

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies b punktą

(2019/C 393/04)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO SPECIFIKACIJA

„AMATRICIANA TRADIZIONALE“

ES Nr. TSG-IT-02390–2018 1 31

Italija

1. Registruojamas (-i) pavadinimas (-ai)

„Amatriciana Tradizionale“

2. Produkto rūšis

2.21 klasė. Paruošti vartoti patiekalai

3. Registravimo pagrindas

3.1. *Produktas*

kurio gamybos ar perdirbimo metodas arba sudėtis atitinka to produkto ar maisto produkto gaminimo tradicijas;

gaminamas iš tradiciškai naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių.

Tradicinės padažo „Amatriciana Tradizionale“ ypatybės siejamos su Lagos kalnuose esančioje gaminimo vietovėje, iš kurios ir kildinamas šis padažas, naudojamomis sudedamosiomis dalimis ir specialiu paruošimo būdu.

Padažas „Amatriciana Tradizionale“ gali būti dviejų rūšių (patiekiamas iš karto arba paruoštas vartoti vėliau) ir yra patiekiamas su makaronais.

3.2. *Pavadinimas*

tradiciškai vartojamas konkrečiam produktui pavadinti;

perteikia produkto tradicinį ar specifinį pobūdį.

Pavadinimu „Amatriciana Tradizionale“ nurodomas maisto ruošimo būdas, pagal kurį taikomas labai senas Amatričės regionui būdingas gaminimo metodas ir (arba) receptas, taip pat naudojamos konkrečios sudedamosios dalys (pomidorai, kiaulienos pažandė), nulemiančios produkto savybes.

Padažas „Amatriciana Tradizionale“ žinomas visame pasaulyje; geografinis regionas, kuriame jis gaminamas, nedaro poveikio jo kokybei ar savybėms.

4. Aprašymas

4.1. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas, įskaitant pagrindines fizines, chemines, mikrobiologines ar juslines savybes, kuriomis grindžiamas to produkto specifinis pobūdis (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

Padažas „Amatriciana Tradizionale“ yra maisto produktas, kuris pateikiama vartoti šių rūšių:

— padažas, skirtas patiekti iš karto,

— padažas, skirtas vartoti vėliau.

(1) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

Vartoti pateiktas padažas pasižymi šiomis juslinėmis savybėmis:

- spalva – įvairaus ryškumo raudona,
- produkto išvaizda – kreminis ir vientisas, su grūdėta pomidorų pasta (it. *passata*) ir (arba) tiršta tyre, kurioje juntami pomidorų gabalėliai,
- skonis – įprastas prinokusių pomidorų su juntamomis aštraus skonio natomis dėl padaže esančios tradiciniu būdu brandintos kiaulienos pažandės (it. *guanciale*) ir džiovintų arba šviežių aitriųjų pipirų ir (arba) juodųjų pipirų,
- kvapas – įprastas prinokusių pomidorų, tipiškas šviežio produkto kvapas,
- riebalų kiekis – ne mažiau kaip 15 g riebalų 100 g produkto (taikoma tik padažui, skirtam vartoti vėliau).

4.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, gamybos metodo, kurio privalo laikytis gamintojai, įskaitant, jei tinka, naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių rūšį bei savybes, ir paruošimo metodo aprašymas (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)

PRIVALOMOS SUDEDAMOSIOS DALYS

Padažui „Amatriciana Tradizionale“ gaminti tradiciškai naudojamos sudedamosios dalys, nurodant jų dalį visame galutiniam produkte, yra tokios:

