

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének b) pontja alapján

(2019/C 393/04)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra a közzététel napjától számított három hónapon belül.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„AMATRICIANA TRADIZIONALE”

EU-szám: TSG-IT-02390 – 2018.1.31.

Olaszország

1. Bejegyzendő elnevezés(ek)

„Amatriciana Tradizionale”

2. A termék típusa

2.21. osztály: készételek

3. A bejegyzés indokolása

3.1. A termék:

az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;

a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

Az „Amatriciana Tradizionale” hagyományos jellege a szósz összetevőihöz, valamint az eredeti előállítási területén, Monti della Laga térségében hagyományosan alkalmazott, különleges elkészítési módszerhez kapcsolódik.

Az „Amatriciana Tradizionale” szósznak két változata van (azonnali tálalásra vagy későbbi időpontban történő tálalásra szánt szósz), és azt tésztával együtt tálalják.

3.2. Az elnevezés:

az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;

jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

Az „Amatriciana Tradizionale” elnevezés az Amatrice térségéből származó ősi előállítási módszer/recept segítségével előállított élelmiszer-készítményre, valamint a termék jellemzőit meghatározó különleges összetevők (paradicsom, sertéstoka) felhasználására utal.

Az „Amatriciana Tradizionale” világszerte ismert; előállításának földrajzi régiója nem befolyásolja a minőségét és a jellemzőit.

4. Leírás

4.1. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

Az „Amatriciana Tradizionale” olyan élelmiszer-készítmény, amely a fogyasztásra bocsátásakor a következő típusú:

- azonnali tálalásra szánt szósz,
- későbbi időpontban történő tálalásra szánt szósz.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Fogyasztásra bocsátásakor az alábbi érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik:

- színe: változó intenzitású vörös,
- a termék külső megjelenése: krémes és homogén, szemcsés paradicsompüré és/vagy elkülöníthető paradicsomdarabokat tartalmazó, sűrű pép,
- íze: érett paradicsom jellegzetes íze, valamint a hagyományosan érlelt sertéstoka [„guanciale”] és a szárított vagy friss csilipaprika és/vagy bors jelenléte miatt pikáns ízjegyek,
- aromája: érett paradicsom jellemző aromája, amely a friss termék jellegzetessége,
- zsírtartalma: 100 grammban legalább 15 gramm (kizárólag a későbbi időpontban történő tálalásra szánt szósz esetében).

4.2. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

KÖTELEZŐ ÖSSZETEVŐK

Az „Amatriciana Tradizionale” előállításához hagyományosan felhasznált összetevők a teljes késztermék arányában kifejezve a következők:

- 18–30 % amatrici sertéstoka: az „Amatriciana Tradizionale” készítéséhez felhasznált sertéstokát nagy tömegű sertések friss tokájából állítják elő, amelyet a toroktól kiindulva háromszög alakúra vágnak. A következő tulajdonságokkal rendelkezik:
 - alakja: háromszög alakú, lekerekített alappal,
 - színe: fehér, belül vörös foltokkal, a kövér rész nagyobb, mint a sovány rész,
 - érlelése: a pácolástól számítva legalább 30 nap.
- Extra szűz olívaolaj: 0,5–1 %.
- 69–81 % paradicsompüré és/vagy hámozott, aprított paradicsom (pép):
 - Az „Amatriciana Tradizionale” készítéséhez használt paradicsompüré a következő érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik:
 - színe: az érett paradicsomra jellemző piros, Gardner-féle a-/b-módszer > 2,00,
 - íze: az érett paradicsomra jellemző piros, kellemesen savanyú, utóízek és/vagy idegen zamatok nem érzékelhetőek,
 - aromája: érett paradicsom jellemző aromája, amely a friss termék jellegzetessége, idegen illatok nem érzékelhetőek,
 - külső megjelenése: homogén, szemcsészettsége a használt szita típusától függ,
 - finomsága: bőr és magok természetes mennyiségben vannak jelen,
 - 20 °C-on mért Brix-fok: > 8,0, invertcukor-tartalom: > 50. Savanyító anyagok használata nem megengedett.
 - Az „Amatriciana Tradizionale” készítéséhez felhasznált hámozott, aprított paradicsom (pép) a következő érzékszervi jellemzőkkel rendelkezik:
 - színe: az érett paradicsomra jellemző piros, Gardner-féle a-/b-módszer > 1,90,
 - íze: az érett paradicsomra jellemző piros, kellemesen savanyú, utóízek és/vagy idegen zamatok nem érzékelhetőek,
 - aromája: érett paradicsom jellemző aromája, amely a friss termék jellegzetessége, idegen illatok nem érzékelhetőek,
 - külső megjelenése: sűrű pép elkülöníthető darabokkal,
 - 20 °C-on mért Brix-fok: > 7,0, invertcukor-tartalom: > 48. Savanyító anyagok használata nem megengedett.
- Só ízlés szerint.
- Fehérbor ízlés szerint.
- Szárított vagy friss csilipaprika és/vagy bors: ízlés szerint.

