



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

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

PROGRAMMA PER IL MIGLIORAMENTO DELLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DELLA MORTADELLA BOLOGNA IGP

PREMESSO

che con il Regolamento (CE) n. 1549 della Commissione del 17 luglio 1998, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee L. 202 del 17 luglio 1998, è stata registrata l'Indicazione Geografica Protetta "Mortadella Bologna";

che il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio prevede un sistema di protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;

che l'art. 14, comma 15, della L. n. 526/99 riconosce che i Consorzi di tutela delle DOP e delle IGP hanno funzioni di tutela, di promozione, di **valorizzazione**, di informazione al consumatore e di cura generale degli interessi relativi alle denominazioni. In particolare, i Consorzi "possono avanzare proposte di disciplina regolamentare e svolgono compiti consultivi relativi al prodotto interessato" e "possono definire programmi recanti misure di carattere strutturale e di adeguamento tecnico finalizzate al miglioramento qualitativo delle produzioni in termini di sicurezza igienico-sanitaria, caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche e nutrizionali del prodotto commercializzato", volte al miglioramento continuo della qualità che rientra tra gli scopi del Consorzio Italiano tutela Mortadella Bologna;

che l'articolo 45 del Regolamento (UE) n. 1151/2012, dedicato al *"Ruolo dei gruppi"*, ovvero dei Consorzi e in generale delle associazioni di produttori, prevede, in particolare, che *"fatte salve le disposizioni specifiche relative alle organizzazioni di produttori e alle organizzazioni interprofessionali stabilite dal Regolamento (CE) n. 1234/2007, un gruppo può:*

*f) adottare misure per la valorizzazione dei prodotti e, se necessario, **adottare provvedimenti volti a impedire o contrastare misure che sono o rischiano di essere svalorizzanti per l'immagine dei prodotti;***

che con DM del 22 dicembre 2004, poi rinnovato con protocollo del 22/6/2020 è stato riconosciuto il Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna al quale è stato attribuito l'incarico di svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della L. n. 526/99;

che, sulla base dell'art. 45 paragrafo 1 lett. f) del Regolamento comunitario e in considerazione del riconoscimento ministeriale sopra citato (con il quale viene conferito incarico pubblico al Consorzio), tutte le aziende produttrici iscritte al sistema di controllo sono tenute al rispetto dei regolamenti consortili. Al Consorzio è riconosciuto il potere di *"adottare provvedimenti volti ad impedire o contrastare misure che sono o rischiano di essere svalorizzanti per l'immagine dei prodotti"* e quindi di regolamentare in tal senso.



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

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

CONSIDERATO

che il consumatore moderno richiede un livello di qualità sempre maggiore dei prodotti alimentari, soprattutto dal punto di vista nutrizionale e organolettico, e - conseguentemente - è necessario adeguarsi a tali esigenze per mantenere un posizionamento di mercato idoneo;

che il Consorzio, a dimostrazione di aver intrapreso la via del miglioramento qualitativo del prodotto, ha già avviato la procedura per una modifica al Disciplinare di produzione, prevalentemente focalizzata su aspetti tecnologici e di composizione chimica del prodotto;

che il Disciplinare di produzione della Mortadella Bologna IGP individua le seguenti caratteristiche organolettiche del prodotto tutelato:

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.

che al fine di riconoscere e verificare le suddette caratteristiche risulta necessario determinare i requisiti di verifica sensoriale del prodotto in conformità al Disciplinare, in quanto le conoscenze e le competenze in ambito di analisi sensoriale si sono evolute e permettono comunque l'applicazione di metodologie di analisi che tendono a ridurre la soggettività nel giudizio.

Premesso e considerato quanto sopra, il Consorzio Italiano tutela Mortadella Bologna ritiene necessario adottare il presente programma al fine di promuovere azioni recanti misure di carattere strutturale e di adeguamento tecnico finalizzate al miglioramento qualitativo delle produzioni in termini di sicurezza igienico-sanitaria, caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche e nutrizionali del prodotto commercializzato, come previsto dall'art. 14, comma 15, della L. n. 526/99.

È ritenuto non conforme ai sensi del presente programma il mancato raggiungimento dei valori minimi di ogni singolo descrittore previsti nella scheda di valutazione organolettica riportata in Allegato 1.