- 18–30 % Amatricinės regionui būdingu metodu paruoštos kiaulienos pažandės. Padažui „Amatriciana Tradizionale“ gaminti naudojama kiaulienos pažandės mėsa imama iš šviežios sunkiųjų kiaulių pažandės, išpjautos trikampiui, prasidedančiu prie gerklės. Išpjovai būdingos šios savybės:
 - forma – išgaubto pagrindo trikampis,
 - spalva – balta su raudonos spalvos dėmėmis vidinėje pusėje; riebioji dalis būna didesnė nei liesoji dalis,
 - brandinimas – ne trumpiau kaip 30 dienų nuo pasūdymo,
- ypač grynas alyvuogių aliejus – 0,5–1 %,
- 69–81 % pomidorų pastos ir (arba) nuluptų ir susmulkintų pomidorų (tyrės),
 - padažui „Amatriciana Tradizionale“ ruošti naudojama pomidorų pasta pasižymi šiomis juslinėmis savybėmis:
 - spalva – raudona, būdinga prinokusiems pomidorams, pagal Gardnerio spalvų skalę (a/b) – > 2,00,
 - skonis – įprastas prinokusių pomidorų, maloniai rūgštus, be juntamų poskonių ir (arba) šalutinių skonių,
 - kvapas – įprastas prinokusių pomidorų, tipiškas šviežio produkto kvapas, be jokių šalutinių aromatų,
 - išvaizda – vientisa su juntamu grūdėtumu, priklausančiu nuo naudoto sietelio tipo,
 - rafinavimas – natūraliai daržovėms būdingi odelių ir sėklų kiekiai,
 - pagal Brikso skalę – > 8,0 esant 20 °C temperatūrai, invertuotojo cukraus kiekis – > 50. Draudžiamos bet kokios rūgštumą reguliuojančios medžiagos,
 - padažui „Amatriciana Tradizionale“ ruošti naudojami nulupti ir susmulkinti pomidorai (tyrė) pasižymi šiomis juslinėmis savybėmis:
 - spalva – raudona, būdinga prinokusiems pomidorams, pagal Gardnerio spalvų skalę (a/b) – > 1,90,
 - skonis – įprastas prinokusių pomidorų, maloniai rūgštus, be juntamų poskonių ir (arba) šalutinių skonių,
 - kvapas – įprastas prinokusių pomidorų, tipiškas šviežio produkto kvapas, be jokių šalutinių aromatų,
 - išvaizda – tiršta tyrė su juntamais gabalėliais,
 - pagal Brikso skalę – > 7,0 esant 20 °C temperatūrai, invertuotojo cukraus kiekis – > 48. Draudžiamos bet kokios rūgštumą reguliuojančios medžiagos,
- druskos – pagal skonį,
- baltojo vyno – pagal skonį,
- džiovintų arba šviežių aitriųjų pipirų ir (arba) juodųjų pipirų – pagal skonį.

REKOMENDUOJAMOS SUDEDAMOSIOS DALYS

Tarkuotas Amatricės pekorinas arba SKVN žymimas sūris „Pecorino Romano“ iš Lacijaus regiono.

Iš šviežio avių pieno gaminamas Amatricės pekorinas pasižymi šiomis savybėmis:

- forma – cilindro su plokščiais kraštais,
- sūrio masės spalva – nuo baltos iki šiaudų geltonumo,
- brandinimas – ne trumpiau kaip 6 mėnesius.

Priešingai nei kitų panašių padažų atveju, padažo „Amatriciana Tradizionale“ recepte nenumatyta naudoti tokių sudedamųjų dalių kaip česnakas, svogūnas ar šoninė, kurios naudojamos gaminant beveik visus makaronų pagardus ir padažus.

PRODUKTO RUOŠIMO METODAS

Padažui „Amatriciana Tradizionale“ ruošti gali būti naudojamos tik 4.2 punkte išvardytos sudedamosios dalys nurodytais kiekiais. Priklausomai nuo 4.1 punkte nurodytos rūšies, taikomi du skirtingi gamybos metodai.

Padažas, skirtas patiekti iš karto

Pašalinę odą ir supjaustę kiaulienos pažandę juostelėmis, kepkite ją prikaistuvyje arba keptuvėje, ypač gryname alyvuogių aliejuje, nedidelėje kaitroje.

Kepkite tol, kol iš kiaulienos pažandės išsiskyrusios putos išgaruos, tuomet supilkite baltąjį vyną.

Kiaulienos pažandės juostelėms apskrudus, išimkite jas iš keptuvės į atskirą indą. Į tą pačią keptuvę sukrėskite pomidorų pastą ir (arba) tyrę, pabarstykite druska, suberkite šviežius ar džiovintus aitriuosius pipirus ir (arba) juoduosius pipirus. Leiskite užvirti ir pavirkite didelėje kaitroje maždaug 10–20 minučių, kol padažas įgaus kremingą konsistenciją. Tuomet sudėkite kiaulienos pažandės juosteles ir pavirkite dar 5–10 minučių.

Padažas, skirtas vartoti vėliau

Pašalinę odą ir supjaustę kiaulienos pažandę juostelėmis, kepkite jas tinkamoje keptuvėje, ypač gryname alyvuogių aliejuje.

Kepkite tol, kol iš kiaulienos pažandės išsiskyrusios putos išgaruos, tuomet supilkite baltąjį vyną.

