

Επίσημη Εφημερίδα C 393 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

62ο έτος

20 Νοεμβρίου 2019

Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2019/C 393/01	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.9588 — Shell Energy Retails / Hudson Energy Supply) (*)	1
---------------	---	---

IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2019/C 393/02	Ισοτιμίες του ευρώ — 19 Νοεμβρίου 2019	2
---------------	--	---

V Γνωστοποιήσεις

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2019/C 393/03	Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων	3
2019/C 393/04	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	12

EL

(*) Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ.

II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ
ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση M.9588 — Shell Energy Retails / Hudson Energy Supply)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2019/C 393/01)

Στις 14 Νοεμβρίου 2019, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32019M9588. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ EE L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

19 Νοεμβρίου 2019

(2019/C 393/02)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,1077	CAD	δολάριο Καναδά	1,4633
JPY	ιαπωνικό γιεν	120,46	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,6709
DKK	δανική κορόνα	7,4721	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,7259
GBP	λίρα στερλίνα	0,85573	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,5070
SEK	σουηδική κορόνα	10,6475	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 292,01
CHF	ελβετικό φράγκο	1,0979	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	16,3211
ISK	ισλανδική κορόνα	136,30	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,7829
NOK	νορβηγική κορόνα	10,0853	HRK	κροατική κούνα	7,4429
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	15 607,49
CZK	τσεχική κορόνα	25,565	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,6053
HUF	ουγγρικό φιορίνι	334,93	PHP	πέσο Φιλιππινών	56,371
PLN	πολωνικό ζλότι	4,2877	RUB	ρωσικό ρούβλι	70,6272
RON	ρουμανικό λέου	4,7763	THB	ταϊλανδικό μπατ	33,458
TRY	τουρκική λίρα	6,3310	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	4,6465
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,6234	MXN	πέσο Μεξικού	21,3370
			INR	ινδική ρουπία	79,3975

⁽¹⁾ Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης για έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος, η οποία δεν είναι ήσσονος σημασίας, σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2019/C 393/03)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης τροποποίησης, σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾, εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ/ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«CINTA SENESE»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0491-AM01 – 5.4.2019

ΠΟΠ (X)

ΠΓΕ ()

1. Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον

Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP
Strada di Cerchiaia, 41/4
53100 Siena,
ITALIA

Τηλ. +39 05771606961
Φαξ +39 05771601244
Email: info@cintasenesedop.it

Ο συνεταιρισμός «Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP» αποτελείται από παραγωγούς του κρέατος «Cinta Senese» και έχει έννομο συμφέρον να υποβάλει αίτηση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 13 παράγραφος 1 του διατάγματος του ιταλικού υπουργείου Γεωργικής Πολιτικής, Τροφίμων και Δασών αριθ. 12511 της 14ης Οκτωβρίου 2013.

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

(¹) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

3. Κεφάλαιο/-α των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ουν η/οι τροποποίηση/-σεις

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Άλλο [έλεγχοι]

4. Τύπος τροποποίησης/-ων

- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ/ΠΓΕ, η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012
- Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ/ΠΓΕ, για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο) και η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

5. Τροποποιήσεις

Περιγραφή του προϊόντος

— Το κείμενο του άρθρου 1 των προδιαγραφών προϊόντος:

«Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) “Cinta Senese” καλύπτει αποκλειστικά τα χοιρινά κρέατα, τα οποία προέρχονται από ζώα που γεννιούνται, εκτρέφονται και σφάζονται στην Τοσκάνη, και τα οποία εκπληρώνουν τους όρους και τις προϋποθέσεις που προβλέπονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος, οι οποίες εκπονήθηκαν σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006.»

τροποποιείται ως εξής:

«Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) “Cinta Senese” καλύπτει αποκλειστικά όλα τα βρώσιμα τεμάχια σφαγίων, τα οποία προέρχονται από χοίρους που γεννιούνται, εκτρέφονται και σφάζονται στην Τοσκάνη, και τα οποία εκπληρώνουν τους όρους και τις προϋποθέσεις που προβλέπονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος, οι οποίες εκπονήθηκαν σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.»

Οι αλλαγές που επήλθαν είναι οι εξής:

1. Η φράση «τα χοιρινά κρέατα τα οποία προέρχονται από ζώα» αντικαθίσταται από τη φράση «όλα τα βρώσιμα τεμάχια σφαγίων τα οποία προέρχονται από χοίρους», δεδομένου ότι η νέα εκδοχή του άρθρου 2 των προδιαγραφών προϊόντος προβλέπει ότι η ΠΟΠ «Cinta Senese» αφορά όχι μόνο τα μέρη του σφαγίου που μπορούν να χαρακτηριστούν ως «κρέας», αλλά και κάθε άλλο βρώσιμο τεμάχιο που προέρχεται από το εν λόγω σφαγίο.

Η εν λόγω τροποποίηση αφορά το σημείο 4.2 της σύνοψης που δημοσιεύτηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* C 200/16 της 7ης Ιουλίου 2011 και ενσωματώνεται στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου που επισυνάπτεται στην παρούσα αίτηση τροποποίησης.

2. Η αναφορά στον «κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006» αντικαθίσταται από την αναφορά στον «κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012» προκειμένου να εναρμονιστούν οι προδιαγραφές προϊόντος με τον κανονισμό που θεσπίστηκε πρόσφατα στον τομέα των ΠΟΠ, των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων (ΠΓΕ) και των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων (ΕΠΠ).

