

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2019/C 393/04)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJA GARANTĒTU TRADICIONĀLO ĪPATNĪBU GADĪJUMĀ

“AMATRICIANA TRADIZIONALE”

ES Nr.: TSG-IT-02390 – 31.1.2018.

“Itālija”

1. Reģistrējamais nosaukums

“Amatriciana Tradizionale”

2. Produkta veids

2.21. grupa. Gatavie ēdieni

3. Reģistrācijas pamatojums

3.1. Produkts:

radies, izmantojot minētajam produktam vai pārtikas produktam paredzētajai tradicionālajai praksei atbilstošu ražošanas veidu, pārstrādi vai sastāvu;

ražots no tradicionāli izmantotām izejvielām vai sastāvdaļām.

“Amatriciana Tradizionale” tradicionālās īpašības ir saistītas ar tā sastāvdaļām un īpašo pagatavošanas metodi, ko tradicionāli izmanto *Monti della Laga* ražošanas apgabalā, no kura šī mērce ir cēlusies.

“Amatriciana Tradizionale” mērce ir divu veidu izstrādājums (tūlītējam vai vēlākam patēriņam), un to pasniedz kopā ar makaronu izstrādājumiem.

3.2. Vai nosaukums:

ir tradicionāli lietots attiecībā uz īpašo produktu;

identificē produkta tradicionālo raksturu vai specifiskās iezīmes.

Nosaukums “Amatriciana Tradizionale” tiek izmantots, lai apzīmētu pārtikas produktu, kas iegūts, lietojot seno Amatričes (*Amatrice*) apgabala ražošanas metodi/recepti, kā arī izmantojot īpašas sastāvdaļas (tomātus, sālitu cūkas kakla gabalu), kas nosaka produkta īpašības.

“Amatriciana Tradizionale” ir visā pasaulē pazīstams nosaukums; ģeogrāfiskais reģions, kurā tas ražots, neietekmē tā kvalitāti un raksturīgās īpašības.

4. Apraksts

4.1. Ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts, tostarp tā galvenās fizikālās, ķīmiskās, mikrobioloģiskās vai organoleptiskās īpašības, kas ir produkta specifiskas pamatā (šīs regulas 7. panta 2. punkts)

“Amatriciana Tradizionale” ir pārtikas izstrādājums, ko laiž apgrozībā šādos veidos:

— mērce tūlītējai lietošanai,

— mērce, ko paredzēts izmantot vēlāk.

(1) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Kad produktu nodod patēriņam, tam ir šādas organoleptiskās īpašības:

- krāsa: dažādas intensitātes sarkana,
- produkta izskats: krēmīgs un viendabīgs, ar graudainu tomātu pastu (*passata*) un/vai blīvu mīkstumam ar atsevišķi saskatāmiem tomātu gabaliņiem,
- garša: tipiska gataviem tomātiem, ko pavada gardas garšas notis, kuras rada tradicionāli nogatavināta sāļta cūkas kakla gabals (*guanciale*) un kaltēti vai svaigi čilli un/vai pipari,
- aromāts: raksturīgs gataviem tomātiem, tipisks svaigam produktam,
- tauku saturs: vismaz 15 g uz 100 g (vienīgi mērcei, kas pasniedzama vēlākā datumā).

4.2. Apraksts (*vajadzības gadījumā ar norādījumiem par izmantoto izejvielu vai sastāvdaļu raksturu un īpašībām*) par ražošanas metodi, kas jāievēro ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta ražotājiem, un par produkta sagatavošanas metodi (šīs regulas 7. panta 2. punkts)

OBLIGĀTĀS SASTĀVDAĻAS

Sastāvdaļas, ko tradicionāli izmanto "Amatriciana Tradizionale" ražošanai kā daļu no visa galaprodukta, ir šādas:

