

REGIONE PIEMONTE - COMUNICATO

Direzione Agricoltura e Cibo

Settore Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità

Richiesta di modifica, ai sensi del Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, del disciplinare di produzione del prodotto "Mortadella Bologna" IGP.

Si comunica che è pervenuta al competente Ufficio della Direzione Agricoltura e Cibo della Regione Piemonte una richiesta di modifica del disciplinare di produzione, ai sensi del Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata dal Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna, relativa al prodotto:

MORTADELLA BOLOGNA - IGP

Entro 30 (trenta) giorni dalla data di pubblicazione della presente comunicazione ogni persona, fisica o giuridica, avente un interesse legittimo, potrà produrre alla Regione Piemonte, Direzione Agricoltura e Cibo, Settore Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità, Corso Stati Uniti n. 21, 10128 Torino, eventuali osservazioni e/o opposizioni in merito alla mancata osservanza, relativamente alle parti del disciplinare oggetto di modifica, delle condizioni di cui all'articolo 5 e all'articolo 7 - paragrafo 1, del Regolamento di cui sopra, utili alla formulazione del parere regionale così come previsto dal DM 14 ottobre 2013.

Tali osservazioni e/o opposizioni devono essere inviate al seguente indirizzo di posta elettronica certificata (PEC):

valorizzazione.agroalimentare@cert.regione.piemonte.it

Per informazioni in merito alla richiesta citata è possibile contattare il Dottor Fabrizio Vidano, Direzione Agricoltura e Cibo, Settore Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità, Corso Stati Uniti n. 21, 10128 Torino, ai seguenti recapiti:

telefono: 011.4325964

e mail: fabrizio.vidano@regione.piemonte.it

Il Responsabile del Settore
Riccardo Brocardo



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

Consorzio incaricato con D.M. del 22/12/2004 delle funzioni di cui all'art. 14, 15° co. L. n. 526/99

Disciplinare di produzione Mortadella Bologna		
ORIGINALE	PROPOSTA DI MODIFICA	CONSIDERAZIONI SU MODIFICHE
<p>Articolo 1 <i>Denominazione</i></p> <p>L'indicazione geografica protetta "Mortadella Bologna" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p>	<p>Articolo 1 <i>Denominazione</i></p> <p>L'indicazione geografica protetta "Mortadella Bologna" è riservata al prodotto di salumeria che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p>	
<p>Articolo 2 <i>Zona di produzione</i></p> <p>La zona di elaborazione della "Mortadella Bologna" comprende il territorio delle seguenti regioni o province: Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio.</p>	<p>Articolo 2 <i>Zona di produzione</i></p> <p>La zona di elaborazione della "Mortadella Bologna" comprende il territorio delle seguenti regioni o province: Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio.</p>	
<p>Articolo 3 <i>Materie prime</i></p> <p>La "Mortadella Bologna" è costituita da una miscela di carni di suino ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa, ridotta a grana fine con il tritacarne, lardelli di grasso suino di gola cubettato, sale, pepe intero e/o in pezzi, insaccata in involucri naturali o sintetici e sottoposta a un prolungato trattamento di cottura in forni ad aria secca. Possono inoltre</p>	<p>Articolo 3 <i>Materie prime</i></p> <p>La "Mortadella Bologna" è costituita da una miscela di carni di suino ottenute da muscolatura striata appartenente alla carcassa, ridotta a grana fine con il tritacarne, lardelli di grasso suino di gola cubettato, sale, pepe (intero, in pezzi o in polvere), insaccata in involucri naturali o sintetici permeabili al vapore acqueo e sottoposta a un prolungato trattamento di cottura in forni ad aria secca. Tale processo deve permettere al prodotto finito di perdere almeno il 3% del peso del prodotto insaccato prima della cottura. Possono inoltre essere impiegati: stomaci trippini suini demucosati, grasso suino duro, acqua secondo buona tecnica industriale, aromi naturali nella misura non superiore allo 0,3% sul peso totale dell'impasto, spezie e piante aromatiche, pistacchio, zucchero alla dose massima dello 0,5%, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 140 parti, per milione, acido ascorbico e suo sale sodico. Non sono ammessi aromi di affumicatura, polifosfati, coadiuvanti tecnologici e qualsiasi sostanza che abbia un effetto, anche secondario, sul colore del prodotto. Non</p>	<p><i>Le modifiche proposte in questo articolo sono precisazioni volte a migliorare la qualità del prodotto e la precisione del Disciplinare, su ambiti legati alla sfera nutrizionale, qualitativa e tecnico-produttiva. Ciò tenendo conto dell'evoluzione degli stili alimentari, dell'interesse dei consumatori moderni e del processo tecnologico degli ultimi anni.</i></p> <p><i>Nello specifico:</i></p> <p>a) <i>esplicitare che può essere utilizzato anche pepe in polvere è una precisazione e tiene conto del naturale aggiornamento dello sviluppo dell'industria;</i></p> <p>b) <i>esplicitare che i budelli</i></p>