— Το κείμενο του άρθρου 2 των προδιαγραφών προϊόντος:

«Η ΠΟΠ “Cinta Senese” καλύπτει μόνο τα κρέατα που παράγονται σύμφωνα με τις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος.

— Φυσικο-χημικά χαρακτηριστικά

Για να φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Cinta Senese”, το κρέας πρέπει να εμφανίζει τα ακόλουθα φυσικο-χημικά χαρακτηριστικά (ανά 100 g βρώσιμου κρέατος — 24 ώρες μετά τη σφαγή):

- μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό 78 %,
- ελάχιστη περιεκτικότητα σε λίπη 2,5 % (αναφερόμενο στον επιμήκη ραχιαίο μυ),
- pH 45 (pH μετρούμενο 45 λεπτά μετά τη σφαγή): από 6 έως 6,5.

— Οπτικο-οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Για να φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Cinta Senese”, το κρέας πρέπει να εμφανίζει τα ακόλουθα οπτικο-οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

- χρώμα έντονο ρόδινο και/ή ερυθρό,
- λεπτή υφή,
- συμπαγή σύσταση, ελαφρώς διηθημένη από λίπος, τρυφερή, χυμώδης με άρωμα νωπού κρέατος.»

τροποποιείται ως εξής:

«Η ΠΟΠ “Cinta Senese” καλύπτει αποκλειστικά όλα τα βρώσιμα τεμάχια που παράγονται σύμφωνα με τις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος από χοιρινά σφάγια που περιέχουν κρέας με τα ακόλουθα χαρακτηριστικά.

— Φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά (ανά 100 g βρώσιμου κρέατος — 24 ώρες μετά τη σφαγή):

- μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό 78 %,
- ελάχιστη περιεκτικότητα σε λίπη 2,5 %,
- pH 45 (το pH μετράται 45 λεπτά μετά τη σφαγή): από 6 έως 6,5.

— Αισθητηριακά χαρακτηριστικά:

- χρώμα έντονο ρόδινο και/ή ερυθρό,
- λεπτή υφή,
- συμπαγή σύσταση, ελαφρώς διηθημένη από λίπος, τρυφερή, με άρωμα νωπού κρέατος.»

Οι αλλαγές που επήλθαν είναι οι εξής:

1. Η φράση «τα κρέατα που παράγονται» αντικαθίσταται από τη φράση «όλα τα βρώσιμα τεμάχια που παράγονται» ώστε η ΠΟΠ «Cinta Senese» να μπορεί να καλύπτει όχι μόνο τα μέρη του σφαγίου που μπορούν να χαρακτηριστούν ως «κρέας», αλλά και οποιοδήποτε άλλο βρώσιμο τεμάχιο που προέρχεται από το εν λόγω σφάγιο, προκειμένου να τηρηθεί η παράδοση σύμφωνα με την οποία μπορούν να καταναλωθούν όλα τα βρώσιμα τεμάχια του χοίρου, και όχι μόνο το κρέας.
2. Έχει διαπιστωθεί ότι τα χαρακτηριστικά τα οποία πρέπει να εμφανίζει ένα τεμάχιο για να επισημανθεί ως «κρέας» επιτρέπουν να προσδιορίζεται επακριβώς και το ίδιο το σφάγιο και, ως εκ τούτου, η ΠΟΠ «Cinta Senese» αφορά όχι μόνο το «κρέας», αλλά και όλα τα άλλα βρώσιμα τεμάχια που προέρχονται από το σφάγιο. Κατά συνέπεια:
 - προστίθεται η φράση «από το χοιρινό σφάγιο του οποίου το κρέας παρουσιάζει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά»
 - επειδή οι ακόλουθες φράσεις έχουν ως αποτέλεσμα τον περιορισμό του πεδίου εφαρμογής της ΠΟΠ «Cinta Senese» μόνο στο κρέας, απαλείφονται:
 - η φράση «Για να φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Cinta Senese”, το κρέας πρέπει να εμφανίζει τα ακόλουθα φυσικο-χημικά χαρακτηριστικά»,
 - η φράση «Για να φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Cinta Senese”, το κρέας πρέπει να εμφανίζει τα ακόλουθα οπτικο-οργανοληπτικά χαρακτηριστικά».
3. Η φράση «αναφερόμενο στον επιμήκη ραχιαίο μυ» διαγράφεται επειδή οι πληροφορίες που αφορούν την περιεκτικότητα σε λίπη μπορούν να εξακριβωθούν σε άλλα τεμάχια του σφαγίου και το αποτέλεσμα της εν λόγω εξακρίβωσης είναι εξίσου αξιόπιστο και αντιπροσωπευτικό της ποιότητας του πιστοποιημένου προϊόντος που μπορεί να παραχθεί με αυτόν τον τρόπο. Ως εκ τούτου, η υποχρέωση ελέγχου του εν λόγω στοιχείου αποκλειστικά και μόνο με κριτήριο τον «επιμήκη ραχιαίο μυ» συνιστά περιορισμό που πρέπει να εξαιρεθεί, σύμφωνα άλλωστε και με τα προβλεπόμενα για τις παραμέτρους της περιεκτικότητας σε νερό και σε pH, για τις οποίες δεν αναφέρεται ρητά το ανατομικό μέρος του σφαγίου που πρέπει να εξετάζεται. Η εν λόγω τροποποίηση αφορά το σημείο 4.2 της σύνοψης που δημοσιεύτηκε στην ΕΕ C 200 της 7ης Ιουλίου 2011 και ενσωματώνεται στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου που επισυνάπτεται στην παρούσα αίτηση τροποποίησης.
4. Οι όροι «οπτικο-οργανοληπτικά» αντικαθίστανται από τον όρο «αισθητηριακά», καθώς ο συγκεκριμένος όρος είναι στην πραγματικότητα περισσότερο ακριβής για να αποδοθούν πλήρως τα χαρακτηριστικά που ορίζονται στις προδιαγραφές (χρώμα, υφή και σύσταση). Η εν λόγω τροποποίηση αφορά το σημείο 4.2 της σύνοψης που δημοσιεύτηκε στην ΕΕ C 200 της 7ης Ιουλίου 2011 και ενσωματώνεται στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου που επισυνάπτεται στην παρούσα αίτηση τροποποίησης.

