

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava spremenjenega enotnega dokumenta po odobritvi manjše spremembe v skladu z drugim pododstavkom člena 53(2) Uredbe (EU) št. 1151/2012

(2022/C 225/05)

Evropska komisija je odobrila to manjšo spremembo v skladu s tretjim pododstavkom člena 6(2) Delegirane uredbe Komisije (EU) št. 664/2014 ⁽¹⁾.

Zahtevek za odobritev te manjše spremembe je na voljo za vpogled v zbirki podatkov Komisije eAmbrosia.

ENOTNI DOKUMENT

„Mortadella Bologna“**EU št.: PGI-IT-0325-AM02 – 17.11.2021****ZOP () ZGO (X)****1. Ime [ZOP ali ZGO]**

„Mortadella Bologna“

2. Država članica ali tretja država

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila**3.1. Vrsta proizvoda**

Skupina 1.2: Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

3.2. Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

Ob dajanju na trg ima „Mortadella Bologna“ naslednje organoleptične, kemične in fizikalno-kemične lastnosti:

Organoleptične lastnosti

Zunanji videz: ovalna ali valjasta oblika.

⁽¹⁾ UL L 179, 19.6.2014, str. 17.

Konsistenca: čvrsta in neelastična.

Videz ob razrezu: površina prereza mora biti gladka in enotne svetlo rožnate barve. Rezine morajo imeti biserno bele oblike maščobnega tkiva (najmanj 15 % celotne mase), po možnosti pritrjenega na mišično tkivo. Kvadrati morajo biti dobro razporejeni in sprijeti z ostalimi deli. Ne sme imeti maščobnih ali želatinastih izboklin, plast maščobe pa mora biti nizka; Barva: enotna svetlo rožnata barva.

Vonj: značilen aromatičen vonj.

Okus: značilen nežen okus brez sledi dima.

Kemične in fizikalno-kemične lastnosti:

- skupna vsebnost beljakovin: najmanj 14,50 %;
- razmerje kolagen/beljakovine: največ 0,18;
- razmerje voda/beljakovine: največ 4,10;
- razmerje maščoba/beljakovine: največ 2,00;
- pH: najmanj 6;
- sol: največ 2,8 %.

3.3. Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)

Proizvod „Mortadella Bologna“ sestavlja mešanica prašičjega mesa iz progastih mišic trupov, zmletih v drobne koščke s strojčkom za mletje mesa, kock maščobe prašičjega vratu, soli in popra (celega, v kosih ali mletega), polnjena v naravna ali umetna čreva, ki prepuščajo vodno paro, ter dlje časa pečena v sušilnih pečeh. S tem postopkom je treba zagotoviti, da končni proizvod pred peko izgubi vsaj 3 % mase klobase. Uporabljajo se lahko tudi: prašičji želodec brez sluzi, trda prašičja maščoba, voda (skladno z dobro prakso v industriji), naravne arome (največ 0,3 % celotne teže mešanice), začimbe in zelišča, pistacije, največ 0,5 % sladkorja, največ 140 ppm natrijevega in/ali kalijevega nitrita, askorbinska kislina in natrijeva sol. Uporaba arom dima, polifosfatov, pomožnih tehnoloških sredstev in kakršnih koli snovi, ki posredno ali neposredno vplivajo na barvo proizvoda, ni dovoljena. Ta proizvod ne sme vsebovati mehansko izkoščenega mesa.

3.4. Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Vse faze proizvodnje klobase „Mortadella Bologna“, od priprave mešanice do konca faze hlajenja, je treba izvajati na območju proizvodnje iz točke 4 tega dokumenta.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Proizvod „Mortadella Bologna“ se lahko na trgu prodaja nepakiran za rezanje, vakuumsko pakiran ali pakiran v prilagojeni atmosferi, in sicer cel, v kosih ali rezinah. Pakiranje ter rezanje na rezine in kose je treba izvajati pod nadzorom nadzornega organa samo na območju proizvodnje iz točke 4 tega dokumenta.

Proizvod „Mortadella Bologna“ je zelo nežen in občutljiv na zunanje dejavnike, zlasti na svetlobo in zrak. Pred rezanjem proizvoda „Mortadella Bologna“ na rezine je treba odstraniti črevo; zato je cel proizvod neposredno izpostavljen zraku in svetlobi. Izpostavljenost proizvoda zunanjim dejavnikom v nenadzorovanih pogojih povzroči oksidacijo, ki nepovratno spremeni organoleptične lastnosti proizvoda, zaradi česar zlasti potemnjijo rezine ter se poslabšata vonj in okus. Zato je nujno, da po končani fazi hlajenja rezanje poteka na geografskem območju proizvodnje.

3.6. Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime

Ime zaščitene geografske označbe „Mortadella Bologna“ ne sme biti prevedeno in mora biti na označbi napisano z jasnimi in neizbrisnimi črkami, ki se jasno razlikujejo od drugih napisov, takoj za njim pa morata biti napis „Indicazione Geografica Protetta“ [zaščitena geografska označba] in/ali kratica „IGP“ [ZGO], ki morata biti prevedena

v jezik, na območju katerega se proizvod trži. Prepovedano je dodajanje kakršnih koli opisov, ki niso izrecno določeni. Dovoljena je uporaba navedb, ki se nanašajo na imena, firme ali zasebne blagovne znamke, če ne hvalijo proizvoda ali ne zavajajo kupcev.

