

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden
laatujärjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50
artiklan 2 kohdan b alakohdan nojalla**

(2019/C 393/04)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

”AMATRICIANA TRADIZIONALE”

EU-nro: TSG-IT-02390-31.1.2018

Italia

1. Rekisteröitävä nimi / rekisteröitävät nimet

”Amatriciana Tradizionale”

2. Tuotelaji

Luokka 2.21 Valmisateriat

3. Rekisteröinnin perusteet

3.1 Onko tuote seuraavien vaatimusten mukainen:

Se vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla.

Se valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista.

Amatriciana Tradizionale -kastikkeen perinteinen luonne on sidoksissa ainesosiin ja erityiseen valmistusmenetelmään, joita perinteisesti käytetään tuotteen alkuperäisellä valmistusalueella Monti della Lagassa.

Amatriciana Tradizionale -kastiketta on kahta eri tyyppiä (välittömästi tai myöhemmin kulutettava kastike), ja se on tarkoitettu tarjoitavaksi pastan kanssa.

3.2 Onko nimi seuraavien vaatimusten mukainen:

Se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa.

Se osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen.

Nimityksellä ”Amatriciana Tradizionale” viitataan ruokavalmistukseen, jota valmistetaan Amatricen alueen ikaikaisella tuotantomenetelmällä/reseptillä, sekä tuotteen erityisluonteen määrittävien ainesosien (tomaatti, porsaan poski) käyttöön.

Amatriciana Tradizionale -kastike on maailmanlaajuisesti tunnettu; maantieteellinen alue, jolla tuotetta valmistetaan, ei vaikuta tuotteen laatuun tai ominaispiirteisiin.

4. Kuvaus

4.1 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, mukaan lukien tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaispiirteet, jotka osoittavat tuotteen erityisluonteen (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

Amatriciana Tradizionale -ruokavalmistetta on markkinoilla saatavilla kahta eri tyyppiä:

— kastike, joka on tarkoitettu välittömästi kulutettavaksi

— kastike, joka on tarkoitettu myöhemmin kulutettavaksi

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Kulutukseen saatettaessa sillä on seuraavanlaiset aistinvaraiset ominaisuudet:

- Väri: punaisen eri sävyt
- Tuotteen ulkonäkö: kermainen ja yhtenäinen kastike, jossa on rakeista passata-tomaattisoseetta ja/tai paksua tomaattimurskaa, jossa on havaittavia tomaatinpaloja
- Maku: tyyppillinen kypsien tomaattien maku, johon perinteisen kypsän porsaan posken (guanciale) sekä kuivatun tai tuoreen chilin ja/tai pippurin maut tuovat täyteläisyyttä
- Tuoksu: kypsistä tomaateista valmistetulle tuoretuotteelle tyyppillinen tuoksu
- Rasvapitoisuus: vähintään 15 grammaa 100 grammassa (ainoastaan kastikkeessa, joka on tarkoitettu kulutettavaksi myöhemmin).

4.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetyn tuotteen tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, mukaan lukien tapauksen mukaan käytettyjen raaka-aineiden tai ainesosien laji ja ominaisuudet sekä menetelmä, jolla tuote valmistetaan (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

Amatriciana Tradizionale -kastikkeessa perinteisesti käytetyt ainesosat ilmaistuna PAKOLLISET AINESOSAT osuutena lopputuotteesta ovat