5. Η λέξη «χυμώδης» διαγράφεται επειδή αναφέρεται σε παράμετρο (στη γεύση), η οποία παραπέμπει στην έκκριση σιέλου που προκαλούν τα τρόφιμα κατά τη διάρκεια της μάσησης και η οποία είναι αδύνατο να εξακριβωθεί με απλή οπτική εξέταση του προϊόντος ως έχει. Η εν λόγω τροποποίηση αφορά το σημείο 4.2 της σύνοψης που δημοσιεύτηκε στην ΕΕ C 200 της 7ης Ιουλίου 2011 και ενσωματώνεται στο σημείο 3.2 του ενιαίου εγγράφου που επισυνάπτεται στην παρούσα αίτηση τροποποίησης.

Γεωγραφική περιοχή

- Το κείμενο του άρθρου 3 των προδιαγραφών προϊόντος προβλέπει ότι:

«Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής των κρεάτων της ΠΟΠ “Cinta Senese” περιλαμβάνει όλη την έκταση της περιφέρειας της Τοσκάνης σε υψόμετρο που φτάνει έως και τα 1 200 μέτρα, πέραν του οποίου οι περιβαλλοντικές συνθήκες δεν είναι πλέον ευνοϊκές για την εκτροφή.»

Το ουσιαστικό «των κρεάτων» διαγράφεται επειδή η νέα εκδοχή του άρθρου 2 ορίζει ότι η ΠΟΠ «Cinta Senese» καλύπτει όχι μόνο τα μέρη του σφαγίου που μπορούν να χαρακτηριστούν ως «κρέας», αλλά και οποιοδήποτε άλλο βρώσιμο τεμάχιο που προέρχεται από το εν λόγω σφάγιο.

Μέθοδος παραγωγής

- Η ακόλουθη παράγραφος του άρθρου 5 των προδιαγραφών προϊόντος:

«Φυλή: οι χοίροι που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή κρεάτων που καλύπτονται από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Cinta Senese” είναι αποκλειστικά ζώα τα οποία είναι απόγονοι χοίρων που αμφότεροι είναι εγγεγραμμένοι στο Μητρώο Πληθυσμού και/ή στο Γενεαλογικό Βιβλίο του γενετικού τύπου “Cinta Senese”.»

τροποποιείται ως εξής:

«Φυλή: οι χοίροι των οποίων τα τεμάχια σφαγίων καλύπτονται από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης “Cinta Senese” είναι αποκλειστικά ζώα τα οποία είναι απόγονοι χοίρων που αμφότεροι είναι εγγεγραμμένοι στο Μητρώο Πληθυσμού και/ή στο Γενεαλογικό Βιβλίο του γενετικού τύπου “Cinta Senese”.»

Η τροποποίηση που επέρχεται συνίσταται στην αντικατάσταση της φράσης «που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή κρεάτων που καλύπτονται» από τη φράση «των οποίων τα τεμάχια σφαγίων καλύπτονται» προκειμένου να προσαρμοστεί το εν λόγω εδάφιο του κειμένου στη νέα εκδοχή του άρθρου 2, δυνάμει της οποίας η ΠΟΠ «Cinta Senese» καλύπτει όχι μόνο τα μέρη του σφαγίου που μπορούν να χαρακτηριστούν ως «κρέας», αλλά και οποιοδήποτε άλλο βρώσιμο τεμάχιο που προέρχεται από το εν λόγω σφάγιο.

- Η ακόλουθη παράγραφος του άρθρου 5 των προδιαγραφών προϊόντος:

«Αυτό δεν ισχύει για τα χοιρίδια για τα οποία, δεδομένου ότι έως την ηλικία των τεσσάρων μηνών επιτρέπεται ακόμη και ο πλήρης σταυλισμός τους, είναι αποδεκτό να καλύπτεται το σύνολο των ημερήσιων διατροφικών αναγκών τους με συμπλήρωμα.»

τροποποιείται ως εξής:

«Αντιθέτως, για τα χοιρίδια ηλικίας έως τεσσάρων μηνών και για τις χοιρομητέρες που θηλάζουν, δεδομένου ότι πρόκειται για ζώα που εκτρέφονται επίσης σε χοιροστάσιο, τα συμπληρώματα διατροφής είναι δυνατό να αποτελούν ολόκληρο το ημερήσιο σιτηρέσιό τους, ανεξαρτήτως του είδους των συμπληρωμάτων που χρησιμοποιούνται.»