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje, na katerem se proizvod „Mortadella Bologna“ proizvaja, obsega ozemlja naslednjih regij ali pokrajin: Emilija-Romanja, Piemont, Lombardija, Benečija, pokrajina Trento, Toskana, Marke in Lacij.

5. Povezava z geografskim območjem

Povezava proizvoda „Mortadella Bologna“ z geografskim območjem temelji na izjemnem slovesu in kakovosti proizvoda, ki sta rezultat znanja in izkušenj ter posebnih spretnosti proizvajalcev.

Povezavo z območjem proizvodnje ustvarja tehnično znanje proizvajalcev klobas, ki so se sčasoma izkazali kot usposobljeni obrtniki, zahvaljujoč katerim lahko še naprej uporabljajo tehnike predelave, ki so popolnoma usklajene z dobro uveljavljeno tradicijo. Proizvod „Mortadella Bologna“ mora biti zato za razliko od navadne mortadele proizveden po strožjem postopku, skladnem z metodo, ki se na opredeljenem geografskem območju uporablja že stoletja. Ta postopek omogoča razvoj posebnih lastnosti proizvoda, zlasti teksture, barve in organoleptičnih lastnosti.

Ustrezno izvajanje določenih faz proizvodnje, kot je mletje mesa, daje proizvodu značilno čvrstost, ki jo je mogoče opaziti, ko je proizvod stisnjen in med žvečenjem. Tehnološke omejitve v tej fazi omogočajo tudi, da se na koncu proizvodnega postopka razvije posebno svetel in enoten odtenek rožnate barve.

To potrjujejo in priznavajo tudi strokovne publikacije. Na primer naslednji odlomek: „Surovo pusto meso se v strojčku za mletje mesa zmelje na manj kot milimetreške koščke; če je ta faza izvedena nepravilno, to negativno vpliva na barvo, lesk in konsistenco mortadele“ je izvzet iz knjige C. Marconija in G. Roversija z naslovom *Mortadella che passione* [Strati do mortadele] (CAIRO, Milano 2015), zlasti del o proizvodnem postopku proizvoda z ZGO „Mortadella Bologna“ iz poglavja 2 „Come si fa la mortadella IGP“ [Kako je narejena mortadela z ZGO], str. 65 in naslednje.

Pri pridobivanju končnega proizvoda vrhunske kakovosti je ključnega pomena tudi postopek peke. Gre za počasen postopek, ki omogoča razvoj barve in arom, po katerih se proizvod „Mortadella Bologna“ razlikuje, trajanje pa je odvisno od premera klobase. To potrjuje naslednji izvleček: „Tradicionalno se postopek peke mortadele imenuje ‚stufatura‘, saj poteka počasi in dlje časa pri nizki temperaturi. Poteka v velikih sušilnih (ventilatorskih) pečeh s prisilno konvekcijo. Organoleptične lastnosti mortadele so tako posledica počasne peke. Peka poteka več ur zaradi velikosti klobas mortadela (do 40 kg) ter vrste prenosa toplote in nizke temperature.“ Ta izvleček je iz knjige C. Marconija in G. Roversija z naslovom *Mortadella che passione* (CAIRO, Milano 2015), zlasti del o proizvodnem postopku proizvoda z ZGO „Mortadella Bologna“ iz poglavja 2 „Come si fa la mortadella IGP“, str. 68 in naslednje.

Proizvod „Mortadella Bologna“ je najslavnejša klobasa v gastronomski tradiciji Bologne, ki sega vsaj do 16. stoletja. O tem proizvodu govori več literarnih in zgodovinskih pričevanj iz različnih obdobj od pozne renesanse dalje.

Lokalna tradicija proizvodnje mortadele se je ohranila do nedavnega in se je zaradi širitve trgovine z živilskimi proizvodi iz izvornega območja proizvodnje razširila tudi na sosednja območja.

Poleg zgoraj omenjenih zgodovinskih pričevanj ni dvoma, da je ta proizvod del tradicionalne gastronomske dediščine regije Emilija, saj je pogosto prisoten v lokalnih običajih, ki so se medtem razširili na sosednja območja.

Na več območjih se izraz „Bologna“ sam po sebi pogosto uporablja za označevanje proizvoda „Mortadella Bologna“.

Nazadnje, znotraj opredeljenega geografskega območja je proizvodnja klobase „Mortadella Bologna“ enakomerno porazdeljena med regijami osrednje/severne Italije, Emilije-Romanje ter regijami osrednje Italije.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

Prečiščeno besedilo specifikacije proizvoda je na voljo na spletnem mestu: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ali:

neposredno na domači strani italijanskega ministrstva za kmetijske, živilske in gozdarske politike (www.politicheagricole.it), kjer izberete „Qualità“ (v zgornjem desnem kotu zaslona), nato „Prodotti DOP IGP STG“ (ob robu na levi strani zaslona) in nazadnje „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.
