

**Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen**

(2019/C 393/04)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> uiterlijk drie maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

**“AMATRICIANA TRADIZIONALE”**

**EU-nr.: TSG-IT-02390 — 31.1.2018**

**“Italië”**

**1. Naam/namen waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

“Amatriciana Tradizionale”

**2. Productcategorie**

Categorie 2.21. Kant-en-klaargerechten

**3. Gronden voor registratie**

**3.1. Het product is:**

het resultaat van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel;

vervaardigd uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

Het traditionele karakter van “Amatriciana Tradizionale” hangt samen met de ingrediënten en de specifieke bereidingswijze die van oudsher wordt toegepast in het productiegebied Monti della Laga, waar de saus oorspronkelijk vandaan komt.

Er zijn twee soorten “Amatriciana Tradizionale”-saus (een om onmiddellijk op te dienen en een voor latere datum), die bij pasta worden geserveerd.

**3.2. De naam:**

wordt van oudsher gebruikt om het specifieke product aan te duiden;

is een verwijzing naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product.

De naam “Amatriciana Tradizionale” verwijst naar een voedselbereiding volgens de eeuwenoude productiemethode/het eeuwenoude recept uit het gebied rond Amatrice, en naar het gebruik van specifieke ingrediënten (tomaten, varkenskinnebakspek), die de productkenmerken bepalen.

“Amatriciana Tradizionale” is over de hele wereld bekend; de kwaliteit en kenmerken van de saus worden niet beïnvloed door het geografische gebied waarin deze wordt geproduceerd.

**4. Beschrijving**

**4.1. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)**

“Amatriciana Tradizionale” is een voedselbereiding die op twee manieren wordt aangeboden voor consumptie:

— saus die direct wordt geserveerd;

— saus die op een latere datum wordt geserveerd.

<sup>(1)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Wanneer de saus wordt aangeboden voor consumptie, heeft zij de volgende organoleptische kenmerken:

- kleur: rood van wisselende intensiteit;
- uiterlijk van het product: romig en homogeen, met grove tomatenpassata en/of dikke pulp die stukjes tomaat bevat;
- smaak: typische smaak van rijpe tomaten, met hartige tonen door de toevoeging van traditioneel gerijpt varkenskinnebakspek [“guanciale”] en gedroogde of verse chilipeper en/of peper;
- geur: kenmerkende geur van rijpe tomaten, typisch voor het verse product;
- vetgehalte: minimaal 15 g per 100 g (alleen voor de saus die op een latere datum wordt geserveerd).

4.2. *Beschrijving van de productiemethode van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid (artikel 7, lid 2, van deze verordening)*

#### VERPLICHTE INGREDIËNTEN

Voor de productie van “Amatriciana Tradizionale” worden traditioneel de volgende ingrediënten gebruikt, als aandeel van het totale eindproduct:

- 18-30 % Amatrice-varkenskinnebakspek: Het varkenskinnebakspek voor de bereiding van “Amatriciana Tradizionale” is afkomstig van vers kinnebakspek van zware varkens, vanaf de hals in een driehoek uitgesneden. De kinnebak vertoont de volgende kenmerken:
  - vorm: driehoekig, met een afgeronde onderkant;
  - kleur: wit, aan de binnenkant rood dooraderd, waarbij het vette gedeelte groter is dan het magere gedeelte;
  - rijping: minimaal 30 dagen na het zouten.
- Extra olijfolie van de eerste persing: 0,5-1 %.
- 69-81 % tomatenpassata en/of gepelde en in blokjes gesneden tomaten (pulp):
  - De tomatenpassata die voor de bereiding van “Amatriciana Tradizionale” wordt gebruikt, heeft de volgende organoleptische kenmerken:
    - kleur: typische rode kleur van rijpe tomaten, Gardner A/B-methode > 2,00;
    - smaak: typische smaak van rijpe tomaten, aangenaam zurig, geen nasmaak en/of vreemde smaken;
    - geur: kenmerkende geur van rijpe tomaten, typisch voor het verse product, geen vreemde geuren;
    - uiterlijk: homogeen, grofheid afhankelijk van het soort zeef dat is gebruikt;
    - uitzuivering: vel en zaden in natuurlijke hoeveelheden aanwezig;
    - Brix > 8,0 bij 20 °C, invertsuikers > 50. Voedingszuren zijn niet toegestaan.
  - De gehakte gepelde tomaten (pulp) die voor de bereiding van “Amatriciana Tradizionale” worden gebruikt, hebben de volgende organoleptische kenmerken:
    - kleur: typische rode kleur van rijpe tomaten, Gardner A/B-methode > 1,90;
    - smaak: typische smaak van rijpe tomaten, aangenaam zurig, geen nasmaak en/of vreemde smaken;
    - geur: kenmerkende geur van rijpe tomaten, typisch voor het verse product, geen vreemde geuren;
    - uiterlijk: dikke pulp die stukjes tomaat bevat;
    - Brix > 7,0 bij 20 °C, invertsuikers > 48. Voedingszuren zijn niet toegestaan.
- Zout naar smaak;
- Witte wijn naar smaak;
- Gedroogde of verse chilipeper en/of peper: naar smaak.

