DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELL'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
MORTADELLA BOLOGNA

Art. 1 (Denominazione)

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.

Art. 2 (Zona di produzione)

La zona di elaborazione della Mortadella Bologna comprende il territorio delle seguenti Regioni o Provincie:
Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Provincia di Trento, Toscana, Marche e Lazio.

Art. 3 (Materie prime)

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.
Non possono essere usate carni separate meccanicamente.

Art. 4 (Metodo di elaborazione)

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, ciscuna 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.
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.
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.
Dopo la cottura il prodotto deve essere rapidamente raffreddato.
La temperatura a cuore deve raggiungere nel minor tempo possibile valori inferiori ai 10° C.

Art. 5 (Caratteristiche)

La Mortadella Bologna all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche:
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Aspetto esterno: forma ovale o cilindrica.
Consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza non elastica.
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.
CARATTERISTICHE CHIMICHE E CHIMICO-FISICHE

Proteine totali	min. 13,5%
Rapporto collageno/proteine	max. 0,20
Rapporto acqua/proteine	max. 4,10
Rapporto grasso/proteine	max. 2,00
PH	min. 6

Art. 6 (Controlli)

Fatte salve le competenze attribuite dalla legge al medico veterinario ufficiale (USL) dello stabilimento - il quale ai sensi del capitolo IV "controllo della produzione" del D.Lgs. 30/12/1992, n. 537, accerta e mediante una 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 in 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 da quanto stabilito dall'art. 10 del Regolamento CEE n. 2081 del 14/07/1992.

Art. 7 (Designazione e presentazione)

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.
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 purchè 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.

NOTE STORICHE E LEGAMI CON IL TERRITORIO DELLA MORTADELLA BOLOGNA

*

La mortadella di Bologna è il più famoso insaccato della tradizione gastronomica felsinea, le cui origini storiche si perdono nel lontano XVI secolo.
A partire dal tardo periodo rinascimentale sono numerose le traccie di tale prodotto in testimonianze letterarie e storiche delle varie epoche.
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.
Oltre alle richiamete 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.
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.

Mortad.sto



Città con più di 1.000.000 abit.
.. da 500.000 a 1.000.000 ..
.. .. 100.000 .. 500.000 ..
.. .. 50.000 .. 100.000 ..
.. con meno di 50.000 ..

—— Le Capitali di Stato sono sottolineate con linea grossa
—— I Capoluoghi di Provincia sono sottolineati con linea sottile
-·-·- Confine di Stato
····· .. .. Regione