AJÁNLOTT ÖSSZETEVŐK

Lazio tartományból származó reszelt „Amatrice pecorino” vagy „Pecorino Romano” OEM.

A friss juhtejből készült „Amatrice pecorino” az alábbi jellemzőkkel rendelkezik:

- alakja: henger alakú, lapos oldalú;
- a sajttészta színe: fehértől szalmasárgáig változik;
- érlelése: legalább 6 hónap.

Más hasonló szószoktól eltérően az „Amatriciana Tradizionale” készítéséhez felhasznált összetevők között nem szerepel a legtöbb tésztaöntetben és -szószban használatos fokhagyma, vöröshagyma vagy sertés hasaalja szalonna.

A TERMÉK ELKÉSZÍTÉSI MÓDSZERE

Az „Amatriciana Tradizionale” készítéséhez kizárólag a 4.2. pontban felsorolt összetevők használhatók fel a feltüntetett mennyiségben. A 4.1. pontban ismertetett típusoktól függően két különböző előállítási módszer létezik.

Azonnali tálalásra szánt szósz

A sertéstoka bőrkézését és csíkokra vágását követően a sertéstokát extra szűz olívaolajban, alacsony hőmérsékleten, lábasban vagy serpenyőben meg kell sütni.

Mindaddig folytatni kell a sütést, amíg a sertéstokából kivált „hab” el nem párolog, azután hozzá kell adni a fehérbort.

Amikor a sertéstokacsíkok aranyszínűvé válnak, azokat ki kell venni a lábasból és félre kell tenni. A paradicsompürét és/vagy -pépet ugyanabba a lábasba kell önteni, só, friss vagy szárított csilipaprika és/vagy bors hozzáadásával. Forrásig kell hevíteni, és 10–20 percig magas hőmérsékleten kell főzni addig, amíg a szósz krémes állagú nem lesz. Ezután hozzá kell adni a sertéstokacsíkokat, és további 5–10 percig kell főzni.

Későbbi időpontban történő tálalásra szánt szósz

A sertéstoka bőrkézését és csíkokra vágását követően a sertéstokát extra szűz olívaolajban, megfelelő lábasban meg kell sütni.

Mindaddig folytatni kell a sütést, amíg a sertéstokából kivált „hab” el nem párolog, azután hozzá kell adni a fehérbort.

Amikor a sertéstokacsíkok aranyszínűvé válnak, a paradicsompürét és/vagy -pépet ugyanabba a lábasba kell önteni, só, friss vagy szárított csilipaprika és/vagy bors hozzáadásával. Addig kell főzni, amíg a szósz krémes állagú nem lesz. Ezt követően a szósz ételmszer tárolására alkalmas, hermetikusan zárt és hőkezelt tárolóedénybe töltik, majd felcímkézik.

A későbbi időpontban történő fogyasztásra szánt szósz az elkészítése után mélyfagyasztható.

A későbbi időpontban történő fogyasztásra szánt „Amatriciana Tradizionale” hagyományos különleges terméket legfeljebb 5 kg ételmszer tárolására alkalmas tárolóedénybe kell csomagolni, és azt fel kell címkézni.

Mindkét típus esetében az „Amatriciana Tradizionale” tésztahoz adását követően ajánlott Lazio tartományból származó „Amatrice pecorino” vagy „Pecorino Romano” OEM-mel ellátott sajtot reszelni az ételre.

A felhasznált összetevők jellege és jellemzői, valamint a hagyományos előállítási eljárás révén az „Amatriciana Tradizionale” szósz az érlelt sertéstoka és a pecorino sajt ízletességét kiemelő egyedi tulajdonságokat szerez; a recept a származási régió, Amatrice társadalmi és gazdasági múltjában gyökerezik.

4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

Az „Amatriciana Tradizionale” a felhasznált összetevők, a különleges előállítási módszer, valamint a szósz eredeti előállítási területe, Monti della Laga társadalmi-gazdasági jellemzői tekintetében nagy múltra visszatekintő és sajátos jellegű szósz.

Különösen az érlelt sertéstoka felhasználása bizonyítja, hogy az „Amatriciana Tradizionale” azt a kapcsolatot illusztrálja, amely évszázadokon át az ember nehéz terepviszonyokhoz fűződő kapcsolatát jellemezte. Régen a helyi pásztorok (az őket évente 4–5 hónapig, általában májustól szeptemberig tartó távollétre kényszerítő) vándorlegeltetés során magukkal vittek hosszú ideig könnyen tárolható ételmszereket, például pácolt sertéstokát és lisztet.

A pásztorok ezekkel az egyszerű összetevőkkel hosszú nyelű serpenyőben meg tudták sütni szerény, de tápláló tésztaételüket.

Az amatriceiek – azáltal, hogy újra létrehozták, és a 19. század elején különösen a paradicsom hozzáadásával feljavították ezt a nagyon egyszerű vidéki ételt – életre keltették az egyik legnépszerűbb, hagyományos olasz ételt.

