

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine**

(2015/C 317/04)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012<sup>(1)</sup> artiklile 51.

KOONDDOKUMENT

**„MORTADELLA DI PRATO”**

**ELi nr: IT-PGI-0005-01333 – 8.5.2015**

**KPN ( ) KGT ( X )**

**1. Nimetus(ed)**

„Mortadella di Prato”

**2. Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

**3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus**

**3.1. Toote liik**

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

**3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus**

Nimetusega „Mortadella di Prato” tähistatakse külma lihatoode, mis on tehtud peeneteralise sealiha, meresoola, küüslauku, maitseainete ja likööri *alcherme* (0,3–0,6 % kogusest) segust, mis topitakse kesta ja kuumtöödeldakse. Tarbimiseks ringlusse lastud toode peab olema järgmiste omadustega. *Kaal*: 0,5–10 kg; *kuju*: silindriline ja kergelt elliptiline; *mõõtmed*: pikkus: 8–70 cm; läbimõõt 6–35 cm; *organoleptilised omadused*: *segu konsistents*: tihke ja kokkusurutud, peenjahvatusest tingitult maitstes pehme; *väline värvus*: tuhmivõitu roosa; *sisemine värvus*: likööri *alcherme* kasutamisest tingitud tumeroosa, milles on näha pekitükikeste valged laigud; *lõhn*: läbitungiv vürtsikas lõhn, milles on alguses hoomatav likööri *alcherme* aroom; *maitse*: iseloomulik tootele, milles on kontrast maitseainete, küüslauku ja meresoola särtsaka pikantsuse ning likööri *alcherme* hõrkmagusa maitse vahel; *keemilis-füüsikalised omadused*: *rasvade-alkoholi suhe*: kuni 1,5.

**3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)**

Sellele sigadele, kellelt kavatsetakse saada liha toote „Mortadella di Prato” valmistamiseks, antakse sööta vedelate toidujäätmete või rokana, kusjuures kuni 80 kg eluskaaluga sigade puhul peab sööda kuivainesisaldus olema vähemalt 45 % ja nuumaperioodil vähemalt 55 %. Vadaku (kohupiima kõrvalsaadus) ja petipiima (võitöötamise kõrvalsaadus) tarbimine ei tohiks ületada 15 liitrit looma kohta päevas.

Toode „Mortadella di Prato” tehakse eranditult järgmistest lihatükkidest (esitatud protsentides): abaosa: 40–50 %; nahaalune rasv: 9–15 %; singikamarad: 10–20 %; kaela- ja pealiha: 5–15 %; põseliha: 5–15 %; sea kõhuliha: 5–10 %. Kohustuslikud koostisosad: liköör *alcherme* 0,3–0,6 %; jahvatatud pipar: 0,1–0,3 %; terved pipraterad: 0,1–0,2 %; meresool: 2,0–3,0 %; jahvatatud maitseained (koriander, kaneel, muskaatpähkel, muskaatõis ja nelk): 0,1–0,25 %; küüslauk: 0,08–0,2 %; naatriumglutamaadi kasutamine on keelatud. Liha peab olema saadud sigadelt, kelle kaal on vähemalt 160 kg (+/- 10 %) ning kes on tapale viimisel üle üheksa kuu vanad. Ajavahemik sigade tapmise ja liha töötlemise vahel ei tohi olla alla 24 ja üle 96 tunni.

**3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas**

Määratletud geograafilises piirkonnas peavad toimuma toote „Mortadella di Prato” tootmise üksteisele järgnevad katkestuseta etapid: viimistlemine, jahvatamine ja vorstisegu valmistamine; soolde toppimine ja sidumine; aurutamine ja kuumtöötlemine; veega uhtimine ja jahutamine.

<sup>(1)</sup> ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

### 3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Ajavahemik jahutamise / järgneva kuivatamise ja pakendamise vahel ei tohi olla pikem kui 20 minutit. Selle ajalise piirmäära ületamine võib lisaks mikroobide kasvu ohule tähendada ka toote tundlike organoleptiliste omaduste tasakaalu pöördumatut rikkumist, mistõttu halveneks toote lõhn ja muutuks tootele iseloomulik roosakas värvus.

