

**Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě schválení změny menšího rozsahu
v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012**

(2020/C 186/06)

Evropská komise schválila tuto žádost o změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

Žádost o schválení této změny menšího rozsahu je veřejně dostupná v databázi Komise eAmbrosia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„MORTADELLA DI PRATO“

EU č.: PGI-IT-01333-AM01 – 1.10.2019

CHOP () CHZO (X)

1. **Název (názyvy)**

„Mortadella di Prato“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Název „Mortadella di Prato“ označuje uzenářský výrobek, jehož složení tvoří směs vepřového masa, mořská sůl, česnek, koření a likér Alchermes (příp. Alkernes, jeho množství ve výrobku se pohybuje mezi 0,3 % a 0,6 %) a který po balení prochází tepelným zpracováním. Při uvedení ke spotřebě musí mít produkt tyto vlastnosti: hmotnost: 0,5 až 10 kg; tvar: válcovitý či mírně elipsovité; velikost: délka od 8 cm do 70 cm o průměru mezi 6 cm a 35 cm; organoleptické vlastnosti: konzistence směsi: pevná a kompaktní, při ochutnání měkká v důsledku pomletí na jemno; vnější zbarvení: růžové až matné; vnitřní zbarvení: tmavě růžové následkem přidání likéru Alchermes s bílými skvrnami kostiček tuku; vůně: již při prvním ochutnání intenzivní kořeněné aroma, v němž je cítit stopu po likéru Alchermes; chuť: charakteristická pro tento výrobek vytvářená kontrastem mezi bohatou a pikantní příchutí koření, česneku a mořské soli a sladkou a jemnou příchutí likéru Alchermes; fyzikálně-chemické vlastnosti: poměr tuků a bílkovin: max. 1,5.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Krmivo prasat, z jejichž masa se výrobek „Mortadella di Prato“ vyrábí, se musí zvířatům podávat pokud možno v podobě pomyjí nebo šlichty a obsah sušiny nesmí být nižší než 45 % celkového množství do 80 kg živé hmotnosti a nesmí být nižší než 55 % celkového množství ve fázi výkrmu. Množství syrovátky (vedlejšího produktu sýřeniny) a podmásli (vedlejšího produktu ze zpracování másla) nesmí překračovat 15 l na kus a den.

Výrobek „Mortadella di Prato“ sestává z masa z následujících částí prasete v uvedeném procentním množství: plec: 40–50 %; sádlo: 9–15 %; odřezky šunky: 10–20 %; krkovic: 5–15 %; lalok: 5–15 %; bůček: 5–10 %. Povinné přísady: Alchermes: 0,3–0,6 %; mletý pepř: 0,1–0,3 %; kuličky pepře: 0,1–0,2 %; mořská sůl: 2–3 %; mleté koření (koriandr, skořice, muškátový oříšek, muškátový květ a hřebíček): 0,1–0,25 %; česnek: 0,08–0,2 %; použití konzervantů v souladu s právními předpisy je povoleno; přidávat glutaman sodný se nepovoluje.

Použití maso musí pocházet z prasat o minimální hmotnosti 160 kg (+/– 10 %), jejichž porážkový věk je vyšší než 9 měsíců. Doba mezi porážkou prasete a zpracováním masa musí činit min. 24 hod. a max. 96 hod.

(¹) Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Následující kroky při produkci výrobku „Mortadella di Prato“ se musí provádět ve vymezené zeměpisné oblasti, a to plynule, bez časových prodlev: porcování, mletí a mísení; plnění a vázání; paření a vaření; proplachování a chlazení.

3.5. *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Mezi chlazením a následným sušením a prvním balením, jež je vakuové, nesmí uplynout více než 20 minut. Při nedodržení této doby může kromě rizika růstu mikrobů dojít k nenapravitelnému porušení jemné organoleptické rovnováhy výrobku a tím ke ztrátě aromatu a změnám typické růžové barvy.

Výrobek může být opětovně zabalen v řezech či plátcích, ve vaničkách, ve vakuovém balení a v ochranné atmosféře, a to i mimo zeměpisnou oblast.

