

## V

(Ogłoszenia)

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej  
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2022/C 225/05)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji e-Ambrosia.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „Mortadella Bologna”

Nr UE: PGI-IT-0325-AM02 - 17.11.2021

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Mortadella Bologna”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

W momencie dopuszczenia do konsumpcji „Mortadella Bologna” posiada następujące właściwości organoleptyczne, chemiczne i chemiczno-fizyczne:

Właściwości organoleptyczne:

Wygląd zewnętrzny: owalny lub cylindryczny kształt;

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Konsystencja: produkt jest twardy, o konsystencji nieelastycznej;

Wygląd po przekrojeniu: powierzchnia przekrojona musi być gładka i mieć jednolity jasnoróżowy kolor. W plastrach muszą występować perłowo-białe kwadraty tkanki tłuszczowej (co najmniej 15 % całkowitej masy), ewentualnie połączonej z tkanką mięśniową. Kwadraty muszą być dobrze rozmieszczone i muszą mocno przylegać do reszty. Nie mogą występować wybrzuszenia tłuszczu lub żelatyny, a tłusta powłoka musi być minimalna; Kolor: jednolity, jasnoróżowy;

Aromat: charakterystyczny aromatyczny zapach;

Smak: charakterystyczny delikatny smak bez posmaku dymu;

Właściwości chemiczne i chemiczno-fizyczne:

- Łączna zawartość białka: co najmniej 14,50 %;
- Stosunek kolagenu do białka: maksymalnie 0,18;
- Stosunek wody do białka: maksymalnie 4,10;
- Stosunek tłuszczu do białka: maksymalnie 2,00;
- pH: minimalnie 6;
- Sól: maksymalnie 2,8 %.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Mortadella Bologna” składa się z mieszanki mięsa wieprzowego uzyskanego z mięśni prądkowanych pochodzących z tusz, rozdrobnionych na drobne kawałki za pomocą rozdrabniacza do mięsa, kostek tłuszczu z podgardla wieprzowego, soli i pieprzu (w całości, w kawałkach lub w postaci proszku), umieszczonych w naturalnych lub syntetycznych osłonkach przepuszczających parę wodną i gotowanych przez dłuższy czas w piecach z suchym powietrzem. Proces ten musi skutkować utratą przez produkt końcowy co najmniej 3 % masy produktu przed gotowaniem. Można również stosować: żołądki wieprzowe z usuniętym śluzem, twardą słoninę, wodę zgodnie z dobrą praktyką przemysłową, naturalne środki aromatyzujące (nie więcej niż 0,3 % całkowitej masy mieszanki), przyprawy i zioła, pistacje, cukier w ilości nie większej niż 0,5 %, azotyn sodu lub potasu w ilości nie większej niż 140 ppm oraz kwas askorbinowy i jego sól sodową. Nie dopuszcza się stosowania środków aromatyzujących dym wędzarniczy, polifosforanów, substancji pomocniczych oraz wszelkich substancji mających wpływ, nawet drugorzędny, na kolor produktu. Mięso oddzielone mechanicznie nie może wchodzić w skład tego produktu.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji wędliny „Mortadella Bologna”, od przygotowania mieszanki do zakończenia etapu chłodzenia, muszą odbywać się na obszarze produkcji, o którym mowa w pkt 4 niniejszego dokumentu.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Mortadella Bologna” może być dopuszczona do konsumpcji bez opakowania w celu krojenia w plastry, pakowana próżniowo lub w zmodyfikowanej atmosferze, w całości, w porcjach lub w plastrach. Pakowanie, krojenie w plastry i porcjowanie musi mieć miejsce pod nadzorem jednostki certyfikującej wyłącznie na obszarze produkcji, o którym mowa w pkt 4 niniejszego dokumentu.

„Mortadella Bologna” jest produktem bardzo delikatnym i wrażliwym na działanie czynników zewnętrznych, w szczególności światła i powietrza. Przygotowanie wędliny „Mortadella Bologna” do krojenia w plastry wymaga usunięcia osłonki, co powoduje, że cały produkt jest bezpośrednio wystawiony na działanie powietrza i światła. Wystawienie produktu na działanie czynników zewnętrznych, w niekontrolowanych warunkach, powoduje utlenianie, które nieodwracalnie zmienia właściwości organoleptyczne produktu, powodując w szczególności ciemnienie plastrów oraz pogorszenie zapachu i smaku. Z tych powodów krojenie w plastry musi odbywać się na geograficznym obszarze produkcji, po zakończeniu etapu chłodzenia.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Nazwa chronionego oznaczenia geograficznego „Mortadella Bologna” nie może być tłumaczona i musi być podana na etykiecie czcionką wyraźną i nieusuwalną, wyraźnie odróżniającą się od wszelkich innych napisów, po której bezpośrednio następuje napis „Indicazione Geografica Protetta” [chronione oznaczenie geograficzne] lub skrót „IGP” [ChOG], które muszą być przetłumaczone na język, w którym produkt jest wprowadzany do obrotu. Zabronione jest

dodawanie jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie przewidziane. Zezwala się na stosowanie oznaczeń odnoszących się do nazw lub nazwisk, nazw przedsiębiorstw lub prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamującego ani wprowadzającego konsumenta w błąd.

