

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DELLA INDICAZIONE DI GEOGRAFICA PROTETTA
"MORTADELLA DI BOLOGNA IGP"**

ARTICOLO 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.

ARTICOLO 2. Zona di produzione

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.

ARTICOLO 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.

ARTICOLO 4. Metodo di elaborazione

Le componenti carnee, opportunamente condizionate termicamente, vengono sottoposte a sgrassatura 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. 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.

ARTICOLO 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 collagene/proteine: max. 0,20; rapporto acqua/proteine: max. 4,10; rapporto grasso/proteine: max. 2,00; ph: min. 6.

ARTICOLO 6. Controlli

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.

ARTICOLO 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. 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.