

**Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2015/C 317/04)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande d'enregistrement en application de l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DOCUMENT UNIQUE

«MORTADELLA DI PRATO»

N° UE: IT-PGI-0005-01333 – 8.5.2015

AOP ( ) IGP (X)

**1. Dénomination(s)**

«Mortadella di Prato»

**2. État membre ou pays tiers**

Italie

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

**3.1. Type de produit**

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

La dénomination «Mortadella di Prato» distingue un produit de charcuterie constitué d'un mélange de viandes de porc, de sel marin, d'ail, d'épices et d'Alchermes (ou Alkermes, dans une proportion comprise entre 0,3 et 0,6 %), embossé et soumis à un traitement thermique. Lorsqu'il est mis sur le marché, le produit doit présenter les caractéristiques suivantes: *poids*: compris entre 0,5 et 10 kg; *forme*: cylindrique ou vaguement elliptique; *dimensions*: longueur comprise entre 8 et 70 cm et diamètre compris entre 6 et 35 cm; *caractéristiques organoleptiques*: *consistance de la masse*: ferme et compacte, souple en bouche grâce à la fine mouture; *couleur extérieure*: rosé, tirant sur l'opaque; *couleur intérieure*: rose foncé, grâce à l'action colorante de l'Alchermes, avec des taches de blanc dues aux petits dés de graisse; *parfum*: arôme pénétrant épicé, avec des notes d'Alchermes dès la mise en bouche; *saveur*: typique du produit, se caractérisant par le contraste entre la saveur chaude et piquante des épices, de l'ail et du sel marin et la saveur douce et délicate de l'Alchermes; *caractéristiques physico-chimiques*: *rapport matières grasses/protéines*: 1,5 au maximum.

**3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

Les aliments des porcs destinés à la production de la «Mortadella di Prato» devront se présenter de préférence sous forme de bouillie ou de pâtée et leur teneur en matière sèche ne pourra être inférieure à 45 % du total pour un animal d'un poids vif allant jusqu'à 80 kg et à 55 % du total durant la phase d'engraissement. Le petit-lait (sous-produit du caillé) et le babeurre (sous-produit de la fabrication du beurre) ne devront pas dépasser les 15 litres par tête et par jour.

La «Mortadella di Prato» se compose exclusivement des morceaux de boucherie suivants, dans les proportions indiquées: épaule: entre 40 et 50 %; lard: entre 9 et 15 %; parage jambon: entre 10 et 20 %; échine: entre 5 et 15 %; joues: entre 5 et 15 %; poitrine: entre 5 et 10 %. Les ingrédients obligatoires sont: Alchermes: entre 0,3 et 0,6 %; poivre moulu: entre 0,1 et 0,3 %; poivre en grains: entre 0,1 et 0,2 %; sel marin: entre 2,0 et 3,0 %; épices en poudre (coriandre, cannelle, muscade, macis et clous de girofle): entre 0,1 et 0,25 %; ail: entre 0,08 et 0,2 %; il est interdit d'ajouter du glutamate de sodium. Les viandes utilisées doivent provenir de porcs pesant au moins 160 kg (avec une marge de  $\pm 10$  %) et âgés de plus de 9 mois au moment de l'abattage. Il convient de respecter, entre l'abattage du porc et la transformation de la viande, un délai minimal de 24 heures et maximal de 96 heures.

**3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

Les étapes suivantes de la production de la «Mortadella di Prato» doivent avoir lieu dans l'aire géographique en continu, sans intervalle entre chaque étape: *parage, hachage et malaxage; embossage et ficelage; étuvage et cuisson; rinçage et refroidissement.*

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

### 3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Entre le refroidissement, qui entraîne un séchage, et le conditionnement, il ne doit pas s'écouler plus de 20 minutes. Le non-respect du délai indiqué aurait pour effet, en plus de provoquer un risque de prolifération microbienne, de rompre irrémédiablement le délicat équilibre gustatif du produit, en compromettant son arôme et en modifiant sa couleur rose caractéristique.

