

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2015/C 317/04)

La presente publicación otorga el derecho de oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«MORTADELLA DI PRATO»

Nº UE IT-PGI-0005-01333 – 8.5.2015

DOP () IGP (X)

1. Denominación

«Mortadella di Prato».

2. Estado miembro o tercer país

Italia.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase 1.2, «Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)».

3.2. Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1

La denominación «Mortadella di Prato» se refiere a un producto de chacinería constituido por una mezcla de carne de cerdo, sal marina, ajo, especias y alchermes (o alchermes, en un porcentaje de entre 0,3 % y 0,6 %), embutido y sujeto a tratamiento térmico. Al despacharlo al consumo, el producto debe presentar las siguientes características: *peso*: entre 0,5 y 10 kg; *forma*: cilíndrica o ligeramente elíptica; *dimensiones*: su largo comprende entre 8 y 70 cm y su diámetro entre 6 y 35 cm; *características organolépticas*: *consistencia de la mezcla*: firme y compacta, suave al paladar como resultado de un fino triturado; *color externo*: rosado opaco; *color interno*: rosado oscuro, debido al efecto colorante del alchermes, con motas blancas atribuibles a la presencia de grasa; *aroma*: se aprecia desde el principio un penetrante aroma a especias con una pizca de alchermes; *sabor*: típico del producto por el contraste entre el sabor cálido y acre de las especias, del ajo y de la sal marina y el sabor dulce y delicado del alchermes; *características químico-físicas*: *proporción de lípidos/proteínas*: máx. 1,5.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)

El alimento de los cerdos destinados a la producción de «Mortadella di Prato», se presentará en forma de comida para cerdos o en puré y su contenido en materia seca no debe ser inferior al 45 % del total, hasta un máximo de 80 kg de peso vivo, ni inferior al 55 % del total durante la fase de engorde. El consumo de suero de leche (derivado de la cuajada) y de suero de manteca (derivado de la mantequilla) no debe superar los 15 litros al día por cabeza.

La «Mortadella di Prato» está constituida exclusivamente por los siguientes cortes de carne, en los porcentajes que se indican: paletilla: del 40 al 50 %; tocino: del 9 al 15 %; recortes de jamón: del 10 al 20 %; capicola: del 5 al 15 %; carrillo: del 5 al 15 %; panceta: del 5 al 10 %; Los siguientes ingredientes son obligatorios: alchermes: del 0,3 al 0,6 %; pimienta molida: del 0,1 al 0,3 %; pimienta en grano: del 0,1 al 0,2 %; sal marina: del 2,0 al 3,0 %; especias molidas (cilantro, canela, nuez moscada, macia y ajo) del 0,1 al 0,25 %; ajo: del 0,08 al 0,2 %; se prohíbe la adición de glutamato de sodio. La carne utilizada debe provenir de cerdos que no pesen menos de 160 kg (+/- 10 %) y que sobrepasen los nueve meses de edad al momento de su matanza. El intervalo entre la matanza de los cerdos y el procesado de la carne no debe ser inferior a 24 horas ni superior a 96.

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida

Las siguientes fases de la elaboración de la «Mortadella di Prato» deben tener lugar dentro de la zona geográfica y se suceden sin intervalos: *corte, molienda y amasado; relleno y atado; proceso de cocinado; aclarado y refrigeración.*

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado

El intervalo entre la refrigeración y su secado y su posterior envasado no puede exceder los 20 minutos. El incumplimiento de este plazo no solo daría lugar a un riesgo de crecimiento microbiano, sino que se echaría a perder el delicado equilibrio organoléptico del producto, por lo que se modificarían su aroma y su característico color rosado.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado

La «Mortadella di Prato» puede venderse entera o en rodajas, que pueden ser gruesas o delgadas. El logotipo que se muestra a continuación debe figurar en el embalaje con letra clara y legible. La forma de la imagen es ovalada y en la parte inferior se fusiona con un rectángulo, que modifica su contorno redondeado para crear una sola imagen.



4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona en la que se produce y se envasa la «Mortadella di Prato» comprende todo el territorio del municipio de Prato y los municipios de Agliana, Quarrata y Montale en la provincia de Pistoia.

5. Vínculo con la zona geográfica

La zona de Prato se caracteriza por su racional uso del agua del río que la atraviesa, el Bisenzio, así como de otros arroyos. En el siglo XII surgieron la necesidad de recuperar la amplia y fértil llanura de inundación y la posibilidad de explotar su agua para producir energía que hiciera funcionar molinos y maquinaria textil. Esta necesidad dio lugar a la construcción denominada «gore», que se trata de una extensa red de canales artificiales que atraviesan la llanura de Prato y que se extienden a los municipios vecinos de Agliana, Quarrata y Montale, situados en la provincia de Pistoia. Además de suministrar energía, el «gore» y las corrientes de agua también permitieron el desarrollo del medieval «Arte dei Beccai» (el gremio de los carniceros), que, por razones de higiene, requería grandes cantidades de agua corriente, requisito que compartía la profesión de los tintoreros. En ese momento se estableció el procesado y el uso de la carne de porcino, que gozaba de una notoriedad especial y de una gran importancia en la economía, ya que constituía la fuente principal de alimento durante los meses de invierno. Cada familia de campesinos criaba sus propios cerdos, mientras los acomodados habitantes de la ciudad hacían uso del sistema de aparcería pecuaria, que incluía confiar los animales a los campesinos, para que ellos se encargaran de su alimentación. A cambio, los campesinos tenían la tarea de hacer «la mitad de lo que Dios hace». El consumo anual de carne de cerdo también fue importante durante los siglos posteriores, de tal manera que los «salsicciari» (fabricantes de salchichas) de Prato adquirieron una alta reputación y estaban sujetos a un impuesto específico, debido a la magnitud de las ventas de sus salchichas. Por consiguiente, la particular disposición de los canales de agua de la zona favoreció la proximidad tradicional entre los antiguos tintoreros con los que usaron la cochinilla por primera vez y con los carniceros, que comenzaron a utilizar el célebre «grana del tintore» como colorante y aromatizante, incluso en la elaboración de salchichas.

