



Hrvatsko izdanje

## Informacije i objave

Godište 62.  
20. studenoga 2019.

Sadržaj

### II. *Informacije*

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

#### **Europska komisija**

2019/C 393/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.9588 – Shell Energy Retails/Hudson Energy Supply) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

### IV. *Obavijesti*

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

#### **Europska komisija**

2019/C 393/02	Tečajna lista eura — 19. studenoga 2019. ....	2
---------------	---	---

### V. *Objave*

DRUGI

#### **Europska komisija**

2019/C 393/03	Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije koja nije manja u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode .....	3
2019/C 393/04	Objava zahtjeva za upis naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode .....	12

<sup>(1)</sup> Tekst značajan za EGP.



## II

*(Informacije)*

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## EUROPSKA KOMISIJA

**Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji****(Predmet M.9588 – Shell Energy Retails/Hudson Energy Supply)****(Tekst značajan za EGP)**

(2019/C 393/01)

Dana 14. studenoga 2019. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32019M9588. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

---

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

## IV

(Obavijesti)

## OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## EUROPSKA KOMISIJA

Tečajna lista eura <sup>(1)</sup>

19. studenoga 2019.

(2019/C 393/02)

1 euro =

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,1077	CAD	kanadski dolar	1,4633
JPY	japanski jen	120,46	HKD	hongkonški dolar	8,6709
DKK	danska kruna	7,4721	NZD	novozelandski dolar	1,7259
GBP	funta sterlinga	0,85573	SGD	singapurski dolar	1,5070
SEK	švedska kruna	10,6475	KRW	južnokorejski von	1 292,01
CHF	švicarski franak	1,0979	ZAR	južnoafrički rand	16,3211
ISK	islandska kruna	136,30	CNY	kineski renminbi-juan	7,7829
NOK	norveška kruna	10,0853	HRK	hrvatska kuna	7,4429
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	15 607,49
CZK	češka kruna	25,565	MYR	malezijski ringit	4,6053
HUF	mađarska forinta	334,93	PHP	filipinski pezo	56,371
PLN	poljski zlot	4,2877	RUB	ruski rubalj	70,6272
RON	rumunjski novi leu	4,7763	THB	tajlandski baht	33,458
TRY	turska lira	6,3310	BRL	brazilski real	4,6465
AUD	australski dolar	1,6234	MXN	meksički pezo	21,3370
			INR	indijska rupija	79,3975

<sup>(1)</sup> Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

V

(Objave)

DRUGI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva za odobrenje izmjene specifikacije koja nije manja u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2019/C 393/03)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup> u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

ZAHTJEV ZA ODOBRENJE IZMJENE KOJA NIJE MANJA U SPECIFIKACIJI ZA PROIZVOD ZAŠTIĆENE OZNAKE IZVORNOSTI/  
ZAŠTIĆENE OZNAKE ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA

**Zahtjev za odobrenje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. prvim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.**

„CINTA SENESE”

**EU br.: PDO-IT-0491-AM01 – 5.4.2019.**

ZOI (X) ZOZP ( )

**1. Skupina koja podnosi zahtjev i legitimni interes**

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

Tel. +39 05771606961  
Faks +39 05771601244  
E-pošta: info@cintasenesedop.it

Udruženje Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP sastoji se od proizvođača pasmine Cinta Senese te je ovlašteno podnijeti zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 13. stavkom 1. Uredbe ministarstva Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Ministarstvo poljoprivredne, prehrambene i šumarske politike) br. 12511 od 14. listopada 2013.

**2. Država članica ili treća zemlja**

Italija

(<sup>1</sup>) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

## 3. Naslov/naslovi u specifikaciji na koju se primjenjuju izmjene

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Metoda proizvodnje
- Poveznica
- Označivanje
- Ostalo (kontrola)

## 4. Vrsta izmjene (izmjena)

- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012.
- Izmjena specifikacije proizvoda registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koji nije objavljen jedinstveni dokument (ili istovrijedan dokument) koja se ne može smatrati manjom izmjenom u skladu s člankom 53. stavkom 2. trećim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

## 5. Izmjene

*Opis proizvoda*

— Tekst članka 1. specifikacije:

„Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI), Cinta Senese' odnosi se isključivo na svinjsko meso od životinja koje su rođene, uzgajane i zaklane u Toskani i koje ispunjavaju uvjete i zahtjeve utvrđene u ovoj specifikaciji, sastavljenoj u skladu s Uredbom (EZ) br. 510/2006.”

mijenja se kako slijedi:

„Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI), Cinta Senese' odnosi se isključivo na sve jestive dijelove trupova svinja koje su rođene, uzgajane i zaklane u Toskani i koje ispunjavaju uvjete i zahtjeve utvrđene u ovoj specifikaciji, sastavljenoj u skladu s Uredbom (EU) br. 1151/2012.”

Unesene izmjene jesu:

1. Riječi „svinjsko meso od životinja” zamjenjuju se riječima „sve jestive dijelove trupova svinja” s obzirom na to da nova verzija članka 2. specifikacije predviđa da se ZOI „Cinta Senese” ne odnosi samo dijelove trupa koji se mogu definirati kao „meso”, već i na sve druge jestive dijelove tog trupa.

Navedena izmjena primjenjuje se na točku 4.2. sažetka objavljenog u *Službenom listu Europske unije* C 200/16 od 7. srpnja 2011. i prenesena je u točku 3.2. jedinstvenog dokumenta priloženog ovom zahtjevu za izmjenu.

2. Izraz „Uredba (EZ) br. 510/2006” zamjenjuje se izrazom „Uredba (EU) br. 1151/2012” kako bi se specifikacija proizvoda uskladila s najnovijim standardima na snazi u području ZOI-ja, zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP) i garantirano tradicionalnih specijaliteta (TSG).

— Tekst članka 2. specifikacije:

„ZOI, Cinta Senese' odnosi se na meso dobiveno u skladu s ovim specifikacijama.

