

**Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b
der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über
Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2019/C 393/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GARANTIERTE TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

„AMATRICIANA TRADIZIONALE“

EU-Nr.: TSG-IT-02390 — 31.1.2018

„Italien“

1. Einzutragende(r) Name(n)

„Amatriciana Tradizionale“

2. Art des Erzeugnisses

Klasse 2.21. Fertigmahlzeiten

3. Gründe für die Eintragung

3.1. Es handelt sich um ein Erzeugnis, das

eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht.

aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist.

Die traditionellen Merkmale von „Amatriciana Tradizionale“ gehen eng einher mit den verwendeten Zutaten und der besonderen Zubereitungsmethode, die in der Erzeugungsregion der Monti della Laga, in der die Soße ihren Ursprung hat, traditionell angewandt wird.

Die „Amatriciana Tradizionale“ wird in zwei Formen (zum unverzüglichen Verzehr bzw. für den Verzehr zu einem späteren Zeitpunkt) hergestellt und mit Pasta serviert.

3.2. Es handelt sich um einen Namen, der

traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet worden ist.

die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

Der Name „Amatriciana Tradizionale“ bezeichnet ein Lebensmittelerzeugnis, das mittels einer jahrhundertealten Zubereitungsmethode/eines uralten Rezepts aus der Gegend von Amatrice und unter Verwendung ganz bestimmter Zutaten (Tomaten, Backenspeck) hergestellt wird, die dem Erzeugnis seinen spezifischen Charakter verleihen.

„Amatriciana Tradizionale“ ist in aller Welt bekannt; das geografische Gebiet, in dem die Soße hergestellt wird, hat keinen Einfluss auf deren Qualität und Merkmale.

4. Beschreibung

4.1. Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

„Amatriciana Tradizionale“ ist eine Lebensmittelzubereitung, die — wenn sie für den Verzehr freigegeben wird — in den folgenden Formen dargeboten wird:

— für den unmittelbaren Verzehr bestimmte Soße

— für den späteren Verzehr bestimmte Soße

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Wenn sie für den Verzehr freigegeben wird, weist sie die folgenden organoleptischen Eigenschaften auf:

- Farbe: Rot unterschiedlicher Intensität.
- Aussehen des Produkts: sämig und homogen, mit passierten Tomaten („passata“) und/oder mit dicker Pulpe mit deutlich erkennbaren Tomatenstückchen.
- Geschmack: typisch für reife Tomaten, einhergehend mit einer würzigen Note durch den in ihr enthaltenen, traditionell gereiften Speck aus der Schweinebacke [„Guanciale“] und getrocknetem oder frischem Chili und/oder Pfeffer.
- Geruch: charakteristisch für reife Tomaten, typisch für das frische Produkt.
- Fettgehalt: mindestens 15 g je 100 g (nur bei der Soße, die zum Verzehr zu einem späteren Zeitpunkt bestimmt ist).

4.2. *Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)*

VERPFLICHTENDE ZUTATEN

Die traditionell für die Herstellung von „Amatriciana Tradizionale“ verwendeten Zutaten (als Gesamtanteil am Endprodukt) sind:

