

Grozītā vienotā dokumenta publikācija, ko pēc maznozīmīga grozījuma apstiprināšanas veic saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta otro daļu

(2020/C 186/06)

Eiropas Komisija ir apstiprinājusi šo maznozīmīgo grozījumu saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) Nr. 664/2014 ⁽¹⁾ 6. panta 2. punkta trešo daļu.

Ar šā maznozīmīgā grozījuma apstiprināšanas pieteikumu var iepazīties Komisijas datubāzē *eAmbrosia*.

VIENOTS DOKUMENTS

“MORTADELLA DI PRATO”

ES Nr.: PGI-IT-01333-AM01 – 1.10.2019.

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums vai nosaukumi

“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, sālīti, 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 piedāvādot tirgū, tam jābūt ar šādām īpašībām: svars: 0,5–10 kg; forma: cilindriska, 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 barības 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 – ne zemāks par 55 % no barības kopējās masas. Katram dzīvniekam izbarojamo sūkalu (siera ražošanas blakusprodukts) un paniņu (sviesta ražošanas blakusprodukts) daudzums nedrīkst pārsniegt 15 l dienā.

“Mortadella di Prato” gatavo vienīgi no šādiem gaļas izcirtņiem un gabaliem norādītajos procentuālajos apjomos: lāpstiņas daļa: 40–50 %; speķis: 9–15 %; šķiņķa atgriezum: 10–20 %; kakla daļa: 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 %; drīkst lietot tiesību aktos atļautos konservantus; nātrija glutamāta pievienošana ir aizliegta.

Izmantotajai gaļai ir jābūt iegūtai no cūkām, kuras sver vismaz 160 kg (+/–10 %) un kuras kaušanas laikā ir vecākas par deviņiem mēnešiem. No cūkas nokaušanas līdz gaļas apstrādei jāpaiet vismaz 24 stundām, bet ne vairāk par 96 stundām.

⁽¹⁾ OV L 179, 19.6.2014., 17. lpp.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Ģeogrāfiskajā apgabalā jāveic šādi “Mortadella di Prato” ražošanas posmi secīgi un bez pārtraukuma: apgriešana, malšana un mīcīšana; iepildīšana apvalkā un pārsiešana; sautēšana un vārīšana; skalošana un atdzesēšana.

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

No atdzesēšanas un tai sekojošās žāvēšanas līdz pirmajai iepakojšanai, kas ir vakuumpakojšana, nedrīkst paiet vairāk kā 20 minūtes. Norādītā laika ierobežojuma neievērošana var ne tikai radīt mikroorganismu augšanas risku, bet arī neatgriezeniski izjaukt produkta smalko organoleptisko līdzsvaru, tādējādi bojājot tā aromātu un mainot tā raksturīgo sārto krāsu.

Produktu atļauts pārpakot (arī ārpus ģeogrāfiskā apgabala) sadalītu gabalos vai sagrieztu šķēlēs, uz paplātēm, vakuumpakojumā vai aizsargatmosfēras iepakojumā.

“Mortadella di Prato” var laist tirdzniecībā veselu, sadalītu gabalos vai sagrieztu šķēlēs, iesaiņotu vakuumpakojumā vai aizsargatmosfēras iepakojumā, uz paplātēm.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Uz iepakojuma marķējumā ar skaidri salasāmām rakstu zīmēm obligāti jānorāda turpmāk attēlotais logotips: elipses atveids, ko apakšdaļā šķērso taisnstūris, kurš izjauc ovālo formu, saplūstot ar to.



4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

“Mortadella di Prato” ražošanas un iepakojšanas apgabalā ietilpst visa Prato pašvaldības teritorija un Pistoijas provinces *Agliana*, *Quarrata* un *Montale* pašvaldības teritorija.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Prato reģionā ir raksturīgi racionāli izmantot tā teritoriju šķērsojošās *Bisenzio* upes un citu straujupju ūdeni. Nepieciešamība ielabot plašo un auglīgo palieni un doma par ūdeņu izmantošanu enerģijas ieguvei gan dzirnavu, gan tekstiliekārtu darbināšanai radās jau 12. gadsimtā, un rezultātā tika izbūvēti tā sauktie *gore* (nelieli dīķi) un plašs mākslīgu kanālu tīkls, kurš plešas Prato līdzenumā un saskaras ar kaimiņu pašvaldību – *Agliana*, *Quarrata* un *Montale* – teritoriju, kas ietilpst Pistoijas provincē. Nelielie dīķi un straujupes ne tikai deva 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. Tai bija spoža reputācija un ievērojama tautsaimnieciska nozīme, jo ziemas mēnešos cūkgaļa bija galvenais patēriņa produkts. Katra zemnieku ģimene audzēja savu cūku, un turīgākie pilsētnieki 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 godāta iedzīvotāju kategorija, kas maksāja īpašu nodevu, jo jau tajā laikā desu izstrādājumi nodrošināja viņiem lielu apgrozījumu. Tātad apgabala ūdensteces veicināja gadsimtiem ilgo senā miecētāja amata (miecētāji aizsāka no košenīles iegūtās karmīna krāsvielas izmantošanu) līdzāspastāvēšanu ar miesnieka amatu, kura pārstāvji desās par krāsvielu un smaržvielu sāka izmantot izslavēto *grana del tintore* (miecētāja sarkano krāsu).