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

Consorzio incaricato con D.M. del 22/12/2004 delle funzioni di cui all'art. 14, 15° co. L. n. 526/99

Disciplinare di produzione Mortadella Bologna		
ORIGINALE	PROPOSTA DI MODIFICA	CONSIDERAZIONI SU MODIFICHE
essere impiegati: stomaci suini demucosati, grasso suino duro, acqua secondo buona tecnica industriale, aromi naturali, spezie e piante aromatiche, pistacchio, zucchero alla dose massima dello 0,5%, nitrito di sodio e/o potassio alla dose massima di 140 parti, per milione, acido ascorbico e suo sale sodico. Non sono ammessi aromi di affumicatura. Non possono essere usate carni separate meccanicamente.	possono essere usate carni separate meccanicamente.	<p><i>utilizzati per l'insacco devono garantire la permeabilità al vapore acqueo è una precisazione di quanto avviene già oggi;</i></p> <p><i>c) prevedere una % minima di calo peso durante il processo di cottura, mette al riparo dal possibile utilizzo di budelli poco traspiranti e che non permettano un'adeguata fuoriuscita di acqua durante tale fase. La perdita di acqua in cottura è fondamentale per una corretta stabilizzazione del prodotto e per garantire lo sviluppo di quelle caratteristiche sensoriali tipiche della Mortadella Bologna IGP. Esplicitare quindi una percentuale minima di calo peso in cottura ha l'obiettivo di garantire un prodotto più stabile a livello chimico-fisico e organolettico e di migliore qualità per il consumatore;</i></p> <p><i>d) modificare il termine "stomaci" con "trippini" ha l'obiettivo di utilizzare un termine più noto (il termine "trippini" compare infatti già tra gli ingredienti della mortadella IGP) e peraltro meno "svalorizzante" nell'ambito alimentare per il consumatore;</i></p> <p><i>e) si vuole inserire una % massima di aromi naturali utilizzabile nella composizione dell'impasto per evitare di avere Mortadella Bologna con una componente aromatica</i></p>



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

Consorzio incaricato con D.M. del 22/12/2004 delle funzioni di cui all'art. 14, 15° co. L. n. 526/99