— Fizikalna i kemijska svojstva

Kako bi meso moglo nositi zaštićenu oznaku izvornosti, Cinta Senese', ono mora imati sljedeća fizikalna i kemijska svojstva (na 100 g jestivog mesa – 24 sata post mortem):

- udio vode ne veći od 78 %;
- udio masti ne manji od 2,5 % (u odnosu na dugi mišić longissimus dorsi);
- vrijednost pH 45 (pH-vrijednost izmjerena u 45 minuta post mortem) od 6 do 6,5.

— Vizualna i organoleptička svojstva

Kako bi meso moglo nositi zaštićenu oznaku izvornosti ‚Cinta Senese‘, ono mora imati sljedeća vizualna i organoleptička svojstva:

- biti svjetloružičaste i/ili crvene boje;
- biti nježne teksture;
- biti čvrste konzistencije, lagano prošarano masnim tkivom, mekano, sočno s aromom svježeg mesa.”

mijenja se kako slijedi:

„ZOI ‚Cinta Senese‘ odnosi se na sve jestive dijelove dobivene u skladu s ovom specifikacijom od svinjskih trupova čije meso ima svojstva navedena u nastavku.

— Fizikalna i kemijska svojstva (na 100 g jestivog mesa — 24 sata post mortem):

- sadržaj vode ne veći od 78 %;
- sadržaj masti ne manji od 2,5 %;
- vrijednost pH 45 (pH-vrijednost izmjerena u 45 minuta post mortem) od 6 do 6,5.

— Osjetilna svojstva:

- svjetloružičasta i/ili crvena boja;
- nježna tekstura;
- čvrsta konzistencija, lagano prošarana masnim tkivom, mekana, s aromom svježeg mesa.”

Unesene izmjene jesu:

1. Riječi „na meso dobiveno” zamjenjuje se riječima „na sve jestive dijelove dobivene” kako se ZOI-jem „Cinta Senese” ne bi označavali samo oni dijelovi trupa koji se mogu definirati kao „meso”, nego i svi drugi jestivi dijelovi dobiveni od tog trupa, u skladu s tradicijom prema kojoj se mogu konzumirati svi jestivi dijelovi svinje, a ne samo meso.
2. Utvrđeno je da značajke koje moraju postojati da bi se na određeni dio mogla postaviti oznaka „meso” omogućuju primjereno razvrstavanje trupa i, prema tome, da ZOI-jem „Cinta Senese” mogu biti označeni svi ostali jestivi dijelovi dobiveni od trupa, a ne samo „meso”. Posljedično:
  - dodaju se riječi „od svinjskog trupa čije meso ima svojstva navedena u nastavku.”;
  - budući da se njima područje primjene ZOI-ja „Cinta Senese” ograničava samo na meso, brišu se:
    - riječi „Kako bi meso moglo nositi zaštićenu oznaku izvornosti ‚Cinta Senese‘, ono mora imati sljedeća fizikalna i kemijska svojstva”,
    - riječi „Kako bi meso moglo nositi zaštićenu oznaku izvornosti ‚Cinta Senese‘, ono mora imati sljedeća vizualna i organoleptička svojstva:”.
3. Riječi „u odnosu na mišić longissimus dorsi” brišu se jer se podaci o udjelu masnog tkiva mogu provjeriti na drugim dijelovima trupa, što je jednako pouzdan i reprezentativan rezultat kvalitete certificiranog proizvoda koji se može dobiti na taj način. Obveza praćenja tih podataka isključivo na temelju mišića „longissimus dorsi” stoga je ograničenje koje treba ukloniti, u skladu s onime što je predviđeno za parametre koji se odnose na udio vode i pH-vrijednost, a za koje nije posebno naznačeno koji anatomske dio treba ispitati. Navedena izmjena primjenjuje se na točku 4.2. sažetka objavljenog u *Službenom listu Europske unije* C 200/16 od 7. srpnja 2011. i prenesena je u točku 3.2. jedinstvenog dokumenta priloženog ovom zahtjevu za izmjenju.
4. Izraz „vizualna i organoleptička” zamjenjuje se izrazom „osjetilna” jer je taj pojam tehnički primjereniji kako bi se na iscrpan način navela obilježja utvrđena normom (u pogledu boje, teksture i dosljednosti). Navedena izmjena primjenjuje se na točku 4.2. sažetka objavljenog u *Službenom listu Europske unije* C 200/16 od 7. srpnja 2011. i prenesena je u točku 3.2. jedinstvenog dokumenta priloženog ovom zahtjevu za izmjenju.

5. Riječ „sočno” briše se jer se odnosi na parametar (okus) koji se ne može provjeriti jednostavnim vizualnim pregledom proizvoda zato što upućuje na svojstvo hrane da tijekom žvakanja izaziva nastanak sline. Navedena izmjena primjenjuje se na točku 4.2. sažetka objavljenog u *Službenom listu Europske unije* C 200/16 od 7. srpnja 2011. i prenesena je u točku 3.2. jedinstvenog dokumenta priloženog ovom zahtjevu za izmjenu.

#### *Zemljopisno područje*

- U tekstu članka 3. specifikacije proizvoda stoji:

„Zemljopisno područje proizvodnje mesa ZOI ‚Cinta Senese’ obuhvaća cijelo područje regije Toskane do 1200 metara nadmorske visine, iznad koje uvjeti okoliša više ne pogoduju uzgoju.”

Riječi „mesa” brišu se jer se novom verzijom članka 2. utvrđuje da ZOI „Cinta Senese” ne označava samo dijelove trupa koji se mogu definirati kao „meso”, već i sve druge jestive dijelove tog trupa.

