



PROGRAMMA PER L'ELIMINAZIONE DELLE ALTERAZIONI PUNTIFORMI DI NATURA NON ORGANICA DALLA 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. 1143/2024 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. 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 32 del Regolamento (UE) n. 1143/2024, dedicato al *"Ruolo dei gruppi"*, ovvero dei consorzi e in generale delle associazioni di produttori, prevede, in particolare al paragrafo 4, che *"Un gruppo di produttori può ...:*

g) adottare misure per la valorizzazione dei prodotti e, se necessario, adottare provvedimenti volti a impedire o contrastare misure o pratiche commerciali che pregiudicano o rischiano di pregiudicare l'immagine e il valore dei rispettivi prodotti, compresi le pratiche commerciali che svalutano il prodotto e l'abbassamento dei prezzi."

che con DM del 22 dicembre 2004, poi rinnovato con protocollo del 30/10/2023 è stato riconosciuto il Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna al quale è stato attribuito l'incarico a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della L. 526/99;

che sulla base dell'art. 33 paragrafo 3 lett. a) del Regolamento comunitario e in considerazione anche del riconoscimento ministeriale sopra citato, con il quale viene conferito incarico pubblico al Consorzio, quest'ultimo svolge i compiti previsti all'art. 32 del Regolamento comunitario per conto di tutti i produttori iscritti al sistema di controllo e pertanto è legittimato a 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 consumo di carne è sempre più oggetto di attenzioni e critiche essenzialmente legate ad aspetti nutrizionali, etici ed ambientali, spesso amplificate dall'attività dei Media che criticano il consumo di carne e salumi e promuovono stili alimentari alternativi, quali ad esempio il veganesimo e il vegetarianismo; questo genera importanti effetti negativi per il settore carni rosse e salumi che conseguentemente subiscono sensibili cali nelle vendite per periodi anche successivi alla divulgazione di tali notizie.

che in particolare vi sono alcuni aspetti legati alla qualità del prodotto che rischiano di esporre il Consorzio ad ulteriori attacchi mediatici per quanto riguarda il processo produttivo, che danneggerebbero l'intera produzione Igp e le aziende consorziate, con conseguente svalorizzazione del prodotto e con ripercussioni negative sull'intero mercato;

che oggi il Disciplinare di produzione della Mortadella Bologna IGP si riferisce ad alcuni parametri quali la superficie di taglio del prodotto vellutata e il colore della fetta rosa vivo uniforme e pertanto ciò testimonia che questi aspetti sono già attualmente ritenuti fondamentali per la caratterizzazione del prodotto;

che la sensibilità mediatica e l'attenzione del consumatore moderno agli aspetti estetici e qualitativi del prodotto recentemente è aumentata e ha generato quindi la necessità di regolamentare in modo più specifico queste tematiche;

che l'Ente di certificazione sta prevedendo nei nuovi piani di controllo un'analisi sensoriale più puntuale su questi aspetti e pertanto sta elevando la soglia di attenzione anche sui parametri riferiti alla superficie e al colore della fetta;

che al giorno d'oggi lo sviluppo tecnologico ha fatto sì che esistano tecnologie produttive in grado di garantire l'assenza di alterazioni cromatiche puntiformi di natura non organica nella Mortadella Bologna IGP.

Premesso e considerato quanto sopra, il Consorzio Italiano tutela Mortadella Bologna ritiene necessario adottare il presente programma per tutte le aziende produttrici iscritte al sistema di controllo 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. 526/99.

È ritenuta non conforme ai sensi del presente programma la presenza di alterazioni puntiformi cromatiche di natura non organica all'interno dell'impasto che siano visibili ad occhio nudo sulla fetta del prodotto. Tali alterazioni non sono riferibili alla presenza di pepe, spezie o comunque di ingredienti che siano ammessi dal Disciplinare di produzione.



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 a partire dal 01/05/2021 e sarà valido fino a nuova e differente comunicazione.

