

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2015/C 317/04)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (¹).

DOCUMENT UNIC

„MORTADELLA DI PRATO”

Nr. UE: IT-PGI-0005-01333 – 8.5.2015

DOP () IGP (X)

1. Denumire (denumiri)

„Mortadella di Prato”

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tip de produs

Clasa 1.2. Produse din carne (preparate, sărate, afumate etc.)

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Denumirea „Mortadella di Prato” identifică un mezel compus din pastă de carne de porc, sare marină, usturoi, condimente și alchermes (sau alchermes, într-o proporție cuprinsă între 0,3 și 0,6 %); aceste ingrediente sunt introduse într-o membrană și supuse unui tratament termic. În momentul comercializării, produsul prezintă următoarele caracteristici: *greutate* – cuprinsă între 0,5 și 10 kg; *formă* – cilindrică sau ușor eliptică; *dimensiuni* – lungimea cuprinsă între 8 și 70 cm, iar diametrul cuprins între 6 și 35 cm; *caracteristici organoleptice* – *consistența pastei* este fermă, compactă, fragedă datorită măcinării fine; *culoarea la exterior* este trandafirie, tinzând spre opac; *culoarea la interior* este roz închis, grație acțiunii colorante a alchermesului, cu pete de alb datorate cubulețelor de grăsime; *parfumul* prezintă o aromă pronunțată de condimente, cu o notă de alchermes chiar de la primul contact; *gustul* este tipic produsului și se datorează contrastului dintre gustul cald și înțepător al condimentelor, usturoiului și sării marine și cel dulce și delicat al alchermesului; *caracteristici chimico-fizice* – *raportul lipide/proteine* este de maximum 1,5.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Hrana porcinelor destinate producerii de „Mortadella di Prato” trebuie să se prezinte de preferință sub formă de lături sau pastă și trebuie să aibă un conținut de substanță uscată de minimum 45 %, pentru porcinele cu o greutate în viu de până la 80 kg și de minimum 55 %, pentru porcinele în fază de îngrășare. Consumul de zer (produs secundar derivat din coagulii) și de zară (produs secundar rezultat din prelucrarea untului) nu trebuie să depășească 15 l/cap de animal/zi).

„Mortadella di Prato” este produsă prin utilizarea exclusivă a următoarelor bucăți de carne, în proporțiile indicate: spată – între 40 și 50 %; slănină – între 9 și 15 %; resturi de fasonare jambon – între 10 și 20 %; ceafă – între 5 și 15 %; gușă – între 5 și 15 %; piept – între 5 și 10 %. Ingredientele obligatorii sunt: alchermes – între 0,3 și 0,6 %; piper măcinat – între 0,1 și 0,3 %; piper boabe – între 0,1 și 0,2 %; sare marină – între 2,0 și 3,0 %; condimente măcinate (coriandru, scorțișoară, nușoară, macis și cuișoare) – între 0,1 și 0,25 %; usturoi – între 0,08 și 0,2 %. Adaosul de glutamat de sodiu este interzis. Carnea utilizată trebuie să provină de la porcine cu greutatea de minimum 160 kg (\pm 10 %) și cu vârsta de peste 9 luni, la momentul sacrificării. Intervalul dintre sacrificarea porcinelor și prelucrarea cărnii trebuie să fie cuprins între minimum 24 ore și maximum 96 de ore.

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Următoarele etape ale producției de „Mortadella di Prato” trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată, în succesiune continuă, fără pauze: *fasonarea, măcinarea și frământarea; umplerea și legarea; etuvarea și fierberea; clătirea și răcirea.*

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată

Intervalul de timp dintre răcire (urmată de uscare) și ambalare nu poate depăși 20 de minute. Pe lângă faptul că generează un risc de proliferare microbiană, nerespectarea acestui interval de timp ar avea ca efect alterarea în mod iremediabil a delicatului echilibru organoleptic al produsului, compromițându-i aroma și modificându-i culoarea trandafirie caracteristică.