Kiaulienos pažandės juostelėms apskrudus, į tą pačią keptuvę sukrėskite pomidorų pastą ir (arba) tyrę, pabarstykite druska, suberkite šviežius ar džiovintus aitriuosius pipirus ir (arba) juoduosius pipirus. Virkite, kol padažas įgaus kremingą konsistenciją. Tuomet padažas išpilstomas į maisto produktams skirtus hermetiškai uždaramus ir termiškai apdorotus indelius; po to indeliai paženklinami.

Paruoštas vėliau vartoti skirtas padažas gali būti giliai užšaldomas.

Vėliau vartoti skirtas GTG „Amatriciana Tradizionale“ turi būti išpilstomas į atitinkamus maistui skirtus indelius, neviršijant 5 kg.

Abiejų rūšių padažą „Amatriciana Tradizionale“ patiekus su makaronais, rekomenduojama užtarkuoti Amatricės pekorino arba SKVN žymimo sūrio „Pecorino Romano“ iš Lacijaus regiono.

Naudojamų sudedamųjų dalių pobūdis ir savybės, taip pat tradicinis gamybos metodas suteikia padažui „Amatriciana Tradizionale“ jo nepakartojamas savybes, išryškinančias brandintos kiaulienos pažandės ir pekorino sūrio skonį; šio recepto ištakos glūdi socialinėje ir ekonominėje Amatricės regiono, iš kurio jis ir kildinamas, istorijoje.

4.3. Pagrindinių produkto tradicinį pobūdį lemiančių elementų aprašymas (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)

Padažo „Amatriciana Tradizionale“ ruošimui būdingos griežtos tradicijos ir išsiskiriantis pobūdis, turint omenyje naudojamas sudedamąsias dalis, ypatingą ruošimo būdą, taip pat socialines ir ekonomines Lagos kalnuose esančios gamybos vietovės, iš kurios ir kildinamas padažas, ypatybes.

Naudojama brandinta kiaulienos pažandė visų pirma yra įrodymas, kad padažas „Amatriciana Tradizionale“ perteikia ryšį, kuris ištisus šimtmečius išskirtinai siejo žmones su sudėtingomis sąlygomis pasižyminčia vietove. Praeityje vietiniai piemenys, sezoniskai pervarydami gyvulius į kitas ganyklas (dėl to jie buvo priversti 4–5 mėnesius per metus, paprastai gegužės–rugsėjo mėn., gyventi toli nuo namų), su savimi pasiimdavo ilgai negendančių maisto produktų, pvz., sūdytos kiaulienos pažandės ir miltų.

Turėdami šių paprastų sudedamųjų dalių piemenys keptuvėje su ilga rankena galėjo pasigaminti kuklų, bet gausų makaronų patiekalą.

Amatricės gyventojai, atkurdami ir patobulindami šį labai primityvų kaimišką patiekalą, visų pirma XIX amžiaus pradžioje papildę jį pomidorais, sukūrė vieną populiariausių Italijos tradicinių patiekalų.

XVIII-o amžiaus pabaigoje neapoliečiai vieni pirmųjų Europoje įvertino svarbiausias pomidorų juslines savybes. Nuo XIII amžiaus Neapolio karalystei priklausiusios Amatricės gyventojai valgydavo pomidorus ir sumanė pridėti jų ruošdami brandintą kiaulienos pažandę; taip pagamintas makaronų padažas buvo toks skanus, kad jo geras vardas paplito už šalies ribų ir įsitvirtino tarptautinėje virtuvėje.

XIX-ame amžiuje daug gyventojų iš Amatricės persikėlė į Romą ir atsivežė šio padažo receptą; daugelis šių migrantų darbą susirado viešojo maitinimo ir mažmeninės prekybos maisto produktais iš jų regiono srityse. Nuo XVIII amžiaus pabaigos iki XIX amžiaus pradžios Amatricės bendruomenė Romoje ypač garsėjo savo pigiais ir visų mėgstamais patiekalais.

Bet kur pasaulyje makaronai su padažu „Amatriciana Tradizionale“ (tradiciškai – spagečiai arba kiauriniai spagečiai, tačiau taip pat ir trumpi makaronai) yra laikomi itališkos virtuvės *par excellence* makaronų patiekalu. Šis patiekalas visuomet buvo gaminamas su kiaulienos pažande ir niekuomet su rūkyta ar šviežia šonine (it. *pancetta*). Būtent kiaulienos pažandė, kuriai būdingas didesnis riebalų kiekis, suteikia padažui jo ypatingumą ir išskirtinumą, stiprų ir sodrų skonį.

