

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2019/C 393/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„AMATRICIANA TRADIZIONALE”

Nr UE: TSG-IT-02390 – 31.1.2018

„Włochy”

1. Nazwy, które mają być zarejestrowane

„Amatriciana Tradizionale”

2. Typ produktu

Klasa 2.21. Dania gotowe

3. Podstawy do rejestracji

3.1. Czy produkt:

jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;

jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

Tradycyjny charakter „Amatriciana Tradizionale” związany jest ze składnikami i szczególną metodą przygotowania tradycyjnie stosowanymi na obszarze produkcyjnym Monti della Laga, z którego pochodzi sos.

Sos „Amatriciana Tradizionale” występuje w dwóch rodzajach (do podania natychmiastowego lub w późniejszym terminie) i stosowany jest do podawania z makaronem.

3.2. Czy nazwa:

jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;

określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Nazwa „Amatriciana Tradizionale” stosowana jest w odniesieniu do przetworu spożywczego uzyskiwanego przy zastosowaniu dawnej metody produkcji/dawnego przepisu kulinarnego z obszaru Amatrice, jak również do wykorzystywania określonych składników (pomidorów, podgardla wieprzowego), które determinują cechy przedmiotowego produktu.

„Amatriciana Tradizionale” jest znany na całym świecie; region geograficzny, w którym jest produkowany, nie ma wpływu na jego jakość i cechy.

4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

„Amatriciana Tradizionale” jest przetworem spożywczym, który w momencie dopuszczenia do konsumpcji występuje w następujących rodzajach:

— sosu do natychmiastowego podania,

— sosu do podania w późniejszym terminie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

W momencie dopuszczenia do konsumpcji posiada on następujące cechy organoleptyczne:

- barwa: czerwona o różnej intensywności,
- wygląd produktu: kremowy i jednolity z ziarnistą pomidorową „passatą” lub gęstą pulpą zawierającą widoczne kawałki pomidora,
- smak: typowy dla dojrzałych pomidorów, z aromatycznymi nutami ze względu na obecność tradycyjnego dojrzałego podgardla wieprzowego [„guanciale”] oraz suszonej lub świeżej papryki chili bądź suszonego lub świeżego pieprzu,
- aromat: charakterystyczny dla dojrzałych pomidorów, typowy dla produktu świeżego,
- zawartość tłuszczu: nie mniej niż 15 g na 100 g (wyłącznie w przypadku sosu podawanego w późniejszym terminie).

4.2. *Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)*

SKŁADNIKI OBOWIĄZKOWE

Składniki tradycyjnie wykorzystywane do produkcji „Amatriciana Tradizionale”, jako udział w całości produktu końcowego, to:

- 18–30 % podgardla wieprzowego z Amatrice: podgardle wieprzowe wykorzystywane do wytwarzania „Amatriciana Tradizionale” uzyskiwane jest ze świeżego podgardla wieprzowego z tuczników, poddanego trybowaniu w kształt trójkąta, rozpoczynając od gardła. Posiada ono następujące cechy:
 - kształt: trójkątny o zaokrąglonej podstawie,
 - barwa: biała, poprząkana czerwienią po wewnętrznej stronie, część tłusta jest większa niż część chuda,
 - dojrzewanie: co najmniej 30 dni od peklowania.
- Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia: 0,5–1 %.
- 69–81 % pomidorowa „passata” lub obrane posiekane pomidory (pulpa):
 - pomidorowa „passata” wykorzystywana do przygotowania „Amatriciana Tradizionale” posiada następujące cechy organoleptyczne:
 - barwa: czerwona typowa dla dojrzałych pomidorów, metoda Gardnera $a/b > 2,00$,
 - smak: typowy dla dojrzałych pomidorów, przyjemnie kwaśny, pozbawiony posmaków lub obcych smaków,
 - aromat: charakterystyczny dla dojrzałych pomidorów, typowy dla produktu świeżego, pozbawiony obcych zapachów,
 - wygląd: jednolity o ziarnistej konsystencji w zależności od rodzaju zastosowanego sita,
 - rafinacja: skórka i nasiona obecne w naturalnych ilościach,
 - Brix $> 8,0$ przy 20 °C, cukry inwertowane > 50 . Środki zakwaszające są niedozwolone.
 - Posiekane obrane pomidory (pulpa) wykorzystywane do przygotowania „Amatriciana Tradizionale” posiadają następujące cechy organoleptyczne:
 - barwa: czerwona typowa dla dojrzałych pomidorów, metoda Gardnera $a/b > 1,90$,
 - smak: typowy dla dojrzałych pomidorów, przyjemnie kwaśny, pozbawiony posmaków lub obcych smaków,
 - aromat: charakterystyczny dla dojrzałych pomidorów, typowy dla produktu świeżego, pozbawiony obcych zapachów,
 - wygląd: gęsta pulpa zawierająca widoczne kawałki,
 - Brix $> 7,0$ przy 20 °C, cukry inwertowane > 48 . Środki zakwaszające są niedozwolone.
- Sól do smaku.
- Wino białe do smaku.
- Suszona lub świeża papryka chili lub suszony lub świeży pieprz: do smaku.