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Produsul „Mortadella di Prato” poate fi comercializat întreg, în bucăți sau feliat. Pe ambalaj trebuie să figureze în mod obligatoriu, cu caractere clare și lizibile, logoul reprodus mai jos, alcătuit dintr-o imagine de formă ovală, intersectată în partea inferioară de perimetrul unei casete de formă dreptunghiulară, care schimbă conturul ovalului, fuzionând cu acesta și formând o imagine unică.



4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria în care se realizează producția și ambalarea produsului „Mortadella di Prato” cuprinde întregul teritoriu al comunei Prato și al comunelor Agliana, Quarrata și Montale din provincia Pistoia.

5. Legătura cu aria geografică

Teritoriul comunei Prato este caracterizat de o utilizare rațională a apelor care o traversează, fie că este vorba despre râul Bisenzio ori despre alte torente. Necesitatea de a valoriza vasta și fertila câmpie aluvionară, precum și noțiunea că resursele sale de apă pot fi exploatate pentru producerea de energie destinată funcționării morilor și a mașinilor industriei textile au apărut încă din secolul al XII-lea și au condus la construirea așa-numitelor „gore”, o vastă rețea de canale artificiale care traversează câmpia comunei Prato și se întinde până la teritoriile comunelor învecinate Agliana, Quarrata și Montale, situate în provincia Pistoia. Pe lângă faptul că furnizau energie, canalele artificiale și torențele au permis totodată dezvoltarea încă din epoca medievală a artei măcelarilor („L'Arte dei Beccai”), activitate care, din motive de igienă, necesita, asemeni meseriei de vopsitor, cantități mari de apă curentă. Acesta este momentul în care s-au afirmat prelucrarea și folosirea cărnii de porc, care se bucura de mare notorietate și reprezenta un element important al economiei, fiind principala sursă de hrană pe timpul iernii. Fiecare familie de țărani își creștea propriul porc, iar orașenii înstăriți recurgeau la sistemul de pensie, prin care încredințau țărănilor animale pentru îngrășare, convenind că vor face „a mezzo di ciò che Dio ne fa”, adică pe din două din cum o da Domnul să crească. Consumul anual de carne de porc a continuat să fie semnificativ și în secolele următoare, astfel încât cărnățarii („salsicciari”) din Prato au devenit o categorie cu un renume considerabil, supusă unui impozit specific, din cauza cifrelor de afaceri impresionante realizate deja la vremea respectivă din vânzarea cărnaților. Configurația hidrografică particulară a teritoriului a favorizat deci apropierea seculară dintre străvechea meserie de vopsitor, căreia i se datorează prima utilizare a coșenilei și meseria de măcelar, căreia i se datorează utilizarea ulterioară a extrem de celebrei „grana del tintore” (grăuntele vopsitorului), pentru colorarea și aromatizarea bucatelor, inclusiv a mezelurilor.

„Mortadella di Prato” are o reputație care se bazează în primul rând pe utilizarea alchermesului care, generând un contrast între gustul său dulce și delicat și gustul cald și picant al condimentelor, usturoiului și sării marine, conferă produsului caracteristici organoleptice absolut originale. Priceperea locală tradițională întărește această specificitate grație: alegerii bucăților de carne celor mai potrivite pentru gătit, realizării unei puternici coeziuni a amestecului, prin combinația proteinelor din țesuturile conjunctive cu zaharurile conținute de alchermes, mai bunei protecții a materiilor grase împotriva rănțezirii, obținute mulțumită acțiunii bacteriostatice și antioxidante a amestecului de condimente măcinate, piper negru, usturoi și sare marină, precum și garantării unei uscări lente și treptate a produsului, datorită etuvării care precede fierberea. Toate aceste aspecte, luate împreună, fac din acest produs un unicat al peisajului gastronomic italian.

