изрязване, смилане и смесване; пълнене и завързване; пропарване и варене; проливане и охлаждане.*

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Времето между охлаждането и последващото сушене и опаковане не може да надвишава 20 минути. При неспазване на посочения срок, освен риск от развиване на микроби, резултатът би бил непоправима загуба на деликатния органолептичен баланс на продукта, загуба на аромата и характерния розов цвят.

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

„Mortadella di Prato“ може да се продава на цяло, на парчета или на тънки резени. На опаковката трябва задължително да присъства ясно и четливо логото, както е посочено по-долу, във формата на елипса, прекъсната в долната част от правоъгълник, който променя формата на елипсата и образува фигура заедно с нея.



4. Кратко определение на географския район

Областта, в която „Mortadella di Prato“ се произвежда и пакетира, включва цялата територия на община Прато и общините Алиана, Куарата и Монтале в провинция Пистоя.

5. Връзка с географския район

Територията на Прато се характеризира от рационално използване на водите на река Бизенцио и други потоци, които текат в областта. Необходимостта от използване на обширната и плодородна равнина и идеята да се използват нейните води за добив на електроенергия за задвижването на мелници и текстилни машини възниква през 12 век и води до строеж на така наречените „gorghe“, представляващи мрежа от изкуствени канали, пресичащи равнината на Прато и достигащи до съседните общини Алиана, Куарата и Монтале, намиращи се в провинция Пистоя. Освен добив на енергия изкуствените канали и потоците позволяват развиване още от средновековието на занаята на месарите, дейност, която поради причини, свързани с хигиената, изисква големи количества течаша вода, по подобие на занаята на бояджиите. По това време започва обработването и използването на свинско месо, което се слави с добра репутация и представлява важна част от икономиката, като основна храна през зимните месеци. Всяко селско семейство отглежда собствено прасе, а заможните градски жители поверяват животни на селяните за угодяване с уговорката за „половината от каквото бог дал“. И през следващите векове годишната консумация на свинско месо остава значителна, така че „колбасарите“ от Прато придобиват голяма известност и са задължени да плащат специален данък поради големия оборот, който постигат със своите колбаси. По този начин особената конфигурация на водните канали в областта влияе благоприятно на връзката между древния занаят на бояджиите, които първи използват боята кохинил, и занаята на месарите, които използват популярното вещество „grana del tintore“ като оцветител и ароматизатор в саламите.

„Mortadella di Prato“ има репутация, основаваща се главно на използването на алкермес, който предизвиква контраст между своя нежен и деликатен вкус и острия мирис на подправките, чесъна и морската сол и придава на продукта оригинални органолептични характеристики. Традиционните местни познания засилват тези специфични качества чрез избор на най-подходящи за приготвянето парчета месо, постигане на особена кохерентност на сместа чрез комбинация между белтъчините от свързващите жили и захарите, съдържащи се в алкермес, повишена защита срещу гранясване на масните вещества благодарение на бактериалното и антиоксидантно действие на сместа от подправки, черен пипер, чесън и морска сол, гаранция за продължително и постепенно съхнене на продукта поради факта, че варенето се предхожда от пропарване. Всички тези аспекти заедно правят продукта уникален в италианската гастрономична панорама.

Наличието на алкермес като съставка, характеризираща „Mortadella di Prato“, е сигурен знак за произхода и качеството на продукта. Алкермес е ликьор с яркочервен цвят, произвеждан в миналото от кохинил, изсушено и смляно паразитно насекомо, което векове наред се е използвало за оцветяване на тъкани при основната икономическа дейност, извършвана в района около изкуствените канали на град Прато и околностите му. Познанията за веществото в областта пораждат разнообразни начини за употребата му като боя както при тъканите, така и в хранителната промишленост и медицината. Традицията е запазена в кулинарната употреба на алкермес от месни продукти до типични сладкарски изделия („праскови от Прато“). Тази особеност и фактът, че производителите от Прато са успели

да запазят традиционните методи на производство, повишават репутацията на „Mortadella di Prato“, която е несъмнена и е описана многократно. Първите документи, в които сме сигурни, че „Mortadella di Prato“ се споменава като продукт от град Прато, са от 1733 г., по случай беатификацията на сестра Катерина де Ричи, когато монасите от доминиканските манастири в Прато дават обяд, на който продуктът присъства като местен специалитет. По-късно „Mortadella di Prato“ се споменава с това име през 1854 г. в кореспонденцията Guasti-Pierallini, през 1862 г. в статии във вестник „Lo Zenzero“ и през целия 19 век в различни икономически публикации („L'Italia economica“ от 1868 г., „L'Italia all'opera“ от 1869 г.), в материали на италиански, английски и френски език за международните изложения в Лондон и Париж, както и в дописка на френски полицейски комисар, отнасяща се до износа на продукта във Франция (1867 г.), в която се потвърждава неговата репутация. В доклад на служител за международното изложение в Лондон се споменава, че „В чужбина мортадела от Прато и Болоня е известно име за цяла категория“. През 20 век „Mortadella di Prato“ също се споменава в много документи, включително книги с местни рецепти, национални всекидневници, в местни и международни гастрономически среди, което показва значителното нарастване на нейната репутация. Специфичността на продукта води до това, че той присъства в много готварски книги и местни, национални и международни гастрономични пътеводители, включително първото издание на „Guida gastronomica d'Italia“ на италианския Touring Club (1931 г.). Неговата известност е свързана и с предпочитанието, което му оказват известни главни готвачи и фигури от международната културна и гастрономична сцена, като например писателят М. В. Монталбан. Продуктът също така е популяризиран като израз на гастрономичната традиция на Прато от асоциации като l'Accademia della cucina italiana (1987 г.) и Slow Food, която през 2000 г. го обявява за защитен продукт. От 18 век насам „Mortadella di Prato“ се дегустира със смокини или в традиционната кухня като съставка на много типични ястия, сред които „целина по пратски“. Продуктът редовно се представя на международни панаири, както и на местния фестивал на храната и виното „DiVini profumi. Tra bere e sapere, cultura e sapori della provincia di Prato“.

#### **Препратка към публикуваната спецификация на продукта**

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

Настоящата администрация е започнала националната процедура за възражение за признаване на защитеното географско указание „Mortadella di Prato“ в Държавен вестник на Италианската република, бр. 192 от 20 август 2014 г.

Текстът на продуктовата спецификация е достъпен на уебсайта на Министерството на земеделието, храните и горското стопанство на следния адрес: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или чрез директно търсене от началната страница на уебсайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), като се избере рубриката „Prodotti DOP IGP“ (горе в дясно на екрана), след това — „Prodotti DOP IGP STG“ (отстрани вляво на екрана), и накрая — „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE“.

---