

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2015/C 317/04)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de registo, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

DOCUMENTO ÚNICO

«MORTADELLA DI PRATO»

N.º UE: IT-PGI-0005-01333 – 8.5.2015

DOP () IGP (X)

1. Nome

«Mortadella di Prato»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Itália

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.2. Produtos à base de carne (aquecidos, salgados, fumados, etc.).

3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

«Mortadella di Prato» designa um produto de charcutaria constituído por uma mistura de carnes de porco, sal marinho, alho, especiarias e alquermes (numa proporção compreendida entre 0,3 % e 0,6 %), ensacada e submetida a tratamento térmico. Características do produto no momento da colocação no mercado: *peso*: compreendido entre 0,5 kg e 10 kg; *forma*: cilíndrica ou ligeiramente elítica; *dimensões*: comprimento compreendido entre 8 cm e 70 cm e diâmetro compreendido entre 6 cm e 35 cm; *características organoléticas*: *consistência da massa*: firme e compacta, macia no palato graças à moagem fina; *cor externa*: rosada, com tendência para opaco; *cor interna*: rosada-escura, por ação corante do alquermes, com manchas brancas devidas aos pequenos cubos de gordura; *cheiro*: aroma penetrante acentuado, com notas a alquermes ao primeiro impacto; *sabor*: típico do produto, caracterizado pelo contraste entre o sabor quente e picante das especiarias, do alho e do sal marinho e o sabor doce e delicado do alquermes; *características físico-químicas*: *relação lípidos/proteínas*: 1,5, no máximo.

3.3. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

A alimentação dos suínos destinados à produção da «Mortadella di Prato» deve ser, de preferência, sob a forma de uma papa ou pasta com teor de matéria seca não inferior a 45 % do total, para animais de peso em vivo até 80 kg, e não inferior a 55 % do total durante a fase de engorda. O soro de leite (subproduto da coalhada) e o leiteiro (subproduto do fabrico de manteiga) não devem ultrapassar 15 litros diários por cabeça.

A «Mortadella di Prato» compõe-se exclusivamente das seguintes peças de carne, nas proporções indicadas: pá: entre 40 % e 50 %; toucinho: entre 9 % e 15 %; aparas de presunto: entre 10 % e 20 %; cachaço: entre 5 % e 15 %; bochecha: entre 5 % e 15 %; barriga: entre 5 % e 10 %. Ingredientes obrigatórios: alquermes: entre 0,3 % e 0,6 %; pimenta moída: entre 0,1 % e 0,3 %; pimenta em grão: entre 0,1 % e 0,2 %; sal marinho: entre 2,0 % e 3,0 %; especiarias em pó (coentros, canela, noz-moscada, macis e cravinho-da-índia): entre 0,1 % e 0,25 %; alho: entre 0,08 % e 0,2 %. É proibida a adição de glutamato de sódio. A carne utilizada deve provir de suínos com 160 kg de peso mínimo (margem de $\pm 10\%$) e mais de 9 meses no momento do abate. Entre o abate do animal e a transformação da carne, devem decorrer, pelo menos, 24 horas, mas não mais de 96 horas.

3.4. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Fases de fabrico da «Mortadella di Prato» que devem ocorrer na área geográfica, em sucessão contínua, sem intervalo entre as fases: *corte de aparas, moagem e mistura; ensacamento e atadura; estufagem e cozedura; lavagem e arrefecimento.*

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

3.5. Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere

Entre o arrefecimento/secagem e o acondicionamento não devem decorrer mais de 20 minutos. A inobservância deste prazo implicaria, além do risco de proliferação de micróbios, a destruição irremediável do delicado equilíbrio organolético do produto, comprometendo o aroma e alterando a cor rosada característica.

3.6. Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere

A «Mortadella di Prato» pode ser comercializada inteira, em porções ou fatiada. O rótulo da embalagem deve ostentar obrigatoriamente, em caracteres claros e legíveis, o logótipo reproduzido *infra*, constituído por uma imagem elítica que comporta, na parte inferior, uma faixa retangular que altera a forma da oval, formando uma figura única.



4. Delimitação concisa da área geográfica

A área de fabrico e acondicionamento da «Mortadella di Prato» compreende todo o território dos municípios de Prato, Agliana, Quarrata e Montale, na província de Pistoia.

5. Relação com a área geográfica

O território de Prato caracteriza-se pela utilização racional das águas do rio que o atravessa, o Bisenzio, bem como de outros cursos de água. A necessidade de sanear a vasta e fértil planície de aluviões e a ideia de poder utilizar os cursos de água para fins de produção energética, quer para o funcionamento de azenhas quer de maquinaria têxtil, surgiu já no século XII, levando à construção dos *gore*, uma vasta rede de canais artificiais que percorrem a planície de Prato até aos municípios vizinhos de Agliana, Quarrata e Montale, na província de Pistoia. Para além do fornecimento de energia, os *gore* e os cursos de água permitiram o desenvolvimento, desde a época medieval, da *Arte dei Beccai* (açougueiros), atividade que, por razões de higiene, exigia, tal como a profissão dos curtumes, grande abundância de água corrente. Foi nessa época que se afirmou a transformação e utilização de carne de porco, que usufruía de especial reputação e constituía uma fonte importante para a economia, a ponto de representar o consumo principal durante os meses de inverno. Cada família de camponeses criava um porco e os cidadãos abastados recorriam a um sistema de parceria (*soccida*) que consistia em confiar porcos para engorda a camponeses no âmbito de um acordo *a mezzo di ciò che Dio ne fa* (a meias do que Deus fizer). Durante os séculos seguintes, o consumo anual de carne de porco manteve-se significativo, a ponto de os *salsicciari* (salsicheiros) de Prato representarem uma categoria de renome, submetida ao pagamento de um direito específico pela importância do volume de negócios que estes produtos representavam já naquela época. A configuração hídrica especial do território propiciou assim a proximidade secular entre o mester ancestral dos curtumes, primeiros utilizadores da cochinilha, e o de açougueiro, ao qual se deve a utilização ulterior da célebre *grana del tintore* como corante e aromatizante também de enchidos.