### 3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

La «Mortadella di Prato» peut être commercialisée entière, en portions ou en tranches. L'étiquette sur l'emballage porte obligatoirement, en caractères clairs et lisibles, le logo reproduit ci-dessous, qui est constitué d'une image elliptique comportant dans sa partie inférieure une bande rectangulaire modifiant la forme de l'ovale et fusionnant avec celui-ci en une seule figure.



## 4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire d'élaboration et de conditionnement de la «Mortadella di Prato» comprend l'ensemble du territoire de la commune de Prato, ainsi que les municipalités d'Agliana, Quarrata et Montale, dans la province de Pistoia.

## 5. Lien avec l'aire géographique

Le territoire de Prato se caractérise par une utilisation rationnelle des eaux du fleuve qui le traverse, le Bisenzio, ainsi que d'autres cours d'eau. La nécessité d'assainir la riche et fertile plaine alluviale et l'idée de pouvoir utiliser ses cours d'eau à des fins de production énergétique, que ce soit pour le fonctionnement de moulins ou de machines textiles, sont apparues dès le XII<sup>e</sup> siècle et ont entraîné la construction des *gore* (petits étangs), un vaste réseau de canaux artificiels qui parcourent la plaine de Prato jusqu'aux communes voisines d'Agliana, Quarrata et Montale, toutes situées dans la province de Pistoia. Outre la fourniture d'énergie, les *gore* et les torrents ont permis le développement depuis l'époque médiévale de l'*Arte dei Beccai* (boucherie), une activité qui, pour des raisons d'hygiène, exigeait, comme le métier de tanneur, une abondance d'eau courante. Ce fut à cette époque que s'affirmèrent la transformation et l'utilisation de viande de porc, qui jouissait d'une renommée particulière et constituait une source importante pour l'économie, au point de représenter la consommation principale pendant les mois d'hiver. Chaque famille paysanne élevait un porc, et les nantis recouraient au système du cheptel, qui consistait à confier des porcs à engraisser à des paysans dans le cadre d'un accord selon lequel il était fait *a mezzo di ciò che Dio ne fa* (moitié-moitié de ce que Dieu en fait). Pendant les siècles qui suivirent, la consommation annuelle de viande de porc demeura significative, de sorte que les *salsicciari* (charcutiers) de Prato représentaient une catégorie très renommée, soumise au paiement d'un droit spécifique du fait de l'importance du chiffre d'affaires que représentaient déjà à cette époque les produits embossés. La configuration hydrique particulière du territoire a donc favorisé une proximité séculaire entre le métier ancestral de tanneur, auquel on doit l'introduction de l'utilisation de la cochenille, et le métier de boucher, auquel on doit l'utilisation ultérieure de la très célèbre *grana* du tanneur comme colorant et aromatisant également dans les produits embossés.

La «Mortadella di Prato» jouit d'une réputation qui se fonde essentiellement sur l'utilisation de la liqueur d'Alchermes, qui, en créant un contraste entre sa saveur douce et délicate et la saveur chaude et piquante des épices, de l'ail et du sel marin, confère au produit des caractéristiques organoleptiques tout à fait originales. Le traditionnel «savoir-faire» local renforce cette spécificité grâce : au choix des morceaux de viande les plus appropriés à la cuisson ; à la cohésion toute particulière de la masse résultant de la combinaison des protéines des tissus conjonctifs avec les sucres contenus dans l'Alchermes ; à une meilleure protection des matières grasses contre le rancissement du fait de l'action bactériostatique et antioxydante du mélange d'épices moulues, du poivre noir, de l'ail et du sel marin ; à la garantie d'un séchage lent et progressif du produit en pratiquant un étuvage avant la cuisson. Ce sont tous ces éléments qui, considérés dans leur ensemble, rendent le produit unique dans le panorama gastronomique italien.