Disciplinare di produzione Mortadella Bologna		
ORIGINALE	PROPOSTA DI MODIFICA	CONSIDERAZIONI SU MODIFICHE
		<p><i>troppo elevata e che si allontani dal gusto tipico della IGP indicato all'articolo 5. La % proposta rappresenta comunque già oggi la prevalenza delle ricette presenti sul mercato.</i></p> <p><i>f) Si tratta di una precisazione del Disciplinare, circa il divieto di utilizzo di alcune tipologie di ingredienti, coadiuvanti, ecc. che già oggi sono stati in maniera prevalente abbandonati dall'industria, in quanto peggiorerebbero qualitativamente il prodotto.</i></p> <p><i>Precisiamo che le modifiche proposte ai punti b) e f) sono in realtà la formalizzazione di quanto già in atto da anni, tant'è che sono già previste nell'attuale piano di controllo della IGP.</i></p> <p><i>Per tali ragioni le modifiche sono da considerarsi minori ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2 lettere da a) a e) del Reg. (UE) n. 1151/2012.</i></p>
<p>Articolo 4 <i>Metodo di elaborazione</i></p> <p>Le componenti carnee, opportunamente condizionate termicamente, vengono sottoposte a sgrossatura ed omogeneizzazione. La miscela risultante viene immessa nell'impianto di</p>	<p>Articolo 4 <i>Metodo di elaborazione</i></p> <p>Le componenti carnee, opportunamente condizionate termicamente, vengono sottoposte a sgrossatura ed omogeneizzazione. La miscela risultante viene immessa nell'impianto di triturazione che ne riduce la granulometria attraverso il passaggio in una serie di coltelli e piastre. Il tipo e la sequenza degli organi di taglio sono legati alla composizione della miscela, alla temperatura di alimentazione e alle caratteristiche dell'impianto di triturazione. Tuttavia, almeno una delle piastre deve essere caratterizzata da fori di diametro non superiore a 0,9 mm. La massa raffinata così ottenuta non può essere sottoposta ad altri processi di triturazione e la sua temperatura non</p>	<p><i>Tale modifica viene proposta per aggiornare il Disciplinare alle nuove tecnologie oggi utilizzate nel processo di triturazione delle carni per la preparazione dell'impasto della IGP. Queste nuove tecnologie utilizzano una diversa sequenza con cui sono installate le piastre utilizzate per la triturazione; non è quindi più opportuno esplicitare nel disciplinare che l'ultima piastra abbia fori di</i></p>



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

Consorzio incaricato con D.M. del 22/12/2004 delle funzioni di cui all'art. 14, 15° co. L. n. 526/99

Disciplinare di produzione Mortadella Bologna		
ORIGINALE	PROPOSTA DI MODIFICA	CONSIDERAZIONI SU MODIFICHE
<p>triturazione che riduce la granulometria dei diversi componenti attraverso il passaggio in una serie di piastre con fori di diametro decrescente, ciascuna preceduta da un coltello. Il tipo e la sequenza degli organi di taglio sono legati alla composizione della miscela, alla temperatura di alimentazione e alle caratteristiche dell'impianto di triturazione. La piastra di uscita, comunque, deve avere fori di diametro non maggiori di 0,9 mm. La massa raffinata così ottenuta non può essere sottoposta ad altri processi di triturazione e la sua temperatura non deve essere maggiore di +1°C.</p> <p>Per la preparazione dei lardelli il grasso suino di gola è cubettato scaldato e quindi lavato in acqua e sgocciolato. L'impastatura di tutti i componenti deve essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica.</p> <p>Dopo l'impastatura ed il successivo insacco il prodotto viene cotto in stufe</p>	<p>deve essere maggiore di +1°C.</p> <p>Per la preparazione dei lardelli il grasso suino di gola è cubettato scaldato e quindi lavato in acqua e sgocciolato. L'impastatura di tutti i componenti deve essere effettuata in macchine sottovuoto o a pressione atmosferica.</p> <p>Dopo l'impastatura ed il successivo insacco il prodotto viene cotto in stufe ad aria secca. L'entità del trattamento è legata al diametro del prodotto e comunque la temperatura a cuore del prodotto non dovrà essere inferiore a 70°C.</p> <p>Dopo la cottura il prodotto deve essere rapidamente raffreddato.</p> <p>La temperatura a cuore deve raggiungere nel minor tempo possibile valori inferiori ai 10°C.</p>	<p>diametro non superiori a 0,9mm, ma è invece corretto esplicitare che almeno una delle piastre in sequenza abbia fori di diametro non superiori a 0,9mm.</p> <p>In aggiunta, si ritiene opportuno togliere il riferimento alla temperatura di uscita dell'impasto dal tritacarne, che rappresentava un requisito tecnico per garantire una migliore sminuzzatura delle carni e un impasto più omogeneo. Oggi, alla luce degli sviluppi del processo tecnologico-produttivo della Mortadella Bologna IGP, non è più un parametro tecnico indicativo di una buona qualità di impasto, in quanto con le nuove tecnologie ormai di uso comune si riescono ad ottenere ottimi impasti anche (e in alcuni casi soprattutto) a temperature superiori.</p> <p>Per tali ragioni la modifica è da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2 lettere da a) a e) del Reg. (UE) n. 1151/2012.</p>



