

**Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2019/C 393/04)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

**„AMATRICIANA TRADIZIONALE“**

**EU č.: TSG-IT-02390 – 31.1.2018**

**„Itálie“**

**1. Název, který má být zapsán**

„Amatriciana Tradizionale“

**2. Druh produktu**

Třída 2.21 Hotová jídla

**3. Důvody zápisu**

**3.1. Jedná se o produkt, který:**

je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotýčný produkt či potravinu

je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány.

Tradiční charakter omáčky „Amatriciana Tradizionale“ je spojen s přísadami a specifickou metodou přípravy tradičně používanými v oblasti produkce Monti della Laga, odkud omáčka pochází.

Existují dva typy omáčky „Amatriciana Tradizionale“, která se podává s těstovinami – pro okamžité, nebo pro pozdější podávání.

**3.2. Jedná se o název, který:**

je tradičně používán jako název konkrétního produktu

označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu.

Název „Amatriciana Tradizionale“ je používán jako název potravinářského výrobku vyráběného podle prastaré metody/receptury z oblasti Amatrice s použitím specifických přísad (rajčat, vepřového laloku), které určují vlastnosti produktu.

Omáčka „Amatriciana Tradizionale“ je známá po celém světě; zeměpisná oblast, ve které se vyrábí, nemá vliv na její jakost a vlastnosti.

**4. Popis**

**4.1. Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)**

Existují dva typy omáčky „Amatriciana Tradizionale“ způsobilé ke konzumaci, a sice:

— omáčka k okamžitému podávání, nebo

— omáčka k pozdějšímu podávání.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Omáčka způsobilá ke konzumaci má tyto organoleptické vlastnosti:

- barva: červená různé intenzity,
- vzhled produktu: krémový a homogenní, s rajčatovým protlakem obsahujícím zrníčka („passata“) a/nebo hustou drť s kousky rajčat,
- chuť: typická chuť zralých rajčat s chuťovými tóny obsaženého tradičního vyzrálého vepřového laloku („guanciale“) a sušeného nebo čerstvého chilli a/nebo pepře,
- vůně: typická vůně zralých rajčat typická pro čerstvý produkt,
- obsah tuku: nejméně 15 g na 100 g (pouze u omáčky určené k pozdějšímu podávání).

4.2. *Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a způsobu přípravy produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)*

#### POVINNÉ PŘÍŠADY

Prísady tradičně používané pro výrobu omáčky „Amatriciana Tradizionale“ a jejich podíl na celkovém produktu:

- 18–30 % vepřový lalok z Amatrice: vepřový lalok používaný k výrobě „Amatriciana Tradizionale“ se vyrábí z čerstvého laloku z těžkých vepřů odříznutého ve tvaru trojúhelníku směrem od krku. Má tyto vlastnosti:
  - tvar: trojúhelníkový, se zaoblenou základnou,
  - barva: bílá, na vnitřní straně místy červená; tučná část je větší než libová část,
  - zrání: nejméně 30 dnů od naložení,
- extra panenský olivový olej: 0,5–1 %,
- 69–81 % rajčatového protlaku („passata“) a/nebo oloupaných nasekaných rajčat (dužiny):
  - rajčatový protlak používaný k přípravě „Amatriciana Tradizionale“ má tyto organoleptické vlastnosti:
    - barva: typická červená barva zralých rajčat, podle Gardnerovy metody  $a/b > 2,00$ ,
    - chuť: typická chuť zralých rajčat, příjemně kyselá, bez pachuti a/nebo cizích příchutí,
    - vůně: typická vůně zralých rajčat typická pro čerstvý produkt, bez cizích pachů,
    - vzhled: homogenní se zrnitostí závisující na typu použitého síta,
    - jemnost: slupka a semena v přirozeně se vyskytujícím množství,
    - Brix  $> 8,0$  při 20 °C, invertní cukr  $> 50$ . Nejsou povoleny žádné látky zvyšující kyselost,
  - nasekaná oloupaná rajčata (dužina) používaná k přípravě „Amatriciana Tradizionale“ mají tyto organoleptické vlastnosti:
    - barva: typická červená barva zralých rajčat, podle Gardnerovy metody  $a/b > 1,90$ ,
    - chuť: typická chuť zralých rajčat, příjemně kyselá, bez pachuti a/nebo cizích příchutí,
    - vůně: typická vůně zralých rajčat typická pro čerstvý produkt, bez cizích pachů,
    - vzhled: hustá dužina obsahující kousky rajčat,
    - Brix  $> 7,0$  při 20 °C, invertní cukr  $> 48$ . Nejsou povoleny žádné látky zvyšující kyselost.
- sůl k dochucení,
- bílé víno k dochucení,
- sušené nebo čerstvé chilli a/nebo pepř: k dochucení.