Η τροποποίηση που επέρχεται συνίσταται στα εξής σημεία:

1. προστίθεται η φράση «και για τις χοιρομητέρες που θηλάζουν» στην οποία ορίζεται ότι η δυνατότητα κάλυψης των ημερήσιων διατροφικών αναγκών με τη χορήγηση συμπληρωμάτων διατροφής σε ποσότητες ίσες με τις συνολικές διατροφικές ανάγκες των ζώων ισχύει όχι μόνο για τα χοιρίδια έως τεσσάρων μηνών, αλλά και για τις χοιρομητέρες που θηλάζουν, διότι και αυτές βρίσκονται σε ιδιαίτερα ευαίσθητο στάδιο της ζωής τους και πρέπει να λαμβάνουν επαρκείς ποσότητες πρωτεϊνών·
 2. προστίθεται η φράση «ανεξαρτήτως του είδους των συμπληρωμάτων που χρησιμοποιούνται», στην οποία προβλέπεται ότι τα προϊόντα που αποτελούν το σιτηρέσιο των χοιριδίων ηλικίας έως τεσσάρων μηνών και των χοιρομητέρων που θηλάζουν μπορούν να είναι διαφορετικά από τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται για την προετοιμασία του σιτηρεσίου όλων των άλλων κατηγοριών χοίρων, διότι τόσο τα χοιρίδια ηλικίας έως τεσσάρων μηνών όσο και οι χοιρομητέρες που θηλάζουν βρίσκονται σε ιδιαίτερα ευαίσθητο στάδιο της ζωής τους και πρέπει να λαμβάνουν επαρκείς ποσότητες πρωτεϊνών.
- Η ακόλουθη παράγραφος του άρθρου 5 των προδιαγραφών προϊόντος:
- «Ως συμπληρώματα είναι αποδεκτά τα ακόλουθα προϊόντα:
- ενεργειακά προϊόντα: όλα τα πλήρη σιτηρά,
 - πρωτεϊνούχα προϊόντα: ελαιούχοι καρποί (πλην της σόγιας και των παραγώγων της) και όλα τα πλήρη λαχανικά,
 - ίνες: χορτονομές, νωπά οπωροκηπευτικά, υποπροϊόντα της άλεσης σιτηρών.»

τροποποιείται ως εξής:

«Ως συμπληρώματα είναι αποδεκτά τα ακόλουθα προϊόντα:

- ενεργειακά προϊόντα: όλα τα πλήρη σιτηρά και/ή τα υποπροϊόντα τους, συμπεριλαμβανομένων αυτών της άλεσης,
- πρωτεϊνούχα προϊόντα: ελαιούχοι καρποί (πλην της σόγιας και των παραγώγων της) και όλα τα πλήρη λαχανικά και/ή τα υποπροϊόντα τους,
- ίνες: χορτονομές, νωπά οπωροκηπευτικά και/ή τα υποπροϊόντα τους.».

Η τροποποίηση που επέρχεται συνίσταται στα εξής σημεία:

1. προστίθεται η φράση «και/ή τα υποπροϊόντα τους» για όλες τις κατηγορίες συμπληρωμάτων διατροφής που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το σιτηρέσιο, προκειμένου να προσδιοριστεί ότι είναι δυνατό να χρησιμοποιούνται ακριβώς τα αντίστοιχα υποπροϊόντα για κάθε κατηγορία (με προσθήκη ή αντικατάσταση τροφών), δεδομένου ότι πρόκειται για τρόφιμα που δεν παρουσιάζουν καμία αντένδειξη όσον αφορά την υγεία, και ότι η κατανάλωσή τους δεν έχει καμία αρνητική επίπτωση στα χαρακτηριστικά των τεμαχίων του ημισφαγίου που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Cinta Senese»
2. διαγράφεται η φράση «υποπροϊόντα της άλεσης σιτηρών» από το εδάφιο για τις «ίνες» και αντικαθίσταται από τη φράση «συμπεριλαμβανομένων αυτών της άλεσης», η οποία προστίθεται στο εδάφιο για τα «σιτηρά», διότι είναι λογικότερο να προστεθεί η φράση αυτή στο συγκεκριμένο εδάφιο προς διευκόλυνση της ανάγνωσης του κειμένου.

Η εν λόγω τροποποίηση ενσωματώνεται στο σημείο 3.3 του ενιαίου εγγράφου που επισυνάπτεται στην παρούσα αίτηση τροποποίησης.

— Στο κείμενο του άρθρου 5 των προδιαγραφών προϊόντος, μετά την ακόλουθη πρόταση:

«Η τοποθέτηση της πυροσφραγίδας και/ή του σήματος πρέπει να εκτελούνται στη μονάδα σφαγής και/ή τεμαχισμού, αντίστοιχα.»

προστίθεται (αμετάβλητη) η ακόλουθη πρόταση, η οποία είχε αρχικά συμπεριληφθεί στο κείμενο του άρθρου 8 των προδιαγραφών προϊόντος:

«Η πυροσφραγίδα φέρει το λογότυπο της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης “Cinta Senese” και τον κωδικό του σφαγείου.».

Η εν λόγω αλλαγή θέσης κρίνεται σκόπιμη επειδή στη διάταξη αυτή εξετάζεται μια πτυχή της διαδικασίας (η τοποθέτηση της πυροσφραγίδας), η οποία αντιστοιχεί σε στάδιο προγενέστερο της διάθεσης του προϊόντος στην αγορά (το στάδιο της σφαγής) και η οποία διέπεται ρητά από το άρθρο 5, ενώ το άρθρο 8 αφορά πληροφορίες που πρέπει να συνοδεύουν το ίδιο το προϊόν (μετά τη σφαγή και τον τεμαχισμό του) κατά τη διάθεσή του στην αγορά.