La reputación de la «Mortadella di Prato» se basa principalmente en el uso de alchermes, que crea un contraste entre su sabor dulce y delicado y el sabor cálido y acre de las especias, del ajo y de la sal marina, lo que da lugar a unas características organolépticas únicas. El saber hacer tradicional de la zona hace que el producto sea aún más único, debido a la elección de los cortes de carne más adecuados para su elaboración, al logro de una cohesión particular de la mezcla, resultante de la combinación de las proteínas del tejido conectivo y de los azúcares contenidos en el alchermes, a la gran protección de las grasas contra la ranciedad, resultante de la acción bacteriostática y antioxidante de la mezcla de especias, pimienta negra, ajo y sal marina, así como a la garantía de un largo y gradual proceso de secado, después de haber cocinado el producto al vapor. El conjunto de todos estos aspectos hacen que este producto sea único en el panorama culinario italiano.

La presencia del alchermes como ingrediente distintivo en la «Mortadella di Prato» es un claro indicador de su origen y exclusividad. El alchermes es un licor de color rojo brillante que solo se obtiene a partir de la cochinilla, un insecto parásito que se seca y se muele. Durante siglos se ha utilizado para teñir tejidos, que era la actividad económica principal en torno al «gore» de la ciudad y al distrito de Prato. La considerable familiaridad de Prato con la cochinilla le ha otorgado un gran número de usos como elemento colorante, tanto para textiles como para

alimentos o medicamentos. En particular, se conserva su uso para la elaboración de alchermes, utilizado tanto en productos cárnicos como en pasteles locales («Pesche di Prato»). Su popularidad, junto con la capacidad de los productores para conservar los métodos tradicionales, ha enriquecido la reputación de la «Mortadella di Prato», una reputación más que irrefutable y justificada por numerosas fuentes de documentación. Los primeros documentos registrados que se refieren a la «Mortadella di Prato» como un producto originario de la ciudad de Prato se remontan al año 1733, en la beatificación de Catalina de Ricci, cuando las monjas del monasterio dominicano de Prato prepararon un almuerzo para los huéspedes en el que se muestra el producto como una especialidad local. La «Mortadella di Prato» se vuelve a mencionar en 1854, en la correspondencia mantenida entre Cesare Guasti y Giovanni Pierallini, en artículos del periódico «Lo Zenzero» de 1862 y en varias publicaciones económicas a lo largo del siglo XIX («L'Italia economica» de 1868, «l'Italia all'opera» de 1869). También se menciona en informes redactados en italiano, inglés y francés para las Exposiciones Universales de Londres y París y en una nota escrita por un comisario de la policía francesa relativa a la exportación del producto a Francia (1867), que confirma la reputación que se había ganado. En particular, un informe de un comisario de la Exposición Universal de Londres afirma que la «Mortadella di Prato» y la «Mortadella di Bologna» dan nombre a todo el género. A partir del siglo XX también se referencia la «Mortadella di Prato» en un gran número de publicaciones, incluidos los libros de recetas locales y la prensa diaria nacional, así como en la gastronomía nacional e internacional, lo que muestra un crecimiento significativo en su reputación. Sus características tan particulares le han otorgado numerosas menciones en los libros de la cocina local, nacional e internacional, así como en las guías gastronómicas, incluida la primera edición de la «Guida Gastronomica d'Italia» del Touring Club Italiano (1931). En su reputación también influye el interés que muestran por el producto los principales chefs y personalidades reconocidas del mundo de la cultura y la gastronomía internacional, como el escritor Manuel Vázquez Montalbán. Algunas asociaciones, como la «Accademia della cucina italiana» (1987) o «Slow Food», que en el año 2000 clasificó a la «Mortadella di Prato» como producto alimenticio protegido, lo han descrito como una verdadera expresión de la tradición gastronómica de Prato. Desde el siglo XVIII, la «Mortadella di Prato» se ha degustado junto con higos y se ha utilizado también en numerosos platos de la cocina tradicional local, como el «sedani alla pratese» (apio al estilo de Prato). El producto suele estar presente en las ferias internacionales, así como en el festival de comida y vino «DiVini Profumi», que tiene lugar en Prato.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

Esta Administración ha puesto en marcha el procedimiento nacional de oposición para el reconocimiento de la indicación geográfica protegida «Mortadella di Prato» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nº 192, de 20 de agosto de 2014.

El texto del pliego de condiciones se puede consultar en la página web del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales en el siguiente enlace: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o accediendo directamente a la página de inicio del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales (www.politicheagricole.it), al hacer clic después en «Prodotti DOP IGP» (en la parte superior derecha de la pantalla), luego en «Prodotti DOP IGP STG» (al lado, a la izquierda de la pantalla) y por último en «Disciplinari di produzione all'esame dell'UE».