Prezența alchermesului ca ingredient caracteristic al produsului „Mortadella di Prato” este un indicator clar al originii și al apartenenței exclusive a acestuia din urmă la teritoriul comunei Prato. Alchermesul este un lichior de culoare roșie strălucitoare obținut odinioară exclusiv din coșenilă, o insectă parazitară uscată și măcinată sub formă de praf, care, timp de secole, a fost utilizată la vopsirea țesăturilor, principala activitate economică desfășurată în mod tradițional pe malul canalelor artificiale ale orașului Prato și ale teritoriului comunei cu același nume. Buna cunoaștere a coșenilei în comuna Prato a dat naștere la o mare suplețe în utilizarea acestui colorant, care s-a

răspândit de la sectorul textil la produsele alimentare și cele medicinale. S-a păstrat îndeosebi uzul culinar al alchermesului, prezent atât în mezeli, cât și în produsele patiseriei locale („pesche di Prato”, piersici de Prato). Această specificitate, alături de faptul că producătorii din Prato au știut să păstreze metodele tradiționale de producție, a contribuit la consolidarea reputației „Mortadellei di Prato”, o reputație incontestabilă, susținută de o documentație cuprinzătoare. Primele documente fiabile care fac referire la „Mortadella di Prato”, ca produs originar din orașul Prato, datează din 1733 și au fost redactate cu ocazia beatificării măicuței Caterina de' Ricci, când călugărițele mănăstirii dominicane din Prato pregătesc oaspeților un prânz în care produsul figurează cu titlul de specialitate locală. Regăsim „Mortadella di Prato” menționată cu această denumire în 1854, în corespondența Guasti-Pierallini, în articolele ziarului „Lo Zenzero” din 1862 și pe tot parcursul secolului al XIX-lea în publicații economice („L'Italia economica”, din 1868, „L'Italia all'opera”, din 1869), în rapoarte întocmite în limbile italiană, engleză și franceză pentru expozițiile internaționale de la Londra și Paris, precum și într-o notă redactată de un comisar de poliție francez privind exportul produsului către Franța (1867), confirmând reputația dobândită de acesta. Într-un raport al unui comisar pentru Expoziția Internațională de la Londra se precizează, de pildă, că „În afară (adică în străinătate), Mortadella di Prato și Mortadella di Bologna dau nume întregii categorii”. Există, de asemenea, numeroase referiri la „Mortadella di Prato” în secolul al XX-lea, într-o serie de publicații care depășesc cadrul cărților de bucate locale și își fac drum în sectorul editorial, în presa cotidiană națională și în universul gastronomic național și internațional, atestând astfel o creștere semnificativă a renumelui acestui produs. Caracteristicile sale specifice au făcut ca produsul să fie menționat în numeroase cărți de bucate și ghiduri gastronomice la nivel local, național și internațional, inclusiv în prima ediție a volumului „Guida gastronomica d'Italia” (Ghidul gastronomic al Italiei), publicat de Touring Club Italiano în 1931. Faima sa este legată și de marele interes demonstrat de bucătari de renume și figuri bine-cunoscute ale culturii și gastronomiei internaționale, cum ar fi scriitorul Manuel Vázquez Montalbán. În plus, „Mortadella di Prato” a fost promovată ca expresie autentică a tradiției gastronomice din comuna Prato, de către asociații precum „Accademia della cucina italiana” (1987) și Slow Food care în anul 2000 a instituit un prezidiu („presidio”) al produsului. Începând chiar din secolul al XVIII-lea, exista obiceiul local de a savura „Mortadella di Prato” acompaniată cu smochine, iar în bucătăria tradițională aceasta era folosită ca ingredient al multor rețete tipice, printre care „sedani alla pratese” (țelină ca în Prato). Produsul este prezentat în mod regulat la târguri, chiar și la cele internaționale și este nelipsit de la manifestația locală intitulată „Di Vini Profumi. Tra bere e sapere, cultura e sapori della provincia di Prato” (Parfum de... vin. De la obiceiuri la priceperile, cultura și savurile provinciei Prato).

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

Administrația actuală a lansat procedura națională de opoziție pentru recunoașterea indicației geografice protejate „Mortadella di Prato” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 192 din 20 august 2014.

Textul caietului de sarcini poate fi consultat pe site-ul internet al Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere, făcând clic pe următorul link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

sau accesând direct pagina principală a site-ului Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it), făcând clic pe „Prodotti DOP IGP” (în partea superioară dreaptă a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP IGP STG” (în partea laterală stângă a ecranului) și în fine pe „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE”.