Výrobek „Mortadella di Prato“ lze prodávat vcelku nebo nakrájený na plátky či řezy, vakuově balený, v ochranné atmosféře a ve vaničkách.

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na etiketě nacházející se na balení musí být jasným a čitelným písmem vytištěno logo (viz obrázek níže) tvořené elipsou, kterou ve spodní části protíná rámeček obdélníkového tvaru tak, že jejich obrysy vytváří jednotný objekt přetvářející siluetu elipsy.



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Oblast produkce a prvního balení výrobku „Mortadella di Prato“ tvoří celé území správní oblasti města Prato a obcí Agliana, Quarrata a Montale v provincii Pistoia.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Území náležící pod správu města Prato se vyznačuje efektivním hospodařením s vodou, kterou mu skýtá nejen řeka Bisenzio, která jím protéká, ale i další menší přítoky. Potřeba zúrodnit rozsáhlou a úrodnou náplavovou nížinu a vědomí možnosti využití vodních zdrojů za účelem získání energie k pohánění jak mlýnů, tak textilních strojů se zrodily na konci třináctého století a vedly k vybudování tzv. „gore“, tedy rozsáhlé sítě umělých kanálů, které protínají nížinu kolem města Prato a sahají až na hranice obcí Agliana, Quarrata a Montale, které spadají do provincie Pistoia. Tyto kanály spolu s potoky a říčkami umožnily, aby kromě získávání energie od středověku došlo k rozvoji řeznického řemesla (tzv. Arte dei Beccai), tedy činnosti, která z hygienických důvodů vyžadovala, podobně jako barvířské řemeslo, dostatek tekoucí vody. V té době se rozšířilo zpracování a využívání vepřového masa, které se těšilo mimořádné pověsti a mělo důležité místo v hospodářském životě a nadto představovalo hlavní zdroj obživy, když nastala zima. Každá vesnická rodina měla svého vepře, přičemž majetní lidé dávali sedlákům vepříky na výkrm a dohoda zněla, že si pak „rozdělí, co jim pán Bůh nadělí“. I v následujících staletích byla spotřeba vepřového masa značná, v neposlední řadě díky dobrému jménu uzenářských výrobců (tzv. „salsicciari“) z města Prato, jejichž výrobky si svou vysokou prodejností, kterou se pyšnily již tehdy, vydobily, že se na ně vztahovalo zvláštní clo. Vodní síť protínající dané území se svou jedinečností zasloužila o sblížení prastarého řemesla barvířů, kteří se zasloužili o využití karmínu k výrobě barviva Kermesu, a řeznického řemesla, kterému se vděčí za následné využití tohoto barviva, nazývaného také „grana del tintore“, k dobarvení a aromatizaci uzenářských výrobků.

Výrobek „Mortadella di Prato“ vděčí za svou pověst především použití likéru Alchermes, který tím, že vytváří kontrast mezi svojí sladkou a jemnou příchutí a bohatou a pikantní příchutí koření, česneku a mořské soli, dodává tomuto výrobku nezaměnitelné organoleptické vlastnosti. Tradiční know-how se na této jedinečnosti podílí výběrem částí masa, které se nejvíce hodí k uvaření, tvorbou jedinečné konzistence směsi dosažené kombinací bílkovin pocházejících z pojivových tkání s cukry obsaženými v likéru, zvýšením ochrany tuků před žluknutím bakteriostatickým a antioxidantním působením, které má svůj původ v kombinaci mletého koření, černého pepře, česneku a mořské soli, zaručeně delší dobou postupného sušení výrobku vyplývající z toho, že fázi vaření předchází jeho spaření. To vše má zásluhu na tom, že výrobek „Mortadella di Prato“ má v rámci italské gastronomické nabídky své nenahraditelné místo.