- 18–30 prosenttia Amatricesta peräisin olevaa porsaan poskea: Amatriciana Tradizionale -kastikkeessa käytetään tuoretta porsaan poskea, jota saadaan painavista sioista. Pala on leikattu kolmion muotoon kurkusta alkaen. Sen ominaisuudet ovat seuraavat:
 - Muoto: kolmionmuotoinen, pyöristynyt pohja
 - Väri: valkoinen, sisäosassa on punaisia juovia; rasvaa on enemmän kuin lihaa
 - Kypsytytys: vähintään 30 päivää suolauksesta.
- Ekstra-neitsytoliiviöljy: 0,5–1 prosenttia
- 69–81 prosenttia passata-tomaattisoseetta ja/tai kuorittuja, murskattuja tomaatteja (tomaattimurska):
 - Amatriciana Tradizionale -kastikkeen valmistamisessa käytetyllä passata-tomaattisoseella on seuraavat aistinvaraiset ominaisuudet:
 - Väri: kypsille tomaateille tyyppillinen punainen väri, jonka arvo Gardner a/b -menetelmällä määritettynä on > 2,00
 - Maku: kypsille tomaateille tyyppillinen maku, miellyttävän hapokas, ei jälkimakuja ja/tai vieraita makuja
 - Tuoksu: kypsistä tomaateista valmistetulle tuoretuotteelle tyyppillinen tuoksu, ei vieraita aromeja
 - Ulkomuoto: yhtenäinen; rakeisuus riippuu käytetyn siivilän tyypistä
 - Jalostus: sisältää luonnollisen määrän kuorta ja siemeniä
 - Brix-arvo > 8,0, kun lämpötila on 20 °C, inverttisokereita > 50. Happamoittavat aineet eivät ole sallittuja.
 - Amatriciana Tradizionale -kastikkeen valmistamisessa käytetyillä kuorituilla ja murskatuilla tomaateilla (tomaattimurskalla) on seuraavat aistinvaraiset ominaisuudet:
 - Väri: kypsille tomaateille tyyppillinen punainen väri, jonka arvo Gardner a/b -menetelmällä määritettynä on > 1,90
 - Maku: kypsille tomaateille tyyppillinen maku, miellyttävän hapokas, ei jälkimakuja ja/tai vieraita makuja
 - Tuoksu: kypsistä tomaateista valmistetulle tuoretuotteelle tyyppillinen tuoksu, ei vieraita aromeja
 - Ulkomuoto: paksu tomaattimurska, jossa on havaittavia tomaatinpaloja
 - Brix-arvo > 7,0, kun lämpötila on 20 °C, inverttisokereita > 48. Happamoittavat aineet eivät ole sallittuja.
- Suolaa lisätään maun mukaan.
- Valkoviiniä lisätään maun mukaan.
- Kuivattua tai tuoretta chiliä ja/tai pippuria: lisätään maun mukaan.

SUOSITELLUT AINESOSAT

Raastettu Amatricesta peräisin oleva pecorinojuusto tai Laziosta peräisin oleva Pecorino Romano (SAN) -juusto.

Tuoreesta lampaanmaidosta valmistetulla Amatricesta peräisin olevalla pecorinojuustolla on seuraavat ominaisuudet:

- Muoto: tasapintainen lieriö
- Sisuksen väri: valkoisesta oljenkeltaiseen
- Kypsytyks: vähintään 6 kuukautta.

Toisin kuin muissa samankaltaisissa kastikkeissa, Amatriciana Tradizionalessa ei käytetä valkosipulia, sipulia, silavaa tai muita samankaltaisia ainesosia, jotka ovat tyyppillisiä useimmille pastakastikkeille.

VALMISTUSMENETELMÄ

Amatriciana Tradizionale -kastikkeen valmistuksessa voidaan käyttää ainoastaan 4.2 kohdassa lueteltuja ainesosia annettuina määrinä. Kummallakin 4.1 kohdassa kuvatulla kastiketyypillä on oma valmistusmenetelmänsä.

Kastike, joka on tarkoitettu välittömästi kulutettavaksi

Porsaan posken nahka poistetaan ja pala leikataan suikaleiksi, jotka paistetaan ekstra-neitsytoliiviöljyssä pannulla tai paistokasarissa matalassa lämpötilassa.

Paistamista jatketaan, kunnes porsaan poskesta muodostuva vaahto on kuivunut. Sen jälkeen lisätään valkoviini.

Porsaan posken suikaleet ruskistetaan kullankeltaisiksi. Sen jälkeen ne otetaan pois pannulta ja asetetaan syrjään. Passata-tomaattisose ja/tai tomaattimurska kaadetaan samaan pannuun. Sen jälkeen lisätään suola, tuore tai kuivattu chili ja/tai pippuri. Seos kuumennetaan kiehumispisteeseen, ja sitä keitetään korkeassa lämpötilassa 10–20 minuuttia, kunnes kastike on kermaisen sakeaa. Porsaan posken suikaleet lisätään kastikkeeseen ja keittämistä jatketaan 5–10 minuuttia.

Kastike, joka on tarkoitettu kulutettavaksi myöhemmin

Porsaan posken nahka poistetaan ja pala leikataan suikaleiksi, jotka paistetaan ekstra-neitsytoliiviöljyssä sopivalla pannulla.

