

Objava jedinstvenog dokumenta izmijenjenog na temelju zahtjeva za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

(2020/C 186/06)

Europska komisija odobrila je ovu manju izmjenju u skladu s člankom 6. stavkom 2. trećim podstavkom Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014 ⁽¹⁾.

Zahtjev za odobrenje ove manje izmjene dostupan je u Komisijinoj bazi podataka eAmbrosia.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„MORTADELLA DI PRATO”

EU br.: PGI-IT-01333-AM01 – 1.10.2019.

ZOI () ZOZP (X)

1. Naziv (nazivi)

„Mortadella di Prato”

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.2. – Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Naziv „Mortadella di Prato” odnosi se na suhomesnati proizvod od fine mješavine svinjetine, morske soli, češnjaka, začina i likera *alchermes* (ili *alkermes*, u količini od 0,3 do 0,6 %) u ovitku, podvrgnut tehničkoj obradi. Proizvod mora imati sljedeća svojstva pri stavljanju na tržište: masa: od 0,5 do 10 kg; oblik: cilindričan i blago eliptičan; dimenzije: dužina: od 8 do 70 cm; promjer od 6 do 35 cm; organoleptička svojstva: konzistencija mješavine: čvrsta i kompaktna, meka na nepcu zbog finog mljevenja; boja vanjskog dijela: zagasito ružičasta; boja u unutrašnjosti: tamnoružičasta zbog boje *alchermesa*, s bijelim pjegama od kockica masnoće; aroma: intenzivna aroma začina s natruhom *alchermesa* koja je prisutna od samog početka; okus: svojstven proizvodu u smislu kontrasta između ljutog i oštrog okusa začina, češnjaka i morske soli te slatkog i blagog okusa *alchermesa*; kemijsko-fizička svojstva: omjer masti i bjelančevina: najviše 1,5.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Svinje namijenjene proizvodnji proizvoda „Mortadella di Prato” moraju se hraniti napojem ili kašom s udjelom suhe tvari od najmanje 45 % do najviše 80 kg žive mase svinja, a najmanje 55 % tijekom razdoblja tovljenja. Konzumacija sirutke (nusproizvoda grua) i mlaćenice (nusproizvoda obrade maslaca) ne bi smjela prelaziti 15 litara po životinji dnevno.

„Mortadella di Prato” proizvodi se isključivo od sljedećih komada mesa, u navedenim postotcima: plečka: od 40 do 50 %; potkožna masnoća: od 9 do 15 %; očišćeni komadi šunke: od 10 do 20 %; vratina: od 5 do 15 %; obraz: od 5 do 15 %; svinjski trbuh: od 5 do 10 %. Obvezna je upotreba sljedećih sastojaka: *alchermes*: od 0,3 do 0,6 %; mljeveni papar: od 0,1 do 0,3 %; papar u zrnu: od 0,1 do 0,2 %; morska sol: od 2,0 do 3,0 %; mljeveni začini (korijandar, cimet, muškadni oraščić, muškadni cvijet i klinčić): od 0,1 do 0,25 %; češnjak: od 0,08 do 0,2 %; upotreba konzervansa dopuštena je kad je to u skladu sa zakonom; zabranjeno je dodavanje natrijeva glutaminata.

Upotrijebljeno meso mora biti dobiveno od svinja čija masa ne smije biti manja od 160 kg (+/- 10 %) u trenutku klanja i koje ne smiju biti starije od devet mjeseci. Vremenski razmak između klanja svinja i obrade mesa mora iznositi najmanje 24 sata, a najviše 96 sati.

⁽¹⁾ SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Sljedeći se koraci u proizvodnji proizvoda „Mortadella di Prato” moraju provesti na određenom zemljopisnom području uzastopno, bez vremenskih razmaka između koraka: čišćenje, mljevenje i miješenje; punjenje i vezanje; obrada na pari i kuhanje; ispiranje i hlađenje.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Između hlađenja/naknadnog sušenja i prvog pakiranja, koje se provodi u vakuumu, ne smije proći više od 20 minuta. Nepridržavanje tog vremenskog ograničenja dovodi do rizika od razvoja mikroorganizama, a moglo bi doći i do nepovratnog narušavanja osjetljive organoleptičke ravnoteže proizvoda, zbog čega bi aroma i svojstvena ružičasta boja proizvoda mogli biti izmijenjeni.