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

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

TEMPI DI APPLICAZIONE DEL PROGRAMMA

Il presente programma entrerà in vigore contemporaneamente all'avvio del nuovo piano di controllo e sarà valido fino a nuova e differente comunicazione.

PROCEDURA DI CONTROLLO

Modalità di campionamento

Durante il campionamento, eseguito senza preavviso, l'incaricato dell'Ente di certificazione identificherà 3 aliquote di mortadelle dello stesso lotto scelto in modo casuale prevalentemente tra quelli di pezzatura di 25/30 kg o del peso più prossimo o maggiormente rappresentativo della produzione aziendale: delle tre aliquote una viene lasciata in azienda identificata dall'incaricato dell'Ente di certificazione e potrà essere analizzata a discrezione dell'Azienda, un'altra viene prelevata dall'incaricato stesso e destinata alle analisi sensoriale infine l'altra viene lasciata in azienda (e sarà identificata in modo non modificabile da parte dell'Ente di certificazione) come controcampione per eventuali controanalisi sensoriali di verifica delle caratteristiche organolettiche richieste dall'Azienda.

Il lotto da analizzare durante la sessione è preferibile che abbia superato i quindici (15) giorni dalla data di produzione, ma non avere superato i trenta (30) giorni e, qualora possibile, dovrà essere differente rispetto a quelli campionati in applicazione del piano di controllo per le analisi chimiche e chimico-fisiche.

Alle operazioni di campionamento assiste un rappresentante dell'Azienda, la sua assenza non è causa di nullità del procedimento. L'Azienda ha facoltà di ricorrere, entro 24 ore dal prelievo, per presunti vizi procedurali. Trascorso tale termine, le operazioni di prelievo si intendono approvate.

Il prodotto deve essere trasportato in modalità refrigerata e conservato alla temperatura di 0°/+4°C.

I controlli, ovvero il campionamento e la successiva analisi, oggetto del presente documento verranno eseguiti secondo le numerosità descritte di seguito nel paragrafo *"Numerosità dei campionamenti da effettuare per le analisi sensoriali"*.

Procedura di preparazione del campione

Di seguito si indicano le procedure da seguire per la preparazione dell'aliquota (metà mortadella) prelevata per l'analisi:

- il prodotto deve essere conservato alla temperatura di 0°/+4°C fino alla sera precedente la verifica;
- a seguire, deve essere conservato tra i +8°C e i +10°C fino al momento del suo affettamento per consentire la distribuzione omogenea della temperatura in tutte le parti della singola unità;
- se prima della valutazione dell'aliquota si deduce l'accadimento di un evento che può aver alterato le caratteristiche del prodotto (ad esempio la perdita del sottovuoto), si procederà con l'annullamento della valutazione e con la riprogrammazione di una nuova analisi;



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

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

- l'aliquota viene estratta dalla confezione sottovuoto, viene eliminato il budello ed in seguito è posta su un vassoio per la valutazione dell'aspetto esterno; a seguire viene ritirata per essere affettata;
- il prodotto deve essere affettato appena prima della valutazione, avendo cura di effettuare tutte le regolazioni necessarie ad ottenere fette dello spessore di 1 mm costante per tutta la larghezza della fetta;
- ottenuta la fetta, viene posta nel contenitore salva aroma mostrando la faccia esterna della stessa, in modo tale da evidenziare eventuali untuosità;
- in ogni vaschetta devono essere presenti tre (3) fette.

Valutazione delle caratteristiche sensoriali

Le verifiche organolettiche vengono effettuate da un panel costituito da almeno 4 esperti valutatori (addestrati alle tecniche di valutazione sensoriale e preventivamente selezionati in base alla sensibilità individuale ad alcuni stimoli sensoriali, gustativi ed olfattivi) e dal panel leader. La valutazione organolettica del prodotto viene effettuata nel rispetto della norma UNI EN ISO 13299 secondo il metodo consensuale previsto dalla medesima con l'espressione di un unico punteggio condiviso tra i valutatori del panel. Ciascun componente del panel compila una scheda di valutazione organolettica (Allegato n. 1) in cui sono definiti i singoli descrittori con i relativi difetti; valutate le caratteristiche del prodotto esprime un punteggio per ogni difetto elencato nella scheda. Terminata la valutazione individuale viene effettuata quella consensuale. Valutati i risultati, il panel leader esprime un giudizio di conformità o non conformità del prodotto esaminato. In particolare, sulla base di quanto definito in Allegato n. 1, il panel leader se il campione è risultato conforme, specifica, solo nel caso siano stati ottenuti punteggi prossimi alla non conformità, che il campione esaminato è risultato "conforme in attenzione".