Přítomnost likéru Alchermes jako přísady, kterou se výrobek „Mortadella di Prato“ vyznačuje, je bezpečným znamením původu a jedinečnosti tohoto výrobku z města Prato. Archemes je likér jasné červené barvy získávané kdysi výlučně z karmínu, což je parazit, vysušený a rozdrcený na prášek, který se po staletí používal při barvení látek, tzn. při tom, co vždy bylo hlavní hospodářskou činností, která se prováděla v oblasti kolem oněch již zmiňovaných „gore“ města Prato a jeho okolí. Velká zručnost, kterou obyvatelé města Prato prokazovali při jejich zpracování karmínu, vedla k tomu, že se barvivo používalo nejen v odvětví látek, ale také potravin a léčiv. Do naší doby se dochovalo gastronomické využití likéru Alchermes, které sahá od uzenin až k pečivu typickému pro tuto oblast („pesche di Prato“). Tato jedinečnost spolu se skutečností, že místní výrobny uměly uchovat tradiční způsoby výroby, jen přispělo k věhlasu výrobku „Mortadella di Prato“, který je nezpochybnitelně doložen a podepřen různými dokumenty. První zaručené doklady o výrobku „Mortadella di Prato“ coby výrobku, který má svůj původ ve městě Prato, se datují do roku 1733, kdy při příležitosti blahorečení řeholnice Caterina de' Ricci řeholní sestry z dominikánských klášterů ve městě Prato uspořádaly pro hosty sváteční oběd, na němž se tato uzenářská lahůdka předkládala jako místní specialita. Na výrobek „Mortadella di Prato“, zmíněný pod tímto názvem, narazíme v roce 1854 v korespondenci mezi Cesarem Guasti a Giovannim Pierallini a v roce 1862 v deníku „Lo Zenzero“, jakož i během celého devatenáctého století v nejrůznějších hospodářských publikacích („L'Italia economica“ z roku 1868, „l'Italia all'opera“ z roku 1869), ve zprávách z mezinárodních veletrhů konaných v Paříži a Londýně a v jednom hlášení jistého francouzského policejního komisaře s údaji o vývozu tohoto výrobku do Francie (1867), které je tak dokladem věhlasu, který si tento uzenářský výrobek mezitím vydobyl. V hlášení jednoho komisaře pro mezinárodní výstavu v Londýně se například praví, že „Mortadella di Prato a Mortadella di Bologna platí venku (tj. v zahraničí) za celý druh těchto uzenin“. Také ve dvacátém století nalezneme početné doklady o výrobku „Mortadella di Prato“, které sahají od místních receptů až k italským a mezinárodním gastronomickým publikacím, a dokládají tak širokou známost tohoto výrobku. Jeho jedinečnost se zasloužila o to, že na zmínku o něm narazíte v mnohých kuchařkách a gastronomických průvodcích, ať již místní, italské či mezinárodní provenience, počínaje prvním vydáním „Guida gastronomica d'Italia“ Klubu italských turistů v roce 1931. Za svoji známost vděčí také zálibě ze strany věhlasných kuchařů a mezinárodních osobností na poli kultury a gastronomie, např. M. V. Montalbana. Jako vzor původní gastronomické tradice města Prato byla tato uzenářská lahůdka oceněna organizacemi jako *Accademia della cucina italiana* (v roce 1987) či *Slow Food*, která jí v roce 2000 udělila své vyznamenání. Od osmnáctého století se výrobek „Mortadella di Prato“ běžně podává společně s fíky nebo se v tradiční kuchyni využívá jako přísada mnohých typických pokrmů, např. „sedani alla pratese“. Tento výrobek nenajdete jen v nabídce na místní slavnosti „Divini profumi. Tra bere e sapere, cultura e saporì della provincia di Prato“, ale běžně i na mezinárodních veletrzích.

Odkaz na zveřejnění specifikace

6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici na internetové adrese: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

lze vstoupit přímo na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (www.politicheagricole.it), kliknout na „Qualità“ (Jakost – na obrazovce nahoře vpravo), dále pak na „Prodotti DOP IGP STG“ (Produkty s CHZO, CHOP, ZTS – na levé straně obrazovky) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).