PROCEDURA DI CONTROLLO

La rilevazione di queste possibili alterazioni puntiformi avviene come descritto nell'Allegato 1 ("Procedura per la rilevazione della presenza di eventuali alterazioni puntiformi di natura non organica all'interno della Mortadella Bologna IGP").

Il Consorzio Italiano tutela Mortadella Bologna delega l'ente di controllo incaricato alla certificazione della Mortadella Bologna IGP a svolgere i controlli nel rispetto della procedura sopra indicata. Durante il campionamento, eseguito senza preavviso, l'incaricato dell'ente di controllo identificherà 3 aliquote dello stesso lotto: 2 di queste verranno prelevate dall'incaricato mentre la terza aliquota resterà in azienda come controcampione, che potrà essere analizzato a discrezione di quest'ultima. Alle analisi assisterà, in qualità di testimone, un incaricato del Consorzio e potrà partecipare anche un incaricato dell'azienda. La stessa azienda verrà informata con almeno 1 settimana di anticipo dalla data in cui avverrà l'analisi del prodotto di sua pertinenza. Le 2 aliquote prelevate dall'incaricato comprendono sia quella che sarà effettivamente analizzata sia quella che, in caso di esito positivo della rilevazione, sarà soggetta ad eventuale controanalisi richiesta dall'azienda. Qualora la controanalisi non confermi il primo esito ottenuto, verrà eseguita una nuova verifica su un lotto differente seguendo la stessa procedura di controllo.

I controlli, ovvero il campionamento e la successiva analisi, oggetto del presente documento, in fase di prima applicazione, verranno eseguiti almeno 1 volta nell'anno solare per ogni azienda. A partire dal secondo anno, il programma potrà subire modifiche, sulla base di quanto sarà deliberato dall'Assemblea dei Consorziati.

SANZIONI

1. Comportamenti 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.
2. Sanzioni e provvedimenti saranno adottati dal Consorzio secondo un principio di gradualità nelle situazioni di non conformità 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 delle denominazioni.
3. Anche se il Disciplinare non prevede espressamente il limite riportato nel presente Programma viene assimilata a livello di non conformità grave, perché dal punto di vista del rischio mediatico del Consorzio si ritiene opportuno compararla a tali provvedimenti e pertanto applicare le cifre previste dalle sanzioni del decreto 297/2004.



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

4. Il Consorzio provvederà a contestare per iscritto via Pec all'interessato la pratica non conforme, concedendo 10 giorni di calendario di tempo per formulare le proprie controdeduzioni per iscritto da inviare al Consorzio sempre tramite posta elettronica certificata.
5. Le violazioni accertate comportano l'applicazione dei seguenti provvedimenti:
 - a) sanzione pecuniaria pari a 5.000€ da destinare a fondo patrimoniale e l'esecuzione di almeno 2 analisi aggiuntive conformi con costi a carico dell'azienda, volte a verificare la risoluzione della problematica;
 - b) sanzione pecuniaria pari a 9.000€ da destinare a fondo patrimoniale e l'esecuzione di almeno 2 analisi aggiuntive conformi con costi a carico dell'azienda, volte a verificare la risoluzione della problematica;
 - c) sanzione pecuniaria pari a 13.000€ da destinare a fondo patrimoniale e sospensione immediata dell'uso del marchio consortile per un periodo di 3 mesi a partire dalla conclusione dell'istruttoria;
 - d) sanzione pecuniaria pari a 20.000€ da destinare a fondo patrimoniale ed esclusione dal Consorzio per un periodo di 4 mesi a partire dalla conclusione dell'istruttoria.

Tutte le sanzioni saranno adottate da una commissione super-partes che viene costituita con il presente documento. Tale commissione sarà composta da:

- 1) un membro del Consiglio di Amministrazione incaricato;
- 2) un membro della Struttura del Consorzio;
- 3) il Presidente del Collegio Sindacale del Consorzio;
- 4) un membro di Ifcq Certificazioni s.r.l.;

Si precisa che la commissione ha la possibilità di riunirsi anche in videoconferenza.