#### *Metoda proizvodnje*

- Sljedeći stavak članka 5. specifikacije proizvoda:

„Pasmına: svinje koje se upotrebljavaju za proizvodnju mesa označenog zaštićenom oznakom izvornosti ‚Cinta Senese’ isključivo su životinje koje su rođene uslijed parenja svinja koje su obje upisane u registar uzgoja i/ili u matičnu knjigu genetske vrste ‚Cinta Senese’.”

mijenja se kako slijedi:

„Pasmına: svinje čiji su dijelovi dobiveni od trupa označeni zaštićenom oznakom izvornosti ‚Cinta Senese’ isključivo su životinje koje su rođene uslijed parenja svinja koje su obje upisane u registar uzgoja i/ili u matičnu knjigu genetske vrste ‚Cinta Senese’.”

Unesena izmjena sastoji se od zamjene riječi „upotrebljavaju za proizvodnju mesa označenog” izrazom „čiji su dijelovi dobiveni od trupa označeni” kako bi se taj dio teksta prilagodio novoj verziji članka 2., na temelju koje ZOI „Cinta Senese” ne označava samo dijelove trupa koji se mogu definirati kao „meso” već i sve druge jestive dijelove tog trupa.

- Sljedeći stavak članka 5. specifikacije proizvoda:

„S druge strane, za prasad do četiri mjeseca starosti dodaci prehrani mogu činiti cjelodnevnu prehranu s obzirom na to da je riječ o životinjama koje se jednako tako drže u svinjcima.”

mijenja se kako slijedi:

„S druge strane, za prasad do četiri mjeseca starosti i krmače koje doje, dodaci prehrani mogu činiti cjelodnevnu prehranu bez obzira na vrstu upotrijebljenih dodataka, s obzirom na to da je riječ o životinjama koje se jednako tako drže u svinjcima.”

Unesena izmjena sastoji se:

1. od umetanja riječi „i krmače koje doje” kako bi se utvrdilo da se mogućnost osiguranja svakodnevnih prehrambenih potreba primjenom dodataka prehrani u količini jednakoj ukupnoj potrebnoj hrani ne odnosi samo na prasad do četiri mjeseca, nego i na krmače u fazi laktacije, s obzirom na to da prolaze i kroz posebno osjetljivu fazu u životnom ciklusu te zahtijevaju odgovarajući unos bjelančevina;
2. od dodavanja riječi „bez obzira na vrstu upotrijebljenih dodataka” kako bi se predvidjelo da se proizvodi koji čine prehranu prasadi do četiri mjeseca i krmača koje doje mogu razlikovati od onih koji se upotrebljavaju za pripremu prehrane u svim drugim slučajevima, s obzirom na to da prasad do četiri mjeseca i krmače koje doje prolaze kroz posebno osjetljivu fazu u životnom ciklusu te zahtijevaju odgovarajući unos bjelančevina.

- Sljedeći stavak članka 5. specifikacije proizvoda:

„U pogledu tih dodataka dopušteni su sljedeći proizvodi:

- energenti: sve cjelovite žitarice,
- bjelančevinasti proizvodi: uljarice (osim soje i proizvoda od soje) i sve cjelovite mahunarke,
- vlakna: krmno bilje, svježe voće i povrće, nusproizvodi mljevenja žitarica.”



mijenja se kako slijedi:

„U pogledu tih dodataka dopušteni su sljedeći proizvodi:

- energenti: sve cjelovite žitarice i/ili njihovi nusproizvodi, uključujući nusproizvode mljevenja,
- bjelančevinasti proizvodi: uljarice (osim soje i proizvoda od soje) i sve cjelovite mahunarke i/ili njihovi nusproizvodi,
- vlakna: krmno bilje, svježe voće i povrće i/ili njihovi nusproizvodi.”

Unesena izmjena sastoji se:

1. od umetanja riječi „i/ili njihovi nusproizvodi” za sve kategorije dodataka prehrani koji se mogu upotrebljavati u svrhu prehrane kako bi se utvrdilo da je za svaku od njih (dodavanjem ili zamjenom) moguće upotrebljavati upravo odgovarajuće nusproizvode, s obzirom na to da je riječ o hrani koja nema nikakve kontraindikacije u pogledu zdravlja i čija potrošnja nema negativan učinak na svojstva dijelova polovice trupa koji nose ZOI „Cinta Senese”;
2. od brisanja riječi „nusproizvodi mljevenja žitarica” u alineji koja se odnosi na „vlakna” i njihove zamjene riječima „uključujući nusproizvode mljevenja” koje su umetnute u alineju koja se odnosi na „žitarice” jer je logičnije unijeti ih na to mjesto kako bi se olakšalo čitanje teksta.

Navedena izmjena prenesena je u točku 3.3. jedinstvenog dokumenta priloženog ovom zahtjevu za izmjenu.

— U tekst članka 5. specifikacije, nakon sljedeće rečenice:

„Označivanje vrućim paljenim žigom i/ili postavljanje razlikovne oznake provodi se u klaonici i/ili u rasjekavaonici.”

umeće se (bez izmjene) sljedeća rečenica koja je izvorno bila dio članka 8. specifikacije:

„Oznaka postavljena vrućim paljenim žigom sastoji se od logotipa zaštićene oznake izvornosti ‚Cinta Senese’ i koda klaonice.”

Predmetna je promjena opravdana činjenicom da je riječ o odredbi koja se odnosi na aspekt (označivanje vrućim paljenim žigom) koji odgovara fazi prije stavljanja na tržište proizvoda (klanje) i koji je uređen člankom 5., dok se članak 8. odnosi na informacije koje proizvod mora sadržavati (nakon klanja i rezanja) kada se stavlja na tržište.

— U članku 5. specifikacije, kojim je predviđeno sljedeće:

„Nakon klanja meso se hladi i reže kako bi se dobili veći i manji komadi namijenjeni puštanju u potrošnju ili proizvodnji tradicionalnih toskanskih suhomesnatih proizvoda.”

izraz „meso” zamjenjuje se izrazom „polovica trupa” jer je novom verzijom članka 2. predviđeno da ZOI „Cinta Senese” određuje ne samo dijelove trupa koji se mogu opisati kao „meso” već i sve druge jestive dijelove trupa. Iz toga proizlazi sljedeće:

„Nakon klanja polovica trupa hladi se i reže kako bi se dobili veći i manji komadi i komadi namijenjeni puštanju u potrošnju ili proizvodnji tradicionalnih toskanskih suhomesnatih proizvoda.”

