

Direzione Agricoltura, Settore Valorizzazione del Sistema Agroalimentare e Tutela della Qualità
Richiesta di modifica del disciplinare di produzione, ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata dal Consorzio Mortadella Bologna, relativa al prodotto: Mortadella Bologna - IGP

Si comunica che è pervenuta al competente Ufficio della Direzione Agricoltura della Regione Piemonte una richiesta di modifica del disciplinare di produzione, ai sensi del Reg. (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata dal Consorzio 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, 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:

valorizzazione.agroalimentare@cert.regione.piemonte.it

Per informazioni in merito alla richiesta citata è possibile contattare il Dottor Fabrizio Vidano, Direzione Agricoltura, 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
Paolo CUMINO



Consorzio 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 ATTUALMENTE IN USO	PROPOSTA MODIFICHE DISCIPLINARE	SPIEGAZIONI MODIFICHE PROPOSTE
<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 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 essere impiegati: stomaci suini demucosati, grasso suino duro, acqua secondo buona tecnica industriale, aromi ad esclusione di quelli di affumicatura e delle sostanze aromatizzanti ottenute per sintesi chimica, ma non identiche chimicamente ad una sostanza naturalmente presente in un prodotto di origine vegetale o animale, 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, glutammato monosodico.</p> <p>Non possono essere usate carni separate meccanicamente.</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 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 essere impiegati: stomaci suini demucosati, grasso suino duro, acqua secondo buona tecnica industriale, aromi naturali ad esclusione di quelli di affumicatura e delle sostanze aromatizzanti ottenute per sintesi chimica, ma non identiche chimicamente ad una sostanza naturalmente presente in un prodotto di origine vegetale o animale, 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, glutammato monosodico.</p> <p>Non possono essere usate carni separate meccanicamente.</p>	<p>La modifica richiesta è relativa all'art.3. Nello specifico si chiede di eliminare dalla lista degli ingredienti il glutammato monosodico e di consentire l'utilizzo solamente degli aromi naturali.</p> <p>Queste modifiche sono ritenute necessarie nell'ottica di:</p> <ul style="list-style-type: none">- valorizzare maggiormente la Mortadella Bologna IGP;- migliorare dal punto di vista qualitativo e di immagine il prodotto agli occhi dei consumatori, sempre più attenti agli aspetti legati all'alimentazione e alla nutrizione;- abbreviare la lista ingredienti in etichetta;- proteggere da potenziali attacchi mediatici, sempre più frequenti nel mondo dei salumi. <p>Queste modifiche possono essere ritenute minori ai sensi del Reg (UE) n. 1151/2012 art. 53, par. 2, 3° poiché non alterano le caratteristiche organolettiche del prodotto, che rimane così come il consumatore lo conosce; inoltre non rappresentano un aumento delle restrizioni relative alla commercializzazione del prodotto o delle sue materie prime.</p>



Consorzio Mortadella Bologna

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

<p style="text-align: center;">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 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 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 style="text-align: center;">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 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 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 style="text-align: center;">Articolo 5 <i>Caratteristiche</i></p> <p>La "Mortadella Bologna" all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 5 <i>Caratteristiche</i></p> <p>La "Mortadella Bologna" all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-</p>	



Consorzio Mortadella Bologna

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

<p>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 devono essere presenti in quantità non inferiore al 15% della massa totale, quadrettature bianco perlacee 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>Articolo 6 <i>Controlli</i></p> <p>Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale dello stabilimento che accerta anche gli aspetti connessi con l'etichettatura del prodotto, l'effettuazione dei controlli è svolta ai sensi delle disposizioni emanate dall'autorità nazionale competente in base alle attribuzioni sancite dall'art 53 della legge n. 128/1998 che prevede fra l'altro l'autorizzazione di apposite strutture autorizzate.</p> <p>Articolo 7 <i>Designazione e presentazione</i></p> <p>La designazione della indicazione</p>	<p>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 devono essere presenti in quantità non inferiore al 15% della massa totale, quadrettature bianco perlacee 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>Articolo 6 <i>Controlli</i></p> <p>Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale dello stabilimento che accerta anche gli aspetti connessi con l'etichettatura del prodotto, l'effettuazione dei controlli è svolta ai sensi delle disposizioni emanate dall'autorità nazionale competente in base alle attribuzioni sancite dall'art 53 della legge n. 128/1998 che prevede fra l'altro l'autorizzazione di apposite strutture autorizzate.</p> <p>Articolo 7 <i>Designazione e presentazione</i></p> <p>La designazione della indicazione</p>	
--	--	--



Consorzio Mortadella Bologna

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

<p>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.</p> <p>È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente 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>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.</p> <p>È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente 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>	
--	--	--