Gli esiti della valutazione del panel sono validati dal panel leader tenuto conto che un campione:

- **è conforme** quando il punteggio conseguito da ogni singolo descrittore è pari o superiore a quello massimo attribuibile, decurtato del 25%;
- **è conforme MA in condizioni di "attenzione"** quando il punteggio conseguito da ogni singolo descrittore è compreso nell'intervallo compreso tra il punteggio massimo attribuibile decurtato del 25,1% e il punteggio massimo attribuibile decurtato del 30%;
- **NON è conforme** quando il punteggio conseguito da ogni singolo descrittore è pari o inferiore a quello massimo attribuibile, decurtato del 30,1%.

Si precisa che la valutazione organolettica del panel non prevede il controllo della forma della mortadella (il panel, infatti, non prende in esame una mortadella intera, ma una metà) già prevista nel piano di controllo. A seguito della comunicazione di una prima non conformità o conformità in attenzione l'azienda ha tempo cinque (5) giorni lavorativi dal ricevimento dell'attestazione di non conformità/conformità in attenzione per richiedere le controanalisi. La spedizione del contro-campione identificato in fase di prelevamento è a carico dell'azienda e la valutazione sensoriale del contro-campione viene eseguita da un panel nel quale almeno 2 esperti sul totale degli esperti costituenti il gruppo di valutazione, siano stati sostituiti per l'occasione (rispetto al panel che ha effettuato la prima valutazione in seguito contestata).



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

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

Alle controanalisi potrà partecipare anche un incaricato dell'azienda, che verrà informata con almeno 1 settimana di anticipo dalla data in cui avverrà l'analisi del prodotto di sua pertinenza.

Se l'esito della controanalisi è pienamente conforme (quindi conforme ma non in condizioni di attenzione) non verrà eseguita alcuna ulteriore verifica. Viceversa, se l'esito della controanalisi è non conforme o conforme in attenzione verrà applicato quanto previsto al paragrafo *"Attività di campionamento nel caso di riscontro di non conformità e/o di conformità in attenzione"*. Si specifica che nel caso in cui le controanalisi confermino l'esito non conforme o conforme in attenzione, le spese delle controanalisi sono a carico dell'Operatore che le ha richieste.

Numerosità dei campionamenti da effettuare per le analisi sensoriali

L'Ente di certificazione, per mortadella a cui il Produttore ha attribuito l'IGP, esegue un'attività finalizzata ad accertare la conformità delle caratteristiche organolettiche prescritte dall'Art. 5 del Disciplinare, effettuando ogni anno il campionamento del seguente numero di lotti di impasto da sottoporre a controlli analitici:

- 3 (tre) per una produzione nell'anno precedente inferiore o uguale a 100.000 kg;
- 6 (sei) per una produzione nell'anno precedente compresa tra 100.001 e 1.000.000 di kg;
- 10 (dieci) per una produzione nell'anno precedente superiore a 1.000.000 di kg.

Per "produzione di un anno" relativa ad un Produttore si intende la quantità complessiva di impasto ottenuto quantificata nelle Schede di impasto compilate dall'Operatore nell'arco dell'anno.

Relativamente al singolo Produttore, se tutti i lotti campionati nel primo anno di applicazione del presente programma sono risultati conformi alle analisi di valutazione organolettica, nell'anno successivo il numero minimo dei lotti da campionare per sottoporli ad analisi sensoriale viene ridotto ("numerosità semplificata") rispetto alla "numerosità ordinaria" definita all'inizio del presente paragrafo. Nel caso invece di riscontro di uno o più lotti non conformi campionati nel primo anno di applicazione del presente programma, l'Ente di certificazione nell'anno successivo aumenta il numero minimo dei lotti da campionare per sottoporli a tali analisi ("numerosità rinforzata"). Si precisa che la numerosità dei campioni da prelevare viene determinata considerando le analisi sensoriali di tutti i lotti campionati nell'anno precedente (inclusi eventuali campionamenti aggiuntivi legati al riscontro di esito non conforme e/o conforme "in attenzione" specificati nel paragrafo successivo).

