

V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

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

(2022/C 225/05)

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

Ar pieteikumu, kurā lūgts apstiprināt šo maznozīmīgo grozījumu, var iepazīties Komisijas datubāzē *eAmbrosia*.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Mortadella Bologna”

ES Nr.: PGI-IT-0325-AM02 - 17.11.2021

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]

“Mortadella Bologna”

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

Produktu “Mortadella Bologna” nododot patēriņam, tam piemīt turpmāk aprakstītās organoleptiskās, ķīmiskās un ķīmiski fizikālās īpašības.

Organoleptiskās īpašības:

ārējais izskats: ovāla vai cilindriskā forma;

⁽¹⁾ OV L 179, 19.6.2014., 17. lpp.

konsistence: stingra un neelastīga;

izskats šķērssgriezumā: griezuma virsmai jābūt gludai, viendabīgā koši rozā krāsā. Šķēlēs jābūt pārļaini baltiem speķa gabaliņiem (vismaz 15 % no kopējās masas), kas, iespējams, pielipuši pie muskuļaudiem. Šiem kvadrātveida gabaliņiem jābūt labi izklīdētiem un stingri jāturas pie pārējās masas. Nedrīkst būt izspīdušies tauku vai želatīna kunkuļi, un tauku kārtīgai jābūt minimālai; krāsa: viendabīga koši rozā;

smarža: raksturīgs aromāts;

garša: raksturīga maiga garša bez dūmu piegaršas.

Ķīmiskās un ķīmiski fizikālās īpašības:

- kopējais olbaltumvielu saturs: vismaz 14,50 %;
- kolagēna un proteīnu attiecība: nepārsniedz 0,18;
- ūdens un olbaltumvielu attiecība: nepārsniedz 4,10;
- tauku un proteīnu attiecība: nepārsniedz 2,00;
- pH: vismaz 6;
- sāls: nepārsniedz 2,8 %.

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

Produkts "Mortadella Bologna" sastāv no cūkgaļas, kas iegūta no liemeņu šķērsvītrotajiem muskuļiem, kuri smalki samalti ar gaļasmašīnu, kā arī cūkas kakla tauku kubiņu, sāls un piparu (veselu, gabaliņos vai pulvera veidā) maisījuma, kas iepildīts dabīgos vai sintētiskos ūdens tvaikus caurlaidīgos apvalkos un ilgstoši termiski apstrādāts ar sausu gaisu krāsnīs. Šim procesam jānodrošina, ka gatavais produkts zaudē vismaz 3 % no svara, kāds tam bijis pirms termiskās apstrādes. Drīkst izmantot arī cūku kuņģus, no kuriem atdalītas gļotas, stingru cūkas speķi, ūdeni saskaņā ar labu rūpniecības praksi, dabīgos aromatizētājus (nepārsniedzot 0,3 % maisījuma kopējā svara), garšvielas un garšaugus, pistācijas, cukuru, nepārsniedzot 0,5 %, nātrija un/vai kālija nitrātu, nepārsniedzot 140 ppm, askorbīnskābi un tās nātrija sāli. Nav atļauti kūpināšanas aromatizētāji, polifosfāti, pārstrādes palīg līdzekļi un jebkura viela, kurai ir ietekme — pat sekundāra — uz produkta krāsu. Produkta sastāvā nav pieļaujama mehāniski atdalīta gaļa.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visiem produkta "Mortadella Bologna" ražošanas posmiem no maisījuma sagatavošanas līdz atdzesēšanas posma beigām jānotiek šā dokumenta 4. punktā minētajā ražošanas apgabalā.

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

Produktu "Mortadella Bologna" var nodot patēriņam neiepakuot sagriešanai šķēlēs, vakuumpakojumā vai aizsargatmosfēras iepakojumā, un tas var būt gan vesels, gan sadalīts gabalos, gan sagriezts šķēlēs. Iepakojšana, sagriešana šķēlēs un sadalīšana gabalos jāveic kontroles struktūras uzraudzībā tikai šā dokumenta 4. punktā minētajā ražošanas apgabalā.

"Mortadella Bologna" ir ļoti vārgs produkts, kas jutīgs pret ārējo faktoru, jo īpaši gaismas un gaisa, iedarbību. Produktu "Mortadella Bologna" gatavojot griešanai šķēlēs, ir jānoņem tā apvalks; tā rezultātā viss produkts ir tieši pakļauts gaisa un gaismas iedarbībai. Ja ārējie faktori uz produktu iedarbojas nekontrolētos apstākļos, notiek oksidēšanās, kas neatgriezeniski maina produkta organoleptiskās īpašības, jo īpaši izraisot to, ka kļūst tumšāka šķēļu krāsa un pasliktinās smarža un garša. Šo iemeslu dēļ ir būtiski, lai sagriešana šķēlēs notiktu ģeogrāfiskajā ražošanas apgabalā pēc atdzesēšanas posma beigām.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Mortadella Bologna" nedrīkst tulkot, un tā jānorāda etiķetē ar skaidriem un neizdzēšamiem burtiem, kuri skaidri atšķirami no cita teksta, un uzreiz aiz tās jābūt norādei "Indicazione Geografica Protetta" ["Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde"] un/vai tās saīsinājumam "IGP" [AGIN], kas jāiztulkos tās valsts

valodā, kurā produkts tiek tirgots. Aizliegts pievienot jebkādu papildu aprakstu, kas noteikumos nav skaidri paredzēts. Taču atļauts izmantot nosaukumus, uzņēmumu nosaukumus vai zīmolus, ja tiem nav cildinoša nolūka un tie nevar maldināt pircēju.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Produkta “Mortadella Bologna” gatavošanas apgabals ietver šādu reģionu vai provinču teritoriju: Emīlija-Romanja [Emilia-Romagna], Pjemonta [Piemonte], Lombardija [Lombardia], Venēcija [Veneto], Trento [Trento] province, Toskāna [Toscana], Marke [Marche] un Lacio [Lazio].