- 18–30 % apmērā – sāļts cūkas kakla gabals Amatričes gaumē. Sāļta cūkas kakla gabalu, ko izmanto "Amatriciana Tradizionale" gatavošanai, iegūst no svaiga smaga svara cūku vaiga un kakla izcirtņa, kas apgriezts trīsstūrveidā, sākot no kakla puses. Tam ir šādas īpašības:
 - forma: trīsstūrveida, ar noapaļotu pamatni,
 - krāsa: balta, ar sarkaniem lāsumiem iekšpusē, speķa daļa ir lielāka nekā liesums,
 - nogatavināšanas ilgums: vismaz 30 dienas no sāļšanas brīža,
- neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa: 0,5–1 %,
- tomātu pasta un/vai mizotu tomātu gabali: 69–81 %:
 - tomātu pastai, ko izmanto, lai gatavotu "Amatriciana Tradizionale", ir šādas organoleptiskās īpašības:
 - krāsa: sarkana, tipiska gataviem tomātiem, pēc *Gardner a/b* metodes > 2,00,
 - garša: tipiska gataviem tomātiem, patīkami skābena, bez pēcgaršas un/vai bez neraksturīgām garšas niansēm,
 - aromāts: raksturīgs gataviem tomātiem, tipisks svaigam produktam, bez neraksturīgām smaržas niansēm,
 - izskats: viendabīgs un graudains, "graudu" lielums atkarīgs no izmantotā sieta veida,
 - rafinējums: miziņas daļas un sēklas dabiskos daudzumos,
 - Briksa grādi > 8,0, ja vides temperatūra ir 20 °C, invertcukuri > 50. Skābinātāji nav pieļaujami,
 - mizotu tomātu gabaliem (mīkstumam), ko izmanto "Amatriciana Tradizionale" gatavošanai, ir šādas organoleptiskās īpašības:
 - krāsa: sarkana, tipiska gataviem tomātiem, pēc *Gardner a/b* metodes > 1,90,
 - garša: tipiska gataviem tomātiem, patīkami skābena, bez pēcgaršas un/vai bez neraksturīgām garšas niansēm,
 - aromāts: raksturīgs gataviem tomātiem, tipisks svaigam produktam, bez neraksturīgām smaržas niansēm,
 - izskats: blīvs mīkstums ar atsevišķi saskatāmiem gabaliņiem,
 - Briksa grādi > 7,0, ja vides temperatūra ir 20 °C, invertcukuri > 48. Skābinātāji nav pieļaujami,
- sāls – pēc garšas,
- baltvīns – pēc garšas,
- kaltēti vai svaigi čilli pipari un/vai pipari – pēc garšas.

IETEICAMĀS SASTĀVDAĻAS

Rīvēts siers “Pecorino di Amatrice” vai “Pecorino Romano” (ACVN), kas gatavots Lacio reģionā.

Sieram “Pecorino di Amatrice”, kas pagatavots no svaiga aitas piena, ir šādas īpašības:

- forma: cilindriska ar plakanām pusēm,
- siera masas krāsa: no baltas līdz salmdzeltenai,
- nogatavināšanas ilgums: vismaz seši mēneši.

Atšķirībā no citām līdzīgām mērcēm produktam “Amatriciana Tradizionale” nav paredzēts izmantot tādas sastāvdaļas kā ķiplokus, sīpolus vai cūkas pavēderi, ko pārsvarā izmanto makaronu izstrādājumu piedevām un mērcēm.

PRODUKTA GATAVOŠANAS METODE

“Amatriciana Tradizionale” gatavošanai drīkst izmantot tikai 4.2. punktā minētās sastāvdaļas norādītajos daudzumos. Atkarībā no 4.1. punktā aprakstītajiem veidiem ir divas dažādas ražošanas metodes.

Mērce tūlītējai lietošanai

Pēc ādas atdalīšanas no cūkas kakla gabala un tā sagriešanas strēmelēs to apcep uz lēnas uguns pannā vai cepešpannā ar neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu.

Apcepšanu turpina, līdz cūkas kakla gabala gaļas dzītās putas ir nožuvušas; pēc tam pievieno baltvīnu.

Kad cūkas kakla gabala strēmeles ir kļuvušas zeltainas, tās izņem no pannas un ievieto citā traukā. Tomātu pastu un/vai mīkstumumu liek tajā pašā pannā, pievienojot sāli, svaigus vai kaltētus čilli un/vai piparus. Uzksarsē līdz viršanai un vāra 10–20 minūtes uz straujas uguns, līdz mērces konsistence kļūst krēmīga. Pēc tam pievieno cūkas kakla gabala strēmeles un vāra vēl 5–10 minūtes.

Mērce, ko paredzēts izmantot vēlākā datumā

Pēc ādas atdalīšanas no cūkas kakla gabala un tā sagriešanas strēmelēs to apcep uz lēnas uguns piemērotā pannā ar neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu.

Apcepšanu turpina, līdz cūkas kakla gabala gaļas dzītās putas ir nožuvušas; pēc tam pievieno baltvīnu.