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

Consorzio incaricato con D.M. del 22/12/2004 delle funzioni di cui all'art. 14, 15° co. L. n. 526/99

Disciplinare di produzione Mortadella Bologna		
ORIGINALE	PROPOSTA DI MODIFICA	CONSIDERAZIONI SU MODIFICHE
<p>ad aria secca. L'entità del trattamento è legata al diametro del prodotto e comunque la temperatura a cuore del prodotto non dovrà essere inferiore a 70°C.</p> <p>Dopo la cottura il prodotto deve essere rapidamente raffreddato.</p> <p>La temperatura a cuore deve raggiungere nel minor tempo possibile valori inferiori ai 10°C.</p>		
<p>Articolo 5 <i>Caratteristiche</i></p> <p>La "Mortadella Bologna" all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche:</p> <p><i>Caratteristiche organolettiche:</i></p> <p>aspetto esterno: forma ovale o cilindrica;</p> <p>consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza non elastica;</p> <p>aspetto al taglio: la superficie di taglio deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme. Nella fetta</p>	<p>Articolo 5 <i>Caratteristiche</i></p> <p>La "Mortadella Bologna" all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche:</p> <p>Caratteristiche organolettiche:</p> <p>aspetto esterno: forma ovale o cilindrica;</p> <p>consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza non elastica;</p> <p>aspetto al taglio: la superficie di taglio deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme. Nella fetta devono essere presenti in quantità non inferiore al 15% della massa totale, quadrettature bianco perlaccee di tessuto adiposo, eventualmente unite a frazioni muscolari. Le quadrettature devono essere ben distribuite ed aderenti all'impasto. Devono essere assenti sacche di grasso e gelatina ed il velo di grasso deve essere contenuto; colore: rosa vivo uniforme; odore: profumo tipico aromatico; sapore: gusto tipico e delicato senza tracce di affumicatura</p> <p>Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:</p> <p>proteine totali: min. 13,5% 14,50%; rapporto collagene/proteine: max. 0,20 0,18; rapporto acqua/proteine: max. 4,10; rapporto grasso/proteine: max.</p>	<p><i>Recependo l'evoluzione degli stili alimentari e le nuove esigenze dei consumatori moderni, si vuole aumentare il livello di proteine totali minime dall'attuale 13,5% al 14,50% e diminuire a 0,18 max. il rapporto collagene/proteine rispetto all'attuale 0,20 ed inserire un valore massimo di sale presente nel prodotto finito pari al 2,8%. In questo modo si garantirà che l'impasto abbia una quantità maggiore di tagli nobili del suino (parti di muscolatura striata) e una minore quantità di tagli meno nobili, ricchi appunto di collagene (come, ad esempio la trippa suina).</i></p> <p><i>L'inserimento di un valore massimo di sale presente nel prodotto finito ha principalmente un obiettivo di marketing, andando incontro alle richieste del consumatore moderno, che è sempre più attento agli aspetti nutrizionali</i></p>



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

Consorzio incaricato con D.M. del 22/12/2004 delle funzioni di cui all'art. 14, 15° co. L. n. 526/99