Si specifica, inoltre, che ai fini della determinazione del tipo di numerosità dei lotti da campionare per sottoporli alle analisi sensoriali, le eventuali non conformità riscontrate vengono considerate relativamente all'anno in cui è stato effettuato il campionamento. Nel caso, per esempio, di riscontro di una non conformità analitica per un lotto campionato nell'anno precedente, tale non conformità, ai fini della determinazione della numerosità dei campionamenti, ricade nell'anno in cui è stato effettuato il prelevamento.



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

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

Numerosità semplificata

Nel caso non venga riscontrata con i controlli analitici alcuna non conformità per i lotti campionati nel primo anno di applicazione del presente programma o comunque durante qualsiasi anno di applicazione della numerosità ordinaria, il numero minimo di lotti da campionare nell'anno successivo si riduce a:

- 2 (due) per una produzione inferiore o uguale a 100.000 kg/anno;
- 4 (quattro) per una produzione compresa tra 100.001 e 1.000.000 di kg/anno;
- 7 (sette) per una produzione superiore a 1.000.000 di kg/anno.

Se risulta non conforme almeno un lotto campionato durante l'anno di applicazione di questa "numerosità semplificata", verrà ripristinata nell'anno successivo la "numerosità ordinaria", altrimenti, in assenza di non conformità, l'Ente di certificazione effettua nell'anno successivo il campionamento del seguente numero minimo di lotti:

- 2 (due) per una produzione inferiore o uguale a 100.000 kg/anno;
- 3 (tre) per una produzione compresa tra 100.001 e 1.000.000 di kg/anno;
- 5 (cinque) per una produzione superiore a 1.000.000 di kg/anno.

Tale "numerosità semplificata" dei campionamenti permarrà fino al riscontro di non conformità che comporterà per l'anno successivo il ripristino della "numerosità ordinaria".

Numerosità rinforzata

Il riscontro di esiti non conformi per uno o più lotti campionati durante il primo anno di applicazione del programma o comunque durante qualsiasi anno di applicazione della numerosità ordinaria determina l'incremento del numero minimo di lotti da campionare nell'anno successivo a:

- 4 (quattro) per una produzione inferiore o uguale a 100.000 kg/anno;
- 8 (otto) per una produzione compresa tra 100.001 e 1.000.000 di kg/anno;
- 13 (tredici) per una produzione superiore a 1.000.000 di kg/anno.

Se nessuno dei lotti sottoposti a campionamento durante l'anno di applicazione di questa "numerosità rinforzata" risulta non conforme, verrà ripristinata la "numerosità ordinaria"; nel caso invece di non conformità di uno o più lotti campionati durante l'anno di applicazione di questa "numerosità rinforzata", l'Ente di certificazione effettua nell'anno successivo il campionamento del seguente numero minimo di lotti:

- 5 (cinque) per una produzione inferiore o uguale a 100.000 kg/anno;
- 9 (nove) per una produzione compresa tra 100.001 e 1.000.000 di kg/anno;
- 15 (quindici) per una produzione superiore a 1.000.000 di kg/anno.

Tale "numerosità rinforzata" permarrà fino al riscontro di un anno in cui nessuno dei lotti campionati è risultato non conforme, che comporterà il ripristino della "numerosità ordinaria".



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

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

Attività di campionamento nel caso di riscontro di non conformità e/o di conformità "in attenzione"

Per ogni campione sottoposto ad analisi sensoriale, nel caso di riscontro di non conformità o di conformità "in attenzione" si applicano le seguenti procedure di "campionamento aggiuntivo":

- Nel caso di riscontro di non conformità l'Ente di certificazione effettua il campionamento di altri due lotti che vengono sottoposti ad analisi sensoriale;
- Nel caso di riscontro di conformità "in attenzione" l'Ente di certificazione effettua il campionamento di un ulteriore lotto che viene sottoposto ad analisi.

Fintanto che non si otterranno esiti di piena conformità i campionamenti aggiuntivi sopra descritti continueranno nelle modalità previste. A scopo esemplificativo, nel caso in cui una procedura di "campionamento aggiuntivo" preveda il campionamento supplementare per due lotti per effettuare l'analisi sensoriale, se gli esiti di entrambi i campioni non sono conformi, l'ente di certificazione effettua il campionamento supplementare ai fini della verifica delle caratteristiche organolettiche di ulteriori quattro campioni (due ulteriori campioni per ogni campione sottoposto a controllo supplementare risultato non conforme).