Kad cūkas kakla gabala strēmeles ir kļuvušas zeltainas, tām pieliek tomātu pastu un/vai mīkstumumu, pievienojot sāli, svaigus vai kaltētus čilli un/vai piparus. Vāra, līdz mērces konsistence kļūst krēmīga. Tad mērci pārlej pārtikas produktiem paredzētos traukos, ko hermētiski aizdara un termiski apstrādā, bet pēc tām marķē.

Mērci, kas paredzēta vēlākam patēriņam, pēc pagatavošanas drīkst sasaldēt.

Ar GTĪ “Amatriciana Tradizionale” apzīmēto produktu, kas paredzēts vēlākam patēriņam, iepilda pārtikas produktiem piemērotos traukos, kuru satura svars nepārsniedz 5 kg, un tad marķē.

Attiecībā uz abiem šīs produkcijas veidiem iesaka rīkoties šādi: pēc tam kad “Amatriciana Tradizionale” ir pievienota makaronu izstrādājuma ēdienam, to papildina ar rīvētu sieru “Pecorino di Amatrice” vai “Pecorino Romano” (ACVN), kas gatavots Lacio reģionā.

Izmantoto sastāvdaļu veids un īpašības, kā arī tradicionālais ražošanas process piešķir produktam “Amatriciano Tradizionale” tam raksturīgās un neatkārtojamās īpašības, kas izceļ nogatavināta cūkas kakla gabala un aitas piena siera garšu; šīs receptes saknes meklējamas tās izcelsmes vietas – Amatrīces reģiona – sociālajā un ekonomiskajā vēsturē.

4.3. Apraksts par galvenajiem elementiem, kas nosaka produkta tradicionālās īpašības (šīs regulas 7. panta 2. punkts)

Attiecībā uz izmantotajām sastāvdaļām, īpašo gatavošanas metodi, kā arī sociāli ekonomiskajiem faktoriem, kādi valda *Monti della Laga* ražošanas apgabalā, kurā šo mērci iegūst, “Amatriciana Tradizionale” piemīt izteikti tradicionāls raksturs un sevišķs specifiskums.

Nogatavināta cūkas kakla gabala izmantošana ir īpašs pierādījums tam, ka “Amatriciana Tradizionale” ir saikne, kas gadsimtiem ilgi raksturojusi sarežģīta reljefa apvidū dzīvojošu cilvēku attiecības. Agrākos laikos vietējie gani vasaras ganību laikā (kas lika viņiem dzīvot tālu no mājām 4–5 mēnešus gadā, parasti no maija līdz septembrim) ņēma sev līdzī dažus pārtikas produktus, ko varēja viegli uzglabāt ilgu laiku, piemēram, sālitu cūkas kakla gabalu un miltus.

No šīm vienkāršajām sastāvdaļām gani, izmantojot dzelzs pannu ar garu rokturi, prasmīgi gatavoja savu vienkāršo, bet sātīgu un neatkārtājamo makaronu ēdienu ar mērci un sieru.

Amatīrītes iedzīvotāji, papildinot un bagātinot šo ļoti vienkāršo lauku ēdienu, it īpaši 19. gadsimta sākumā, kad ieviesās tomāti, radīja vienu no populārākajiem itāļu tradīcijas ēdieniem.

18. gadsimta beigu Neapoles iedzīvotāji bija vieni no pirmajiem Eiropā, kas prata atzinīgi novērtēt tomātu galvenās organoleptiskās īpašības. Amatīrītes iedzīvotājiem, kas jau kopš 13. gadsimta piederēja pie Neapoles Karalistes, bija iespēja tos baudīt, un viņi ar gudru ziņu pievienoja tomātus nogatavinātam cūkas kakla gabalam, kas padarīja šo ar makaronu izstrādājumiem lietoto mērci tik sulīgu, ka tās slava šķērsojusi valstu robežas, lai apliecinātu sevi starptautiskās gastronomijas mērogā.

19. gadsimtā daudzi cilvēki no Amatīrītes pārcēlās uz Romu, līdzīgi ņemot savas mērces recepti; lielākā daļa no šiem iebraucējiem atrada darbu sabiedriskās ēdināšanas nozarē un sava reģiona pārtikas produktu mazumtirdzniecībā. No 18. gadsimta beigām līdz 19. gadsimta sākumam Amatīrītes iedzīvotāju veidotā kopiena Romā bija sevišķi slavēta ar saviem lētajiem un iecienītajiem ēdieniem.