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Saiknes starp produktu “Mortadella Bologna” un tā ģeogrāfisko apgabalu pamatā ir produkta teicamā reputācija un kvalitāte — faktori, kas izriet no ražotāju zinātnības un īpašajām prasmēm.

Saikni ar ražošanas apgabalu veido to desu ražotāju tehniskās prasmes, kuri laika gaitā pierādījuši, ka ir prasmīgi amatnieki, kas nodrošinājuši, ka tiek turpināta to pārstrādes paņēmieni izmantošana, kuri perfekti pielāgoti labi iedibinātajai tradīcijai. Atšķirībā no parastās *mortadella* desas produkts “Mortadella Bologna” ir jāgatavo, ievērojot daudz stingrāku procedūru, kas atbilst metodei, kuru noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā izmanto gadsimtiem ilgi. Šī procedūra nodrošina produkta specifisko īpašību — jo īpaši konsistences, krāsas un organoleptisko īpašību — veidošanos.

Pareizi veicot konkrētus ražošanas posmus, piemēram, malšanu, produkts iegūst tam tipisko stingrību, ko var sajukt gan produktu saspiežot, gan košļājot. Šajā posmā noteiktie tehnoloģiskie ierobežojumi nodrošina arī to, ka ražošanas procesa beigās var izveidoties īpaši koša un viendabīga rozā nokrāsa.

Iepriekš minētais ir apliecināts un atzīts arī specializētās publikācijās. Piemērs ir šāds teksta fragments: “*Liesu jēlu gaļu gaļasmašīnā sasmalcina gabalos, kas mazāki par milimetru; ja šis posms veikts nepareizi, tam ir negatīva ietekme uz mortadella krāsu, spīdumu un konsistenci*”, kas ņemts no C. Marconi un G. Roversi grāmatas “Mortadella che passione” [“Aizraušānās ar mortadella”] (CAIRO, Milāna, 2015. gads), konkrēti, iedaļas par produkta ar AĢIN “Mortadella Bologna” ražošanas procesu 2. nodaļas “Come si fa la mortadella IGP” [“Kā gatavo ar AĢIN apzīmēto mortadella”] 65. un turpmākajās lappusēs.

Turklāt vēl viens izšķirošs faktors augstākās kvalitātes galaprodukta iegūšanā ir termiskās apstrādes process. Tas ir lēns process, kura ilgums atkarīgs no desas diametra un kurš nodrošina, ka tai veidojas krāsa un aromātu buķete, kas “Mortadella Bologna” padara atšķirīgu. To apliecina šāds fragments: “*Tradicionāli mortadella termiskās apstrādes veidu apzīmē ar vārdu “stufatura”, jo termiskā apstrāde notiek lēni, ilgstoši un zemā temperatūrā. To veic lielās sausā gaisa (ventilatoru) cepeškrāsnīs ar pastiprinātu gaisa konvekciju. Tāpēc mortadella organoleptiskās īpašības ir saistītas ar lēno termisko apstrādi. Termiskā apstrāde ilgst daudzas stundas gan mortadella desu lielā izmēra (līdz 40 kg), gan siltumpārneses veida, gan zemās temperatūras dēļ.*” Šis ir fragments no C. Marconi un G. Roversi grāmatas “Mortadella che passione” (CAIRO, Milāna, 2015. gads), konkrēti, no tās iedaļas par produkta ar AĢIN “Mortadella Bologna” ražošanas procesu 2. nodaļas “Come si fa la mortadella IGP” 68. un turpmākajās lappusēs.

“Mortadella Bologna” ir slavenākā desa Boloņas tradicionālajā gastronomijā; tā ir gatavota vismaz kopš 16. gadsimta. Pierādījumi par šo produktu ir atrodamī daudzās literārās un vēsturiskās liecībās no dažādiem laikmetiem kopš vēlās renesanses.

Vietējā *mortadella* gatavošanas tradīcija ir saglabājusies līdz mūsdienām un, paplašinoties pārtikas produktu tirdzniecībai, no sākotnējā ražošanas apgabala ir izplatījusies uz kaimiņapgabaliem.

Papildus iepriekš minētajām vēsturiskajām liecībām nav šaubu, ka šis produkts ir Emīlijas reģiona tradicionālās gastronomijas mantojuma daļa, un tas ir plaši sastopams vietējās paražās, kas izplatījušās arī kaimiņapgabalos.

Vairākos apgabalos, runājot par “Mortadella Bologna”, parasti izmanto tikai apzīmējumu “Bologna”.

Visbeidzot, “Mortadella Bologna” ražošana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ir vienmērīgi izkliedēta Itālijas centrālajos/ziemeļu reģionos, Emīlijā-Romanjā un Itālijas centrālās daļas reģionos.

Atsauce uz produkta specififikācijas publikāciju

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”.