— Στο άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος που προβλέπει ότι:

«Μετά τη σφαγή, το κρέας διατηρείται σε απλή ψύξη και τεμαχίζεται με σκοπό την παραγωγή μορίων και τεμαχίων που προορίζονται για τη διάθεση στην κατανάλωση ή για την παρασκευή των παραδοσιακών αλλαντικών της Τοσκάνης.»,

ο όρος «κρέας» αντικαθίσταται από τον όρο «ημισφαγίο» διότι η νέα εκδοχή του άρθρου 2 ορίζει ότι η ΠΟΠ «Cinta Senese» καλύπτει όχι μόνο τα μέρη του σφαγείου που μπορούν να χαρακτηριστούν ως «κρέας», αλλά και οποιοδήποτε άλλο βρώσιμο τεμάχιο που προέρχεται από το εν λόγω σφαγείο. Προκύπτει επομένως η εξής διάταξη:

«Μετά τη σφαγή, το ημισφαγίο διατηρείται σε απλή ψύξη και τεμαχίζεται με σκοπό την παραγωγή μορίων και τεμαχίων που προορίζονται για διάθεση στην κατανάλωση ή για παρασκευή των παραδοσιακών αλλαντικών της Τοσκάνης.».

Επισήμανση

— Το κείμενο του άρθρου 8 των προδιαγραφών προϊόντος:

«Όλα τα τεμάχια που προκύπτουν από τη διαίρεση του ημισφαγίου, που έχει σημανθεί με πυροσφραγίδα, και τα οποία προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή, πρέπει να φέρουν σήμα που παρέχει τις ακόλουθες πληροφορίες:

- 1) τον λογότυπο που αναφέρεται στο άρθρο 9·
- 2) το όνομα της προστατευόμενης ονομασίας: Cinta Senese D.O.P.·
- 3) το κοινοτικό σύμβολο ή την ένδειξη «Denominazione d’Origine Protetta» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης)·
- 4) τον κωδικό ιχνηλασιμότητας με τον οποίο είναι δυνατόν να ανατρέξει κανείς στην ταυτοποίηση του ζώου (τόπος και ημερομηνία γέννησης), στον τόπο και την ημερομηνία σφαγής και τεμαχισμού, καθώς και στις ποσότητες που διατέθηκαν προς πώληση.

Το αναγνωριστικό σήμα, με τα ανωτέρω αναφερόμενα στοιχεία, πρέπει να μην μπορεί να παραποιηθεί για τα ανατομικά τεμάχια ή/και τα προσσκευασμένα προϊόντα.

Ενδεχόμενες πληροφορίες εγγύησης προς όφελος του καταναλωτή»

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Όλα τα τεμάχια, τα οποία προκύπτουν από τη διαίρεση του ημισφαγίου που έχει σημανθεί με πυροσφραγίδα και τα οποία προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή, πρέπει να φέρουν διακριτικό σήμα που παρέχει τις ακόλουθες πληροφορίες:

- 1) τον λογότυπο που αναφέρεται στο άρθρο 9·
- 2) το όνομα της προστατευόμενης ονομασίας: Cinta Senese D.O.P·
- 3) το σύμβολο της Ένωσης·
- 4) τον κωδικό ιχνηλασιμότητας χάρη στον οποίο είναι δυνατόν να ανατρέξει κανείς στην ταυτοποίηση του ζώου (τόπος και ημερομηνία γέννησης), στον τόπο και την ημερομηνία σφαγής και τεμαχισμού, καθώς και στις ποσότητες που διατέθηκαν προς πώληση.

Όταν το προϊόν που προορίζεται για τον τελικό καταναλωτή είναι προσσκευασμένο, οι ανωτέρω πληροφορίες πρέπει να εμφανίζονται σε αναγνωριστικό σήμα το οποίο είναι αδύνατο να παραποιηθεί και συσχετίζεται με το ίδιο το προϊόν.

Επιτρέπεται επίσης να συμπεριληφθούν ενδεχόμενες πληροφορίες εγγύησης προς όφελος του καταναλωτή.»

Οι αλλαγές που επήλθαν είναι οι εξής:

1. στο τρίτο εδάφιο του καταλόγου η λέξη «κοινοτικό» αντικαθίσταται από τη φράση «της Ένωσης» για να γίνει περισσότερο κατανοητή η διάταξη, ενώ η φράση «ή η ένδειξη “Denominazione d’Origine Protetta” (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης)» διαγράφεται διότι [όπως προβλέπεται στο άρθρο 12 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012] η χρήση του συμβόλου της Ένωσης είναι υποχρεωτική και δεν θα πρέπει να αντικαθίσταται από την ένδειξη «Denominazione d’Origine Protetta» (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) ή από τη συντομογραφία της «D.O.P.» (ΠΟΠ) (η παρουσία του συμβόλου προβλέπεται άλλωστε και στο δεύτερο εδάφιο του εν λόγω καταλόγου). Η εν λόγω τροποποίηση αφορά το σημείο 4.8 της σύνοψης που δημοσιεύτηκε στην ΕΕ C 200 της 7ης Ιουλίου 2011 και ενσωματώνεται στο σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου που επισυνάπτεται στην παρούσα αίτηση τροποποίησης.
2. η φράση «[τ]ο αναγνωριστικό σήμα, με τα ανωτέρω αναφερόμενα στοιχεία, πρέπει να μην μπορεί να παραποιηθεί για τα ανατομικά τεμάχια ή/και τα προσσκευασμένα προϊόντα» αντικαθίσταται από τη φράση «[ό]ταν το προϊόν που προορίζεται για τον τελικό καταναλωτή είναι προσσκευασμένο, οι ανωτέρω πληροφορίες πρέπει να εμφανίζονται σε αναγνωριστικό σήμα το οποίο είναι αδύνατο να παραποιηθεί και συσχετίζεται με το ίδιο το προϊόν» προκειμένου να αποσαφηνιστεί η εν λόγω διάταξη. Η εν λόγω τροποποίηση αφορά το σημείο 4.8 της σύνοψης που δημοσιεύτηκε στην ΕΕ C 200 της 7ης Ιουλίου 2011 και ενσωματώνεται στο σημείο 3.6 του ενιαίου εγγράφου που επισυνάπτεται στην παρούσα αίτηση τροποποίησης.
3. πριν από το εδάφιο «ενδεχόμενες πληροφορίες εγγύησης προς όφελος του καταναλωτή» που περιέχεται στο άρθρο 8, προστίθεται η φράση «Επιτρέπεται επίσης να συμπεριληφθούν», για να γίνει περισσότερο κατανοητό το κείμενο.