ZALECANE SKŁADNIKI

Starty ser pecorino z Amatrice lub Pecorino Romano ChNP z regionu Lacjum.

Ser pecorino z Amatrice, wytwarzany ze świeżego mleka owczego, posiada następujące właściwości:

- kształt: cylindryczny o spłaszczonych bokach,
- barwa masy serowej: biała po słomkowożółtą,
- dojrzewanie: nie mniej niż 6 miesięcy.

W odróżnieniu od innych podobnych sosów, w przypadku „Amatriciana Tradizionale” nie przewiduje się wykorzystywania składników takich jak czosnek, cebula czy boczek, które są wykorzystywane w większości dodatków do potraw z makaronu i sosów do makaronu.

METODA PRZYGOTOWYWANIA PRODUKTU

Do przygotowania „Amatriciana Tradizionale” można wykorzystać wyłącznie składniki wymienione w pkt 4.2 w podanych ilościach. W zależności od rodzaju opisanego w pkt 4.1 istnieją dwie różne metody wytwarzania.

Sos do natychmiastowego podania

Po zdjęciu skóry z podgardla wieprzowego i pokrojeniu go w paski smaży się je na oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, w rondlu lub na patelni na małym ogniu.

Smaży się do momentu, aż „piana” wytworzona przez podgardle wieprzowe wyschnie, po czym dodaje się wino białe.

Gdy paski podgardla wieprzowego nabiorą złotego koloru, wyjmuje się je z rondla i odstawia na bok. Do tego samego rondla wlewa się pomidorową „passatę” lub pulpę, dodając sól, świeżą lub suszoną paprykę chili lub świeży lub suszony pieprz. Doprowadza się do wrzenia i gotuje na dużym ogniu przez 10–20 minut, aż sos osiągnie kremową konsystencję. Następnie dodaje się paski podgardla wieprzowego i gotuje przez kolejne 5–10 minut.

Sos do podania w późniejszym terminie

Po zdjęciu skóry z podgardla wieprzowego i pokrojeniu go w paski smaży się je na oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, w odpowiednim rondlu.

Smaży się do momentu, aż „piana” wytworzona przez podgardle wieprzowe wyschnie, po czym dodaje się wino białe.

Gdy paski podgardla wieprzowego nabiorą złotego koloru, wlewa się pomidorową „passatę” lub pulpę, dodając sól, świeżą lub suszoną paprykę chili lub świeży lub suszony pieprz. Gotuje się, aż sos osiągnie kremową konsystencję. Następnie sos wlewa się do pojemników do przechowywania żywności, zamykanych hermetycznie i poddanych obróbce termicznej, po czym etykietuje się pojemniki.

Po przygotowaniu sos przeznaczony do spożycia w późniejszym terminie może być głęboko mrożony.

Gwarantowaną tradycyjną specjalność „Amatriciana Tradizionale” do późniejszego spożycia należy pakować i etykietować w odpowiednich pojemnikach do przechowywania żywności o pojemności do 5 kg.

W przypadku obu rodzajów zaleca się, aby po dodaniu „Amatriciana Tradizionale” do makaronu zetrzeć na potrawę ser pecorino z Amatrice lub Pecorino Romano ChNP z regionu Lacjum.

Charakter i cechy wykorzystywanych składników, jak również tradycyjny proces produkcji, nadają „Amatriciano Tradizionale” jego unikalne cechy, które podkreślają smak dojrzałego podgardla wieprzowego i sera pecorino; przepis pochodzi z Amatrice i ma swoje korzenie w społecznej i gospodarczej historii tego regionu.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

„Amatriciana Tradizionale” ma silną tradycję oraz szczególny charakter, jeżeli chodzi o wykorzystywane składniki, i szczególną metodę przygotowania; wyróżniają go także społeczno-gospodarcze cechy obszaru produkcyjnego Monti della Laga, z którego pochodzi sos.

W szczególności wykorzystywanie dojrzałego podgardla wieprzowego stanowi dowód, że „Amatriciana Tradizionale” reprezentuje związek, który od wieków charakteryzuje relację między człowiekiem a trudnym terenem. W przeszłości lokalni pasterze w czasie transhumancji (która zmuszała ich do mieszkania z dala od domu przez 4–5 miesięcy w roku, zazwyczaj od maja do września) zabierali ze sobą niektóre środki spożywcze, które można było z łatwością przechowywać przez długie okresy, na przykład peklowane podgardle wieprzowe i mąkę.

Wykorzystując te proste składniki, pasterze byli w stanie ugotować w rondlu z długą rączką swoją skromną, ale sycącą potrawę z makaronu.

W ten sposób za sprawą mieszkańców Amatrice, którzy odtworzyli i wzbogacili tę bardzo podstawową potrawę wiejską, w szczególności dzięki dodaniu pomidorów na początku XIX wieku, powstała jedna z najpopularniejszych potraw włoskiej tradycji.