#### Označivanje

— Tekst članka 8. specifikacije:

„Svi dijelovi rezani od polovice trupa označene vrućim paljenim žigom i namijenjeni krajnjem potrošaču moraju na sebi imati razlikovnu oznaku koja sadrži sljedeće podatke:

1. logotip iz članka 9.;
2. naziv zaštićene oznake: Cinta Senese D.O.P.;
3. simbol Zajednice ili oznaku ‚Denominazione d’Origine Protetta’;
4. oznaku sljedivosti na temelju koje se životinja može identificirati (mjesto i datum rođenja) i utvrditi mjesto i datum klanja i rezanja te količine stavljene u prodaju.

Oznaka koja sadržava prethodno navedene podatke mora biti neizmjenjiva kad je riječ o anatomskim dijelovima i/ili zapakiranim proizvodima.

Podaci, ako postoje, o jamstvu u korist potrošača.”

zamjenjuje se sljedećim:

„Svi dijelovi rezani od polovice trupa označene vrućim paljenim žigom i namijenjeni krajnjem potrošaču moraju na sebi imati razlikovnu oznaku koja sadrži sljedeće podatke:

1. logotip iz članka 9.;
2. naziv zaštićene oznake: Cinta Sense D.O.P.;
3. simbol Unije;
4. oznaku sljedivosti na temelju koje se životinja može identificirati (mjesto i datum rođenja) i utvrditi mjesto i datum klanja i rezanja te količine stavljene u prodaju.

Ako je proizvod namijenjen krajnjem potrošaču pretpakiran, prethodno navedeni podaci moraju se nalaziti na nepromjenjivoj oznaci pričvršćenoj na sami proizvod.

Jednako tako, mogu se prepisati podaci, ako postoje, o jamstvu u korist potrošača.”

Unesene izmjene jesu:

1. u trećoj alineji popisa riječ „*Zajednice*” zamjenjuje se riječju „Unije” kako bi se olakšalo razumijevanje odredbe, a riječi „ili oznaku Denominazione d'Origine Protetta” brišu se jer je [kako je predviđeno člankom 12. stavkom 3. Uredbe (EU) br. 1151/2012] upotreba simbola Unije uvjet i ne može se zamijeniti oznakom „Denominazione d'Origine Protetta” ili njezinom pokratom „D.O.P.” (koja je uostalom već predviđena drugom alinejom tog popisa). Navedena izmjena primjenjuje se na točku 4.8. sažetka objavljenog u *Službenom listu Europske unije* C 200/16 od 7. srpnja 2011. i prenesena je u točku 3.6. jedinstvenog dokumenta priloženog ovom zahtjevu za izmjenu;
2. rečenica „[o]znaka koja sadržava prethodno navedene podatke mora biti neizmjenjiva kad je riječ o anatomskim dijelovima i/ili zapakiranim proizvodima” zamjenjuje se rečenicom „[a]ko je proizvod namijenjen krajnjem potrošaču pretpakiran, prethodno navedeni podaci moraju se nalaziti na nepromjenjivoj oznaci pričvršćenoj na sami proizvod” kako bi se pojasnila ta odredba. Navedena izmjena primjenjuje se na točku 4.8. sažetka objavljenog u *Službenom listu Europske unije* C 200/16 od 7. srpnja 2011. i prenesena je u točku 3.6. jedinstvenog dokumenta priloženog ovom zahtjevu za izmjenu;
3. prije riječi „podaci, ako postoje, o jamstvu u korist potrošača”, sadržanih u članku 8., dodaju se riječi „Jednako tako, mogu se prepisati podaci” kako bi se olakšalo razumijevanje teksta.

*Ostalo*

Kontrole

— Tekst članka 7. specifikacije:

„Provjeru sukladnosti proizvoda sa specifikacijom provodi nadzorno tijelo u skladu s člancima 10. i 11. Uredbe (EZ) br. 510/2006. Riječ je o strukturi: Istituto Nord Est Qualità – I.N.E.Q., Via Nazionale, 33/35 – 33030 Villanova di San Daniele del Friuli (Udine), tel. 0432 956951; telefaks: 0432 956955; adresa e-pošte: info@ineq.it.”

mijenja se kako slijedi kako bi se uskladio s prethodno navedenim izmjenama zakonodavstva o ZOI-ju, ZOZP-u i TSG-u i kako bi se ažurirali podaci nadzornog tijela koje je (nakon donošenja teksta specifikacije) promijenilo naziv i adresu:

„Provjera sukladnosti sa specifikacijom proizvoda provodi se u skladu s odredbama članka 37. Uredbe (EU) br. 1151/2012. Nadzorno tijelo kojem je ta zadaća povjerena jest: IFCQ CERTIFICAZIONI, via Rodeano br. 71, San Daniele del Friuli (Udine), tel. 0432 940349; telefaks: 0432 943357; adresa e-pošte: info@ifcq.it, ifcq@pec.it”

## JEDINSTVENI DOKUMENT

## „CINTA SENESE”

EU br.: PDO-IT-0491-AM01 – 5.4.2019.

ZOI (X)

ZOZP ( )

## 1. Naziv (nazivi)

„Cinta Senese”

## 2. Država članica ili treća zemlja

Italija

## 3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda:

## 3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.1. Svježe meso (i nusproizvodi klanja)

## 3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Zaštićena oznaka izvornosti „Cinta Senese” odnosi se na sve jestive dijelove trupova svinja pasmine Cinta Senese iz slobodnog ili poluslobodnog uzgoja, a dolaze od životinja rođenih uslijed parenja svinja koje su obje upisane u registar uzgoja i/ili u matičnu knjigu genetske vrste „Cinta Senese”.