### 3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Toodet „Mortadella di Prato” võib turustada terve vorstina või paksude või õhukeste viiludena. Toote pakendil peab olema märgis, millel on allpool esitatud logo – püstine ovaal, mille serva alumist osa läbib selgete, hästi loetavate tähtedega risktüklik.



## 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toote „Mortadella di Prato” tootmis- ja pakendamispirkond hõlmab tervet Prato haldusüksust ning Pistoia provintsi haldusüksusi Agliana, Quarrata ja Montale.

## 5. Seos geograafilise piirkonnaga

Prato piirkonnas osatakse ära kasutada vett, mida saadakse sealt läbi voolavast Bisenzio jõest ja muudest jõeketest. Vajadus hakata harima ulatuslikke viljakaid alluviaaltasandikke ja mõte kasutada vett energiatootmiseks, et panna tööle veskid ja kudumismasinad, tekkis 12. sajandil, kui hakati ehitama kanalivõrku *gore*. *Gore* on Prato tasandikku läbiv ulatuslik veekanalivõrk, mis ulatub ka Pistoia provintsi haldusüksustesse Agliana, Quarrata ja Montale. Lisaks energiatootmisele oli tänu kanalivõrgule *gore* ja muudele jõekestele võimalik, et alates keskajast kujunes lihunike gild *Arte dei Beccai*, mis (nagu ka värvalid) vajas oma tegevuse jaoks hügieenilistel põhjustel suurel hulgal voolavat vett. See oli ajastu, mil sealihä töötlemine ja kasutamine muutus üha olulisemaks. Sealihäl oli hea maine, see oli majanduslikult oluline ning talvekuudel tähtis toiduaine. Igal taluperel olid oma sead ning jõukad linlased kasutasid nn sea rendilepingu alusel võimalust anda siga taluniku juurde nuumale, tingimusel et nad pärast „jagavad seda, mida Jumal on lasknud kasvada”. Ka järgnevatel sajanditel oli sealihä aastane tarbimine nii märkimisväärne, et Prato vorstimeistrid *salsicciari* saavutasid suure tunnustuse ning nende vorstide müügist juba tol ajal saadud suure käibe suhtes kehtestati eritollimaks. Tootmispiirkonna ainulaadse veevõrgu olemasolu soodustas olukorda, et üksteise lähedal töötasid möödunud aegade värvalid, kes esimesena võtsid kasutusele kilptäist saadud värvaine košenilli, ja lihunikud, kes seda, Itaalias *grana de tintore* nimetuse all tuntud värvainet kasutasid ka vorstidele värvi ja maitse lisamiseks.

Toote „Mortadella di Prato” maine põhineb eelkõige likööri *alcherme*s, mis tekitab tootes kontrasti likööri hõrkma-gusa maitse ning maitseainete, küüslaugu ja meresoola särtsakuse ja pikantsuse vahel. Tänu sellele vastuolulisele maitsele on toote organoleptilised omadused täiesti ainulaadsed. Toode on veelgi eripärasem tänu kohalikule traditsioonilisele oskusteabele: kuidas valida kõige sobivamaid lihatükke kuumtöötlemiseks, tänu millele kujuneb vorstis-sisu konkreetne sidusus – sidekoevalkude ja likööri *alcherme*s sisalduvate suhkruühinemisest; kuidas teha õiget segu jahvatatud maitseainetest, mustast piprast, küüslaugust ja meresoolast, mis oma bakteriostaatiliste ja oksüdeerumist pärssivate omadustega tõhustab rasvade kaitset rääsumise vastu; kuidas toimub toote pikaajaline ja järkjärguline kuivatamine pärast aurutamist kuumtöötlemist. Kõikide nimetatud aspektide koosmõju muudab toote „Mortadella di Prato” Itaalia kulinaariaaastikul ainulaadseks nähtuseks.