- 18-30 % Backenspeck aus Amatrice („Guanciale amatriciano“): Der für die Herstellung von „Amatriciana Tradizionale“ verwendete Backenspeck wird aus der frischen Backe von Fleischschweinen gewonnen und von der Kehle beginnend zu einem Dreieck zugeschnitten. Dieser weist folgende Merkmale auf:
 - Form: dreieckig, mit abgerundeter Unterseite;
 - Farbe: Weiß, im Inneren rot marmoriert; der Fettanteil ist größer als der Anteil mageren Fleisches;
 - Reifung: nach dem Pökeln mindestens 30 Tage.
- natives Olivenöl extra: 0,5-1 %.
- 69-81 % passierte Tomaten und/oder geschälte, gehackte Tomaten (Pulpe):
 - Die für die Herstellung von „Amatriciana Tradizionale“ verwendeten passierten Tomaten weisen die folgenden organoleptischen Eigenschaften auf:
 - Farbe: das für reife Tomaten typische Rot, Gardner a/b-Methode > 2,00;
 - Geschmack: der für reife Tomaten typische Geschmack, angenehm säuerlich, kein Nachgeschmack und/oder fremder Geschmack;
 - Geruch: der für reife Tomaten charakteristische und für das frische Erzeugnis typische Geruch, kein Fremdgeruch;
 - Aussehen: homogen; Stückigkeit entsprechend dem verwendeten Sieb;
 - Feinheit: in natürlichen Mengen vorhandene Schale und Saatkerne;
 - Brix > 8,0 bei 20 °C, Invertzucker > 50. Keine Säuerungsmittel zulässig.
 - Die für die Herstellung von „Amatriciana Tradizionale“ verwendeten geschälten, gehackten Tomaten (Pulpe) weisen die folgenden organoleptischen Eigenschaften auf:
 - Farbe: das für reife Tomaten typische Rot, Gardner a/b-Methode > 1,90;
 - Geschmack: der für reife Tomaten typische Geschmack, angenehm säuerlich, kein Nachgeschmack und/oder fremder Geschmack;
 - Geruch: der für reife Tomaten charakteristische und für das frische Erzeugnis typische Geruch, kein Fremdgeruch;
 - Aussehen: dicke Pulpe mit deutlich erkennbaren Stücken;
 - Brix > 7,0 bei 20 °C, Invertzucker > 48. Keine Säuerungsmittel zulässig.
- Salz, nach Belieben;
- Weißwein, nach Belieben;
- getrockneter Chili oder frische Chilischote und/oder Pfeffer, nach Belieben.

EMPFOHLENE ZUTATEN

Geriebener Pecorino aus Amatrice oder Pecorino Romano g. U. aus der Region Latium.

Aus frischer Schafmilch hergestellter Amatrice-Pecorino weist die folgenden Eigenschaften auf:

- Form: zylindrisch, oben und unten flach;
- Farbe des Käselaibs: Weiß bis Strohgelb;
- Reifung: mindestens 6 Monate.

Anders als vergleichbare andere Soßen ist bei der Herstellung von „Amatriciana Tradizionale“ die Verwendung von Zutaten wie Knoblauch, Zwiebeln oder Schweinebauch, wie sie für die meisten Pasta-Würzen und -Soßen verwendet werden, nicht vorgesehen.

METHODE ZUR ZUBEREITUNG DES PRODUKTS

Nur die unter Punkt 4.2 aufgeführten Zutaten dürfen in den angegebenen Mengen für die Zubereitung von „Amatriciana Tradizionale“ verwendet werden. In Abhängigkeit von den unter Punkt 4.1 beschriebenen Formen werden zwei verschiedene Zubereitungsmethoden unterschieden.

Für den unmittelbaren Verzehr bestimmte Soße

Nach Entfernung der Schwarte vom Backenspeck wird dieser in Streifen geschnitten und in einer Pfanne oder Bratpfanne in nativem Olivenöl extra bei kleiner Hitze gebraten.

So lange braten, bis der vom Backenspeck gebildete „Schaum“ abgetrocknet ist; anschließend Weißwein zugeben.

Wenn die Backenspeckstreifen goldbraun sind, diese aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Die passierten Tomaten und/oder die Pulpe in ebendiese Pfanne geben; Salz, frischen oder getrockneten Chili und/oder Pfeffer zufügen. Das Ganze zum Sieden bringen und bei großer Hitze 10 bis 20 Minuten kochen, bis die Soße eine sämige Konsistenz hat. Dann die Backenspeckstreifen zugeben und weitere 5 bis 10 Minuten kochen.

Für den Verzehr zu einem späteren Zeitpunkt bestimmte Soße

Nach Entfernung der Schwarte vom Backenspeck wird dieser in Streifen geschnitten und in einer geeigneten Pfanne gebraten.

So lange braten, bis der vom Backenspeck gebildete „Schaum“ abgetrocknet ist; anschließend Weißwein zugeben.

Wenn die Backenspeckstreifen goldbraun sind, die passierten Tomaten und/oder die Pulpe in die Pfanne geben; Salz, frischen oder getrockneten Chili und/oder Pfeffer zufügen. Das Ganze so lange kochen, bis die Soße eine sämige Konsistenz hat. Anschließend wird die Soße in für Lebensmittel taugliche Behälter gegeben, die hermetisch verschlossen, hitzebehandelt und dann entsprechend gekennzeichnet werden.

