

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2015/C 317/04)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012⁽¹⁾ 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

MORTADELLA DI PRATO

ES Nr.: IT-PGI-0005-01333 – 8.5.2015.

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums

Mortadella di Prato

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sāļiti, kūpināti u. c.)

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Ar nosaukumu *Mortadella di Prato* apzīmē salītas gaļas izstrādājumu, kas veidots no cūkgaļas masas, jūrassāls, ķiplokiem, garšvielām un *Alchermes* liķiera (jeb *Alkermes* liķiera – 0,3–0,6 %), iepildīts zarnu apvalkā un termiski apstrādāts. Produktu piedāvājot tirgū, tam jābūt ar šādām īpašībām: *svars*: 0,5–10 kg; *forma*: cilindriska vai nedaudz iegarena; *izmēri*: garums 8–70 cm, diametrs 6–35 cm; *organoleptiskās īpašības*: *masas konsistence*: stingra un blīva, smalkā maluma dēļ – ēdot elastīga; *ārējā krāsa*: sāta ar noslieci uz blāvu; *iekšējā krāsa*: tumši sāta krāsojošā *Alchermes* liķiera dēļ ar baltiem speķa gabaliņu veidotiem plankumiem; *aromāts*: piesātināts garšvielu aromāts ar *Alchermes* liķiera niansi jau pašā nobaudīšanas sākumā; *garša*: produktam tipiska garša, ko veido siltās un pikantās garšvielu, ķiploku un jūrassāls garšas kontrasts ar saldeno un izsmalcināto *Alchermes* liķiera garšu; *fizikāli ķīmiskās īpašības*: *lipīdu un proteīnu attiecība*: nepārsniedz 1:5.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Izēdinot dzīvnieku barību cūkām, kas paredzētas *Mortadella di Prato* ražošanai vajadzīgās izejvielas iegūšanai, priekšroka dodama tās sagatavošanai biežputras vai pastas veidā; tādām dzīvniekiem, kura dzīvsvars nepārsniedz 80 kg, sausnas saturs šādā barībā nedrīkst būt zemāks par 45 % no tās kopējās masas, bet dzīvniekam nobarošanas posmā – 55 % no barības kopējās masas. Katram dzīvniekam izbarojamo sūkulu (siera ražošanas blakusprodukts) un paniņu (sviesta ražošanas blakusprodukts) daudzums nedrīkst pārsniegt 15 l dienā.

Produkts *Mortadella di Prato* ir veidots vienīgi no šādiem gaļas izcirtņiem un gabaliem norādītajos procentuālajos apjomos – plecs: 40–50 %; speķis: 9–15 %; šķiņķa atgriezumi: 10–20 %; kakls: 5–15 %; ganaši: 5–15 %; vēderdaļa: 5–10 %. Obligātās sastāvdaļas: *Alchermes* liķieris: 0,3–0,6 %; malti pipari: 0,1–0,3 %; veseli pipari: 0,1–0,2 %; jūrassāls: 2,0–3,0 %; maltas garšvielas (koriandrs, kanēlis, muskatrieksts, muskatrieksta sēklsedze un krustnagliņas): 0,1–0,25 %; ķiploki: 0,08–0,2 %; nātrija glutamāta pievienošana ir aizliegta. Izmantotajai gaļai ir jābūt iegūtai no cūkām, kuras sver vismaz 160 kg (+/–10 %) un kuru kaušanas vecums pārsniedz 9 mēnešus. No cūkas nokaušanas līdz gaļas apstrādei jāpaiet vismaz 24 stundām, bet ne vairāk par 96 stundām.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Ģeogrāfiskajā apgabalā jāveic šādi *Mortadella di Prato* ražošanas posmi secīgi un bez pārtraukuma: *aplīdzināšana, malsāna un maisīšana; iepildīšana apvalkā un pārsiešana; sautēšana un vārīšana; skalošana un atdzesēšana.*

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi

No atdzesēšanas un tai sekojošās žāvēšanas līdz iepakšanai nedrīkst paiet vairāk nekā 20 minūtes. Norādītā laika ierobežojuma neievērošana var radīt ne tikai mikrobu savairošanās risku, bet arī neatgriezeniski izjaukt produkta vārīgo organoleptisko līdzsvaru, tādējādi bojājot tā aromātu un mainot tā raksturīgo sārto krāsu.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Produktu *Mortadella di Prato* tirdzniecībā var piedāvāt veselu, sagriezu porcijās vai šķēlēs. Uz iepakojuma marķējumā ar skaidri salasāmām rakstu zīmēm obligāti jānorāda logotips tā, kāds tas attēlots šē turpmāk: elipses atveids, ko apakšdaļā šķērso taisnstūris, kurš izjauc ovālo formu, saplūstot ar to.