## DOPORUČENÉ PŘÍSADY

Nastrouhané pecorino z Amatrice nebo Pecorino Romano CHOP z Lazia.

Pecorino z Amatrice, které se vyrábí z čerstvého ovčího mléka, má tyto vlastnosti:

- tvar: válcovitý s rovnými podstavami,
- barva sýrové hmoty: bílá až slámově žlutá,
- zrání: nejméně 6 měsíců.

Na rozdíl od jiných podobných omáček není povoleno v „Amatriciana Tradizionale“ použít přísady, jako je česnek, cibule nebo vepřový bůček, které se používají ve většině koření a omáček na těstoviny.

## ZPŮSOB PŘÍPRAVY PRODUKTU

K přípravě „Amatriciana Tradizionale“ lze použít pouze přísady uvedené v bodě 4.2 ve stanoveném množství. V závislosti na typech produktu uvedených v bodě 4.1 existují dva různé způsoby výroby.

### Omáčka k okamžitému podávání

Po odstranění kůže se vepřový lalok nakrájí na proužky a osmahne se při nízké teplotě na pánvi na extra panenském olivovém oleji.

Smažit, dokud se „pěna“ z laloku neodpaří, poté přidat bílé víno.

Když jsou proužky laloku osmaženy do zlatova, vyjmout z pánve a dát stranou. Do stejné pánve nalít rajčatový protlak a/nebo drť, přidat sůl, čerstvé nebo sušené chilli a/nebo pepř. Přivést k varu a vařit při vysoké teplotě po dobu 10–20 minut, dokud omáčka nezíská krémovou konzistenci. Přidat proužky vepřového laloku a vařit dalších 5–10 minut.

### Omáčka k pozdějšímu podávání

Po odstranění kůže se vepřový lalok nakrájí na proužky a osmahne se na extra panenském olivovém oleji.

Smažit, dokud se „pěna“ z laloku neodpaří, poté přidat bílé víno.

Když jsou proužky laloku usmaženy do zlatova, nalít do stejné pánve rajčatový protlak a/nebo drť, přidat sůl, čerstvé nebo sušené chilli a/nebo pepř. Vařit, dokud omáčka nezíská krémovou konzistenci. Poté se omáčka nalije do nádob vhodných k uchovávání potravin, které se hermeticky uzavrou a tepelně zpracují a odpovídajícím způsobem označí.

Omáčku určenou k pozdější spotřebě je možné po uvaření hluboce zmrazit.

„Amatriciana Tradizionale“ ZTS určená k pozdější spotřebě musí být umístěna do nádob vhodných k uchovávání potravin nejvýše po 5 kg, které se označí.

U obou typů se doporučuje hotový pokrm po přidání omáčky „Amatriciana Tradizionale“ posypat nastrouhaným sýrem pecorino z Amatrice nebo Pecorino Romano CHOP z regionu Lazio.

Povaha a vlastnosti použitých přísad, jakož i tradiční výrobní proces propůjčují omáčce „Amatriciana Tradizionale“ jedinečné vlastnosti, které umocňují lahodnost zralého vepřového laloku a sýra pecorino; receptura je spojena se společenskou a hospodářskou historií regionu Amatrice, z něhož pochází.

### 4.3. Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

Omáčka „Amatriciana Tradizionale“ má dlouhou tradici a zvláštní charakter spojené s použitými přísadami, specifickým způsobem přípravy a také se sociálně-ekonomickou charakteristikou oblasti produkce Monti della Laga, odkud pochází.

Zejména použití vyzrálého vepřového laloku je důkazem, že „Amatriciana Tradizionale“ ztělesňuje spojení, které po staletí charakterizuje vztah lidí k obtížnému terénu. V minulosti si místní pastevci, kteří byli kvůli sezónnímu přesunu zvířat nuceni strávit čtyři až pět měsíců v roce (obvykle od května do září) mimo domov, s sebou brali potraviny, které bylo možné snadno uchovávat po delší období, například naložený vepřový lalok a mouku.

Z těchto jednoduchých ingrediencí si pak mohli uvařit skromné, ale vydatné těstovinové pokrmy.

Obyvatelé Amatrice tento jednoduchý venkovský pokrm oživilí a obohatili, zejména na začátku 19. století, kdy k receptu přidali rajčata, a vznikl tak jeden z nejpobulárnějších tradičních italských pokrmů.