Soße, die für den späteren Verzehr bestimmt ist, darf nach ihrer Zubereitung eingefroren werden.

Die garantiert traditionelle Spezialität (g. t. S.) „Amatriciana Tradizionale“, die für den späteren Verzehr bestimmt ist, muss in lebensmitteltauglichen Behältern mit einem Fassungsvermögen von bis zu 5 kg verpackt und entsprechend gekennzeichnet werden.

Für beide Darbietungsformen wird empfohlen, nach der Zugabe von „Amatriciana Tradizionale“ zu der jeweiligen Pasta Amatrice-Pecorino oder Pecorino Romano g. U. aus der Region Latium über das Gericht zu reiben.

Art und Eigenschaften der verwendeten Zutaten sowie das traditionelle Herstellungsverfahren verleihen der „Amatriciana Tradizionale“ ihren einzigartigen Charakter, der die Schmackhaftigkeit des reifen Backenspecks und des Pecorino-Käses hervorhebt; die Wurzeln dieses Rezepts gründen in der sozialen und wirtschaftlichen Geschichte der Region Amatrice, wo die Soße ihren Ursprung hat.

4.3. Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)

Die „Amatriciana Tradizionale“ zeichnet sich durch eine lange Tradition und einen besonderen Charakter aus, der durch die verwendeten Zutaten, die spezifische Zubereitungsmethode und auch die sozioökonomischen Merkmale des Erzeugungsgebiets der Monti della Laga bestimmt ist, aus dem die Soße ursprünglich stammt.

Insbesondere die Verwendung von gereiftem Backenspeck ist ein Beleg dafür, dass die „Amatriciana Tradizionale“ das Bindeglied darstellt, das die Beziehung der Menschen zu einer schwierigen Gegend seit Jahrhunderten prägt. So nahmen die örtlich ansässigen Schäfer in der Vergangenheit bei ihrer Wanderweidewirtschaft (die sie zwang, ihr Heim für vier bis fünf Monate im Jahr, in der Regel zwischen Mai und September, zu verlassen) bestimmte Lebensmittel mit, die sie problemlos über eine längere Zeit aufbewahren konnten, wie beispielsweise gepökelten Backenspeck und Mehl.

Mit diesen einfachen Zutaten konnten die Hirten so ihre bescheidenen, aber herzhaften Pastagerichte in einer langstieligen Pfanne zubereiten.

Die Menschen von Amatrice haben dieses sehr einfache, ländliche Gericht zum einem der populärsten Gerichte der italienischen Tradition gemacht, indem sie es immer wieder neu erfunden und weiter angereichert haben (insbesondere durch das Hinzufügen von Tomaten zu Beginn des frühen 19. Jahrhunderts).

Im späten 18. Jahrhundert gehörten die Neapolitaner zu den ersten in Europa, die die wichtigen organoleptischen Eigenschaften von Tomaten erkannt haben. Die Einwohner von Amatrice, die seit dem 13. Jahrhundert zum Königreich von Neapel gehörten, hatten Gelegenheit, diese zu kosten, und haben sie klugerweise zusammen mit dem gereiften Backenspeck beigefügt, was diese Pasta-Soße so wohlschmeckend machte, dass ihr Ruf weit über die nationalen Grenzen hinausgetragen wurde und sie Eingang in die internationale Küche fand.

Im Laufe des 19. Jahrhunderts zogen viele Menschen von Amatrice nach Rom — mit ihrem Soßen-Rezept im Gepäck; die meisten dieser Migranten fanden Arbeit im Gaststättengewerbe oder waren im Einzelhandel mit Lebensmitteln aus ihrer Region tätig. Vom Ende des 18. bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts war die aus Amatrice stammende Gemeinde in Rom insbesondere für ihre preisgünstigen und beliebten Gerichte bekannt.

Überall auf der Welt ist Pasta (traditionell Spaghetti oder Bucatini, aber auch kurze Nudeln) mit „Amatriciana Tradizionale“ das Pasta-Gericht der italienischen Küche par excellence. Die Soße wurde stets mit Backenspeck zubereitet, niemals mit Bauchspeck oder Schweinebauch [Pancetta], und es ist ebendieser Backenspeck, der der Soße aufgrund seines größeren Fettgehalts ihren charakteristischen und unverkennbaren, intensiven und würzigen Geschmack verleiht.