U trenutku puštanja u potrošnju meso „Cinta Senese” ZOI mora imati sljedeća fizikalno-kemijska svojstva (na 100 g jestivog mesa – 24 sata *post mortem*): udio vode ne veći od 78 %; udio masti ne manji od 2,5 %; Ph45 (pH-vrijednost u 45 minuta *post mortem*): od 6 do 6,5.

Osim toga, mora imati sljedeća osjetilna svojstva: intenzivno ružičasta i/ili crvena boja; nježna tekstura; čvrsta konzistencija, lagano prošarana masnim tkivom, mekana, s aromom svježeg mesa.

## 3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

Hrana se dobiva ispašom u šumi i/ili na neizgrađenim područjima zasađenima krmnim sortama i žitaricama u ograničenom području iz točke 4. Dopuštena je svakodnevna upotreba dodataka prehrani koji su, za svinje starije od četiri mjeseca, dio svakodnevnog dopuštenog obroka i ne prelaze 2 % žive vage životinje.

Upotreba svakodnevnih dodataka prehrani (najviše 3 % žive vage), kojom se osigurava uobičajena prehrana životinje, dopuštena je jedino i isključivo kada vremenski uvjeti ili stanje koje iz njih proizlazi (suša, dugotrajna kišna razdoblja ili dugotrajan snježni pokrivač) ne dopušta potpunu ispašu na pašnjacima ili u šumi.

Najmanje 60 % ukupne mase sastojaka dodataka prehrani mora potjecati sa zemljopisnog područja proizvodnje.

U pogledu dodataka dopušteni su sljedeći proizvodi:

- energenti: sve cjelovite žitarice i/ili njihovi nusproizvodi, uključujući nusproizvode mljevenja,
- bjelančevinasti proizvodi: uljarice (osim soje i proizvoda od soje) i sve cjelovite mahunarke i/ili njihovi nusproizvodi,
- vlakna: krmiva, svježe voće i povrće i/ili njihovi nusproizvodi.

Osim toga, dopušteno je dodavanje vitamina i/ili minerala.

## 3.4. Posebni koraci u proizvodnji koje valja poduzeti u određenom zemljopisnom području

Faze proizvodnje koje se moraju odvijati na zemljopisnom području na koje upućuje točka 4. ovog jedinstvenog dokumenta jesu rođenje, uzgoj i klanje životinja od kojih se proizvodi meso ZOI „Cinta Senese”.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Polovice trupova pasmine „Cinta Senese” moraju biti označene vrućim paljenim žigom na sljedećim mjestima: butu, filetu, prsima, lopatici i grlu. Oznaka stavljena vrućim paljenim žigom sastoji se od logotipa zaštićene oznake izvornosti „Cinta Senese” i od koda klaonice.

Svi dijelovi rezani od polovice trupa označene vrućim paljenim žigom i namijenjeni krajnjem potrošaču moraju na sebi imati razlikovnu oznaku koja sadržava sljedeće podatke:

1. logotip;
2. naziv zaštićene oznake: Cinta Senese D.O.P.;
3. simbol Unije;
4. oznaku sljedivosti na temelju koje se životinja može identificirati (mjesto i datum rođenja) i utvrditi mjesto i datum klanja i rezanja te količine stavljene u prodaju.

Ako je proizvod namijenjen krajnjem potrošaču pretpakiran, prethodno navedeni podaci moraju se nalaziti na nepromjenjivoj oznaci pričvršćenoj na sami proizvod.

Logotip se sastoji od grba tamnocrvene boje s prikazom svinje tamnosive boje koja na sredini tijela nosi bijelu traku, a sve se nalazi unutar kruga tamnocrvene boje u kojem je natpis „allevata in Toscana secondo tradizione” (uzgojeno u Toskani u skladu s tradicijom). Ispod grba i izvan kruga navedena je oznaka „Cinta Senese D.O.P.”. Logotip može biti izrađen istim slovima u crnoj i bijeloj boji, na različitim podlogama, biti manjih ili većih dimenzija, pod uvjetom da se poštuju proporcije i položaj teksta.



Cinta Senese D.O.P.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Proizvodno područje obuhvaća cijelo području regije Toskane do 1200 metara nadmorske visine, iznad koje uvjeti okoliša više ne pogoduju uzgoju.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost oznake ZOI „Cinta Senese” i područja podrijetla opravdana je upravo zbog vrste uzgoja i ishrane pasmine, zahvaljujući kojoj potonja ima svojstva opisana u točki 3.2. Ograničeno zemljopisno područje odlikuje se miješanim šumama, bogatima stablima hrasta na kojima rastu žirevi te rubnim zasijanim površinama. Ti pašnjaci, koji su često siromašni i glinasti, obično su zasijani krmnim biljkama i uobičajeni su za toskansko pedoklimatsko okruženje. Ljudsko djelovanje kroz stoljeća omogućilo je selekciju pasmine Cinta Senese, pasmine snažnih udova čija se opća struktura odlikuje izdržljivošću, skromnošću, prilagodljivošću i otpornošću na bolesti i kojoj su gotovo isključivo dostatni prirodni resursi tipični za toskansko okruženje. Danas, kao i u prošlosti, uobičajen je oblik slobodnog ili poluslobodnog uzgoja. Zapravo, svinja se pušta na ispašu u šumu i na prikladne čestice, a zatim je se vraća preko noći ili za vrijeme kritičnih razdoblja prije ili nakon prasnjenja. Navedeni oblik uzgoja, koji svinjama omogućuje da upotrebljavaju resurse koje pružaju šume i zemlja, sprečava brojne zdravstvene probleme i stres u životinja, što su čimbenici koji imaju povoljan učinak na svojstva povezana sa sastavom i kvalitetom mesa. Naime, meso nije samo blago prošarano međunišićnim masnim tkivom, vidljivim na rezovima, već ima i najmanji udio masnih tvari utvrđen u točki 3.2., kojeg nema u svem svinjskom mesu te se smatra važnim elementom koji jamči aromu i okus. Druga zanimljivost mesa „Cinta Senese” jest udio nezasićenih masnih kiselina, među kojima je znatna količina oleinske

kiseline, prekursora aroma koji pogodno djeluje na organoleptička svojstva mesa, i nizak postotak linolne kiseline, čije prekomjerne količine mogu ugroziti svojstva proizvoda, a na koju utječe ishrana sastavljena od tipičnih vrsta toskanskih šuma i pašnjaka.

