

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra b), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2019/C 393/04)

DENNE offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen.

VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

»AMATRICIANA TRADIZIONALE«

EU-nr.: TSG-IT-02390 – 31.1.2018

»Italien«

1. Betegnelse(r), der skal registreres

»Amatriciana Tradizionale«

2. Produkttype

Kategori 2.21. Færdigretter

3. Begrundelse for registrering

3.1. Produktet

er resultatet af en produktionsmåde, forarbejdning eller sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt eller den pågældende fødevarer

er fremstillet af de råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt

Den traditionelle karakter af »Amatriciana Tradizionale« skyldes ingredienserne og den særlige fremstillingsmetode, der traditionelt har været benyttet i fremstillingsområdet Monti della Laga, hvor sovsen oprindeligt stammer fra.

Sovsen »Amatriciana Tradizionale« findes i to former (til øjeblikkelig servering eller til servering på et senere tidspunkt), og den serveres til pasta.

3.2. Betegnelsen

har traditionelt været brugt til at betegne det bestemte produkt

udtrykker produktets traditionelle eller særlige karakter

Betegnelsen »Amatriciana Tradizionale« henviser til en fødevarer tilberedning, der opnås ved at benytte den gamle fremstillingsmetode/opskrift fra området Amatrice, samt ved at anvende bestemte ingredienser (tomater og svinekæbeflæsk), der er afgørende for produktets egenskaber.

»Amatriciana Tradizionale« er kendt verden over; den geografiske region, hvori det produceres, har ingen betydning for produktets kvalitet og egenskaber.

4. Beskrivelse

4.1. Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i punkt 1 henviser til, herunder dets vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske kendetegn, som viser produktets særlige egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

»Amatriciana Tradizionale« er en fødevarer tilberedning, der, når den overgår til forbrug, findes i følgende former:

— sovs til øjeblikkelig servering

— sovs til servering på et senere tidspunkt

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Når tilberedningen overgår til forbrug, har den følgende organoleptiske kendetegn:

- farve: rød af varierende intensitet
- produktets udseende: cremet og ensartet, let grynet tyk tomatpuré (»passata de pomodoro«) og/eller hakket tomatkød med lidt større tomatstykker i.
- smag: typisk af modne tomater med en krydret smag af traditionelt modnet svinekæbeflæsk (»guanciale«) og tørrede eller friske chili og/eller peber.
- aroma: kendetegnet ved modne tomater, typisk af det friske produkt
- fedtindhold: mindst 15 g pr. 100 g (kun for den sovs, der skal serveres på et senere tidspunkt).

4.2. *Beskrivelse af den fremstillingsmetode for det produkt, som betegnelsen under punkt 1 henviser til, som producenterne skal følge, herunder eventuelt arten og beskaffenheden af de råvarer eller ingredienser, der anvendes, og metoden til fremstilling af produktet (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)*

OBLIGATORISKE INGREDIENSER:

De ingredienser, der traditionelt anvendes til fremstillingen af »Amatriciana Tradizionale«, som en andel af det samlede færdige produkt, er:

- 18 – 30 % svinekæbeflæsk fra Amatrice: Det svinekæbeflæsk, der anvendes til at fremstille »Amatriciana Tradizionale«, fås fra tunge svin, og er en udskæring i form af en trekant fra halsen. Det har følgende kendetegn:
 - form: afrundet trekantet
 - farve: hvid meleret med rødt på indersiden, idet fedtet andel er større end den magre del
 - modning: mindst 30 dage fra saltningen
- Ekstra jomfruolie: 0,5-1 %.
- 69-81 % tomatpuré (»passata di pomodoro«) og/eller flådede hakkede tomater:
 - Den tomatpuré (»passata di pomodoro«), der anvendes til »Amatriciana Tradizionale«, har følgende organoleptiske egenskaber:
 - farve: den typiske røde farver af modne tomater, Gardner-farveskala, metode a/b > 2,00
 - smag: typisk af modne tomater, behagelig syrlig, ingen eftersmag og/eller anden smag
 - aroma: kendetegnet ved modne tomater, typisk af det friske produkt og ingen anden lugt
 - udseende: ensartet og let grynet alt efter, hvilken sigte der er anvendt
 - forarbejdningsgrad: skind og kerner er til stede i naturlige mængder
 - Brix > 8,0 ved 20 °C, invertsukker > 50. Tilsætning af surhedsregulerende midler er ikke tilladt.
 - De hakkede flåede tomater (frugtkød), der anvendes til »Amatriciana Tradizionale«, har følgende organoleptiske egenskaber:
 - farve: den typiske røde farver af modne tomater, Gardner-farveskala, metode a/b > 1,90
 - smag: typisk af modne tomater, behagelig syrlig, ingen eftersmag og/eller anden smag
 - aroma: kendetegnet ved modne tomater, typisk af det friske produkt og ingen anden lugt
 - udseende: tykt hakket frugtkød med lidt større tomatstykker i
 - Brix > 7,0 ved 20 °C, invertsukker > 48. Tilsætning af surhedsregulerende midler er ikke tilladt.
- Smages til med salt
- Smages til med hvidvin
- Smages til med friske chili og/eller peber.