## AANBEVOLEN INGREDIËNTEN

Geraspte pecorino uit Amatrice of Pecorino Romano BOB uit Lazio.

Pecorino uit Amatrice, gemaakt van verse schapenmelk, heeft de volgende kenmerken:

- vorm: cilindrisch met platte boven- en onderkant;
- kleur van het binnenste van de kaas: wit tot strogeel;
- rijping: minimaal zes maanden.

Anders dan soortgelijke sauzen bevat “Amatriciana Tradizionale” geen ingrediënten zoals knoflook, ui of buikspek, die in de meeste (kruiden)sauzen voor de pasta worden gebruikt.

## BEREIDINGSWIJZE VAN HET PRODUCT

Voor de bereiding van “Amatriciana Tradizionale” mogen alleen de in punt 4.2 vermelde ingrediënten in de aangegeven hoeveelheden worden gebruikt. Afhankelijk van de soorten die worden beschreven in punt 4.1 zijn er twee bereidingswijzen.

Saus die direct wordt geserveerd

Verwijder de zwoerd en snijd het kinnebakspek in reepjes, bak deze op laag vuur in extra olijfolie van de eerste persing in een pan of koekenpan.

Bak de reepjes totdat het “schuim” dat uit het kinnebakspek komt is opgedroogd en voeg dan witte wijn toe.

Neem de kinnebakspekreepjes uit de pan als ze goudbruin zijn en houd ze apart. Schenk de tomatenpassata en/of -pulp in dezelfde pan en voeg zout, verse of gedroogde chilipeper en/of peper toe. Breng het geheel aan de kook en kook de saus gedurende 10-20 minuten op hoog vuur in totdat de saus romig is. Voeg dan de kinnebakspekreepjes toe en laat het geheel 5-10 minuten doorkoken.

Saus die op een latere datum wordt geserveerd

Verwijder de zwoerd en snijd het kinnebakspek in reepjes, bak deze in extra olijfolie van de eerste persing in een geschikte pan.

Bak de reepjes totdat het “schuim” dat uit het kinnebakspek komt is opgedroogd en voeg dan witte wijn toe.

Voeg als de kinnebakspekreepjes goudbruin zijn de tomatenpassata en/of -pulp, zout en verse of gedroogde chilipeper en/of peper eraan toe. Kook de saus in totdat deze romig is. Schenk de saus vervolgens in voor levensmiddelen geschikte recipiënten, sluit deze hermetisch af, geef ze een warmtebehandeling en voorzie ze van etiketten.

Saus die bestemd is voor consumptie op een latere datum, kan na de bereiding worden diepgevroren.

De “Amatriciana Tradizionale” GTS voor latere consumptie moet worden verpakt in voor levensmiddelen geschikte recipiënten van maximaal 5 kg en worden voorzien van een etiket.

Voor beide soorten wordt aanbevolen om na toevoeging van “Amatriciana Tradizionale” aan de pasta wat geraspte pecorino uit Amatrice of Pecorino Romano BOB uit de regio Lazio over het gerecht te strooien.

De aard en kenmerken van de gebruikte ingrediënten en het traditionele productieproces geven “Amatriciana Tradizionale” zijn unieke kenmerken, met het gerijpte kinnebakspek en de pecorino als sterk smaakgevend elementen; het recept vindt zijn oorsprong in de sociale en economische geschiedenis van de regio rond Amatrice waar het is ontstaan.

### 4.3. Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)

“Amatriciana Tradizionale” heeft een lange traditie en een specifiek karakter wat betreft de gebruikte ingrediënten, de specifieke bereidingswijze alsmede de sociaal-economische kenmerken van het productiegebied van Monti della Laga, waar de saus vandaan komt.

Met name het gebruik van gerijpt varkenskinnebakspek toont aan dat “Amatriciana Tradizionale” staat voor de band die al eeuwenlang bestaat tussen het moeilijk begaanbare gebied en zijn bewoners. In het verleden namen de lokale schaapherders tijdens de transhumance (waardoor zij gedurende 4-vijf maanden per jaar van huis waren, doorgaans tussen mei en september) voedsel mee dat lang houdbaar was, zoals gezouten varkenskinnebakspek en meel.

Met deze eenvoudige ingrediënten konden de schaapherders in een steelpan een eenvoudig maar stevig pastagerecht bereiden.