Paistamista jatketaan, kunnes porsaan poskesta muodostuva vaahto on kuivunut. Sen jälkeen lisätään valkoviini.

Kun porsaan posken suikaleet ovat ruskistuneet kullankeltaisiksi, passata-tomaattisose ja/tai tomaattimurska kaadetaan samaan pannuun. Sen jälkeen lisätään suola, tuore tai kuivattu chili ja/tai pippuri. Keitetään, kunnes kastike on kermaisen sakeaa. Kastike kaadetaan elintarvikekäyttöön soveltuviin ilmatiivisti suljettaviin ja kuumakäsittelyihin astioihin, minkä jälkeen kiinnitetään pakkausmerkinnät.

Kastike, joka on tarkoitettu myöhemmin kulutettavaksi, voidaan valmistuksen jälkeen pakastaa.

Amatriciana Tradizionale (APT) -kastike, joka on tarkoitettu myöhemmin kulutettavaksi, on pakattava enintään 5 kilogramman astioihin, jotka soveltuvat elintarvikekäyttöön ja joihin on liitetty pakkausmerkinnät.

Molempien kastiketyyppien osalta suositellaan, että kun Amatriciana Tradizionale -kastike on lisätty pastaan, aterian päälle raastetaan Amatricen alueelta peräisin olevaa pecorinojuustoa tai Lazion alueelta peräisin olevaa Pecorino Romano (SAN) -juustoa.

Käytettyjen ainesosien laji ja ominaisuudet sekä perinteinen valmistusprosessi antavat Amatriciano Tradizionale -kastikkeelle sen ainutlaatuiset ominaispiirteet, joissa korostuvat kypsän porsaan posken ja pecorinojuuston maukkaus; resepti liittyy kiinteästi sen syntyseudun, Amatricen alueen, sosiaaliseen ja taloudelliseen historiaan.

4.3 Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

Amatriciana Tradizionale -kastikkeen vahvat perinteet ja erityisluonne ovat sidoksissa käytettyihin ainesosiin, erityiseen valmistusmenetelmään sekä tuotteen alkuperäisen valmistusalueen, Monti della Lagan, sosioekonomisiin piirteisiin.

Erityisesti kypsän porsaan posken käyttäminen kertoo vuosisatojen ajan jatkuneesta ihmisen ja vaikean maaston välisestä yhteydestä. Entisaikoina paikalliset lammaspaimenet ottivat siirtolaidunkaudella (jolloin heidän oli elettävä kaukana kodista neljän viiden kuukauden ajan vuodesta, yleensä toukokuusta syyskuuhun) mukaansa hyvin säilyvää ruokaa, esimerkiksi suolattua porsaan poskea ja jauhoa.

Näistä yksinkertaisista ainesosista lammaspaimenet valmistivat pitkäkahvaisella pannulla niukan mutta lihaisan pasta-ateriansa.

Amatricen alueen ihmiset loivat tämän yksinkertaisen maalaisaterian uudelleen tuomalla siihen uusia aineksia, tärkeimpänä tomaatin, joka lisättiin kastikkeeseen 1800-luvun alussa – ja näin syntyi yksi italialaisen ruokakulttuurin suosituimmista aterioista.

Napolilaiset olivat ensimmäisiä eurooppalaisia, jotka tunnistivat tomaatin aistinvaraisten ominaisuuksien erityislaadun 1700-luvun lopulla. Amatricelaiset, joiden alue oli kuulunut Napolin kuningaskuntaan jo 1200-luvulta lähtien, pääsivät maistamaan tomaattia ja lisäsivät kekseliäästi tämän ainesosan kypsän porsaan posken rinnalle. Tämän ansiosta pastakastike muuttui niin meheväksi, että sen maine kiiri yli maan rajojen ja siitä tuli lopulta osa kansainvälistä ruokakulttuuria.

Useat Amatricen alueen ihmiset muuttivat 1800-luvulla Roomaan ja veivät kastikereseptin mukanaan; useimmat näistä siirtolaisista saivat työtä ateriapalvelujen ja oman alueensa elintarviketuotteiden vähittäismyynnin aloilta. 1700-luvun lopusta 1800-luvun alkupuoliskolle Rooman amatricelaisyhteisö oli tunnettu erityisesti edullisista ja suosituista aterioistaan.

