

Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2015/C 317/04)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„MORTADELLA DI PRATO”

EU br.: IT-PGI-0005-01333 – 8.5.2015.

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 kojeg 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 alhermes (ili alhermes, u količini od 0,3 do 0,6 %) u ovitku, podvrgnut termičkoj obradi. Pri stavljanju na tržište taj proizvod mora imati sljedeća svojstva: težina: 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 alhermesa, s bijelim pjegama od kockica masnoće; aroma: intenzivna aroma začina s natruhom alhermesa 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 alhermesa; kemijsko-fizikalna svojstva: omjer masti i bjelancevina: 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 gruš) 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: plećka: od 40 do 50 %; potkožna masnoća: od 9 do 15 %; očišćeni komadi šunke: od 10 do 20 %; budola: od 5 do 15 %; obraz/podbradak: od 5 do 15 %; svinjski trbuh: od 5 do 10 %. Obvezni su sastojci sljedeći: alhermes: 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 %; začini u prahu (korijandar, cimet, muškatni oraščić, muškatni cvijet i klinčići): od 0,1 do 0,25 %; češnjak: od 0,08 do 0,2 %; zabranjeno je dodavanje natrijeva glutaminata. Upotrijebljeno meso mora biti dobiveno od svinja čija masa ne smije biti manja od 160 kg (+/- 10 %) i starijih od devet mjeseci u trenutku klanja. Vremenski razmak između klanja svinja i obrade mesa ne smije biti kraći od 24 sata ni duži od 96 sati.

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 zemljopisnom području uzastopno, bez vremenskih razmaka između koraka. čišćenje, mljevenje i miješenje; punjenje i vezanje; parenje i kuhanje; ispiranje i hlađenje.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

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

Razdoblje između hlađenja/sušenja i pakiranja ne smije trajati više od 20 minuta. Osim rizika od razvoja mikroorganizama, zbog nepridržavanja tog vremenskog ograničenja moglo bi doći i do nepovratnog narušavanja osjetljive organoleptičke ravnoteže proizvoda, zbog čega bi aroma i svojstvena ružičasta boja proizvoda mogli biti izmijenjeni.

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

„Mortadella di Prato” može se staviti na tržište cijela ili narezana na debele ili tanke kriške. Na pakiranju se mora nalaziti etiketa s jasno i čitljivo ispisanim logotipom, prikazanim u nastavku, u obliku ovala pri dnu presječenog pravokutnikom koji razbija ovalni oblik stapajući se s njime u jednu sliku.



4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

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

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Područje Prata odlikuje se racionalnom upotrebom vode iz rijeke Bisenzio koja njime prolazi i iz drugih potoka. 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 mreže umjetnih kanala (tzv. „gore”) koji prolaze dolinom Prato, koja se proteže do susjednih općina Agliana, Quarrata i Montale smještenih u pokrajini Pistoia. Uz opskrbu energijom „gore” i potoci još su u srednjem vijeku omogućili razvoj mesarskog ceha („Arte dei Beccai”) kojemu su iz higijenskih razloga bile potrebne velike količine tekuće vode, a tu su potrebu dijelili s bojadisarima. Tada je uspostavljena prerada i upotreba svinjetine. To je meso uživalo poseban ugled i bilo je važan dio gospodarstva te predstavljalo glavni izvor prehrane u zimskim mjesecima. Sve su težačke obitelji uzgajale svoje svinje, a imućniji stanovnici gradova služili su se sustavom plaćenog uzgajanja, pri čemu su svoje životinje povjeravali seljacima radi toga, 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 Prata bili vrlo ugledni te se na njih primjenjivao poseban porez zbog velike količine prometa koje su već tada ostvarivali zahvaljujući prodaji kobasica. Posebna konfiguracija vodnih putova na tom je području bila iznimno povoljna za tradicionalnu povezanost između starog zanimanja bojadisara, kojem se pripisuje prva upotreba košenila, i zanimanja mesara koji su nastavili s primjenom slavnog bojila i arome „grana de tintore” i u kobasicama.

Ugled proizvoda „Mortadella di Prato” prije svega se temelji na upotrebi alkermesa zahvaljujući kojem se postiže kontrast između njegova slatkog i osjetljivog okusa i ljutog i oštrog okusa začina, češnjaka i morske soli, zbog čega proizvod ima potpuno originalna organoleptička svojstva. Proizvod je još posebniji zbog tradicionalnog lokalnog iskustva i znanja zahvaljujući izboru komada mesa najprikladnijih za kuhanje, postizanja posebne povezanosti u mješavini zahvaljujući kombinaciji bjelančevina iz vezivnog tkiva i šećera iz alkermesa, bolje zaštite masnoća od užeglosti zahvaljujući bakteriostatičkom i antioksidacijskom djelovanju mješavine začina, crnog papra, češnjaka i morske soli te zajamčenom dugom i postupnom sušenju proizvoda zahvaljujući činjenici da je prethodno kuhan na pari. Zajedno su sve to razlozi zahvaljujući kojima je taj proizvod jedinstven u talijanskom kulinarstvu.

Prisutnost likera alkermesa kao karakterističnog sastojka u proizvodu „Mortadella di Prato” jasno ukazuje na to da je podrijetlom iz Prata i na njegovu ekskluzivnost. Alkermes je liker jarko crvene boje koji se nekoć dobivao isključivo iz košenila, sušenog i mljevenog kukca parazita koji se stoljećima upotrebljava u bojenju tkanina, što je tradicionalno bila glavna gospodarska djelatnost u području grada i okruga Prato kojeg su karakterizirale „gore”. Stanovnici Prata i okolice iznimno su dobro poznavali primjenu košenila koja je bila mnogostruka, od bojila za tekstil do boje u prehrambenim i medicinskim proizvodima. Ta se tradicija posebno očuvala u upotrebi alkermesa 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 je dokazano znatnom količinom 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 koje su razmijenili Cesare Guasti i Giovanni Pierallini, u člancima iz novina „Lo Zenzero” iz 1862. i tijekom čitavog 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 proizvod stekao. 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 dokumentirana upućivanja na proizvod „Mortadella di Prato”, uključujući lokalne knjige recepata i nacionalni dnevni tisak, kao i u nacionalnim i međunarodnim gastronomskim publikacijama, što dokazuje znatan rast njegova ugleda. Zbog svojih posebnih karakteristika proizvod je spomenut 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 poput spisatelja Manuela Vázqueza Montalbána. Udruženja poput institucije *Accademia della cucina italiana* (1987.) i organizacije *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)

Ministarstvo je pokrenulo nacionalni postupak podnošenja prigovora za priznavanje zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Mortadella di Prato” u Službenom listu Talijanske Republike br. 192 od 20. kolovoza 2014.

Tekst specifikacije dostupan je na internetskoj stranici Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku, na sljedećoj poveznici: <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 „Prodotti DOP IGP” (u gornjem desnom kutu zaslona) i zatim na „Prodotti DOP IGP STG” (na lijevoj strani zaslona) te na kraju na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.