Proizvod se može prepakirati, čak i izvan određenog zemljopisnog područja, u komadima ili kriškama, na podlošcima, vakuumiran ili pakiran u kontroliranoj atmosferi.

„Mortadella di Prato” može se staviti na tržište cijela, u komadima ili kriškama, vakuumirana ili pakirana u kontroliranoj atmosferi, na podlošcima.

3.6. Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Na pakiranju se mora nalaziti etiketa s jasno i čitljivo ispisanim logotipom, prikazanim u nastavku, ovalnog oblika, pri dnu presječen pravokutnikom koji prekida ovalni oblik stapajući se s njime u jednu sliku.



4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje na kojem se proizvodi i pakira „Mortadella di Prato” obuhvaća cijelo područje općine Prato, kao i općine Agliana, Quarrata i Montale u pokrajini Pistoia.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Područje općine Prato odlikuje se racionalnom upotrebom vode iz rijeke Bisenzio koja njome prolazi i vode iz drugih izvora. U 12. stoljeću došlo je do potrebe za isušivanjem široke i plodne poplavne nizine te se pojavila zamisao o mogućnosti iskorištavanja te vode za proizvodnju energije potrebne za rad mlinova i tekstilnih strojeva, što je dovelo do izgradnje velike mreže umjetnih kanala (tzv. „gore”) koja se proteže nizinom Prato, a djelomično prelazi i na područja susjednih općina Agliana, Quarrata i Montale smještenih u pokrajini Pistoia. Uz opskrbu energijom, te su „gore” i potoci još u srednjem vijeku omogućili razvoj mesarskog ceha (*Arte dei Beccai*) kojem su, iz higijenskih razloga, bile potrebne velike količine tekuće vode, što im je zajedničko s profesijom bojadisara. To je bilo razdoblje u kojem se razvila prerada i upotreba svinjetine. Imala je poseban ugled i važno mjesto u gospodarstvu te je bila glavni izvor prehrane u zimskim mjesecima. Svaka je seljačka obitelj uzgajala svoje svinje, dok su se imućniji stanovnici gradova služili sustavom plaćenog uzgoja, pri čemu su svoje životinje povjeravali seljacima radi tova, uz dogovor da oni trebaju učiniti „polovinu onoga što čini Bog”. I u stoljećima nakon toga godišnja je potrošnja svinjetine bila znatna, pa su „salsicciari” (proizvođači kobasica) iz Prato bili vrlo ugledni te se na njih primjenjivao poseban porez zbog velike količine prometa koje su već tada ostvarivali prodajom svojih kobasica. Posebna konfiguracija vodnih putova na tom je području bila iznimno povoljna za tradicionalnu povezanost između starog zanimanja bojadisara, kojima se pripisuje prva upotreba košenila, i zanimanja mesara, koji su počeli upotrebljavati slavni „grana de tintore” kao bojilo i aromu, među ostalim i u kobasicama.

Ugled proizvoda „Mortadella di Prato” prije svega se temelji na upotrebi *alchermesa* zahvaljujući kojem se postiže kontrast između njegova slatkog i blagog okusa s jedne te ljutog i oštrog okusa začina, češnjaka i morske soli s druge strane, zbog čega proizvod ima posve originalna organoleptička svojstva. Tradicionalno lokalno iskustvo i znanje proizvod čini još posebnijim zahvaljujući izboru komada mesa najprikladnijih za kuhanje, postizanju posebne povezanosti u mješavini koja proizlazi iz kombinacije bjelančevina iz vezivnog tkiva i šećera iz *alchermesa*, boljoj zaštiti masnoće od užeglosti zahvaljujući bakteriostatičkom i antioksidacijskom djelovanju mješavine začina, crnog papra, češnjaka i morske soli te zajamčenom dugotrajnom i postupnom sušenju proizvoda što je rezultat činjenice da je prethodno kuhan na pari. To su aspekti koji, ukupno uzevši, čine taj proizvod jedinstvenim u talijanskoj gastronomiji.