Eventuali modifiche alla composizione della commissione dovranno essere deliberate dal Consiglio di Amministrazione, che sarà comunque sempre aggiornato in merito alle eventuali violazioni accertate.

6. 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.

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.



ALLEGATO 1

PROCEDURA PER LA RILEVAZIONE DELLA PRESENZA DI EVENTUALI ALTERAZIONI PUNTIFORMI DI NATURA NON ORGANICA ALL'INTERNO DELLA MORTADELLA BOLOGNA IGP

Obiettivo della presente procedura è quello di descrivere come vengono svolte le valutazioni per la rilevazione di eventuali alterazioni puntiformi di origine non organica presenti all'interno della Mortadella Bologna IGP. Le istruzioni riportate di seguito sono state suggerite dalla sezione di Bologna dell'Istituto Zooprofilattico della Regione Lombardia ed Emilia-Romagna, che ha eseguito in passato le prime rilevazioni sui campioni di Mortadella Bologna IGP forniti dal Consorzio.

Il campione su cui viene effettuata la rilevazione viene prelevato direttamente presso l'azienda produttrice da un incaricato dell'Ente di controllo, che sceglierà il prodotto su cui svolgere l'analisi, avendo cura di prelevare il prodotto presente in magazzino da più giorni. In seguito, il campione viene conservato a temperatura refrigerata e al momento dell'analisi vengono affettate numero 15 fette per ogni aliquota, garantendo che, durante tale operazione, non avvenga alcun inquinamento del campione dovuto ad agenti esterni.

L'analisi viene condotta su ognuna delle 15 fette affettate. La singola fetta viene posta su un piatto e viene osservato ad occhio nudo se sono presenti alterazioni puntiformi all'interno della stessa. Per alterazioni puntiformi si intende la presenza di qualsiasi materiale che crei una discontinuità cromatica con l'impasto della Mortadella Bologna IGP, ad eccezione ovviamente delle tipiche quadrettature di colore bianco. Ad esempio, l'omogeneizzazione non ottimale di ingredienti e additivi può provocare fenomeni di depigmentazione, mentre il pepe in grani può rilasciare aloni scuri visibili sulla fetta.

Se non sono presenti alterazioni puntiformi di alcun tipo l'analisi si conclude con esito negativo, mentre se viene rilevata la presenza di alterazioni cromatiche puntiformi all'interno dell'impasto si procede isolandole dalla fetta mediante l'utilizzo di un bisturi con la lama in acciaio inox, avendo particolare attenzione che non restino tracce di prodotto in prossimità delle alterazioni isolate. Queste, in seguito, vengono poste su un altro piatto o su una superficie bianca rigida che opponga resistenza alla pressione e che permetta di mettere in risalto un contrasto cromatico, per permettere, sempre mediante l'utilizzo del bisturi, un fine sezionamento delle stesse. Se esercitando pressione con la punta del bisturi il frammento si polverizza significa che si è in presenza di materiale di origine organica (ad esempio spezie) e in tal caso l'analisi si conclude con esito negativo.

Se invece il frammento non si polverizza sotto la pressione del bisturi, il corpo isolato viene sottoposto ad un test rapido finalizzato alla ricerca di ferro nelle acque. Tale test deve rilevare un intervallo di presenza di ferro tra 0,05 e 15 ppm, ed è fondamentale per svelare la presenza di ferro tramite un immediato viraggio sul rosso. A titolo esemplificativo si segnala il test della ditta IPT denominato "Kit for water analysis Iron".



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

Nel momento in cui la goccia del reagente suindicato viene a contatto con il corpo estraneo estratto dalla fetta di Mortadella Bologna IGP, e avviene un immediato viraggio sul colore rosso significa che si è in presenza di materiale di origine ferrosa, mentre se non avviene alcuna reazione cromatica significa che il corpo estraneo ha un altro tipo di matrice.

La medesima operazione viene ripetuta per le 15 fette di ogni aliquota analizzata.