Das Rezept wurde in die Liste der traditionellen Agrarerzeugnisse der Region Latium aufgenommen.

Historische Entwicklung

- Auf Seite 175 des Buchs „Strenna dei Romanisti — Natale di Roma“ [Das Geschenk der Romanisten — die Gründung von Rom], 1983 vom Verlag Roma Amor veröffentlicht, findet sich ein Abschnitt, der sich der „Amatriciana Tradizionale“ widmet: „... der Name dieses köstlichen Gerichts, das mit dem Ruhm der römischen Küche verbunden ist ... ein in Rom lebender guter Koch aus Amatrice kreierte eine Soße, die, neben anderen Zutaten, aus Backenspeck (der — wie jedermann weiß — mehr ‚Biss‘ hat als Bauchspeck und der der Soße ihre charakteristische Textur verleiht) und Tomaten bestand ... sie hat einen angenehmen süß-säuerlichen Geschmack, der sogar noch nach dem Garen anhält. Neben der Zugabe von Pecorino Romano sind dies die wichtigsten Zutaten ...“.
- 1980 schrieben R. Lorenzetti und R. Marinelli in ihrem Artikel „Il ciclo del maiale in Sabina“ [Der Zyklus des Schweins in Sabina] — erschienen in: Brads, Auszug Nr. 9, S. 40 und 41, veröffentlicht in Cagliari —, dass Backenspeck, der aus dem Nacken des Schweins ausgelöst wird und der gepökelt und wie Schmalz frisch gehalten werden kann, das Geheimnis der Soße ist, mit der die Menschen aus Amatrice und der umliegenden Region ihre Spaghetti servieren und die in der ganzen Welt bekannt geworden ist.
- In seinem in der Zeitschrift „Abruzzo oggi“, Nr. 40, September/Oktober 1984, veröffentlichten Gedicht „La pasta amatriciana“ lobt Carlo Baccari die traditionellen Zutaten der Soße wie Backenspeck und Tomatensoße, preist die Schweine, die den Backenspeck liefern, und die Soße, deren Geschmack all diejenigen, die sie kosten, überrascht; hier ein Auszug: „... und zwischen den Herden, wie durch Zauberei, erschienen zu großer Freude auf seltsamste Weise das sanfte Schaf und das tapfere Schwein ... zusammen gaben sie uns Käse und Backenspeck. Aus der robusten Pfanne köchelnd entsteht die Soße, die diese Menschen in Erstaunen versetzt. Der Hirte will dich, so schmackhaft wie du bist, und die du in der ganzen Welt bevorzugt wirst.“
- In seinem Werk von 1998 „La cucina romana e del Lazio“ [Die Küche Roms und der Region Latium] führt Livio Jannattoni u. a. Backenspeck und Tomaten als Zutaten in seinem Rezept für Spaghetti all'Amatriciana auf, das vom Fremdenverkehrsbüro von Amatrice verbreitet wird: „Zutaten für 5/6 Personen: 500 g Spaghetti, 125 g gepökelter Backenspeck, ein Esslöffel natives Olivenöl extra, ein Schuss trockener Weißwein, 6-7 San Marzano Tomaten (oder 400 g geschälte Tomaten aus der Dose), ein kleines Stückchen Chili, 100 g geriebener Pecorino-Käse, Salz. Das Öl, den Chili und den in kleine Stücke geschnittenen Backenspeck in eine Bratpfanne (vorzugsweise aus Gusseisen) geben ...“.
- Die Zutaten für das Rezept der traditionellen Amatriciana-Soße sind auch auf einer Briefmarke dargestellt, die im August 2008 von der Republik Italien im Rahmen der Reihe „Made in Italy“ herausgegeben und dem Fest „Spaghetti all'Amatriciana“ gewidmet wurde. Sie sind auch in dem Rezept genannt, das 2005 vom Ministerium für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik und Tourismus (Amtsblatt Nr. 174 vom 28. Juli 2005) als traditionelles Produkt anerkannt wurde.