Prisutnost likera *alchermes* kao karakterističnog sastojka u proizvodu „Mortadella di Prato” jasno upućuje na to da je proizvod ekskluzivan i da potječe iz Prata. *Alchermes* je liker jarko crvene boje koji se nekoć dobivao isključivo iz košenila, sušenog i mljevenog kukca parazita koji se stoljećima upotrebljava za bojenje tkanina, što je tradicionalno bila glavna gospodarska djelatnost oko kanalâ („gore”) na području grada i okruga Prato. Stanovništvo Prata dobro je poznavalo raznolike mogućnosti primjene košenila kao bojila za tekstil, prehrambene i medicinske proizvode. Ta se tradicija posebno očuvala u upotrebi *alchermesa* u kulinarstvu, od suhomesnatih proizvoda do lokalnih slastica („pesche di Prato”). Sve je to, uz činjenicu da su proizvođači u Pratu uspjeli očuvati tradicionalne metode proizvodnje, pridonijelo nedvojbenom ugledu proizvoda „Mortadella di Prato”, što dokazuje znatna količina dokumenata. Prvi dokumenti u kojima se proizvod „Mortadella di Prato” sa sigurnošću spominje kao proizvod iz grada Prato datiraju još iz 1733., iz vremena beatifikacije Katarine de Ricci, kada su redovnice dominikanskog samostana u Pratu pripremile ručak za uzvanike na kojem je taj proizvod poslužen kao lokalni specijalitet. „Mortadella di Prato” kasnije se pod tim nazivom spominje 1854. u pismima koja su razmijenili Cesare Guasti i Giovanni Pierallini, u člancima iz novina „Lo Zenzero” iz 1862. te tijekom cijelog 19. stoljeća u različitim publikacijama iz područja ekonomije („L'Italia Economica” iz 1868., „L'Italia all'opera” iz 1869.), u izvješćima sastavljenima na talijanskom, engleskom i francuskom jeziku za potrebe međunarodnih izložbi u Londonu i Parizu te u obavijesti koju je napisao francuski policijski načelnik u pogledu izvoza tog proizvoda u Francusku (1867.) kao potvrde ugleda koji je stekao proizvod. Posebno je u izvješću jednog od službenika međunarodne izložbe u Londonu navedeno da su „Mortadella di Prato’ i ‚Mortadella di Bologna’ dale naziv proizvodima te vrste”. U velikom broju publikacija iz 20. stoljeća pojavljuju se brojna upućivanja na proizvod „Mortadella di Prato”, uključujući lokalne knjige recepata i nacionalni dnevni tisak, kao i nacionalne i međunarodne gastronomske publikacije, što dokazuje znatan rast njegova ugleda. Zbog svojih se posebnih značajki proizvod navodi u brojnim lokalnim, nacionalnim i međunarodnim kuharicama i gastronomskim vodičima, uključujući prvo izdanje vodiča „Guida Gastronomica d'Italia” (Touring Club Italiano, 1931.). Njegov je ugled povezan i s interesom koji su za taj proizvod iskazali vodeći kuhari i poznate osobe iz svijeta međunarodne kulture i gastronomije, kao što je spisatelj Manuel Vázquez Montalbán. Udruženja kao što su institucija Accademia della cucina italiana (1987.) i organizacija Slow Food, koja ga od 2000. smatra zaštićenim prehrambenim proizvodom, promiču ga i kao istinski izričaj gastronomske tradicije u Pratu. Od 18. stoljeća proizvod „Mortadella di Prato” jede se uz smokve ili se upotrebljava u tradicionalnoj kuhinji kao sastojak brojnih lokalnih jela, uključujući „sedani alla pratese” (lokalno jelo od celera). Proizvod se redovito izlaže na međunarodnim sajmovima i na festivalu hrane i vina „DiVini profumi” u samom Pratu.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

Cjelokupan tekst specifikacije proizvoda dostupan je na sljedećim stranicama: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ili

izravno na početnoj stranici Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku (www.politicheagricole.it), klikom na „Qualità” („Kvaliteta”) (u gornjem desnom kutu zaslona) i zatim na „Prodotti DOP IGP STG” („Proizvodi ZOI ZOZP ZTS”) (na lijevoj strani zaslona) te naposljetku na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” („Specifikacije podnesene na razmatranje Europskoj uniji”).