Άλλο

Έλεγχοι

— Το κείμενο του άρθρου 7 των προδιαγραφών προϊόντος:

«Ο έλεγχος της συμμόρφωσης του προϊόντος με τις προδιαγραφές προϊόντος διενεργείται από οργανισμό ελέγχου σύμφωνα με τις διατάξεις των άρθρων 10 και 11 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006. Ο εν λόγω οργανισμός είναι ο εξής: Istituto Nord Est Qualità - I.N.E.Q, Via Nazionale, 33/35 - 33030 Villanova di San Daniele del Friuli (Udine), Italia, τηλ. 0432956951· φαξ 0432956955· email: info@ineq.it.»

τροποποιείται ως εξής προκειμένου να εναρμονιστεί με τις προαναφερθείσες τροποποιήσεις της νομοθεσίας που διέπει τις ΠΟΠ, τις ΠΓΕ και τα ΕΠΙΠ και να επικαιροποιηθούν τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού ελέγχου, ο οποίος (μετά την έγκριση του κειμένου των προδιαγραφών προϊόντος) άλλαξε επωνυμία και διεύθυνση:

«Η τήρηση των προδιαγραφών προϊόντος εξακριβώνεται σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 37 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012. Ο οργανισμός ελέγχου που έχει επιφορτιστεί με το συγκεκριμένο καθήκον είναι ο εξής: IFQC CERTIFICAZIONI, via Rodeano n. 71, San Daniele del Friuli (Udine), Italia, τηλ. 0432940349· φαξ 0432943357· email: info@ifcq.it, ifcq@pec.it»

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«CINTA SENESE»

Αριθ. ΕΕ: PDO-IT-0491-AM01 – 5.4.2019

ΠΟΠ

(X)ΠΓΕ ()

1. Ονομασία/-ες

«Cinta Senese»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ιταλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.1. Νωπά κρέατα (και παραπροϊόντα σφαγίων)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Cinta Senese» καλύπτει όλα τα βρώσιμα τεμάχια των σφαγίων χοίρων της φυλής Cinta Senese που εκτρέφονται υπό συνθήκες ελεύθερης ή ημιελεύθερης βοσκής, και είναι απόγονοι χοίρων που αμφότεροι είναι εγγεγραμμένοι στο Μητρώο Πληθυσμού και/ή στο Γενεαλογικό Βιβλίο του γενετικού τύπου «Cinta Senese».

Τη στιγμή της διάθεσής του στην κατανάλωση, το κρέας ΠΟΠ «Cinta Senese» πρέπει να παρουσιάζει τα ακόλουθα φυσικά και χημικά χαρακτηριστικά (ανά 100 g βρώσιμου κρέατος – 24 ώρες μετά τη σφαγή): μέγιστη περιεκτικότητα σε νερό 78 %· ελάχιστη περιεκτικότητα σε λίπη 2,5 %· pH 45 (το pH μετράται 45 λεπτά μετά τη σφαγή): από 6 έως 6,5.

Πρέπει επίσης να παρουσιάζει τα ακόλουθα αισθητηριακά χαρακτηριστικά: χρώμα έντονο ρόδινο και/ή ερυθρό· λεπτή υφή· συμπαγή σύσταση, ελαφρώς διηθημένη από λίπος, τρυφερή, με άρωμα νωπού κρέατος.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Για τη σίτισή τους τα ζώα βόσκουν σε δάση και/ή απογυμνωμένες εκτάσεις, οι οποίες είναι σπαρμένες με φυτά χορτονομής και σιτηρά, εντός της περιοχής που οριοθετείται στο σημείο 4. Επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται σε καθημερινή βάση συμπληρώματα διατροφής τα οποία, όσον αφορά τους χοίρους που έχουν υπερβεί τον τέταρτο μήνα ζωής, δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 2 % του ζώντος βάρους του ζώου στο καθημερινό σιτηρέσιό τους.

Η χρήση συμπληρωμάτων διατροφής σε καθημερινή βάση (αντιστοιχούν κατ' ανώτατο όριο στο 3 % του ζώντος βάρους) που έχει ως σκοπό να διασφαλίσει την κανονική διατροφή του ζώου επιτρέπεται αποκλειστικά και μόνο όταν οι μετεωρολογικές συνθήκες ή η κατάσταση που επικρατεί ως αποτέλεσμα των εν λόγω συνθηκών (ξηρασία, παρατεταμένες περίοδοι βροχοπτώσεων ή συνεχής χιονοκάλυψη) δεν επιτρέπουν την πλήρη εκμετάλλευση του βοσκοτόπου ή τη βόσκηση σε δάσος.