Receptas įtrauktas į Lacijaus regiono tradicinių žemės ūkio maisto produktų sąrašą.

Istorinės aplinkybės

- 1983 m. *Roma Amor* leidyklos išleistos knygos „Romanistų dovana – Romos įkūrimas“ (it. *Strenna dei Romanisti – Natale di Roma*) 175 puslapyje kalbama apie padažą „Amatriciana Tradizionale“: „<...> šio skanaus patiekalo pavadinimas susijęs su romėnų virtuvės puikumu <...> geras Romoje gyvenantis virėjas iš Amatricės sugalvojo padažą, gaminamą, be kitų sudedamųjų dalių, iš kiaulienos pažandės (visi žino, kad ji kur kas sunkiau sukramtoma nei šoninė ir tai suteikia padažui jo išskirtinę tekstūrą) ir pomidorų <...> šiam padažui būdingas saldžiarūgštis skonis, išliekantis ir padažą išvirus. Kartu su pabarstytu sūriu „Pecorino Romano“ šios sudedamosios dalys sudaro patiekalo pagrindą.“
- 1980 m. savo straipsnyje „Kiaulės gyvavimo ciklas Sabinoje“ (it. *Il ciclo del maiale in Sabina*) (Brads, ištrauka Nr. 9, p. 40 ir 41, publikuota Kaljaryje) R. Lorenzetti ir R. Marinelli rašė, kad kiaulės pažandė, kuri yra išpjauinama iš kiaulės kaklo ir kurią galima sūdyti ir kaip lašinius išlaikyti šviežią, yra slaptoji padažo, su kuriuo Amatricės ir jos apylinkių gyventojai patiekia spagečius ir kuris tapo žinomas visame pasaulyje, sudedamoji dalis.
- Carlo Baccari savo eilėraštyje *La pasta amatriciana*, išspausdintame žurnale *Abbruzzo oggi* (Nr. 40, 1984 m. rugsėjo–spalio mėn.), liaupsina tradicines padažo sudedamąsias dalis – kiaulienos pažandę ir pomidorų padažą, – giria kiaules, iš kurių išgaunama pažandė, ir padažą, kurio skonis nustebina visus jo paragavusius. Štai jo ištrauka: „<...> ir štai vidur bandos, lyg burtų apkerėtos, keistai džiaugsmingos pasirodė ten švelni avis ir putli kiaulė <...> kartu apdovanojo jos mus sūriu ir pažande. Sunkioj, garuojančioj keptuvėj, štai padažas nustebinęs visus. Tu – tokio neapsakomo gardumo, kad tavęs paskanaut kiekvienas gi piemuo svajoja, ir tau lygių pasaulyje nėra.“
- Livio Jannattoni savo 1998 m. išspausdintame veikale „Romos ir Lacijaus virtuvė“ (it. *La cucina romana e del Lazio*) kiaulienos pažandę ir pomidorus nurodo kaip *Spaghetti all'Amatriciana* recepto sudedamąsias dalis (receptą pateikė Amatricės turizmo centras): „Sudedamosios dalys 5–6 asmenims: 500 g spagečių, 125 g sūdytos kiaulienos pažandės, šaukštas ypač gryno alyvuogių aliejaus, šlakelis sauso baltojo vyno, 6–7 San Marzano pomidorai (arba 400 g konservuotų nuluptų pomidorų), gabalėlis aitriojo pipiro, 100 g tarkuoto pekorino sūrio, druskos. Į keptuvę (geriausia geležinę) supilkite aliejų, suberkite aitrųjų pipirą ir gabalėliais supjaustytą kiaulienos pažandę...“
- Tradicinio padažo „Amatriciana“ sudedamosios dalys taip pat pavaizduotos 2008 m. rugpjūčio mėn. Italijos Respublikos išleistame pašto antspaude, kuris priklauso serijai „Pagaminta Italijoje“ (angl. *Made in Italy*) ir yra skirtas festivaliui *Spaghetti all'Amatriciana*. Jos taip pat įtrauktos į receptą, kuris 2005 m. Žemės ūkio, maisto, miškininkystės ir turizmo politikos ministerijos buvo pripažintas tradiciniu gaminiu (Oficialusis leidinys Nr. 174, 2005 m. liepos 28 d.).