

## **RICHIESTA DI MODIFICA DI DISCIPLINARE**

### **«Mortadella Bologna»**

Indicazione geografica protetta registrata con Reg. (CE) n. 1549/98 del 17 luglio 1998.

#### **Richiedente**

Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna  
Milanofiori, Strada 4 – Palazzo Q8  
20089 Rozzano (MI)  
Tel: 028925901  
Mail: [infom@mortadellabologna.com](mailto:infom@mortadellabologna.com)  
PEC: [mortadellabologna@promopec.it](mailto:mortadellabologna@promopec.it)

#### **Sintesi del disciplinare**

##### Tipo di prodotto

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

##### 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.

##### Materie prime

###### ***Le parole***

« 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, 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. »

###### ***Sono sostituite dalle parole***

« 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: 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 possono essere usate carni separate meccanicamente. »

#### Metodo di elaborazione

##### *Le parole*

« 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. »

##### *Sono sostituite dalle parole*

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

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.

#### 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 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;

*Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:*

***Le parole***

« 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. »

***Sono sostituite dalle parole***

« Proteine totali: min. 14,50%;  
Rapporto collagene/proteine: max. 0,18;  
Rapporto acqua/proteine: max. 4,10;  
Rapporto grasso/proteine: max. 2,00;  
pH: min. 6;  
sale: max 2,8%. »

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.

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 tracce 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 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. 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.