Il provvedimento di non conformità, conformità in attenzione o conformità ottenuto anche a seguito di una controanalisi, viene comunicato dall'Ente di certificazione all'Azienda interessata entro cinque (5) giorni lavorativi dalla data di esecuzione del panel, informando sempre anche il Consorzio di tutela degli esiti delle analisi.

L'assunzione delle misure previste dal presente programma non interferisce con il regolare accesso al sistema di controllo e di certificazione della DOP/IGP da parte dell'interessato e non incide sull'applicazione delle sanzioni previste dal DM 297/2004.

SANZIONI

Nel caso in cui, considerando tutte le analisi – ordinarie e aggiuntive – svolte a carico di un'azienda, vengano rilevate almeno 2 non conformità anche non consecutive nell'arco di 12 mesi è prevista l'applicazione di sanzioni aggiuntive a quanto descritto nei paragrafi precedenti.

In particolare, si specifica che:

1. Sanzioni e provvedimenti saranno adottati dal Consorzio secondo un principio di gradualità nelle situazioni di non conformità reiterate e saranno in linea, a livello quantitativo, con quanto previsto per le non conformità gravi dal decreto 297/2004, in quanto il mancato rispetto del presente Programma è pregiudizievole di ledere gli interessi e il valore della denominazione Mortadella Bologna.



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

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

2. Comportamenti reiterati non conformi alle disposizioni del presente Programma, debitamente accertati a seguito dei controlli e con le procedure in vigore, sono vietati e possono determinare la richiesta di risarcimento dei danni da parte del Consorzio.
3. Qualora le condizioni elencate in apertura del presente paragrafo vengano accertate verrà applicato il seguente provvedimento:
 - a) lettera di diffida scritta da inviare all'azienda per sensibilizzare sulla necessità di miglioramento qualitativo della propria Mortadella Bologna IGP ed esclusione immediata dell'azienda per 6 mesi dalla fornitura di prodotto per eventi e attività consortili o istituzionali;

Nel caso in cui, dopo l'invio della diffida e nell'arco dei 12 mesi dalla prima delle due non conformità che hanno generato la sanzione di cui al punto precedente, venga rilevata un'ulteriore non conformità, dando quindi evidenza della reiterazione del comportamento, si applicherà il seguente provvedimento:

- b) sanzione pecuniaria pari a 4.000€ da destinare a fondo patrimoniale (riducibili ad 1/3 se pagati entro 5 giorni dalla data di notifica) ed esecuzione di analisi aggiuntive con costi a carico dell'azienda su tutti i 5 lotti prodotti dopo l'ultimo accertamento di non conformità;

Nel caso in cui, durante lo svolgimento delle 5 analisi successive, almeno 1 dia esito non conforme, si applicherà il seguente provvedimento:

- c) sanzione pecuniaria pari a 8.000€ da destinare a fondo patrimoniale (riducibili ad 1/3 se pagati entro 5 giorni dalla data di notifica), sospensione immediata dell'uso del marchio consortile per un periodo di 3 mesi (per aziende consorziate) ed esecuzione di analisi aggiuntive con costi a carico dell'azienda su tutti i 5 lotti prodotti dopo l'ultimo accertamento di non conformità.

Il verificarsi di ulteriori casi di non conformità nelle 5 analisi aggiuntive successive porterà l'applicazione ulteriore della sanzione prevista al punto c) e alla valutazione da parte del Consiglio di Amministrazione dell'implementazione del paragrafo "Sanzioni" del Programma in oggetto.

COSTI DELLA PROCEDURA DI CONTROLLO

Di seguito sono riportati i costi per lo svolgimento delle attività previste dal presente programma:

- Tariffa per lo svolgimento del panel test per il controllo dei parametri organolettici su 1 campione: **€ 240,00;**
- Tariffa per lo svolgimento del panel test per il controllo aggiuntivo dei parametri organolettici su 1 campione (in seguito a riscontro di non conformità o conformità in attenzione): **€ 240,00;**
- La tariffa per lo svolgimento dell'attività di prelievamento per il controllo dei parametri organolettici aggiuntivi (in seguito a riscontro di non conformità o conformità in attenzione) mediante il panel test è determinata in **€ 48,00/ora-uomo**, a cui si aggiungono il ristoro dei costi di viaggio definiti in **€ 0,30/km** con partenza dalla sede di Fidenza (Parma) e le eventuali spese di vitto ed alloggio (al costo).