ANBEFALEDE INGREDIENSER

Reven fåreost, enten pecorino di Amatrice eller pecorino romano PDO fra Lazio.

Pecorino di Amatrice, som er fremstillet er frisk fåremælk, har følgende kendetegn:

- form: cylindrisk med flade ender
- ostemassens farve: hvid til strågul
- modning: mindst 6 måneder.

I modsætning til andre lignende sovs benyttes der til »Amatriciana Tradizionale« ikke ingredienser som hvidløg, løg eller svinespæk, som bruges i megen anden pastatilbehør og i pastasovse.

TILBEREDNING AF PRODUTET

Kun de ingredienser, der er opført i punkt 4.2 i de angivne mængder må anvendes til tilberedningen af »Amatriciana Tradizionale«. Der er forskellige fremstillingsmetoder, afhængigt af hvilken af de to type sovs i punkt 4.1 der ønskes.

Sovs til øjeblikkelig servering

Først fjernes sværen, og svinekæbeflæsket skæres i strimler. Dernæst steges det i ekstra jomfruolie i en gryde eller en stegepande ved lav varme.

Det steges, indtil »skummet« fra svinekæbeflæsket er fordampet, hvorpå hvidvinen tilsættes.

Når flæskestrimlerne er gyldne, fjernes de fra gryden og stilles til side. Tomatpuréen (»passata di pomodoro«) og/eller det hakkede frugtkød kommer i samme gryde, og der tilsættes salt, frisk eller tørret chili og/eller peber. Det koges op ved høj varme i 10-20 minutter, indtil sovsen har en cremet konsistens. Dernæst tilsættes strimlerne af svinekæbeflæsket, og det hele koger i yderligere 5-10 minutter.

Sovs til servering på et senere tidspunkt

Først fjernes sværen, og svinekæbeflæsket skæres i strimler. Dernæst steges det i ekstra jomfruolie i en gryde eller en stegepande.

Det steges, indtil »skummet« fra svinekæbeflæsket er fordampet, hvorpå hvidvinen tilsættes.

Når strimlerne af svinekæbeflæsket er gyldne, tilsættes tomatpuré (»passata di pomodoro«) og/eller det hakkede frugtkød, og der tilsættes salt, frisk eller tørret chili og/eller peber. Det koges, indtil sovsen har en cremet konsistens. Sopsen hældes derefter på hermetisk lukkede og varmebehandlede beholdere til opbevaring af fødevarer, der efterfølgende mærkes.

Sovs til servering på et senere tidspunkt kan dybfryses efter tilberedningen.

»Amatriciana Tradizionale« GTS til senere servering, skal emballeres og mærkes i egnede fødevarerbeholdere på op til 5 kg.

Det anbefales for begge typer sovs, at man, når man har hældt »Amatriciana Tradizionale« over pastaen, drysser reven pecorino di Amatrice eller pecorino romano over retten.

Arten af og egenskaberne ved de anvendte ingredienser samt den traditionelle tilberedning giver »Amatriciano Tradizionale« dens enestående karakter, der understreger, hvor velsmagende det modne svinekæbeflæk og fåreosten er. Opskriften stammer fra Amatrice-regionen, hvor den har rødder i den samfundsmæssige og økonomiske historie.

4.3. Beskrivelse af de centrale elementer til dokumentation for produktets traditionelle egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)

Der er lang tradition for »Amatriciana Tradizionale«, som har en særlig karakter, hvad angår de anvendte ingredienser, den særlige tilberedning og de samfundsmæssige forhold, der kendetegner produktionsområdet Monti della Laga, hvorfra sovsen stammer.

Brugen af modnet svinekæbeflæk er navnlig bevis for, at »Amatriciana Tradizionale« repræsenterer den forbindelse, som i århundrede har kendetegnet menneskets forhold til et vanskeligt terræn. Tidligere, når der skulle skiftes græsgange, og de lokale hyrder måtte være væk fra hjemmet i 4-5 måneder om året, normalt mellem maj og september, medbragte de nogle fødevarer, som nemt kunne holde sig i lange perioder, f.eks. saltet svinekæbeflæk og mel.

Med disse simple ingredienser kunne hyrderne tilberede en beskeden, men solid pastaret, i en langskaftet gryde.

Befolkningen i Amatrice gav en de mest populære traditionelle italienske retter nyt liv ved at videreudvikle og berige denne meget basale landlige ret, især med tilføjelsen af tomater, som kom til i starten af det 19. århundrede.