Disciplinare di produzione Mortadella Bologna		
ORIGINALE	PROPOSTA DI MODIFICA	CONSIDERAZIONI SU MODIFICHE
<p>devono essere presenti in quantità non inferiore al 15% della massa totale, quadrettature bianche perlacce di tessuto adiposo, eventualmente unite a frazioni muscolari. Le quadrettature devono essere ben distribuite ed aderenti all'impasto. Devono essere assenti sacche di grasso e gelatina ed il velo di grasso deve essere contenuto; colore: rosa vivo uniforme; odore: profumo tipico aromatico; sapore: gusto tipico e delicato senza tracce di affumicatura</p> <p><i>Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:</i></p> <p>proteine totali: min. 13,5%; rapporto collagene/proteine: max. 0,20; rapporto acqua/proteine: max. 4,10; rapporto grasso/proteine: max. 2,00; ph: min. 6.</p>	<p>2,00; ph: min. 6; sale: max 2,8%.</p>	<p><i>e alla composizione dei prodotti e risulta particolarmente attento al contenuto di sale negli alimenti. Nello stabilire il limite del 2,8% si è tenuto conto che già attualmente la Mortadella Bologna Igp in commercio ha un contenuto in sale inferiore a questo valore e quindi molto ridotto rispetto a molti altri salumi non cotti, come ad esempio salami e prosciutti crudi.</i></p> <p><i>Anche queste modifiche proposte, come quelle riportate all'articolo 3, rappresentano di fatto già la fotografia del mercato attuale della IGP, come emerso dall'esito delle analisi chimico-fisiche svolte negli ultimi anni sul prodotto certificato. Le aziende produttrici, infatti, si sono già autonomamente adattate alle esigenze del consumatore, che desidera un prodotto sempre più "magro" e più digeribile (la proteina collagenica è infatti più difficilmente digeribile di quella dei muscoli striati) e a basso contenuto di sale. Queste modifiche si ritiene possano contribuire ad ottenere un miglioramento della qualità minima del prodotto, anche se come detto già oggi sono parametri rispettati da oltre il 90% delle aziende produttrici.</i></p> <p>Per tali ragioni la modifica è da considerarsi minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2 lettere da a) a e) del Reg. (UE) n. 1151/2012.</p>



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

Consorzio incaricato con D.M. del 22/12/2004 delle funzioni di cui all'art. 14, 15° co. L. n. 526/99

Disciplinare di produzione Mortadella Bologna		
ORIGINALE	PROPOSTA DI MODIFICA	CONSIDERAZIONI SU MODIFICHE
<p>Articolo 6 <i>Controlli</i></p> <p>Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (U.S.L.) dello stabilimento – il quale ai sensi del capitolo IV “controllo della produzione” del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, accerta e, mediante un’ispezione adeguata, controlla che i prodotti a base di carne rispondano ai criteri di produzione stabiliti dal produttore e, in particolare, che la composizione corrisponda realmente alle diciture dell’etichetta, essendogli attribuita tale funzione specialmente nel caso i cui sia usata la denominazione commerciale di cui al capitolo V, punto 4 del sopracitato decreto legislativo (“la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l’autorizza”) – la vigilanza per l’applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero</p>	<p>Articolo 6 <i>Controlli</i></p> <p>Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (U.S.L.) dello stabilimento – il quale ai sensi del capitolo IV “controllo della produzione” del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537, accerta e, mediante un’ispezione adeguata, controlla che i prodotti a base di carne rispondano ai criteri di produzione stabiliti dal produttore e, in particolare, che la composizione corrisponda realmente alle diciture dell’etichetta, essendogli attribuita tale funzione specialmente nel caso i cui sia usata la denominazione commerciale di cui al capitolo V, punto 4 del sopracitato decreto legislativo (“la denominazione commerciale seguita dal riferimento alla norma o legislazione nazionale che l’autorizza”) – la vigilanza per l’applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolta dal Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali, il quale può avvalersi, ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio della “Mortadella Bologna” dell’Associazione industriali delle carni o di un organismo a tal fine costituito dai produttori, conformemente a quanto stabilito dall’art. 37 del regolamento (UE) 1151/2012.</p>	



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

Consorzio incaricato con D.M. del 22/12/2004 delle funzioni di cui all'art. 14, 15° co. L. n. 526/99