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

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

Modalità di addebito

Il servizio di analisi verrà addebitato trimestralmente dal Consorzio o dall'ente delegato a consuntivo dell'attività svolta alle aziende produttrici.

Il pagamento delle somme addebitate dovrà avvenire entro 30 giorni dalla data di emissione della fattura.

In caso di richiesta di recesso il Produttore pagherà le tariffe di sua competenza per l'anno solare in cui viene formalizzata la richiesta.

ENTE INCARICATO DELLA PROCEDURA DI CONTROLLO

Il Consorzio Italiano tutela Mortadella Bologna delega con un contratto ad hoc un ente di certificazione accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012.

DELEGA AL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Per apportare, se del caso, modifiche e/o integrazioni, purché coerenti con lo spirito del presente Programma, si conferisce delega al Consiglio di Amministrazione del Consorzio Italiano tutela Mortadella Bologna di deliberare proposte da sottoporre alla ratifica della prima Assemblea dei Consorziati disponibile.



CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

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

ALLEGATO 1

SCHEDA PER LA VALUTAZIONE ORGANOLETTICA DELLA MORTADELLA BOLOGNA IGP

SCHEDA PER IL RISCONTRO DEI REQUISITI DI CONFORMITA' ORGANOLETTICA DELLA MORTADELLA BOLOGNA IGP																
	Punteggio massimo attribuibile	Descrittore	Punteggio massimo attribuibile per descrittore	Difetto attribuito al descrittore	Punteggio massimo detraibile per difetto	Punteggio detratto				Punteggio descrittore	Punteggio conforme per descrittore	Punteggio NON conforme per descrittore	Punteggio conforme "in attenzione" per descrittore			
						R1	R2	R3	M							
Aspetto esterno	9	Stabilità al colore della superficie esterna	4	Presenza di untuosità	1,0						3,00	2,79	tra 2,99 e 2,80			
				Presenza di sacche di grasso apicali	2,0											
				Presenza di sacche di grasso superficiali	0,5											
				Presenza di sacche di gelatina	0,5											
		Colore esterno	3	Colore superficiale pallido	2,0									2,25	2,09	tra 2,24 e 2,10
				Colore superficiale scuro	1,0											
		Uniformità del colore esterno	2	Presenza di bruciature	1,0									1,50	1,39	tra 1,49 e 1,40
				Decolorazioni superficiali	0,5											
				Sacche superficiali di aria	0,5											
Consistenza	1	Resistenza alla compressione	1	Tenera alla compressione	1,0						0,75	0,69	tra 0,74 e 0,70			
Odore	20	Odore	20	Speziato	4,0						15,00	13,99	tra 14,99 e 14,00			
				Estraneo (rancido, di maiale, medicinale)	10,0											
				Nessun odore	6,0											
Aspetto al taglio (della fetta) esterno	35	Stabilità al calore del prodotto affettato	14	Presenza di un velo di grasso	4,0						10,50	9,79	tra 10,49 e 9,80			
				Scarsa adesione dei lardelli nella fetta	6,0											
				Presenza di sacche di grasso	2,0											
				Presenza di sacche di gelatina	2,0											
		Colore	10	Colore della fetta pallido	5,0						7,50	6,99	tra 7,49 e 7,00			
				Colore della fetta nocciola, violaceo	5,0											
		Struttura	8	Aree di discontinuità del colore	2,0						6,00	5,59	tra 5,99 e 5,60			
				Opacità della fetta	3,0											
				Presenza di sacche di aria	2,0											
				Presenza di occhiature	1,0											
		Quantità di lardelli	1	Alta percentuale di lardelli nella fetta	0,5						0,75	0,69	tra 0,74 e 0,70			
				Bassa percentuale di lardelli nella fetta	0,5											
Distribuzione dei lardelli	2	Presenza disomogenea dei lardelli nella fetta	2,0							1,50	1,39	tra 1,49 e 1,40				
Consistenza	35	Resistenza alla masticazione	5	Tenero alla masticazione	2,0						3,75	3,49	tra 3,74 e 3,50			
				Duro alla masticazione	1,0											
				Gommoso alla masticazione	2,0											
Sapore	30	Sapore	30	Speziato	6,0						22,50	20,99	tra 22,49 e 21,00			
				Estraneo (rancido, di maiale, medicinale)	15,0											
				Nessun sapore	7,0											
				Salato	2,0											