Toote „Mortadella di Prato” eristatava koostisaine, likööri *alcherme*s sisaldus on selge näitaja selle vorstitoote Prato päritolust. Likööri *alcherme*s erepunane värvus tuleneb eranditult košenillist, mida saadakse kuivatatud ja jahvatatud kilptäist. Sajandite jooksul on seda värvainet kasutatud kootud kangaste värvimisel, mis traditsiooniliselt on Prato piirkonna ja linna peamine majanduslik tegevusala. Košenilliga seotud teadmised olid Prato piirkonnas väga head ja sellest tingituna osati seda mitmekülgset kasutada nii kangaste värvimisel kui ka toiduainetes ja meditsiinitoodetes. Eelkõige on selle aine kasutamist aidanud alal hoida likööri *alcherme*s kulinaarne kasutamine mitmetes kohalikes toodetes – lihatoodetest kohalike kondiitritoodeteni („Pesche di Prato”). See eripära ja asjaolu, et Prato tootjad on osanud säilitada traditsioonilisi tootmismeetodeid, on aidanud kujundada toote „Mortadella di Prato” mainet, mis

on väljaspool igasugust kahtlust ja mitmete dokumentide põhjal tõendatud. Esimesed usaldusväärsed dokumendid, milles käsitletakse vorsti „Mortadella di Prato” kui Prato linna toodet, on pärit 1733. aastast, kui Caterina de Ricci õndsaks kuulutati. Prato linna dominikaaniordu nunnad valmistasid sel puhul külalistele piduroa, milles oli ka oma koht sellel vorstil kui kohalikul hõrgutisel. Hiljem on toodet „Mortadella di Prato” nimetatud Cesare Guasti ja Giovanni Pierallini 1854. aasta kirjavahetuses, 1862. aasta ajalehes „Lo Zenzero” ning kogu 19. sajandi jooksul mitmetes majandusväljaannetes („L'Italia economica”, 1868, „l'Italia all'opera”, 1869), itaalia-, inglise- ja prantsuskeelsetes aruannetes Londoni ja Pariisi maailmanäituse kohta ning Prantsuse politseikomissari kirjalikus teatises toote Prantsusmaale eksportimise kohta (1867), milles leidub kinnitus toote „Mortadella di Prato” saavutatud mainele. Londoni maailmanäituse ühe korraldaja aruandes on konkreetselt kirjas: „...Mortadella di Prato” ja „Mortadella di Bologna” on andnud nime vorstisordile tervikuna...” Ka 20. sajandist on teada mitmeid dokumente, milles viidatakse tootele „Mortadella di Prato”. Need on eri väljaanded, sh kohalikud retseptiraamatud ja siseriiklikud päevalehed, aga ka rahvusvahelised gastronoomiaalased trükised, millest nähtub toote üha suurenev tuntus. Tänu toote ainulaadsetele omadustele on seda mainitud paljudes kohalikes, siseriiklikes ja rahvusvahelistes kokaraamatutes ning toiduteatmikes, sh Touring Club Italiano poolt 1931. aastal välja antud „Guida Gastronomica d'Italia” esimeses trükis. Toote maine tõstmisele on kaasa aidanud ka paljude rahvusvaheliste kultuuri- ja gastronoomiaala väljapaistvate isiksuste (nt kirjanik Manuel Vázquez Montalbán) huvi selle vorsti vastu. Organisatsioon Accademia della cucina italiana on toote „Mortadella di Prato” kuulutanud 1987. aastal Prato gastronoomiatraditsiooni tõeliseks sümboliks. Tervislikku toitumist propageeriv liikumine Slow Food on 2000. aastal nimetanud vorsti kaitstud toiduaineks. Alates 18. sajandist pakutakse toodet „Mortadella di Prato” söögiks koos viigimarjadega või traditsioonilises kokakunstis paljude kohalike roogade (sh kohaliku eriroa *sedani alla pratese* (Prato-stiilis seller)) koostisosana. Toodet tutvustatakse regulaarselt rahvusvahelistel messidel ja Pratos korraldataval toidu- ja veinifestivalil „DiVini Profumi”.

### Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Ministeerium on algatanud riikliku vastuväite esitamise menetluse kaitstud geograafilise tähise „Mortadella di Prato” tunnustamiseks 20. augusti 2014. aasta Itaalia Vabariigi Teatajas nr 192.

Tootespetsifikaadi tekstiga on võimalik tutvuda põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministeeriumi veebiaadressil <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

või otse põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministeeriumi kodulehel ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), klõpsates linki „Prodotti DOP IGP” (KPNi või KGTga tooted) (ekraani ülemises paremas ääres), seejärel linki „Prodotti DOP IGP STG” (KPNi, KGT või GTTga tooted) (ekraani vasakus ääres) ja lõpuks „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” (ELile hindamiseks esitatud spetsifikaadid).