I slutningen af det 18. århundrede var napolitanerne blandt de første i Europa, som anerkendte tomatens vigtige organoleptiske egenskaber. Befolkningen i Amatrice, som havde hørt under napolitansk herredømme siden det 13. århundrede, havde chancen for at smage tomater og tilføjede dem til det modnede svinekæbeflæsk, hvilket gjorde pastasovsen så velsmagende, at det rygtedes ud over de nationale grænser, hvorfor retten blev en del af det internationale køkken.

I løbet af det 19. århundrede flyttede mange fra Amatrice til Rom og tog sovseopskriften med sig. De fleste af disse migranter arbejdede i restaurationsbranchen og med at sælge fødevarerprodukter fra deres region. Fra slutningen af det 18. århundrede til starten af det 19. århundrede blev samfundet fra Amatrice i Rom særlig kendt for sine billige og populære retter.

Overalt i verden er pasta (normalt spaghetti eller bucatini, men også korte pastatyper) med »Amatriciana Tradizionale«-sovs den mest kendte italienske pastaret. Sovsen har altid været tilberedt med svinekæbeflæsk, aldrig med bacon eller krydret brystflæsk (pancetta), og det er svinekæbeflæsket, som på grund af dets høje fedtindhold, giver sovsen dens karakteristiske og særegne intense og fyldige smag.

Opskriften er opført på Lazio-regionens liste over traditionelle landbrugsfødevarer.

Historisk baggrund

- På side 175 i bogen »Strenna dei Romanisti — Natale di Roma« (prosa m.v. om Roms grundlæggelse), som blev offentliggjort i 1983 af det romerske forlag Roma Amor, beskrives »Amatriciana Tradizionale« i et afsnit: »... navnet på denne lækre ret, som er knyttet til Roms fantastiske køkken ... en god kok fra Amatrice, som levede i Rom, udtænkte en sovs, som er fremstillet af bl.a. svinekæbeflæsk (som enhver ved er sejere end brystflæsk, og som giver sovsen sin karakteristiske tekstur) og tomater ... den har en behagelig sur-sød smag, som bevares selv efter den er kogt.« Udover tilføjelsen af pecorino romano, er følgende de vigtigste ingredienser ...«.
- I 1980 skrev R. Lorenzetti og R. Marinelli i deres artikel »Il ciclo del maiale in Sabina« [Grisens cyklus i Sabina], i: Brads, uddrag nr. 9, side 40 og 41, offentliggjort i Cagliari, at svinekæbeflæsk, som kommer fra svinets underkæbe/det øverste af halsen, og som kan saltes og holde sig fersk som spæk, er hemmeligheden ved sovsen, som folk fra Amatrice og det omkringliggende område serverer til deres spaghetti, som er blevet kendt verden over.
- Carlo Baccari lovpriser i sit digt »La pasta amatriciana«, som blev offentliggjort i bladet »Abruzzo oggi«, nr. 40, september/oktober 1984 sovsens traditionelle ingredienser, nemlig svinekæbeflæsk og tomatsovs, idet han roser de svin, hvor flæsken kommer fra, og sovsen, hvis smag overrasker enhver, der smager den. Her er et uddrag: »... og blandt hyrderne, blev der som ved et trylleslag på forunderlig vis og til stor glæde frembragt det blide får og det dejlige svin ... tilsammen gav de os ost og kæbeflæsk. Fra den simple gryde, kogt godt ind, kom sovsen, som overrasker disse mennesker. Hyrderne vil have dig, smagfuld som du er, og du er favoritten i hele verden.«
- Livio Jannattoni nævner i sin bog fra 1998 »La cucina romana e del Lazio« [køkkenet i Rom og Lazio], som fås på turistkontoret i Amatrice, svinekæbeflæsk og tomater blandt de ingredienser, der indgår i opskriften på spaghetti all'Amatriciana: »Ingredienser til 5-6 personer: 500 g spaghetti, 125 g saltet svinekæbeflæsk, en spsk. ekstra jomfruolie, et skvæt tør hvidvin, 6-7 San Marzano-tomater (eller 400 g flåede tomater på dåse), en smule chili, 100 g reven pecorinoost og salt. Olie, chili og svinekæbeflæsk skåret i små stykker steges på en (støbejerns-)pande ...«.
- Ingredienserne i den traditionelle Amatriciana-sovs er også afbilledet på det frimærke, som Italien udgav i august 2008 som led i serien »Made in Italy« i anledning af festivalen »Spaghetti all'Amatriciana Festival«. De er også angivet i den opskrift, som blev anerkendt som et traditionelt produkt i 2005 af ministeriet for landbrug, fødevarer, skovbrug og turisme i det italienske statstidende (*Gazzetta Ufficiale*) nr. 174 af 28. juli 2005.