Ref. Ares(2015)1955336 - 08/05/2015

DOCUMENTO UNICO

"MORTADELLA DI PRATO"

n. UE: [esclusivamente per uso UE]

[barrare con una "X" la casella pertinente] **DOP ( )** **IGP (x)**

1. DENOMINAZIONE (DENOMINAZIONI) [DELLA DOP O IGP]

" Mortadella di Prato "

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

ITALIA

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

La denominazione "Mortadella di Prato" distingue un prodotto di salumeria costituito da un impasto di carni suine, sale marino, aglio, spezie e alchermes (o alkermes, in quantità compresa fra lo 0,3 e lo 0,6 %), insaccato e sottoposto a trattamento termico. Il prodotto al momento della immissione al consumo deve presentare le seguenti caratteristiche: *peso*: compreso tra 0,5 e 10 Kg; *forma*: cilindrica o vagamente ellittica; *dimensioni*: lunghezza compresa tra 8 e 70 cm, diametro compreso tra 6 e 35 cm; *caratteristiche organolettiche*: *consistenza dell'impasto*: soda e compatta, morbida al palato per la fine macinatura; *colore esterno*: rosato tendente all'opaco; *colore interno*: rosa scuro, grazie all'azione colorante dell'alchermes, con macchie di bianco dovute ai cubetti di grasso; *profumo*: penetrante aroma speziato con nota di alchermes fin dal primo impatto; *sapore*: tipico del prodotto per il contrasto fra il sapore caldo e pungente delle spezie, dell'aglio e del sale marino e quello dolce e delicato dell'alchermes; *caratteristiche chimico-fisiche*: *rapporto lipidi/proteine*: max 1,5;

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Gli alimenti dei suini destinati alla produzione della "Mortadella di Prato" dovranno essere presentati preferibilmente sotto forma di broda o pastone e avere una presenza di sostanza secca non inferiore al 45% del totale fino a 80 kg di peso vivo e non inferiore al 55% del totale nella fase di ingrasso. Il siero di latte (sottoprodotto di cagliate) e il latticello (sottoprodotto della lavorazione del burro) non dovranno superare i 15 l capo/giorno).

La "Mortadella di Prato" è costituita esclusivamente dai seguenti tagli di carne, nelle percentuali indicate: spalla: da 40 a 50%; lardo: da 9 a 15%; rifilatura prosciutto: da 10 a 20%; capocollo: da 5 a 15%; guanciale: da 5 a 15%; pancetta: da 5 a 10%. Gli ingredienti obbligatori sono: alchermes: da 0,3 a 0,6%; pepe macinato: da 0,1 a 0,3%; pepe in grani: da 0,1 a 0,2%; sale marino: da 2,0 a 3,0%: spezie macinate (coriandolo, cannella, noce moscata, macis e chiodi di garofano): da 0,1 a 0,25%; aglio: da 0,08 a

0,2%; è vietata l’aggiunta di glutammato di sodio. Le carni utilizzate devono provenire da suini di peso non inferiore a 160 Kg (+/- 10%) ed età alla macellazione superiore ai 9 mesi. Tra la macellazione del suino e la lavorazione della carne deve intercorrere un intervallo minimo di 24 ore e massimo di 96 ore.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Le seguenti fasi della produzione della “Mortadella di Prato” devono avvenire nella zona geografica in successione continua, senza intervalli di tempo: *Rifilatura, macinatura ed impastatura; Insaccatura e legatura; Stufatura e cottura; Risciacquo e raffreddamento*.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Dal raffreddamento con conseguente asciugatura al confezionamento non deve trascorrere un tempo superiore ai 20 minuti. Il mancato rispetto del limite temporale indicato, oltre a causare il rischio di proliferazione microbica, avrebbe l’effetto di rompere irrimediabilmente il delicato equilibrio organolettico del prodotto, compromettendone l’aroma e alterandone il caratteristico colore rosato.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

La “Mortadella di Prato” può essere commercializzata intera, in tranci o a fette. La confezione reca obbligatoriamente in etichetta a caratteri chiari e leggibili, , il logo, come da riproduzione sotto riportata, formato da una immagine ellittica intersecata nella parte inferiore dal perimetro di un riquadro di forma rettangolare, che modifica la sagoma dell’ovale, fondendosi con esso in un’unica figura.



Il logo, la cui larghezza non può essere comunque inferiore ai 2,5 cm, si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo. Esso dovrà comunque essere ripetuto sulle due superfici minori, al fine di garantire la riconoscibilità del prodotto, qualora lo stesso fosse affettato sul banco dal rivenditore finale. E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' 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 il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente documento unico.

4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona di lavorazione, condizionamento della "Mortadella di Prato" comprende l'intero territorio del comune di Prato e dei comuni di Agliana, Quarrata e Montale in provincia di Pistoia.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Il territorio di Prato è caratterizzato da un uso razionale delle acque del fiume che lo attraversa, il Bisenzio, e di altri torrenti. La necessità di bonificare la vasta e fertile pianura alluvionale e l'intuizione di poterne sfruttare le acque a fini energetici, per il funzionamento sia di mulini che di macchine tessili, emersero fin dal XII e portarono alla costruzione delle c. d. "gore", una vasta rete di canali artificiali che percorrono la piana pratese e toccano i comuni confinanti di Agliana, Quarrata e Montale, ricadenti nella provincia di Pistoia. Le gore e i torrenti, oltre alla fornitura di energia, permisero anche lo sviluppo fin dall'epoca medievale dell'Arte dei Beccai (macellai), un'attività che, per motivi di igiene, richiedeva, come il mestiere di tintore, abbondanza di acqua corrente. Fu allora che si affermarono la lavorazione e l'uso di carne suina, che godeva di particolare reputazione e costituiva una voce importante per l'economia, tanto da rappresentare il consumo principale nei mesi invernali. Ogni famiglia contadina allevava il proprio maiale ed i cittadini abbienti ricorrevano al sistema della soccida, con il quale si affidavano ai contadini capi da ingrassare, col patto di far "a mezzo di ciò che Dio ne fa". Anche nei secoli successivi il consumo annuale di carne suina era notevole, sicché i "salsicciari" pratesi rappresentavano una categoria di gran fama, sottoposta ad un dazio particolare a causa dell'imponenza del giro d'affari rappresentato già allora dagli insaccati. La particolare conformazione idrica del territorio ha dunque favorito la secolare vicinanza fra l'antico mestiere del tintore, al quale si deve il primitivo utilizzo della cocciniglia, e il mestiere del beccaio, al quale si deve il successivo impiego della celeberrima "grana del tintore" come colorante e aromatizzante anche negli insaccati.