Uz to, ispaša utječe na genetski sastav i čini meso osobito prikladnim za potrošnju u svježem stanju i za proizvodnju prerađenih proizvoda, s obzirom na to da se taj čimbenik očituje većom sposobnošću zadržavanja vode i stoga minimalnim gubicima pri pripremi mesa prouzročenima smanjenjem količine vode i minimalnim gubicima pri soljenju u prvoj fazi dozrijevanja prerađenih proizvoda.

Treba istaknuti da se meso „Cinta Senese” danas izravno povezuje sa svojom regijom podrijetla, osobito zato što je u prošlosti bilo cijenjeno zbog svojih svojstava i smatralo se predstavnikom toskanske prehrane tradicije. Zahvaljujući mjerama regionalnih upravnih tijela, meso „Cinta Senese” zauzimalo je sve važnije mjesto na tržištu, a oznaka „Cinta Senese”, povezana s različitim dijelovima mesa, čak se pojavila na jelovnicima restorana.

Danas je meso s oznakom „Cinta Senese” iznimno traženo i u trgovini postiže više cijene nego ostalo meso, kao što to dokazuje cjenik Trgovačke, industrijske, obrtničke i poljoprivredne komore Siene 2001. i 2002.

### **Upućivanje na objavu specifikacije**

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

Pročišćeni tekst specifikacije dostupan je na sljedećoj internetskoj stranici:  
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>.

Dostupan je i na uvid

izravno na početnoj stranici Ministarstva za poljoprivredu, prehrambenu i šumarsku politiku ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) klikom na opciju „Qualità” (Kvaliteta) u gornjem desnom dijelu zaslona i zatim na „Prodotti DOP IGP STG ” (ZOI, ZOZP i TSG) na lijevoj strani zaslona te naposljetku na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” (Specifikacije koje podliježu ispitivanju Europske unije).

---

**Objava zahtjeva za upis naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2019/C 393/04)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(1)</sup> u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET

**„AMATRICIANA TRADIZIONALE”**

**EU br.: TSG-IT-02390 – 31.1.2018.**

**„Italija”**

**1. Nazivi koje je potrebno upisati u registar**

„Amatriciana Tradizionale”

**2. Vrsta proizvoda**

Razred 2.21. Gotovi obroci

**3. Razlozi za registraciju**

**3.1. Proizvod:**

je rezultat načina proizvodnje, prerade ili sastava odgovarajućeg tradicionalnog postupka za taj proizvod ili prehrambeni proizvod

se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno koriste

Tradicionalna svojstva proizvoda „Amatriciana Tradizionale” povezana su sa sastojcima i specifičnom metodom pripreme koji se tradicionalno upotrebljavaju na području proizvodnje Monti della Laga, na kojem je taj umak nastao.

Postoje dvije vrste umaka „Amatriciana Tradizionale” (jedna za neposredno posluživanje, a druga za naknadno) i obje služe kao umak za tjesteninu.

**3.2. Naziv:**

tradicionalno se koristi za označivanje specifičnog proizvoda

opisuje tradicionalna svojstva ili specifična svojstva proizvoda

Naziv „Amatriciana Tradizionale” odnosi se na prehrambeni proizvod dobiven vrlo starom metodom proizvodnje, odnosno vrlo starim receptom s područja grada Amatricea, ali i na upotrebu specifičnih sastojaka (rajčice, svinjski podbradak) koji određuju karakteristike tog proizvoda.

„Amatriciana Tradizionale” proizvod je koji je poznat u cijelom svijetu, a zemljopisno područje na kojem se proizvodi ne utječe na njegovu kvalitetu i karakteristike.

**4. Opis**

**4.1. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1. uključujući njegova glavna fizikalna, kemijska, mikrobiološka i senzorska svojstva koja dokazuju njegov specifičan karakter (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)**

„Amatriciana Tradizionale” prehrambeni je proizvod koji se u promet pušta kao:

— umak za neposredno posluživanje,

— umak za naknadno posluživanje.

<sup>(1)</sup> SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

U trenutku puštanja u promet ima sljedeća senzorska svojstva:

- boja: crvena različitog intenziteta,
- izgled proizvoda: kremast i homogen, s grudičastom pasiranom rajčicom i/ili gustom pulpom s vidljivim komadićima rajčice,
- okus: tipičan za zrele rajčice, uz pikantne note koje proizlaze iz dozrelog svinjskog podbratka („guanciale”) i sušenog ili svježeg čilija i/ili papra,
- miris: karakterističan za zrele rajčice, tipičan za svjež proizvod,
- udio masne tvari: najmanje 15 g na 100 g (samo za umak koji se poslužuje naknadno).