Disciplinare di produzione Mortadella Bologna		
ORIGINALE	PROPOSTA DI MODIFICA	CONSIDERAZIONI SU MODIFICHE
delle risorse agricole, alimentari e forestali, il quale può avvalersi, ai fini della vigilanza sulla produzione e sul commercio della "Mortadella Bologna" dell'Associazione industriali delle carni o di un organismo a tal fine costituito dai produttori, conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) 1151/2012.		
Articolo 7 <i>Designazione e presentazione</i> La designazione della indicazione geografica protetta "Mortadella Bologna" è intraducibile e deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "indicazione Geografica Protetta" e/o dalla sigla "IGP" che deve essere tradotta nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente	Articolo 7 <i>Designazione e presentazione</i> La designazione della indicazione geografica protetta "Mortadella Bologna" è intraducibile e deve essere apposta sull'etichetta in caratteri chiari e indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta ed essere immediatamente seguita dalla menzione "indicazione Geografica Protetta" e/o dalla sigla "IGP" che deve essere tradotta nella lingua in cui il prodotto viene commercializzato. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente. La "Mortadella Bologna" può essere immessa al consumo sfusa ovvero confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, in tranci o affettata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire, sotto la vigilanza della struttura di controllo indicata all'art. 6, esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art 2.	



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

Consorzio incaricato con D.M. del 22/12/2004 delle funzioni di cui all'art. 14, 15° co. L. n. 526/99

Disciplinare di produzione Mortadella Bologna		
ORIGINALE	PROPOSTA DI MODIFICA	CONSIDERAZIONI SU MODIFICHE
<p>prevista.</p> <p>È tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.</p> <p>La "Mortadella Bologna" può essere immessa al consumo sfusa ovvero confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata, intera, in tranci o affettata. Le operazioni di confezionamento, affettamento e porzionamento devono avvenire, sotto la vigilanza della struttura di controllo indicata all'art. 6, esclusivamente nella zona di produzione indicata all'art 2.</p>		
<p>Articolo 8 <i>Note storiche e legami con il territorio della Mortadella Bologna</i></p> <p>La mortadella di Bologna è il più famoso insaccato della tradizione gastronomica felsinea, le cui origini storiche si perdono nel lontano XVI secolo.</p> <p>A partire dal tardo</p>	<p>Articolo 8 <i>Note storiche e legami con il territorio della Mortadella Bologna</i></p> <p>La mortadella di Bologna è il più famoso insaccato della tradizione gastronomica felsinea, le cui origini storiche si perdono nel lontano XVI secolo.</p> <p>A partire dal tardo periodo rinascimentale sono numerose le tracce di tale prodotto in testimonianze letterarie e storiche delle varie epoche.</p> <p>In tempi più recenti si è mantenuta la tradizione di una mortadella tipica, che dall'area originaria di produzione si è estesa nei territori limitrofi, seguendo la diffusione dei</p>	



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

Consorzio incaricato con D.M. del 22/12/2004 delle funzioni di cui all'art. 14, 15° co. L. n. 526/99

Disciplinare di produzione Mortadella Bologna		
ORIGINALE	PROPOSTA DI MODIFICA	CONSIDERAZIONI SU MODIFICHE
<p>periodo rinascimentale sono numerose le tracce di tale prodotto in testimonianze letterarie e storiche delle varie epoche.</p> <p>In tempi più recenti si è mantenuta la tradizione di una mortadella tipica, che dall'area originaria di produzione si è estesa nei territori limitrofi, seguendo la diffusione dei prodotti alimentari ed i relativi scambi commerciali.</p> <p>Oltre alle richiamate testimonianze storiche, è indubbio che il prodotto in questione sia patrimonio della gastronomia emiliana tradizionale, largamente presente negli usi locali che si sono poi ampliati a zone contigue.</p> <p>Per quanto concerne il legame con il territorio, si segnala quale determinante fattore umano l'esistenza di maestranze qualificate che hanno trasmesso di generazione in generazione la tradizione affermatasi nei secoli.</p>	<p>prodotti alimentari ed i relativi scambi commerciali.</p> <p>Oltre alle richiamate testimonianze storiche, è indubbio che il prodotto in questione sia patrimonio della gastronomia emiliana tradizionale, largamente presente negli usi locali che si sono poi ampliati a zone contigue.</p> <p>Per quanto concerne il legame con il territorio, si segnala quale determinante fattore umano l'esistenza di maestranze qualificate che hanno trasmesso di generazione in generazione la tradizione affermatasi nei secoli.</p>	



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

Consorzio incaricato con D.M. del 22/12/2004 delle funzioni di cui all'art. 14, 15° co. L. n. 526/99