Amatriciana Tradizionale -kastikkeen kanssa tarjoiltu pasta (perinteisesti spagetti tai bucatini mutta myös lyhyet pastat) tunnetaan joka puolella maailmaa malliesimerkkinä italialaisen keittiön pasta-aterioista. Kastikkeen valmistuksessa on aina käytetty porsaan poskea, ei koskaan pekonia tai silavaa (pancetta), ja juuri porsaan poski tuo korkean rasvapitoisuutensa vuoksi kastikkeeseen sille luonteenomaisen ja omaleimaisen vahvan maun.

Resepti on lisätty Lazion alueen perinteisten maatalouselintarvikkeiden luetteloon.

Historiallinen tausta

- Roma Amor -kustantamon vuonna 1983 julkaiseman teoksen "Strenna dei Romanisti – Natale di Roma" (Romanistien lahja – Rooman synty) sivulla 175 on kohta, joka on omistettu Amatriciana Tradizionale -kastikkeelle: "– – tämän herkullisen aterian nimi, joka yhdistyy roomalaisen keittiön suuruuteen – – Amatricesta kotoisin oleva erinomainen kokki, joka asui Roomassa, kehitti kastikkeen, jonka valmistuksessa käytetään muun muassa porsaan poskea (joka, kuten kaikki tietävät, on maukkaampi kuin silava ja tuo kastikkeeseen sen luonteenomaisen rakenteen) ja tomaattia – – siinä on miellyttävä happaman makea maku, jonka voi maistaa vielä keittämisenkin jälkeen. Ateriaan lisättävän Pecorino Romano -juuston ohella nämä ovat kastikkeen pääraaka-aineet – –."
- R. Lorenzetti ja R. Marinelli kirjoittavat artikkelissaan "Il ciclo del maiale in Sabina" (Porsaan kierto Sabinassa), että Amatricesta ja sitä ympäröiviltä alueilta kotoisin olevat ihmiset tarjoilevat spagetin kanssa maailmankuulua kastiketta, jonka salaisuus on porsaan poski, jota saadaan porsaan niskan alueelta ja jota voidaan suolata ja pitää tuoreena silavan tapaan (Brands, 1980, Nro 9, Cagliari, s. 40 ja 41).
- Carlo Baccari ylistää runossaan "La pasta amatriciana" kastikkeen perinteisiä ainesosia, kuten porsaan poskea ja tomaattikastiketta, poskipalan antaneita porsaita ja kastiketta, jonka maku yllättää maistajansa (Abruzzo oggi, Nro 40, syyskuu/lokakuu 1984). Seuraavassa on ote runosta: "– – ja laumojen joukosta, kuin taikaiskusta, ilmestyivät iloisina oudolla tavalla lempeä uuhi ja hyvä sika – – ja yhdessä he antoivat meille juustoa ja poskipalan. Karkealta pannulta, kiehuvana, tuli kastike, joka yllätti nämä ihmiset. Paimen haluaa sinut, makoisa kun olet, ja suosituin maailman kaikissa kolkissa."
- Livio Jannattoni mainitsee vuonna 1998 julkaistussa teoksessaan "La cucina romana e del Lazio" (Roomalainen ja laziolainen keittiö) porsaan posken ja tomaatit Amatricen matkatoimiston antaman spagetti all'amatriciana -reseptin ainesosina: "Ainesosat 5–6 henkilölle: 500 g spagettia, 125 g suolattua porsaan poskea, ruokalusikallinen ekstra-neitsytoliiviöljyä, hiukan kuivaa valkoviiniä, 6–7 San Marzano -tomaattia (tai 400 g kuorittuja tölkkitomaatteja), pieni pala chiliä, 100 g raastettua pecorinojuustoa, suolaa. Laitetaan öljy, chili ja pieneksi paloiteltu porsaan poski (mieluiten valurautaiseen) paistokasariin – –."
- Perinteisen Amatriciana-kastikereseptin ainesosat esiintyvät myös Italian tasavallan elokuussa 2008 julkaisemassa postimerkissä, joka on osa Made in Italy -sarjaa ja omistettu Spaghetti all'Amatriciana -festivaalille. Lisäksi ainesosat kuuluvat reseptiin, jonka maatalous-, elintarvike-, metsätalous- ja matkailuministeriö on vuonna 2005 tunnustanut perinteiseksi tuotteeksi (Italian tasavallan virallinen lehti nro 174, 28.7.2005).