“Mortadella di Prato” reputācijas pamatā ir galvenokārt *Alchermes* liķiera izmantošana – tas rada kontrastu starp tā saldenu un izsmalcināto garšu un garšvielu, ķiploku un jūras sāls silto un pikanto garšu, tādējādi piešķirot produktam izteikti unikālas organoleptiskās īpašības. Šo specifiskumu pastiprina tradicionālā vietējā zinātība, kas nodrošina: vārīšanai vispiemērotāko gaļas izcirtņu atlasī; sevišķu produkta masas sasaisti, kas veidojas, saistaudu proteīniem kombinējoties ar *Alchermes* liķieri esošajiem cukuriem; tauku labāku aizsardzību pret sasmakšanu, pateicoties bakteriostatiskai un antioksidējošai iedarbībai, ko nodrošina malto garšvielu, melno piparu, ķiploku un jūras sāls 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 kā raksturīgas “Mortadella di Prato” sastāvdaļas klātbūtne ir drošs orientieris, kas liecina, ka produkts pagatavots Prato un ir ekskluzīvs. *Alchermes* liķieris ir koši sarkanā krāsā, ko kādreiz ieguva vienīgi no košeniles – žāvēta un pulverī saberzta parazitāra kukaiņa, kuru kopš gadsimtiem izmantoja audumu krāsošanai, kas vienmēr ir bijusi galvenā saimnieciskā nodarbe Prato pilsētā un apkaimē, kam raksturīgi *gore* (nelielie dīķi). Pateicoties plašajām zināšanām par košenili, visā Prato teritorijā šī krāsviela tika izmantota daudzos dažādos veidos – to lietoja gan tekstilnozarē, gan arī pārtikā un medicīnā. Sevišķi atzīmējama ir *Alchermes* liķiera plašā izmantošana kulinārijā, 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 klostermāsu Katrīnas de Riči (*Caterina de' Ricci*) beatifikācijas ceremonija, kurai Prato dominikāņu klostera mūķenes pagatavoja pusdienu mielastu, kurā šo desu pasniedza kā vietējo produktu. Ar nosaukumu “Mortadella di Prato” produkts minēts *Cesare Guasti* un *Giovanni Pierallini* 1854. gada sarakstē, avīzes *Lo Zenzero* 1862. gada rakstos, visu 19. 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, kā arī Francijas policijas komisāra paziņojumā, kurā ir informācija par produkta eksportu uz Franciju (1867) un kurš tādējādi apstiprina produkta 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 20. gadsimtā ir daudz dokumentētu atsauču uz “Mortadella di Prato” – tās atrodamas ne tikai vietējos recepšu krājumos, bet arī izdevniecību publikācijās, valsts ikdienas preses izdevumos un valsts un starptautiskajā gastronomijas pasaulē, tādējādi skaidri liecinot par lielu šā produkta popularitātes pieaugumu. Produkta specifiskums noteica tā vietu daudzās pavārgrāmatās un gastronomijas ceļvežos vietējā, valsts un starptautiskā mērogā kopš Itālijas *Touring Club* “*Guida gastronomica d'Italia*” (“Itālijas gastronomijas ceļveža”) pirmā izdevuma nākšanas klajā 1931. gadā. 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 produktu kā Prato gastronomiskās tradīcijas autentisku paraugu 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 18. gadsimta produktu “Mortadella di Prato” mēdz baudīt ar vīgēm vai – tradicionālajā virtuvē – kā sastāvdaļu daudzos reģiona ēdienos, piemēram, *sedani alla pratese* (selerijas Prato gaumē). Produktu bieži piedāvā starptautiskos gadatirgos un tāpat arī 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)

Produkta specififikācijas pilnais teksts ir pieejams tīmekļvietnē <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai

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