4.2. *Opis metode proizvodnje proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1. i kojeg se proizvođači moraju držati, uključujući, gdje je to prikladno, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka i metodu pripreme proizvoda (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)*

#### OBVEZNI SASTOJCI

Sastojci koji se tradicionalno upotrebljavaju za proizvodnju proizvoda „Amatriciana Tradizionale” i njihovi udjeli u ukupnom gotovom proizvodu jesu sljedeći:

- 18–30 % svinjskog podbratka iz Amatricea: svinjski podbradak koji se upotrebljava za proizvod „Amatriciana Tradizionale” dobiva se od svježeg svinjskog podbratka teških svinja, a sječe se u obliku trokuta počevši od grla. Ima sljedeća svojstva:
  - oblik: trokutast, sa zaobljenom bazom,
  - boja: bijela, iznutra prošarana crvenom jer je sadržaj masnog dijela veći od sadržaja nemasnog dijela,
  - zrenje: najmanje 30 dana od soljenja,
- ekstra djevičansko maslinovo ulje: 0,5–1 %,
- 69–81 % pasirane rajčice i/ili oguljenih sjeckanih rajčica (pulpe):
  - pasirana rajčica koja se upotrebljava za pripremu proizvoda „Amatriciana Tradizionale” ima sljedeća senzorska svojstva:
    - boja: crvena boja tipična za zrele rajčice, čija je vrijednost prema Gardnerovu indeksu boje veća od 2,00,
    - okus: tipičan za zrele rajčice, ugodno kiselkast, bez naknadnih i/ili stranih okusa,
    - miris: karakterističan za zrele rajčice, tipičan za svjež proizvod, bez stranih mirisa,
    - izgled: homogen, uz određenu zrnatost ovisno o vrsti upotrijebljenog sita,
    - rafiniranje: kožica i sjemenke prisutne su u prirodnim količinama,
    - Brix vrijednost > 8,0 na 20 °C, invertni šećeri > 50. Tvari za reguliranje kiselosti nisu dopuštene,
  - sjeckane oguljene rajčice (pulpa) koje se upotrebljavaju za pripremu proizvoda „Amatriciana Tradizionale” imaju sljedeća senzorska svojstva:
    - boja: crvena boja tipična za zrele rajčice, čija je vrijednost prema Gardnerovu indeksu boje veća od 1,90,
    - okus: tipičan za zrele rajčice, ugodno kiselkast, bez naknadnih i/ili stranih okusa,
    - miris: karakterističan za zrele rajčice, tipičan za svjež proizvod, bez stranih mirisa,
    - izgled: gusta pulpa s vidljivim komadićima,
    - Brix vrijednost > 7,0 na 20 °C, invertni šećeri > 48. Tvari za reguliranje kiselosti nisu dopuštene,
- sol po ukusu,
- bijelo vino po ukusu,
- sušeni ili svježi čili i/ili papar po ukusu.

## PREPORUČENI SASTOJCI

Ribani sir pecorino iz Amatricea ili „Pecorino Romano” (ZOI) iz Lacija.

Pecorino iz Amatricea, koji se proizvodi od svježeg ovčjeg mlijeka, ima sljedeća svojstva:

- oblik: cilindričan s ravnom gornjom i donjom plohom,
- boja tijesta sira: bijela do slamnato žute,
- zrenje: najmanje 6 mjeseci.

Za razliku od drugih sličnih umaka za proizvodnju proizvoda „Amatriciana Tradizionale” nije predviđena upotreba sastojaka kao što su češnjak, luk ili svinjski trbuh, koji se upotrebljavaju u većini dodataka i umakâ za tjesteninu.

## METODA PRIPREME PROIZVODA

Samo se sastojci iz točke 4.2., i to u navedenim količinama, smiju upotrebljavati za pripremu proizvoda „Amatriciana Tradizionale”. Postoje dvije metode proizvodnje, ovisno o tome o kojoj je vrsti iz točke 4.1. riječ.

### Umak za neposredno posluživanje

Odstranite kožu sa svinjskog podbratka, izrežite ga na trake i potom ih pržite na laganoj vatri na ekstra djevičanskom maslinovu ulju u posudi ili tavi.

Pržite dok se ne osuši „pjena” koju je pustio svinjski podbradak, a zatim dodajte bijelo vino.

Kada trake svinjskog podbratka poprime zlatnu boju, izvadite ih iz posude i odložite sa strane. Ulijte pasiranu rajčicu i/ili pulpu u istu posudu i dodajte sol, svježi ili sušeni čili i/ili papar. Nakon što zavre, kuhajte na jakoj vatri 10–20 minuta dok umak ne postane kremast. Zatim dodajte trake svinjskog podbratka i kuhajte još 5–10 minuta.

### Umak za naknadno posluživanje

Odstranite kožu sa svinjskog podbratka, izrežite ga na trake i potom ih pržite na ekstra djevičanskom maslinovu ulju u odgovarajućoj posudi.

Pržite dok se ne osuši „pjena” koju je pustio svinjski podbradak, a zatim dodajte bijelo vino.

Kada trake svinjskog podbratka poprime zlatnu boju, ulijte pasiranu rajčicu i/ili pulpu u istu posudu i dodajte sol, svježi ili sušeni čili i/ili papar. Kuhajte dok umak ne postane kremast. Umak se zatim ulije u spremnike prikladne za prehrambene proizvode, hermetički se zatvori i toplinski obradi, nakon čega slijedi označavanje.

Umak koji je namijenjen naknadnoj potrošnji može se nakon pripreme duboko zamrznuti.

Zajamčeno tradicionalni specijalitet (ZTS) „Amatriciana Tradizionale” za naknadnu potrošnju mora biti pakiran i označen u odgovarajućim spremnicima za prehrambene proizvode sa zapremninom od najviše 5 kg.

Nakon što se tjestenina prelije bilo kojom od dviju vrsti umaka „Amatriciana Tradizionale”, preporučuje se i dodavanje naribanog sira pecorino iz Amatricea ili „Pecorino Romano” (ZOI) iz regije Lacija.

Zahvaljujući prirodi i svojstvima upotrijebljenih sastojaka, ali i tradicionalnom postupku proizvodnje, proizvod „Amatriciana Tradizionale” ima jedinstvena svojstva kojima se naglašava ukus dozrelog svinjskog podbratka i sira pecorino. Taj je recept ukorijenjen u društvenoj i gospodarskoj povijesti područja grada Amatricea, iz kojeg i potječe.

#### 4.3. Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)

„Amatriciana Tradizionale” odlikuje se snažnom tradicijom i specifičnim karakterom s obzirom na upotrijebljene sastojke, specifičnu metodu pripreme, ali i socioekonomske karakteristike područja proizvodnje Monti della Laga, na kojem je taj umak nastao.