Visā pasaulē makaronu izstrādājumi ar "Amatriciana Tradizionale" mērci (tradicionāli spageti vai bukatīni [resni spageti ar tukšu vidu], arī īsie makaronu izstrādājumi) ir visrepresentatīvākais itāļu virtuves makaronu ēdiens. Šī mērce vienmēr ir tikusi gatavota no cūkas kakla gabala gaļas, nekad no bekona vai pavēderes (*pancetta*); un tieši cūkas kakls, jo tam ir augstāks tauku saturs, piešķir mērcei tai raksturīgo un sevišķo, intensīvo un gardo garšu.

Tās recepte ir iekļauta Lacio reģiona tradicionālo lauksaimniecības pārtikas produktu sarakstā.

Vēsturisks atskaits

- Grāmatā *Strenna dei Romanisti – Natale di Roma* ("Romiešu tiesību zinātāju dāvana – Romas dibināšanas diena"), ko 1983. gadā publicēja izdevniecība *Roma Amor*, konkrēti, tās 175. lappusē, ir daļa, kas veltīta "Amatriciana Tradizionale": "(..) šā gardā ēdiena nosaukums, kas saistīts ar romiešu virtuves greznību (..). Romā dzīvojošs cilvēks no Amatīrītes, būdams labs pavārs, ir radījis mērci, kas citastarp pagatavota no cūkas kakla gabala (kas, kā zināms, būdama izturīgāka saistaudu daļa nekā cūkas pavēdere, piešķir mērcei raksturīgo konsistenci) un tomātiem (..); tai ir patīkama saldskāba garša, kas saglabājas arī pēc vārīšanas. Līdzās pievienotajam "Pecorino Romano" tās ir galvenās sastāvdaļas (..)."
- Kaljari 1980. gadā publicētajā rakstā *Il ciclo del maiale in Sabina* ("Cūku aprīte Sabīnā") (*Brads*, fragments Nr. 9, 40. un 41. lpp.), autori *R. Lorenzetti* un *R. Marinelli* norādīja, ka *guanciale*, ko iegūst no cūkas kakla un ko var nogatavināt un turēt svaigu kā speķi, ir tās mērces noslēpums, kuru Amatīrītes un apkārtnes iedzīvotāji patērē kopā ar spageti, kas kļuvuši izslavēti visā pasaulē.
- Autors *Carlo Baccari* savā dzejolī *La pasta amatriciana* ("Amatīrītes makaronu izstrādājumi"), kas publicēts žurnāla *Abbruzzo oggi* 40. numurā (1984. gada septembris/oktobris), izceļ mērces tradicionālās sastāvdaļas, proti, cūkas kakla gabalu un tomātu mērci, slavinādams cūkas, no kurām iegūst *guanciale* (kakla gabalu), un mērci, kuras garša sniedz pārsteigumu tiem, kas to nobauda; izvēlētajā fragmentā lasāms: "(..) un no ganāmpulku vidus tā piedzima jautra un tik dīvaini kā ar burvju nūjiņu: lēnīgā aita un krietnā cūka (..), kopā tās deva mums sieru un speķi. No rupjā spaiņa ļaudīm par brīnumu virdama tecēja mērce. Ganiņš to gribējis gardu jo gardu, un pasaulē vienmēr tā pati cienītākā."
- Autors *Livio Jannattoni* savā grāmatā *La cucina romana e del Lazio* ("Romiešu un Lacio virtuve"), kas izdota 1998. gadā, min cūkas kakla gabalu un tomātus kā piedevas, kuras iekļaujamas receptē *spaghetti all'Amatriciana*, ko sniedzis Amatīrītes Tūrisma birojs. "Sastāvdaļas 5–6 personām: 500 g spageti, 125 g sālīta cūkas kakla gabala, 1 ēdamkarote neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas, daži pilieni sausā baltvīna, 6–7 *San Marzano* tomāti (vai 400 g konservētu mizotu tomātu), gabaliņš čili piparu, 100 g rīvēta aitas siera, sāls. Pannā (vēlams, lai tā būtu no dzelzs) lej eļļu, liek čilli piparus un smalki sagrieztu cūkas kakla gabalu (..)."
- Tradicionālās *Amatriciana* mērces receptūras sastāvdaļas ir iekļautas arī Itālijas Republikas 2008. gada augustā izdotajā pastmarkā, kas ir daļa no *Made in Italy* sērijas un ir veltīta *Spaghetti all'Amatriciana* svētkiem. Tās ir arī uzskaitītas *Salsa all'Amatriciana* receptē, kuru Lauksaimniecības, pārtikas, mežsaimniecības un tūrisma politikas ministrija 2005. gadā atzina par tradicionālu produktu (2005. gada 28. jūlija publikācija *Gazzetta Ufficiale* 174. numurā).