La "Mortadella di Prato" ha una reputazione che si basa principalmente sull'uso dell'alchermes, che, generando un contrasto fra il suo sapore dolce e delicato e il sapore caldo e pungente delle spezie, dell'aglio e del sale marino, conferisce al prodotto caratteristiche organolettiche del tutto originali. Il tradizionale "saper fare" locale rafforza questa specificità attraverso: la scelta dei tagli di carne più idonei alla cottura; l'ottenimento di una particolare coesione dell'impasto dalla combinazione delle proteine dei tessuti connettivi con gli zuccheri contenuti nell'alchermes; il potenziamento della protezione dei grassi dall'irrancidimento per l'azione batteriostatica e antiossidante esplicata dal mix di spezie macinate, pepe nero, aglio e sale marino; la garanzia di una asciugatura prolungata e graduale del prodotto per il fatto di far precedere la cottura dalla stufatura. Tutti aspetti che, nell'insieme, rendono il prodotto un unicum nel panorama gastronomico italiano.

La presenza dell'alchermes come ingrediente caratterizzante della "Mortadella di Prato" è un sicuro marcatore dell'origine e dell'esclusività pratese del prodotto. L'alchermes è infatti un liquore di colore rosso vivo ottenuto un tempo esclusivamente dalla cocciniglia, un insetto parassita essiccato e polverizzato, che per secoli è stato adoperato nella tintura dei tessuti, vale a dire in quella che è sempre stata l'attività economica principale svolta nell'ambito delle "gore" della città e del comprensorio di Prato. La grande dimestichezza pratese con la cocciniglia ha generato una grande versatilità negli usi del colorante, che ha investito tanto il settore tessile quanto quello alimentare e medicinale. In particolare è rimasto vivo l'utilizzo

gastronomico dell'alchermes, dalla salumeria alla pasticceria tipica ("pesche di Prato"). Questa specificità, unita al fatto che le aziende pratesi hanno saputo conservare i metodi produttivi tradizionali, ha rinsaldato la reputazione della "Mortadella di Prato", che è indubbia e supportata da copiosa documentazione. I primi documenti certi sulla "Mortadella di Prato" come prodotto originario della città di Prato risalgono al 1733, in occasione della beatificazione di suor Caterina de' Ricci, quando le monache dei monasteri domenicani di Prato allestiscono per gli ospiti un pranzo dove essa figura come specialità locale. Ritroviamo la "Mortadella di Prato" menzionata con questo nome nel 1854 nel carteggio Guasti-Pierallini, in articoli del giornale "Lo Zenzero" del 1862 e, lungo tutto il corso dell'800, in volumi di economia ("L'Italia economica" del 1868, "l'Italia all'opera" del 1869), in relazioni redatte in lingua italiana, inglese e francese per le Esposizioni internazionali di Londra e Parigi e in una nota di un commissario francese di polizia, che ci ragguaglia sull'esportazione del prodotto in Francia (1867) a conferma della sua conquistata reputazione. Nella relazione di un commissario per l'Esposizione internazionale di Londra, in particolare, si dice che "Le Mortadelle di Prato e di Bologna fuori (cioè all'estero) dan nome al genere intero". Anche durante il Novecento sono numerosi i riferimenti documentati alla "Mortadella di Prato", che valicano l'ambito dei ricettari locali per investire l'editoria, la stampa quotidiana nazionale e il mondo della gastronomia nazionale e internazionale, evidenziando in tal modo una crescita importante della sua rinomanza. La sua peculiarità ha fatto sì che il prodotto fosse presente in molti libri di cucina e guide gastronomiche locali, nazionali e internazionali, fin dalla prima edizione della "Guida gastronomica d'Italia" del Touring Club Italiano (1931). La sua fama è anche legata alla predilezione dimostrata da grandi chef e personaggi della cultura e della gastronomia internazionali, come lo scrittore M, V. Montalban. E' stata inoltre valorizzata come espressione genuina della tradizione gastronomica di Prato da associazioni come l'Accademia della cucina italiana (1987) e Slow Food, che nel 2000 ha istituito un presidio del prodotto. Fin dal '700 si usa gustare localmente la "Mortadella di Prato" con i fichi oppure nella cucina tradizionale come ingrediente di molti piatti tipici, tra i quali i "sedani alla pratese". Il prodotto viene abitualmente proposto in fiere anche di carattere internazionale, oltre che nella locale manifestazione "Divini profumi. Tra bere e sapere, cultura e sapori della provincia di Prato".

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione per il riconoscimento della indicazione geografica protetta "Mortadella di Prato" nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. n. 192 del 20 agosto 2014.

Il testo del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali al seguente link: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

oppure accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su "*Prodotti DOP IGP*" (in alto a destra dello schermo), poi su *Prodotti DOP IGP STG* (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su "*Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*".