A «Mortadella di Prato» usufrui de uma reputação que se baseia essencialmente na utilização do licor de alquermes, o qual, pela criação de contraste entre o seu sabor doce e delicado e o sabor quente e picante das especiarias, do alho e do sal marinho, confere ao produto características organoléticas totalmente originais. O saber tradicional local reforça esta especificidade graças: à escolha dos pedaços de carne mais adequados para cozedura; à coesão especial da massa resultante da combinação das proteínas do tecido conjuntivo com o açúcar do alquermes; a uma melhor proteção da matéria gorda contra o ranço, pela ação bacteriostática e antioxidante da mistura de especiarias moídas, da pimenta preta, do alho e do sal marinho; e à garantia da secagem lenta e progressiva do produto, por recurso à estufagem antes da cozedura. Todos estes elementos, considerados em conjunto, tornam o produto único no panorama gastronómico italiano.

A presença do alquermes como ingrediente característico da «Mortadella di Prato» é um indicador fiável da origem pratense e da pertença exclusiva do produto ao território de Prato. Efetivamente, o alquermes é um licor de cor vermelho-vivo, antigamente obtido exclusivamente a partir da cochinilha, um inseto parasita seco e reduzido a pó, que, durante séculos, foi utilizado para tingir tecidos (desde sempre, a principal atividade económica ligada aos *gore* da cidade e do território de Prato). O conhecimento aprofundado sobre a cochinilha em todo o território de Prato

gerou uma grande versatilidade na utilização deste corante, tanto no setor têxtil como nos setores alimentar e médico. A utilização do alquermes na gastronomia manteve-se, desde o setor da charcutaria ao da pastelaria típica (*pesche di Prato*). Esta especificidade, aliada ao facto de os produtores de Prato terem sabido conservar os modos de produção tradicionais, reforçou a reputação da «Mortadella di Prato», incontestável e atestada por documentação abundante. Os primeiros documentos fiáveis sobre a «Mortadella di Prato» enquanto produto originário da cidade de Prato remontam a 1733, quando da beatificação da freira Caterina de'Ricci, tendo as freiras do mosteiro dos dominicanos de Prato preparado um almoço para os convidados em que figurava esta iguaria local. A «Mortadella di Prato» é mencionada com este nome em 1854, na correspondência Guasti-Pierallini, em artigos do jornal *Lo Zenzero*, em 1862, e, ao longo do século XIX, em livros de economia (*L'Italia economica*, de 1868, *L'Italia all'opera*, de 1869), em relatórios redigidos em italiano, inglês e francês para as exposições internacionais de Londres e de Paris e numa nota de um comissário da polícia francês sobre a exportação do produto para França (1867), confirmando assim a sua reputação. No relatório de um comissário da exposição internacional de Londres, diz-se nomeadamente que *a Mortadella de Prato e a Mortadella de Bolonha dão o nome a todos os produtos do mesmo género fora do território* (ou seja, no estrangeiro). Também ao longo do século XX, muitas são as referências escritas à «Mortadella di Prato», ultrapassando o quadro das recolhas de receitas locais para atingir a edição de livros, a imprensa diária nacional e o mundo da gastronomia nacional e internacional, atestando assim o aumento da fama do produto. A sua especificidade levou a que fosse referido em muitos livros de culinária e guias gastronómicos locais, nacionais e internacionais, desde a primeira edição do guia gastronómico de Itália, do Touring Club italiano (1931). A reputação deste produto está igualmente associada ao assinalável interesse manifestado por grandes chefes de cozinha e personalidades da cultura e da gastronomia internacionais, tais como o escritor M. V. Montalbán. O produto foi igualmente valorizado enquanto expressão autêntica da tradição gastronómica de Prato por associações como a *Accademia della cucina italiana* (1987) e *Slow Food*, que o protege desde 2000. Desde o século XVIII, é comum nesta região saborear a «Mortadella di Prato» com figos ou utilizá-la na cozinha tradicional em muitos pratos típicos, de que se destacam os *sedani alla pratese* (aipos à Prato). Para além da manifestação local *Divini profumi. Tra bere e sapere, cultura e sapori della provincia di Prato*, o produto é geralmente proposto em feiras, inclusive internacionais.

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento)

A atual administração lançou o procedimento nacional de oposição para reconhecimento da Indicação Geográfica Protegida «Mortadella di Prato» na *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n.º 192, de 20 de agosto de 2014.

O texto do caderno de especificações pode ser consultado no sítio web do *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali*, clicando em <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>,

ou acedendo diretamente à página inicial do sítio web do *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (<http://www.politicheagricole.it>), clicando em «Prodotti DOP e IGP» (no canto superior direito do ecrã) e em «Prodotti DOP IGP STG» (à esquerda no ecrã) e, por último, em «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».