#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar, na którym przygotowuje się produkt „Mortadella Bologna”, obejmuje terytorium następujących regionów lub prowincji: Emilia-Romania, Piemont, Lombardia, Wenecja Euganejska, prowincja Trydent, Toskania, Marche i Lacjum.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek między produktem „Mortadella Bologna” a obszarem geograficznym opiera się na doskonałej renomie i jakości produktu, które wynikają z wiedzy fachowej i szczególnych umiejętności producentów.

Związek z obszarem produkcji wynika z umiejętności technicznych wędliniarzy, którzy z biegiem czasu dali się poznać jako wykwalifikowani rzemieślnicy, umożliwiając ciągłość technik przetwórczych doskonale dostosowanych do utrwalonej tradycji. W odróżnieniu od zwykłej mortadeli wędlina „Mortadella Bologna” musi być wytwarzana zgodnie ze znacznie bardziej rygorystyczną procedurą, która odpowiada metodzie stosowanej od wieków na określonym obszarze geograficznym. Procedura ta pozwala na uzyskanie szczególnych cech produktu, w szczególności jego konsystencji, koloru i właściwości organoleptycznych.

Prawidłowe przeprowadzenie niektórych etapów produkcji, takich jak rozdrabnianie, nadaje produktowi charakterystyczną twardość, którą można stwierdzić zarówno w zapakowanym produkcie, jak i podczas żucia. Ograniczenia technologiczne narzucone na tym etapie umożliwiają również uzyskanie szczególnie jasnego i jednolitego odcienia rózu pod koniec procesu produkcji.

Potwierdzono to i uznano także w publikacjach branżowych. Przykładowo następujący fragment: „Chude surowe mięso kroci się w rozdrabniaczu do mięsa na kawałki o grubości mniejszej niż milimetr; jeżeli etap ten zostanie przeprowadzony nieprawidłowo, ma to negatywny wpływ na kolor, połysk i konsystencję mortadeli” pochodzi z książki „Mortadella che passione” autorstwa C. Marconiego i G. Roversiego (CAIRO, Mediolan 2015), a konkretnie z rozdziału 2 „Come si fa la mortadella IGP” [Jak powstaje Mortadella ChOG], s. 65 i następane, poświęconego procesowi produkcji Mortadella Bologna ChOG.

Ponadto proces gotowania jest kolejnym czynnikiem decydującym o uzyskaniu produktu końcowego najwyższej jakości. Jest to proces powolny, którego czas trwania jest zróżnicowany w zależności od średnicy produktu, co pozwala na uzyskanie koloru i bukietu aromatów, które wyróżniają produkt „Mortadella Bologna”. Świadczy o tym poniższy fragment: „Tradycyjny sposób przyrządzania mortadeli określa się mianem »stufatura«, ponieważ jest to powolne i długotrwałe gotowanie w niskiej temperaturze. Proces ten odbywa się w dużych piecach na suche powietrze (wentylatorowych) z wymuszoną konwekcją. Właściwości organoleptyczne mortadeli wynikają więc z faktu, że gotuje się ją powoli. Gotowanie trwa wiele godzin, zarówno ze względu na duże rozmiary kielbas mortadeli (do 40 kg), jak i ze względu na sposób przekazywania ciepła i niską temperaturę”. Fragment ten pochodzi z książki „Mortadella che passione” autorstwa C. Marconiego i G. Roversiego (CAIRO, Mediolan 2015), a konkretnie z sekcji poświęconej procesowi produkcji Mortadella Bologna ChOG w rozdziale 2 „Come si fa la mortadella IGP”, s. 68 i nast.

„Mortadella Bologna” to najsłynniejsza wędlina w bolońskiej tradycji gastronomicznej; jej początki sięgają co najmniej XVI wieku. Dowody na istnienie tego produktu można znaleźć w licznych świadectwach literackich i historycznych z poszczególnych epok, począwszy od późnego renesansu.

Lokalna tradycja wytwarzania mortadeli przetrwała do czasów współczesnych i rozprzestrzeniła się z pierwotnego obszaru produkcji na sąsiednie obszary w miarę rozwoju handlu produktami spożywczymi.

Oprócz wspomnianych wyżej świadectw historycznych nie ma wątpliwości, że produkt ten jest częścią tradycyjnego dziedzictwa gastronomicznego regionu Emilia i jest szeroko rozpowszechniony w lokalnych zwyczajach, które od tego czasu upowszechniły się na sąsiednich obszarach.

Na niektórych obszarach termin „Bologna” jest powszechnie używany w odniesieniu do „Mortadella Bologna”.

Ponadto na określonym obszarze geograficznym produkcja „Mortadella Bologna” jest równomiernie rozłożona między regiony środkowych/północnych Włoch, region Emilii-Romanii i regiony środkowych Włoch.

**Odniesienie do publikacji specyfikacji produktu**

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

---