A 18. század végén Európában a nápolyiak az elsők között voltak, akik felismerték a paradicsom kiemelkedő érzékszervi tulajdonságait. A 13. század óta a Nápolyi Királysághoz tartozó Amatrice lakóinak lehetőségük nyílt arra, hogy megkóstolják, és bölcsen hozzáadták az érlelt sertéstokához, amitől ez a tésztafőzelék olyan zamatos lett, hogy a hírneve országhatárokon túlra terjedt, és a nemzetközi gasztronómiában is hírnevet vívott ki magának.

A 19. században Amatricéből sokan Rómába költöztek, és magukkal vitték szószreceptjüket; közülük sokan a vendéglátóiparban helyezkedtek el, illetve a régiójukból származó élelmiszeripari termékek kiskereskedelmével foglalkoztak. A 18. század végétől a 19. század elejéig a Rómában élő amatrici közösség különösen híres volt olcsó és népszerű ételeiről.

A világ bármely részén az „Amatriciana Tradizionale” szószos tészta (hagyományosan spagetti vagy bucatini, de bármely rövid tésztaféleség) az olasz konyha egyedülálló tésztaétele. Ez a szósz mindig is sertéstokával készült, nem baconszalonnával vagy sertés hasaalja szalonnával [pancetta], és a sertéstoka – nagyobb zsírtartalma miatt – adja a szósz jellegzetes és egyedi, intenzív és zamatos ízét.

A recept bekerült Lazio tartomány hagyományos agrár-élelmiszeripari termékeinek jegyzékébe.

Történelmi háttér

- A „Strenna dei Romanisti – Natale di Roma” [A romanisták ajándéka – Róma alapítása] című, a Roma Amor kiadó által 1983-ban kiadott könyv 175. oldalán olvasható egy bekezdés az „Amatriciana Tradizionale” szószról: „... e fenséges étel elnevezése a római konyha ragyogásához kapcsolódik... egy Rómában élő, kiváló amatrici szakács megalkotott egy szószot, amely többek között (a hasaalja szalonnánál mindenki szerint »rágósabb«, a szósz jellegzetes textúráját adó) sertéstokából és paradicsomból áll... kellemesen édes és savanyú ízű, amely még a főzés után is fennmarad. A »Pecorino romano« hozzáadása mellett ezek a fő összetevők...”
- R. Lorenzetti és R. Marinelli a Cagliariban közzétett, „Il ciclo del maiale in Sabina” [A sertés ciklusa Sabina térségében] (in: Brads, 9. sz. kivonat, 40. és 41. o.) című, 1980-ban megjelent cikkében azt írta, hogy a sertés nyakából származó, a szalonnához hasonlóan pácolható és frissen tartható sertéstoka a titka annak a szósznak, amellyel amatrici és a környékeliek tálalják világhírűvé vált spagettijüket.
- Carlo Baccari a „La pasta amatriciana” című, az „Abruzzo oggi” magazin 1984. szeptember-októberi 40. számában megjelent költeményében a szósz hagyományos összetevőit, például a sertéstokát és a paradicsomszószot dicsóítja, illetve a tokát adó sertéseket és a szószot megkóstoló embereket ámulatba ejtő ízű szószot magasztalja; íme egy idézet: „... és a kondák között csodával határos módon, örömittasan, a legfurcsább módon megjelent egy kedves anyajuh és a jó malac... akik együtt sajtot és tokát adtak nekünk. A durva lábasban besűrűsödött a szósz, amely ámulatba ejti ezeket az embereket. A pásztor téged akar ízletes önmagadban, és te vagy a legkedveltebb szósz a világon.”
- Az amatrici turisztainformációs iroda által rendelkezésre bocsátott, „La cucina romana e del Lazio” [Róma és Lazio konyhaművészete] című, 1998-as művében Livio Jannattoni az Amatriciana módra készített spagetti receptjében felsorolja a sertéstokát és a paradicsomot az összetevők között: „Összetevők 5–6 fő részére: 500 g spagetti, 125 g pácolt sertéstoka, egy evőkanál extra szűz olívaolaj, egy csepp száraz fehérbor, 6–7 San Marzano paradicsom (vagy 400 g hámozott paradicsom-konzerv), egy kis darab csilipaprika, 100 g reszelt pecorino sajt, só. Tegye (lehetőleg vasból készült) serpenyőbe az olajat, a csilipaprikát és a kis darabokra vágott sertéstokát...”.
- A hagyományos Amatriciana-szósz receptjének elkészítéséhez szükséges összetevők az Olasz Köztársaság „Made in Italy” bélyegsorozatának 2008 augusztusában kiadott, és a Spaghetti all’Amatriciana Fesztivált ábrázoló bélyegén is szerepelnek. Az összetevőket az agrár-, az élelmiszeripari, az erdészeti és az idegenforgalmi politikáért felelős minisztérium által 2005-ben hagyományos terméként elismert recept (Hivatalos Közlöny, 174. szám, 2005. július 28.) is felsorolja.