Pod koniec XVIII wieku neapolitańczycy jako jedni z pierwszych w Europie dostrzegli główne właściwości organoleptyczne pomidora. Mieszkańcy Amatrice, które od XIII wieku należało do Królestwa Neapolu, mieli możliwość spróbowania pomidora i słusznie dodali go do dojrzałego podgardla wieprzowego, co uczyniło ten sos do makaronu tak smacznym, że jego reputacja przekroczyła granice państwowe, aby ugruntować swoją pozycję w kuchni międzynarodowej.

W XIX wieku wiele osób z Amatrice przeniosło się do Rzymu, zabierając swój przepis na sos ze sobą; wielu z tych migrantów znalazło pracę w przemyśle gastronomicznym i handlu detalicznym produktów spożywczych ze swojego regionu. Na przełomie XVIII i XIX wieku społeczność Amatrice w Rzymie była w szczególności znana ze swoich tanich i popularnych potraw.

Na całym świecie makaron z sosem „Amatriciana Tradizionale” (tradycyjnie spaghetti lub bucatini, ale również krótki makaron) to potrawa z makaronu w najwyższym stopniu oddająca charakter kuchni włoskiej. Sos ten zawsze był wytwarzany z podgardla wieprzowego, nigdy z bekonu ani boczku [pancetta] i to właśnie podgardle wieprzowe, dzięki większej zawartości tłuszczu, nadaje sosowi z jednej strony jego charakterystyczny i wyjątkowy, a z drugiej intensywny i wyborny smak.

Przepis został wpisany na listę tradycyjnych produktów rolno-spożywczych z regionu Lacjum.

Kontekst historyczny

- Na stronie 175 w książce „Strenna dei Romanisti – Natale di Roma” [„Dar Rzymian – założenie Rzymu”], wydanej w 1983 r. przez wydawnictwo Roma Amor, znajduje się akapit poświęcony „Amatriciana Tradizionale”: „[...] nazwa tej pysznej potrawy, powiązana z przepychem kuchni rzymskiej [...]; pewien dobry kucharz z Amatrice mieszkający w Rzymie wymyślił sos, wykorzystując do niego m.in. podgardle wieprzowe (które, jak wszyscy wiedzą, jest łatwiejsze do pogryzienia niż boczek, i nadaje sosowi jego charakterystyczną konsystencję) i pomidory [...]; ma on przyjemny słodko-kwaśny smak, który utrzymuje się nawet po ugotowaniu.” Obok dodatku w postaci sera Pecorino Romano są to główne składniki [...].
- W 1980 r. w swoim artykule „Il ciclo del maiale in Sabina” [„Cykl życia świni w Sabinie”] w: Brads, fragment nr 9, ss. 40 i 41, opublikowanym w Cagliari, R. Lorenzetti R. Marinelli napisali, że podgardle wieprzowe, które pochodzi z szyi świni i można je peklować i przechowywać świeże jak smalec, to sekret sosu, z którym ludzie z Amatrice i przyległego obszaru podają spaghetti, który stał się znany na całym świecie.
- Carlo Baccari w swoim wierszu „La pasta amatriciana” opublikowanym w magazynie *Abbruzzo oggi*, nr 40, wrzesień/październik 1984 r. chwalił tradycyjne składniki sosu, takie jak podgardle wieprzowe i sos pomidorowy, chwalił świnię, z których wytwarzane jest podgardle, oraz sos, którego smak zaskakuje osoby, które go próbują; oto fragment tego wiersza: „[...] i w stadzie, jakby za pomocą magii, pojawiła się z radością w najdziwniejszy sposób łagodna owieczka i dobra świnka [...] razem dały nam ser i podgardle. Z szorstkiego rondla wygotowuje się sos, który zaskakuje tych ludzi. Pasterz cię pragnie, smacznego jakim jesteś, a jesteś ulubieńcem na całym świecie”.
- W swoim dziele z 1998 r. „La cucina romana e del Lazio” [„Kuchnia rzymska i z regionu Lacjum”] Livio Jannattoni wymienia podgardle wieprzowe i pomidory wśród składników następującego przepisu na spaghetti all’Amatriciana, który można było znaleźć w biurze informacji turystycznej w Amatrice: „Składniki dla 5/6 osób: 500 g spaghetti, 125 g peklowanego podgardla wieprzowego, łyżka stołowa oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, odrobina wytrawnego wina białego, 6–7 pomidorów San Marzano (lub 400 g obranych pomidorów z puszek), mały kawałek papryki chili, 100 startego sera pecorino, sól. Na patelnię (najlepiej żelazną) wlewa się oliwę, wrzuca paprykę chili i podgardle wieprzowe pokrojone w małe kawałki [...]”.
- Składniki przepisu na tradycyjny sos Amatriciana przedstawiono również na znaczku pocztowym wydanym w sierpniu 2008 r. przez Republikę Włoską w ramach serii „Made in Italy” i poświęconym Festiwalowi Spaghetti all’Amatriciana. Wymieniono je również w przepisie uznanym przez Ministerstwo Polityki Rolnictwa, Żywności, Leśnictwa i Turystyki w 2005 r. za Produkt Tradycyjny (Dziennik Urzędowy nr 174 z dnia 28 lipca 2005 r.).