Τα συστατικά των συμπληρωμάτων διατροφής πρέπει να προέρχονται, σε ποσοστό τουλάχιστον 60 % του βάρους της συνολικής ποσότητας που χορηγείται στο ζώο, από τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής.

Ως συμπληρώματα είναι αποδεκτά τα ακόλουθα προϊόντα:

- ενεργειακά προϊόντα: όλα τα πλήρη σιτηρά και/ή τα υποπροϊόντα τους, περιλαμβανομένων αυτών της άλεσης,
- πρωτεϊνούχα προϊόντα: ελαιούχοι καρποί (πλην της σόγιας και των παραγώγων της) και όλα τα πλήρη λαχανικά και/ή τα υποπροϊόντα τους,
- ίνες: χορτονομές, νωπά σπωροκηπευτικά και/ή τα υποπροϊόντα τους.

Επιτρέπεται επιπλέον η χρήση βιταμινούχων και/ή ανόργανων συμπληρωμάτων.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Τα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής που αναφέρεται στο σημείο 4 του παρόντος ενιαίου εγγράφου είναι η γέννηση, η εκτροφή και η σφαγή των ζώων από τα οποία παράγεται το κρέας της ΠΟΠ «Cinta Senese».

3.5. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η ονομασία

—

3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Τα ημισφαγία «Cinta Senese» πρέπει να σημαίνονται με πυροσφραγίδα στα ακόλουθα μέρη: μηρός, οσφύς, στήθος, ωμοπλάτη και μάγουλο. Η πυροσφραγίδα φέρει τον λογότυπο της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Cinta Senese» και τον κωδικό του σφαγείου.

Όλα τα τεμάχια που προκύπτουν από τη διαίρεση του ημισφαγίου που έχει σημανθεί με πυροσφραγίδα και τα οποία προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή πρέπει να φέρουν διακριτικό σήμα με τις ακόλουθες πληροφορίες:

- 1) τον λογότυπο·
- 2) το όνομα της προστατευόμενης ονομασίας: Cinta Senese D.O.P.·
- 3) το σύμβολο της Ένωσης·
- 4) τον κωδικό ιχνηλασιμότητας χάρη στον οποίο είναι δυνατόν να ανατρέξει κανείς στην ταυτοποίηση του ζώου (τόπος και ημερομηνία γέννησης), στον τόπο και την ημερομηνία σφαγής και τεμαχισμού, καθώς και στις ποσότητες που διατέθηκαν προς πώληση.

Όταν το προϊόν που προορίζεται για τον τελικό καταναλωτή είναι προσυσκευασμένο, οι ανωτέρω πληροφορίες πρέπει να εμφανίζονται σε αναγνωριστικό σήμα το οποίο είναι αδύνατο να παραποιηθεί και συσχετίζεται με το ίδιο το προϊόν.

Ο λογότυπος αποτελείται από οικόσημο βαθυκόκκινου χρώματος στο οποίο απεικονίζεται χοίρος σκούρου γκριζού χρώματος που φέρει στη μέση του κορμού ταινία λευκού χρώματος. Το σύνολο των απεικονιζόμενων στοιχείων περικλείονται σε στεφάνη βαθυκόκκινου χρώματος, στο εσωτερικό της οποίας αναγράφεται η ένδειξη «*allevata in Toscana secondo tradizione*» (εκτράφηκε στην Τοσκάνη με σεβασμό στην παράδοση). Κάτω από το οικόσημο και στο εξωτερικό της στεφάνης αναγράφεται η ένδειξη «Cinta Senese D.O.P.». Ο λογότυπος μπορεί να παρουσιάζεται με τους ίδιους χαρακτήρες σε μελανόλευκη έκδοση, τυπωμένος σε διάφορα υλικά, σε μεγέθυνση ή σε σμίκρυνση, αρκεί να διατηρούνται οι αναλογίες και η διάταξη του κειμένου.