La présence de l'Alchermes comme ingrédient caractéristique de la «Mortadella di Prato» est un indicateur fiable de l'origine et de l'appartenance exclusive du produit au territoire de Prato. L'Alchermes est en effet une liqueur de couleur rouge vif, obtenue autrefois exclusivement à partir de la cochenille, un insecte ravageur séché et réduit en poudre, qui, pendant des siècles, a été utilisé pour la teinture des tissus (depuis toujours la principale activité exercée dans les *gore* de la ville et du territoire de Prato). La grande connaissance de la cochenille sur tout le territoire de Prato a donné lieu à une large variété d'utilisations de ce colorant, qui s'est répandu tant dans le secteur

textile que dans le secteur alimentaire et médical. L'utilisation gastronomique de l'Alchermes s'est notamment maintenue, du secteur charcutier à celui de la pâtisserie typique («pesche di Prato»). Cette spécificité, associée au fait que les exploitations de Prato ont su conserver des modes de production traditionnels, a renforcé la réputation de la «Mortadella di Prato», qui est incontestable et étayée par une documentation abondante. Les premiers documents fiables sur la «Mortadella di Prato» en tant que produit originaire de la ville de Prato remontent à 1733, pour la béatification de sœur Caterina de'Ricci, à l'occasion de laquelle les nonnes des monastères dominicains de Prato préparèrent pour les hôtes un déjeuner où figurait cette spécialité locale. Nous retrouvons la «Mortadella di Prato» mentionnée sous ce nom en 1854 dans la correspondance Guasti-Pierallini, dans des articles du journal *Lo Zenzero* en 1862 et, tout au long du XIX<sup>e</sup> siècle, dans des volumes d'économie (*L'Italia economica* de 1868, *L'Italia all'opera* de 1869), dans des rapports rédigés en langues italienne, anglaise et française pour les expositions internationales de Londres et de Paris, et dans une note d'un commissaire de police français, qui nous renseigne également sur l'exportation du produit en France (1867) et confirme sa renommée. Dans le rapport d'un commissaire à l'exposition internationale de Londres, il est notamment dit que les «Mortadelle de Prato et de Bologne donnent leur nom au genre tout entier hors du territoire (c'est-à-dire à l'étranger)». Au cours du XX<sup>e</sup> siècle également, nombreuses sont les références écrites à la «Mortadella di Prato», dépassant le cadre des recueils de recettes locales pour gagner l'édition, la presse quotidienne nationale et le monde de la gastronomie nationale et internationale, attestant ainsi une montée en puissance de sa renommée. Du fait de sa spécificité, le produit est présent dans de nombreux livres de cuisine et des guides gastronomiques locaux, nationaux et internationaux, dès la première édition du «Guide gastronomique de l'Italie» du Touring Club italien (1931). Sa réputation est également liée au grand intérêt manifesté par de grands chefs cuisiniers et personnalités de la culture et de la gastronomie internationales, telles que l'écrivain M. V. Montalbán. Le produit a également été valorisé en tant qu'expression authentique de la tradition gastronomique de Prato par des associations comme l'Accademia della cucina italiana (1987) et Slow Food, qui en a fait une «sentinelle» en 2000. Depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, il est d'usage dans cette région de déguster la «Mortadella di Prato» avec des figues ou de l'utiliser dans la cuisine traditionnelle dans de nombreux plats typiques, parmi lesquels les «sedani alla pratese» (céleris à la pratoise). Outre la manifestation locale «Divini profumi. Tra bere e sapere, cultura e sapori della provincia di Prato», le produit est aussi généralement proposé lors de foires internationales.

#### Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

La présente administration a engagé la procédure nationale d'opposition pour la reconnaissance de l'indication géographique protégée «Mortadella di Prato» dans la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 192 du 20 août 2014.

Le texte du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet du ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières en cliquant sur le lien suivant: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) et en cliquant sur «Prodotti DOP e IGP» (en haut à droite de l'écran) puis sur «Prodotti DOP IGP STG» (sur le côté gauche de l'écran) et enfin sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».