Koncem 18. století obyvatelé Neapole jako jedni z prvních v Evropě objevili významné organoleptické vlastnosti rajčat. Obyvatelé Amatrice, které patřilo k Neapolskému království, rajčata používají již od 13. století a důmyslně je přidali ke zralému vepřovému laloku, díky čemuž je tato omáčka tak chutná, že se pověst o ní rozšířila za hranice a omáčka se prosadila v mezinárodní kuchyni.

V průběhu 19. století se mnoho lidí z Amatrice stěhovalo do Říma a s sebou si brali i recept na tuto omáčku; většina z těchto lidí si našla práci v pohostinství, nebo se živila prodejem potravinářských výrobků ze svého regionu. Od konce 18. století do začátku 19. století byla komunita přistěhovalců z Amatrice v Římě proslulá zejména díky svým pokrmům, které byly levné a populární.

Po celém světě jsou těstoviny s omáčkou „Amatriciana Tradizionale“ (tradičně špagety nebo bucatini, ale i krátké těstoviny) pokrmem italské kuchyně *par excellence*. Tato omáčka se vždy připravovala z vepřového laloku, nikdy ze slaniny nebo z bůčku (pancetty) a právě díky vepřovému laloku, který má vyšší obsah tuku, má omáčka svoji charakteristickou a nezaměnitelnou intenzivní a výraznou chuť.

Její receptura byla zařazena na seznam tradičních zemědělsko-potravinářských produktů regionu Lazio.

#### Historické pozadí

- Na straně 175 knihy „Strenna dei Romanisti – Natale di Roma“ (Sborník přátel Říma – Vznik Říma), kterou v roce 1983 vydalo nakladatelství Roma Amor, je tento odstavec věnovaný omáčce „Amatriciana Tradizionale“: „... název tohoto lahodného pokrmu, který je spojen se slávou římské kuchyně ... jeden dobrý kuchař z Amatrice žijící v Římě vytvořil omáčku, do níž se mimo jiné dává vepřový lalok (který, jak každý ví, je tužší než bůček, díky čemuž má omáčka svoji charakteristickou konzistenci) a rajčata ... Omáčka má příjemnou sladkokyselou chuť která přetrvává i po uvaření.“ Kromě sýra pecorino romano jsou hlavními ingrediencemi ...“.
- V roce 1980 R. Lorenzetti a R. Marinelli ve svém článku „Il ciclo del maiale in Sabina“ (Chov prasat v Sabině) (bulletin Brads, č. 9, s. 40 a 41, vydávaný v Cagliari) napsali, že vepřový lalok získávaný z krku prasat, který lze stejně jako slaninu naložit a uchovávat čerstvý, je tajemstvím omáčky, se kterou obyvatelé Amatrice a přilehlého okolí podávají špagety a jež se proslavila v celém světě.
- Carlo Baccari ve své básni „La pasta amatriciana“ (Těstoviny all'Amatriciana) vydané z v časopise „Abruzzo oggi“ (Abruzzo dnes) (č. 4, září/říjen 1984) opěvuje tradiční přísady omáčky, jimiž jsou vepřový lalok a rajčatová omáčka, a velebí prasata, z nichž maso pochází a omáčku, jejíž chuť každého příjemně překvapí; zde je výňatek z básně: „... a mezi stády se, jak neočekávané, jako kouzlem radostně zjevily mírné ovce a dobrá prasata..., které nám společně daly sýr a lalok. Na hrubé pánvi se vaří omáčka, která všechny ohromí. Jak chutná jsi, pastýři tě chtějí a po celém světě tě mají nejraději.“
- Livio Jannattoni ve svém díle z roku 1998 „La cucina romana e del Lazio“ (Kuchyně Říma a regionu Lazio) uvádí vepřový lalok a rajčata jako přísady následujícího receptu na špagety all'Amatriciana, který rozdává turistické informační centrum v Amatrice: „Ingredience (pro 5 až 6 osob): 500 g špaget, 125 g nasoleného vepřového laloku, lžíce extra panenského olivového oleje, trochu suchého bílého vína, 6–7 rajčat San Marzano (nebo 400 g konzervovaných loupaných rajčat), malá chilli paprika, 100 g strouhaného sýra pecorino, sůl. Na pánvi (nejlépe železná) rozpálit olej, nakrájet chilli papriku a vepřový lalok na malé kousky...“.
- Písady omáčky Amatriciana podle tradiční receptury jsou rovněž zobrazeny na poštovní známce vydané v srpnu 2008 Italskou republikou jako součást série „Vyrobeno v Itálii“ a věnované festivalu „Spaghetti all'Amatriciana“. Jsou rovněž uvedeny v receptuře, kterou v roce 2005 uznalo ministerstvo zemědělství, potravin, lesnictví a cestovního ruchu jako tradiční produkt (Úřední věstník č. 174 ze dne 28. července 2005).