Cinta Senese D.O.P.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει όλη την έκταση της περιφέρειας της Τοσκάνης σε υψόμετρο έως και 1 200 μέτρων, πέραν του οποίου οι περιβαλλοντικές συνθήκες δεν είναι πλέον ευνοϊκές για την κτηνοτροφία.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός μεταξύ της ΠΟΠ «Cinta Senese» και της περιοχής προέλευσης βασίζεται επακριβώς στον τρόπο εκτροφής και διατροφής της φυλής, ο οποίος της προσδίδει τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται στο σημείο 3.2. Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή χαρακτηρίζεται τόσο από τα μεικτά της δάση, τα οποία περιλαμβάνουν διάφορα είδη δρυός που είναι κατάλληλα για την παραγωγή βελανιδιών, όσο και από τις οριακής απόδοσης καλλιεργούμενες γαίες της. Αυτοί οι βοσκότοποι, οι οποίοι είναι συχνά φτωχοί και αργιλώδεις, καλλιεργούνται συνήθως για την παραγωγή χορτονομής και είναι αντιπροσωπευτικοί του εδαφοκλιματικού περιβάλλοντος της Τοσκάνης. Με την παρέμβαση του ανθρώπου κατά την πάροδο των αιώνων επιλέχθηκε η εκτροφή της φυλής Cinta Senese, μιας φυλής με εύρωστα μέλη και γενικά εύρωστη δομή που εμφανίζει χαρακτηριστικά όπως ανθεκτικότητα, λιτότητα διατροφής, προσαρμοστικότητα και αντοχή στις ασθένειες, και μπορεί να χρησιμοποιεί σχεδόν αποκλειστικά τους φυσικούς πόρους που χαρακτηρίζουν το περιβάλλον της Τοσκάνης. Σήμερα, όπως και κατά το παρελθόν, εξακολουθεί να εφαρμόζεται το χαρακτηριστικό σύστημα εκτροφής υπό συνθήκες ελεύθερης ή ημιελεύθερης βοσκής. Πράγματι, οι χοίροι αφήνονται να βοσκήσουν σε δάση και σε κατάλληλα προς τούτο αγροτεμάχια, και στη συνέχεια επιστρέφουν σε κλειστούς χώρους για διανυκτέρευση ή κατά τα κρίσιμα στάδια πριν ή μετά τον τοκετό. Η εν λόγω μορφή εκτροφής, σύμφωνα με την οποία οι χοίροι χρησιμοποιούν τους πόρους που τους παρέχουν τα δάση και οι αγροί, συμβάλλει στην αποφυγή πολλών υγειονομικών προβλημάτων και μειώνει το άγχος του ζώου, παράγοντες που επηρεάζουν ευνοϊκά τα χαρακτηριστικά τα οποία συνδέονται με τη σύσταση και την ποιότητα του κρέατος. Πράγματι, το κρέας χαρακτηρίζεται όχι μόνο από την ελαφριά διήθηση ενδομυϊκού λίπους που είναι ορατή στα τεμάχια, αλλά και από την ελάχιστη περιεκτικότητα σε λίπος όπως ορίζεται στο σημείο 3.2, η οποία δεν εντοπίζεται σε όλα τα χοιρινά κρέατα και θεωρείται σημαντικό στοιχείο καθώς εξασφαλίζει εύγεστο και νόστιμο κρέας. Στο κρέας «Cinta Senese» ενδιαφέρον στοιχείο αποτελεί επίσης η σύσταση των ακόρεστων λιπαρών οξέων, η οποία χαρακτηρίζεται από μεγάλη περιεκτικότητα σε ελαϊκό

οξύ, πρόδρομη ουσία αρωμάτων που βελτιώνει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος, και από μικρή περιεκτικότητα σε λινολεϊκό οξύ, το οποίο μπορεί να υποβαθμίσει την ποιότητα του προϊόντος όταν περιέχεται σε υπερβολικές ποσότητες. Η εν λόγω περιεκτικότητα επηρεάζεται από τη διατροφή, η οποία αποτελείται από χαρακτηριστικά είδη που φύονται στα δάση και στους βοσκοτόπους της Τοσκάνης.

Επιπλέον, χάρη στη βόσκηση, η οποία επηρεάζει τη γενετική σύσταση, το κρέας προσφέρεται ιδιαίτερος για να καταναλώνεται νωπό και για την παρασκευή μεταποιημένων προϊόντων, καθώς ο παράγοντας αυτός σημαίνει ότι το κρέας έχει αυξημένη ικανότητα κατακράτησης ύδατος και, ως εκ τούτου, συρρικνώνεται ελάχιστα, τόσο όταν χάνει την υγρασία του κατά τη διάρκεια του ψησίματος, όσο και όταν αλατίζεται κατά την πρώτη φάση ωρίμασης των μεταποιημένων προϊόντων.

Είναι επίσης σκόπιμο να τονιστεί ότι σήμερα το κρέας «Cinta Senese» συνδέεται άμεσα με την περιοχή προέλευσής του, κυρίως επειδή στο παρελθόν αναδείχθηκε ιδιαίτερος λόγω των ποιοτικών του χαρακτηριστικών, τα οποία θεωρείται ότι εκφράζουν τη διατροφική παράδοση της Τοσκάνης. Χάρη στις ενέργειες των περιφερειακών διοικήσεων, τα κρέατα «Cinta Senese» αποκτούν μια ολοένα και σημαντικότερη θέση στην αγορά, σε βαθμό μάλιστα που η ονομασία «Cinta Senese» να εμφανίζεται δίπλα σε διάφορα τεμάχια κρέατος στους καταλόγους εστιατορίων.

Στις μέρες μας, τα κρέατα με την ονομασία «Cinta Senese» είναι περιζήτητα και επιτυγχάνουν στο εμπόριο τιμές πολύ υψηλότερες σε σύγκριση με τα άλλα κρέατα, όπως μαρτυρεί ο τιμοκατάλογος του Εμπορικού, Βιομηχανικού, Βιοτεχνικού και Γεωργικού Επιμελητηρίου της Σιένας του 2001 και του 2002.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

Το ενοποιημένο κείμενο των προδιαγραφών προϊόντος διατίθεται στον ακόλουθο ιστότοπο:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>.

Το κείμενο είναι επίσης διαθέσιμο

με απευθείας πρόσβαση στην αρχική σελίδα του ιστοτόπου του υπουργείου Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών (www.politicheagricole.it), κάνοντας κλικ στην επιλογή «Qualità» (Ποιότητα) στο άνω δεξιό μέρος της οθόνης, στη συνέχεια κάνοντας κλικ στην επιλογή «Prodotti DOP IGP STG» (Προϊόντα ΠΟΠ, ΠΓΕ και ΕΠΠ) στο πλάι, στην αριστερή πλευρά της οθόνης, και τέλος κάνοντας κλικ στην επιλογή «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (Προδιαγραφές παραγωγής που εξετάζονται από την Ευρωπαϊκή Ένωση).

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).

ISSN 1977-0901 (ηλεκτρονική έκδοση)
ISSN 1725-2415 (έντυπη έκδοση)



Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης
2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL