

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2019/C 393/04)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (*) εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ

«AMATRICIANA TRADIZIONALE»

Αριθ. ΕΕ: TSG-IT-02390 – 31.1.2018

«Ιταλία»

1. Ονομασία/-ες προς καταχώριση

«Amatriciana Tradizionale»

2. Τύπος προϊόντος

Κλάση 2.21. Προπαρασκευασμένα γεύματα

3. Αιτιολόγηση της καταχώρισης

3.1. Πρόκειται για προϊόν το οποίο:

παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο·

παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

Ο παραδοσιακός χαρακτήρας του προϊόντος «Amatriciana Tradizionale» συνδέεται με τα συστατικά και την ειδική μέθοδο παρασκευής που χρησιμοποιείται παραδοσιακά στην περιοχή παραγωγής Monti della Laga, από την οποία κατάγεται η σάλτσα.

Η σάλτσα «Amatriciana Tradizionale» διατίθεται σε δύο τύπους (για άμεση κατανάλωση ή για κατανάλωση σε μεταγενέστερο χρόνο) και χρησιμοποιείται για να συνοδεύει ζυμαρικά.

3.2. Πρόκειται για ονομασία η οποία:

χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος

προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος.

Η ονομασία «Amatriciana Tradizionale» χρησιμοποιείται για την αναφορά σε προπαρασκευασμένο τρόφιμο που λαμβάνεται με βάση πατροπαράδοτη συνταγή/μέθοδο παραγωγής από την περιοχή Amatrice, καθώς και με τη χρήση συγκεκριμένων συστατικών (τομάτες, χοιρινά μάγουλα) που καθορίζουν τα χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Η «Amatriciana Tradizionale» είναι γνωστή σε ολόκληρο τον κόσμο· η γεωγραφική περιοχή στην οποία παράγεται δεν επηρεάζει την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά της.

4. Περιγραφή

4.1. Περιγραφή του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, από την οποία προκύπτει ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του κανονισμού)

Το προϊόν «Amatriciana Tradizionale» είναι ένα προπαρασκευασμένο τρόφιμο το οποίο διατίθεται προς κατανάλωση με τις ακόλουθες μορφές:

— σάλτσα για άμεση κατανάλωση

— σάλτσα για κατανάλωση σε μεταγενέστερο χρόνο

(*) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Όταν διατίθεται προς κατανάλωση, παρουσιάζει τα ακόλουθα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

- χρώμα: κόκκινο, περισσότερο ή λιγότερο έντονο,
- όψη του προϊόντος: κρεμώδης και ομοιογενής, με κοκκώδη τομάτα «passata» και/ή πυκνό τοματοπολτό με διακριτά κομμάτια τομάτας,
- γεύση: χαρακτηριστική της ώριμης τομάτας, με πικάντικες νότες λόγω της παρουσίας των χοιρινών μάγουλων που έχουν υποστεί ωρίμαση με παραδοσιακό τρόπο [«guanciale»] και αποξηραμένη ή νωπή καυτερή πιπεριά και/ή πιπέρι,
- άρωμα: χαρακτηριστικό της ώριμης τομάτας και του νωπού προϊόντος,
- περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες: όχι μικρότερη από 15g ανά 100g (μόνο για τη σάλτσα προς κατανάλωση σε μεταγενέστερο χρόνο).

4.2. Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος που φέρει την ονομασία του σημείου 1, την οποία οφείλουν να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, και της μεθόδου παρασκευής του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του κανονισμού)

ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Τα συστατικά που χρησιμοποιούνται παραδοσιακά για την παραγωγή του προϊόντος «Amatriciana Tradizionale», ως ποσοστό επί του συνόλου του τελικού προϊόντος, είναι τα εξής:

- 18-30 % χοιρινά μάγουλα από την περιοχή Amatrice: Τα χοιρινά μάγουλα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προϊόντος «Amatriciana Tradizionale» προέρχονται από το νωπό κρέας των μάγουλων χοίρων μεγάλου βάρους, τα οποία κόβονται σε τριγωνικό σχήμα με σημείο αφετηρίας τον λαϊμό. Παρουσιάζουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:
 - σχήμα: τριγωνικό, με στρογγυλή βάση,
 - χρώμα: λευκό, με κόκκινο χρώμα στο εσωτερικό, ενώ το μέρος με το λίπος υπερτερεί του άπαχου μέρους,
 - ωρίμαση: τουλάχιστον 30 ημέρες μετά το πάστωμα.
- Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο: 0,5-1 %.
- 69-81 % τομάτα «passata» και/ή αποφλοιωμένες τεμαχισμένες τομάτες (πολτός):
 - Η τομάτα «passata» που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του προϊόντος «Amatriciana Tradizionale» παρουσιάζει τα ακόλουθα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
 - χρώμα: κόκκινο, χαρακτηριστικό της ώριμης τομάτας, μέθοδος Gardner a/b > 2,00,
 - γεύση: χαρακτηριστική της ώριμης τομάτας, ευχάριστα όξινη, χωρίς επίγευση και/ή ξένες γεύσεις,
 - άρωμα: χαρακτηριστικό της ώριμης τομάτας και του νωπού προϊόντος, χωρίς ξένες οσμές,
 - όψη: ομοιογενής με διακριτούς κόκκους ανάλογα με το είδος του χρησιμοποιούμενου κόσκινου,
 - άλεση: παρουσία φλούδας και σπόρων σε φυσιολογικές ποσότητες,
 - $Brix > 8,0$ στους 20 °C, ιμβερτοποιημένα σάκχαρα > 50. Δεν επιτρέπεται η χρήση παραγόντων οξίνισης.
 - Οι τεμαχισμένες αποφλοιωμένες τομάτες (πολτός) που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του προϊόντος «Amatriciana Tradizionale» παρουσιάζουν τα ακόλουθα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
 - χρώμα: κόκκινο, χαρακτηριστικό της ώριμης τομάτας, μέθοδος Gardner a/b > 1,90,
 - γεύση: χαρακτηριστική της ώριμης τομάτας, ευχάριστα όξινη, χωρίς επίγευση και/ή ξένες γεύσεις,
 - άρωμα: χαρακτηριστικό της ώριμης τομάτας και του νωπού προϊόντος, χωρίς ξένες οσμές,
 - όψη: πυκνός πολτός με διακριτά κομμάτια,
 - $Brix > 7,0$ στους 20 °C, ιμβερτοποιημένα σάκχαρα > 48. Δεν επιτρέπεται η χρήση παραγόντων οξίνισης.
- Αλάτι, όσο χρειάζεται.
- λευκό κρασί, όσο χρειάζεται.
- αποξηραμένη ή νωπή καυτερή πιπεριά και/ή πιπέρι: όσο χρειάζεται.

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Τριμμένο τυρί pecorino από την περιοχή Amatrice ή Pecorino Romano ΠΟΠ από την περιφέρεια Λάτιο.

Το pecorino από την περιοχή Amatrice, το οποίο παρασκευάζεται από νωπό πρόβειο γάλα, παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- σχήμα: κυλινδρικό με επίπεδη άνω και κάτω πλευρά·
- χρώμα της μάζας: λευκό έως αχυροκίτρινο·
- ωρίμαση: τουλάχιστον 6 μήνες.

Σε αντίθεση με άλλες παρόμοιες σάλτσες, η «Amatriciana Tradizionale» δεν προβλέπει τη χρήση συστατικών όπως σκόρδο, κρεμμύδι ή χοιρινή κοιλιά, τα οποία χρησιμοποιούνται στις περισσότερες σάλτσες για ζυμαρικά.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Για την παρασκευή του προϊόντος «Amatriciana Tradizionale» μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο τα συστατικά που απαριθμούνται στο σημείο 4.2, στις αναφερόμενες ποσότητες. Με βάση τους τύπους του προϊόντος που περιγράφονται στο σημείο 4.1, υπάρχουν δύο διαφορετικές μέθοδοι παρασκευής.

Σάλτσα για άμεση κατανάλωση

Αφού αφαιρέσουμε το δέρμα και κόψουμε τα χοιρινά μάγουλα σε λωρίδες, τα τηγανίζουμε σε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, σε κατσαρόλα ή σε τηγάνι, σε χαμηλή φωτιά.

Συνεχίζουμε το τηγάνισμα μέχρι να εξατμιστεί ο «αφρός» που παράγεται από τα μάγουλα και στη συνέχεια προσθέτουμε το λευκό κρασί.

Όταν οι λωρίδες του κρέατος ροδίσουν, τις αφαιρούμε από το τηγάνι. Ρίχνουμε στο ίδιο τηγάνι την τομάτα «passata» και/ή τον πολτό και προσθέτουμε αλάτι, νωπή ή αποξηραμένη καυτερή πιπεριά και/ή πιπέρι. Αφήνουμε τη σάλτσα να βράσει και συνεχίζουμε το μαγείρεμα σε δυνατή φωτιά για 10-20 λεπτά μέχρι να αποκτήσει κρεμώδη υφή. Στη συνέχεια, προσθέτουμε τις λωρίδες από τα χοιρινά μάγουλα και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για άλλα 5-10 λεπτά.

Σάλτσα για κατανάλωση σε μεταγενέστερο χρόνο

Αφού αφαιρέσουμε το δέρμα και κόψουμε τα χοιρινά μάγουλα σε λωρίδες, τα τηγανίζουμε σε εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, σε κατάλληλο τηγάνι.

Συνεχίζουμε το τηγάνισμα μέχρι να εξατμιστεί ο «αφρός» που παράγεται από τα μάγουλα και στη συνέχεια προσθέτουμε το λευκό κρασί.

Όταν οι λωρίδες του κρέατος ροδίσουν, προσθέτουμε την τομάτα «passata» και/ή τον πολτό στο ίδιο τηγάνι, καθώς και αλάτι, νωπή ή αποξηραμένη καυτερή πιπεριά και/ή πιπέρι. Αφήνουμε τη σάλτσα να βράσει μέχρι να αποκτήσει κρεμώδη υφή. Στη συνέχεια, τοποθετούμε τη σάλτσα σε ειδικούς περιέκτες για τρόφιμα, οι οποίοι σφραγίζονται ερμητικά, υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία και επισημαίνονται.

Η σάλτσα που προορίζεται για κατανάλωση σε μεταγενέστερο χρόνο μπορεί να καταψυχθεί μετά την παρασκευή της.

Η ΕΠΙΠ «Amatriciana Tradizionale» για κατανάλωση σε μεταγενέστερο χρόνο πρέπει να συσκευάζεται σε κατάλληλους περιέκτες για τρόφιμα βάρους έως 5 kg, στους οποίους τοποθετείται ετικέτα.

Και για τους δύο τύπους, συνιστάται, μετά την προσθήκη της σάλτσας «Amatriciana Tradizionale» στα ζυμαρικά, να προστίθεται τριμμένο τυρί pecorino από την Amatrice ή Pecorino Romano ΠΟΠ από την περιφέρεια Λάτιο.

Η φύση και τα χαρακτηριστικά των συστατικών που χρησιμοποιούνται, καθώς και η παραδοσιακή διαδικασία παρασκευής προσφέρουν στο προϊόν «Amatriciana Tradizionale» τα μοναδικά χαρακτηριστικά του που αναδεικνύουν την έντονη γεύση των χοιρινών μάγουλων και του τυριού pecorino· η συνταγή έχει τις ρίζες της στην κοινωνικο-οικονομική ιστορία της περιοχής Amatrice από την οποία κατάγεται.

4.3. Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του κανονισμού)

Το προϊόν «Amatriciana Tradizionale» έχει έντονο παραδοσιακό και ιδιαίτερο χαρακτήρα λόγω των χρησιμοποιούμενων συστατικών, της ειδικής μεθόδου παρασκευής, καθώς και των κοινωνικοοικονομικών χαρακτηριστικών της περιοχής παραγωγής Monti della Laga, από την οποία κατάγεται η σάλτσα.

Ειδικότερα, η χρήση σιτεμένων χοιρινών μάγουλων είναι ένα στοιχείο που επιβεβαιώνει ότι το προϊόν «Amatriciana Tradizionale» αντιπροσωπεύει τον δεσμό που χαρακτηρίζει εδώ και αιώνες τη σχέση του ανθρώπου με τη δύσκολη αυτή περιοχή. Στο παρελθόν, οι βοσκοί της περιοχής, κατά τη διάρκεια της εποχιακής μετακίνησης των ποιμνίων (που τους υποχρέωνε να παραμένουν μακριά από το σπίτι τους για 4-5 μήνες ετησίως, συνήθως από τον Μάιο έως τον Σεπτέμβριο), έπαιρναν μαζί τους ορισμένα τρόφιμα που μπορούσαν να διατηρηθούν με εύκολο τρόπο για μεγάλες χρονικές περιόδους, όπως σιτεμένα χοιρινά μάγουλα και αλεύρι.

Με αυτά τα απλά συστατικά οι βοσκοί μπορούσαν να μαγειρέψουν σε ένα τηγάνι με μακρύ χερούλι τα λιτά αλλά αγαπημένα τους ζυμαρικά.

Οι κάτοικοι της Amatrice, δημιουργώντας και εμπλουτίζοντας το πολύ βασικό αυτό αγροτικό πιάτο, ιδίως με την προσθήκη της τομάτας στις αρχές του 19ου αιώνα, έδωσαν ζωή σε ένα από τα πλέον δημοφιλή πιάτα της ιταλικής παράδοσης.

Στα τέλη του 18ου αιώνα, οι Ναπολιτάνοι ήταν από τους πρώτους Ευρωπαίους που αναγνώρισαν τα σημαντικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της τομάτας. Οι κάτοικοι της Amatrice, η οποία ανήκε στο Βασίλειο της Νάπολης από τον 13ο αιώνα, είχαν την ευκαιρία να τη γευτούν και πολύ σοφά την προσέθεσαν στα σιτεμένα χοιρινά μάγουλα, προσδίδοντας στη σάλτσα αυτή μια τόσο κρεμώδη υφή που η φήμη της υπερέβη τα εθνικά σύνορα και κατέχει πλέον μια θέση στη διεθνή γαστρονομία.

Κατά τη διάρκεια του 19ου αιώνα, πολλοί κάτοικοι της Amatrice έφυγαν και εγκαταστάθηκαν στη Ρώμη, παίρνοντας μαζί τους τη συνταγή για τη σάλτσα τους· οι περισσότεροι από αυτούς βρήκαν δουλειά στον τομέα της εστίασης και της λιανικής πώλησης τροφίμων από την περιοχή τους. Από το τέλος του 18ου αιώνα έως τις αρχές του 19ου, η κοινότητα των μεταναστών από την Amatrice στη Ρώμη ήταν ιδιαίτερος γνωστή για τα φθηνά και δημοφιλή εδέσματά της.

Σε ολόκληρο τον κόσμο, τα ζυμαρικά που συνοδεύονται με τη σάλτσα «Amatriciana Tradizionale» (παραδοσιακά τα ζυμαρικά αυτά είναι spaghetti ή bucatini, αλλά και μικρά ζυμαρικά) είναι το κατεξοχήν πιάτο ζυμαρικών της ιταλικής κουζίνας. Για την παρασκευή αυτής της σάλτσας χρησιμοποιούνται πάντα χοιρινά μάγουλα και ποτέ μπέικον ή χοιρινή κοιλιά [πανσέτα], και ακριβώς αυτό το συστατικό, λόγω της μεγαλύτερης περιεκτικότητάς του σε λιπαρές ουσίες, είναι που δίνει στη σάλτσα τη χαρακτηριστική, έντονη και πικάντικη γεύση της.

Η συνταγή έχει συμπεριληφθεί στον κατάλογο παραδοσιακών γεωργικών τροφίμων της περιφέρειας Λάτσιο.

Ιστορικές αναφορές

- Στη σελίδα 175 του βιβλίου «Strenna dei Romanisti – Natale di Roma» [Το δώρο των μελετητών της Ρώμης - Ίδρυση της Ρώμης], που εκδόθηκε το 1983 από τον εκδοτικό οίκο Roma Amor, υπάρχει μια παράγραφος αφιερωμένη στο προϊόν «Amatriciana Tradizionale»: «... η ονομασία του ιδιαίτερου γευστικού αυτού εδέσματος, που συνδέεται με το μεγαλείο της ρωμαϊκής κουζίνας ... ένας καλός μάγειρας από το Amatrice που ζούσε στη Ρώμη δημιούργησε μια σάλτσα η οποία παρασκευάζεται, μεταξύ άλλων, από χοιρινά μάγουλα (που όπως όλοι γνωρίζουν είναι πιο σκληρά στο μάσημα από τη χοιρινή κοιλιά, και προσφέρουν στη σάλτσα τη χαρακτηριστική υφή της) και τομάτες ... έχει μια ευχάριστη γλυκώδη γεύση που παραμένει ακόμη και αφού μαγειρευτεί. Μαζί με την προσθήκη του τυριού Pecorino Romano, αυτά είναι τα κύρια συστατικά...»
- Το 1980, στο άρθρο τους «Il ciclo del maiale in Sabina» [Ο κύκλος του χοίρου στη Sabina], στο: Brads, απόσπασμα αριθ. 9, σ. 40 και 41, δημοσιεύθηκε στο Cagliari, οι R. Lorenzetti και R. Marinelli γράφουν ότι τα χοιρινά μάγουλα που λαμβάνονται από τον λαιμό του χοίρου και τα οποία μπορούν να παστωθούν και να διατηρηθούν νωπά όπως το λαρδί, είναι το μυστικό της σάλτσας με την οποία οι κάτοικοι της Amatrice και της γύρω περιοχής συνοδεύουν τα ζυμαρικά τους και η οποία έχει γίνει διάσημη σε ολόκληρο τον κόσμο.
- Ο Carlo Baccari, στο ποίημά του «La pasta amatriciana» που δημοσιεύθηκε στο περιοδικό «Abruzzo oggi», τεύχος αριθ. 40, Σεπτέμβριος/Οκτώβριος 1984, εξυμνεί τα παραδοσιακά συστατικά της σάλτσας όπως τα χοιρινά μάγουλα και τη σάλτσα τομάτας, εγκωμιάζοντας τους χοίρους από τους οποίους προέρχονται τα μάγουλα και τη σάλτσα, η γεύση της οποίας εκπλήσσει όσους τη δοκιμάζουν. Ακολουθεί απόσπασμα από το ποίημα: «... και ανάμεσα στα κοπάδια, σαν από θαύμα, εμφανίστηκαν με χαρά και με τον πιο παράξενο τρόπο η γλυκιά προβατίνα και το καλό γουρούνι ... και μαζί μάς πρόσφεραν το τυρί και το κρέας. Απ' το πρόχειρο τηγάνι βγαίνει, καυτή, η σάλτσα που εκπλήσσει τους ανθρώπους. Ο βοσκός σε προτιμά, για τη γεμάτη γεύση σου, και είσαι η αγαπημένη όλων σε ολόκληρο τον κόσμο.»
- Στο έργο που εξέδωσε το 1998 «La cucina romana e del Lazio» [Η κουζίνα της Ρώμης και του Λάτσιο], ο Livio Jannattoni περιλαμβάνει τα χοιρινά μάγουλα και τις τομάτες στα υλικά που παραθέτει στην κατωτέρω συνταγή για ζυμαρικά «spaghetti all'Amatriciana» που παρέχεται από το γραφείο τουρισμού της Amatrice: «Υλικά για 5/6 άτομα: 500 g ζυμαρικά τύπου spaghetti, 125 g παστά χοιρινά μάγουλα, ένα κουταλάκι του γλυκού εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, μια σταγόνα λευκό ξηρό κρασί, 6-7 τομάτες San Marzano (ή 400 g αποφλοιωμένες τομάτες σε κονσέρβα), ένα μικρό κομμάτι καυτερής πιπεριάς, 100 g τριμμένο τυρί pecorino, αλάτι. Βάλτε μέσα σε ένα (κατά προτίμηση σιδερένιο) τηγάνι το λάδι, την πιπεριά και τα χοιρινά μάγουλα κομμένα σε μικρά κομμάτια...».
- Τα συστατικά της παραδοσιακής σάλτσας Amatriciana απεικονίζονται στο γραμματόσημο που εξέδωσε ειδικά για το φεστιβάλ Spaghetti all'Amatriciana τον Αύγουστο του 2008 η Δημοκρατία της Ιταλίας στο πλαίσιο της σειράς «Made in Italy». Παρατίθενται επίσης στη συνταγή που αναγνωρίστηκε ως παραδοσιακό προϊόν το 2005 από το υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων, Δασών και Τουρισμού (Επίσημη Εφημερίδα αριθ. 174 της 28ης Ιουλίου 2005).