Upravo je upotreba dozrelog svinjskog podbratka dokaz da „Amatriciana Tradizionale” svjedoči o vezi koja je stoljećima karakterizirala odnos čovjeka i surovog terena. U prošlosti su lokalni pastiri za vrijeme sezonske ispaše (zbog koje su 4–5 mjeseci godišnje izbivali iz kuće, najčešće od svibnja do rujna) sa sobom nosili namirnice koje su se mogle čuvati tijekom duljeg razdoblja, primjerice sušeni svinjski podbradak i brašno.



S tim jednostavnim sastojcima pastiri su mogli u tavi s dugom drškom pripremiti svoje skromno, ali hranjivo jelo s tjesteninom.

Stanovnici Amatricea iznova su osmišljavali i obogaćivali ovo vrlo jednostavno seosko jelo, posebno dodavanjem rajčica početkom 19. stoljeća, čime su stvorili jedno od najpopularnijih jela talijanske kuhinje.

Krajem 18. stoljeća stanovnici Napulja među prvima su u Europi prepoznali važna senzorska svojstva rajčice. Stanovnici Amatricea, koji su bili dijelom Napuljskog Kraljevstva još od 13. stoljeća, imali su je prilike kušati i mudro su je dodali dozrelom svinjskom podbratku, zbog čega je ovaj umak za tjesteninu postao toliko sočan da se o njemu pronio glas i drugim zemljama te se nametnuo kao neizostavan dio međunarodne kuhinje.

Tijekom 19. stoljeća mnogi su se stanovnici Amatricea preselili u Rim i sa sobom donijeli svoj recept za umak. Većina tih doseljenika zaposlila se u ugostiteljstvu ili se bavila maloprodajom prehrambenih proizvoda iz svoje regije. Od kraja 18. do početka 19. stoljeća zajednica stanovnika Rima podrijetlom iz Amatricea bila je osobito poznata po povoljnim i popularnim jelima.

Tjestenina s umakom „Amatriciana Tradizionale” (tradicionalno se upotrebljavaju špageti ili bucatini, ali i kratka tjestenina) u cijelom je svijetu prepoznata kao vrhunsko jelo s tjesteninom talijanske kuhinje. Umak se oduvijek priprema sa svinjskim podbratkom, a nikad sa slaninom ili svinjskim trbuhom (panceta), i upravo se zbog tog komada mesa i njegova većeg udjela masti odlikuje karakterističnim i posebnim, intenzivnim i slasnim okusom.

Recept je uvršten na popis tradicionalnih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda regije Lacija.

#### Povijesni razvoj

- Na 175. stranici knjige *Strenna dei Romanisti – Natale di Roma* (Dar romanista – osnutak Rima), koju je 1983. objavila izdavačka kuća Roma Amor, nalazi se odlomak posvećen umaku „Amatriciana Tradizionale”: „...ime ovog slasnog jela, koje se povezuje s raskošju rimske kuhinje [...] dobar kuhar iz Amatricea koji živi u Rimu osmislio je umak koji se, među ostalim, priprema od svinjskog podbratka (koji je, kao što svi znaju, žilaviji od svinjskog trbuha i umaku daje karakterističnu teksturu) i rajčica [...] ima ugodan slatko-kiseli okus koji se osjeti i nakon kuhanja. Uz dodavanje sira Pecorino Romano, ovo su glavni sastojci...”
- U članku iz 1980. *Il ciclo del maiale in Sabina* (Ciklus svinje u Sabini), u: *Brads*, odlomak br. 9, str. 40.–41., objavljenom u Cagliariju, R. Lorenzetti i R. Marinelli napisali su da je svinjski podbradak, koji se dobiva iz vrata svinje i koji se može sušiti i čuvati svjež kao mast, tajni sastojak umaka s kojim stanovnici Amatricea i okolice poslužuju špagete i koji je postao slavan u cijelom svijetu.
- Carlo Baccari u pjesmi *La pasta amatriciana*, objavljenoj u časopisu *Abbruzzo oggi*, br. 40, rujan/listopad 1984., veliča tradicionalne sastojke tog umaka, kao što su svinjski podbradak i umak od rajčice, hvali svinje od kojih se dobiva taj podbradak i umak čiji okus iznenadi sve koji ga kušaju. Slijedi ulomak: „...i među stadima, kao čarolijom, radosno se i na najneobičniji način pojaviše blaga ovca i dobra svinja [...] zajedno nam dadoše sir i podbradak. Iz grube tave, sve do vrenja, umak koji iznenadi sve te ljude. Pastir te želi, ukusnu kakva jesi, i omiljena si u cijelom svijetu.”
- U članku iz 1998. *La cucina romana e del Lazio* (Kuhinja Rima i Lacija) Livio Jannattoni uvrstio je svinjski podbradak i rajčice među sastojke recepta za špagete all'Amatriciana koji dijeli Turistička zajednica Amatricea: „Sastojci za 5/6 osoba: 500 g špageta, 125 g sušenog svinjskog podbratka, velika žlica ekstra djevičanskog maslinova ulja, kap suhog bijelog vina, 6–7 rajčica San Marzano (ili 400 g oguljenih rajčica iz konzerve), komadić čilija, 100 g ribanog sira pecorino, sol. U (po mogućnosti željeznu) tavu stavite ulje, čili i svinjski podbradak nasjeckan na komadiće...”
- Sastojci tradicionalnog recepta za umak Amatriciana nalaze se i na poštanskoj marki koju je u kolovozu 2008. izdala Talijanska Republika u sklopu serije „Proizvedeno u Italiji” i posvetila festivalu *Spaghetti all'Amatriciana*. Navedeni su i u receptu koji je Ministarstvo za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku 2005. prepoznalo kao tradicionalan proizvod (Službeni list, br. 174 od 28. srpnja 2005.).





ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)  
ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



**Ured za publikacije Evropske unije**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