4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Mortadella di Prato gatavošanas un iepakšanas apgabalā ietilpst visa *Prato* pašvaldības teritorija un *Pistoia* provinces *Aglia*, *Quarrata* un *Montale* pašvaldības teritorija.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Prato raksturīga īpašība ir tās teritoriju šķērsojošās *Bisenzio* upes un citu straujupju ūdens racionāla izmantošana. Nepieciešamība ielabot plašo un auglīgo aluviālo līdzenumu un doma par ūdeņu izmantošanu enerģijas ieguvei gan dzirnavu, gan tekstiliekārtu darbināšanai radās jau XII gadsimtā, un rezultātā tika izbūvēti tā sauktie *gore* (nelieli dīķi) – plašs mākslīgu kanālu tīkls, kas klāj *Prato* līdzenumu un saskaras ar kaimiņu pašvaldību – *Aglia*, *Quarrata* un *Montale* – teritoriju, kas ietilpst *Pistoia* provincē. Nelielie dīķi un straujupes deva ne tikai enerģiju, bet arī kopš Viduslaikiem nodrošināja *Arte dei Beccai* (miesnieka) amata attīstību, jo miesniekam sanitāri higiēnisku apsvērumu dēļ vajadzīgs daudz tekoša ūdens tāpat kā miecētājam. Tajā laikā nostiprinājās cūkgaļas apstrāde un izmantošana, kam bija spoža reputācija un ievērojama tautsaimnieciska nozīme, jo ziemas mēnešos cūkgaļa bija galvenais patēriņa produkts. Katra zemnieku ģimene audzēja savu cūku, un turīgākie iedzīvotāji saimniekoja pēc savdabīgas lopkopības sistēmas – tie uzticēja dzīvniekus zemniekiem nobarošanai saskaņā ar vienošanos pēc principa “uz pusēm no tā, ko Dievs devis” (“*a mezzo di ciò che Dio ne fa*”). Arī turpmākajos gadsimtos cūkgaļas ikgadējais patēriņš bija tik ievērojams, ka *Prato* gaļas kulinārijas meistari (*salsicciari*) bija plaši pazīstama iedzīvotāju kategorija, kas maksāja īpašu nodevu, jo jau tai laikā desu izstrādājumi nodrošināja lielu apgrozījumu. Tātad apgabala ūdensteces veicināja gadsimtiem ilgo seno miecētāja (kas bija no košeniles iegūtās karmīna krāsvielas izmantošanas aizsācējs) amata līdzāspastāvēšanu ar miesnieka amatu, kuram jāpateicas par to, ka tas desas izstrādājumos par krāsvielu un smaržvielu turpmāk izmantoja tik izslavēto *grana del tintore* (miecētāja sarkano krāsu).

Mortadella di Prato reputācijas pamatā ir galvenokārt *Alchermes* liķiera izmantošana, kas radīdams kontrastu starp tā saldenu un izsmalcināto garšu un garšvielu, ķiploku un jūrassāls silto un pikanto garšu, piešķir produktam izteikti neatkarīgas organoleptiskās īpašības. Šo specifiskumu pastiprina tradicionālā vietējā “zinātība”, panākot: vārīšanai vispiemērotāko gaļas izcirtņu atlasī; sevišķu produkta masas sasaisti, kas veidojas, saistaudu proteīniem kombinējoties ar *Alchermes* liķierī esošajiem cukuriem; tauku labāku aizsardzību pret sasmakšanu, pateicoties bakteriostatiskai un antioksidējošai iedarbībai, ko nodrošina malto garšvielu, melno piparu, ķiploku un jūrassāls maisījums; produkta lēnu un pakāpenisku žāvēšanu, kādu nodrošina, kad produktu sautē pirms tā vārīšanas. Tie visi ir aspekti, kas kopā dara produktu par unikālu Itālijas gastronomijā.

Alchermes liķiera klātie kā raksturīga *Mortadella di Prato* sastāvdaļa ir drošs marķieris, kas liecina par produkta vienreizīgumu un izcelsmi *Prato*. *Alchermes* liķieris ir koši sarkanā krāsā, kuru kādreiz ieguva vienīgi no košeniles, žāvēta un pulverī pārvērsta parazitāra kukaiņa, kuru kopš gadsimtiem izmantoja audumu krāsošanai, kas vienmēr ir bijusi galvenā ekonomiskā nodarbe *Prato* pilsētā un apkaimē – šajā *gore* (neliello dīķu) vidē. Plašās zināšanas par košenili visā *Prato* teritorijā radīja lielu dažādību šīs krāsvielas izmantošanā, kura izplatījās gan tekstilnozarē, gan arī pārtikā un medicīnā. Sevišķi atzīmējama ir *Alchermes* liķiera plašā izmantošana, sākot no sālītas gaļas izstrādājumu ražošanas līdz tipiskajai vietējai konditorejai (*pesche di Prato*). Šis specifiskums apvienojumā ar to, ka *Prato* uzņēmumi ir pratuši saglabāt tradicionālās ražošanas metodes, stiprināja *Mortadella di Prato* reputāciju, kas ir neapšaubāma un par ko liecina apjomīga dokumentācija. Pirmie drošie dokumenti par *Mortadella di Prato* kā *Prato* pilsētas

izcelsmes produktu datējami ar 1733. gadu, kad notika klostermāšas Katrīnas de Riči (*Caterina de Ricci*) beatifikācijas ceremonija, kurai Prato dominikāņu klosteru mūķenes pagatavoja pusdienu mielastu, kurā šī desa ietilpa kā vietējais produkts. Ar nosaukumu *Mortadella di Prato* produkts minēts Guasti-Pierallini 1854. gada sarakstē, avīzes "Lo Zenzero" 1862. gada rakstos, visu XIX gadsimtu ekonomikai veltītu darbu sējumos ("L'Italia economica", 1868, "l'Italia all'opera", 1869), itāļu, angļu un franču valodā sarakstītos ziņojumos Londonas un Parīzes starptautiskajām izstādēm un Francijas policijas komisāra paziņojumā, kurā ir informācija arī par produkta eksportu uz Franciju (1867), tādējādi apstiprinot tā iemantoto reputāciju. Policijas komisāra ziņojumā Londonas starptautiskajai izstādei teikts, ka "Ārpusaulē (tas ir, ārzemēs) Prato un Boloņas *Mortadella* desas vārdā sauc visu šo produktu veidu". Arī XX gadsimtā ir daudzas dokumentētas atsauces uz *Mortadella di Prato*, kas pārsniedz vietējo receptu krājumu apjomus un ieņem vietu izdevniecībās, valsts ikdienas preses izdevumos un valsts un starptautiskajā gastronomijas pasaulē, tādējādi skaidri liecinot par lielu šā produkta popularitātes pieaugumu. Produkta specifiskums noteica tā vietu daudzos ēdienkaršu izdevumos un pavārgrāmatās vietējā, valsts un starptautiskā mērogā kopš Itālijas *Touring Club "Guida gastronomica d'Italia"* ("Itālijas gastronomijas ceļvedis") pirmā izdevuma nākšanas klajā (1931). Produkta slava saistīta arī ar lielo interesi, kādu par to izrādīja izcili šefpavāri un ievērojamas starptautiskās kultūras un gastronomijas personības, piemēram, rakstnieks M. V. *Montalbán*. Turklāt produkta nosaukumu kā Prato gastronomiskās tradīcijas autentisku teicienu apstiprināja tādas apvienības kā Itālijas Pavārmākslas akadēmija (*Accademia della cucina italiana*) (1987) un *Slow Food*, kas 2000. gadā izraudzījās šo izstrādājumu, lai noteiktu to par aizsargātu pārtikas produktu. Kopš XVIII gadsimta produktu *Mortadella di Prato* vietējā mērogā mēdz baudīt ar vīgēm vai – tradicionālajā virtuvē – kā sastāvdaļu daudzos tipiskos ēdienos, piemēram, *sedani alla pratese* (selerijas Prato gaumē). Produktu parasti piedāvā gadatirgos arī starptautiskā mērogā, ne tikai vietējā pārtikas un vīna festivālā *Divini profumi. Tra bere e sapere, cultura e sapori della provincia di Prato*.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

Valdība ir uzsākusi valsts iebildumu iesniegšanas procedūru aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes *Mortadella di Prato* atzīšanai, pieteikumu 2014. gada 20. augustā publicējot Itālijas Republikas Oficiālā Vēstneša (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) 192. numurā.

Produkta specififikācijas teksts ir pieejams Lauksaimniecības un mežsaimniecības ministrijas tīmekļa vietnē: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>.

vai tieši atverot Lauksaimniecības un mežsaimniecības ministrijas tīmekļa vietnes mājaslapu (www.politicheagricole.it), uzklikšķinot uz *Prodotti DOP IGP* (ekrāna augšdaļas labajā pusē), tad uz *Prodotti DOP IGP STG* (ekrāna kreisajā malā) un, visbeidzot, uz *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.