De inwoners van Amatrice gaven hun eigen draai aan dit erg eenvoudige plattelandsgerecht en voegden nieuwe ingrediënten toe, zoals tomaten aan het begin van de 19e eeuw, en creëerden op die manier een van de populairste gerechten uit de Italiaanse keuken.

Eind 18e eeuw zagen de Napolitanen als een van de eersten in Europa de waardevolle organoleptische kenmerken van de tomaat. De inwoners van Amatrice, een stad die al sinds de 13e eeuw tot het Koninkrijk Napels behoorde, hadden de kans om tomaten te proeven en voegden deze toe aan het gerijpte varkenskinnebakspek, waardoor deze pastasaus zo sappig werd dat de saus over de nationale grenzen heen faam verwierf en een plek veroverde in de internationale keuken.

In de 19e eeuw trokken veel mensen uit Amatrice naar Rome en namen hun sausrecept mee; de meeste van deze migranten vonden werk in de horeca en in de handel in levensmiddelen uit hun regio. Van eind 18e tot begin 19e eeuw was de Amatrice-gemeenschap in Rome vooral bekend vanwege haar goedkope en populaire gerechten.

Overall ter wereld geldt pasta met “Amatriciana Tradizionale”-saus (traditioneel spaghetti of bucatini, maar ook korte pasta) als het Italiaanse pastagerecht bij uitstek. De saus werd en wordt uitsluitend bereid met varkenskinnebakspek, nooit met bacon of buikspek (pancetta), die de saus dankzij haar hogere vetgehalte haar kenmerkende eigen en intense sappige smaak geeft.

Het recept is opgenomen in de lijst van traditionele agro-voedingsmiddelen uit de regio Lazio.

#### Historische achtergrond

- Op bladzijde 175 van het boek “Strenna dei Romanisti — Natale di Roma” [Geschenk van de Romeinen — het ontstaan van Rome], gepubliceerd in 1983 door uitgeverij Roma Amor, is een alinea gewijd aan “Amatriciana Tradizionale”: “... de naam van dit heerlijke gerecht, dat is verbonden met de geweldige Romeinse keuken ... een goede kok uit Amatrice die in Rome woont, heeft een saus bedacht die onder meer bestaat uit varkenskinnebakspek (dat zoals iedereen weet “steviger” van structuur is dan buikspek en de saus zijn kenmerkende textuur geeft) en tomaten ... de saus heeft een aangename zoet-zure smaak die ook na het koken aanwezig blijft.” Naast de toevoeging van Pecorino Romano bevat de saus de volgende hoofdingrediënten ...”.
- In 1980 schreven R. Lorenzetti en R. Marinelli in hun artikel “Il ciclo del maiale in Sabina” [De cyclus van het varken in Sabina], in Brads, uittreksel nr. 9, pp. 40 en 41, gepubliceerd in Cagliari, dat varkenskinnebakspek, dat uit de hals van het varken komt, kan worden gezouten en net als reuzel vers kan worden gehouden, het geheim is van de saus die mensen uit Amatrice en omstreken bij hun spaghetti serveren en die over de hele wereld faam heeft verworven.
- Carlo Baccari, verheerlijkt in zijn gedicht “La pasta amatriciana”, gepubliceerd in het tijdschrift “Abruzzo oggi”, nr. 40, september/oktober 1984, de traditionele ingrediënten van de saus, zoals varkenskinnebakspek en tomatensaus, en prijst de varkens waarvan de kinnebakken afkomstig zijn en de saus waarvan de smaak iedereen verrast die haar proeft; hier een uittreksel: “... en uit de kuddes kwamen, als bij toverslag, de makke ooi en het brave varken, merkwaardig vrolijk ... samen gaven zij ons kaas en kinnebakspek. Uit de zware pan, ingekookt, de saus die deze mensen versted doet staan. De schaapherder wil je, smakelijk als je bent, en je bent wereldwijd in trek.”.
- In zijn werk uit 1998 getiteld “La cucina romana e del Lazio” [De keuken van Rome en Lazio] noemt Livio Jannattoni varkenskinnebakspek en tomaten als twee van de ingrediënten in dit recept voor spaghetti all’Amatriciana van het toeristenbureau in Amatrice: “Ingrediënten voor 5/6 personen: 500 g spaghetti, 125 g gezouten varkenskinnebakspek, een eetlepel extra olijfolie van de eerste persing, een scheut droge witte wijn, 6-7 San Marzano-tomaten (of 400 g gepelde tomaten uit blik), een klein stukje chilipeper, 100 g geraspte pecorino, zout. Doe de olie, de chilipeper en het kleingesneden varkenskinnebakspek in een (bij voorkeur gietijzeren) koekenpan ...”.
- De ingrediënten van het traditionele recept voor Amatriciana-saus zijn ook te zien op een postzegel die de Republiek Italië in augustus 2008 heeft uitgegeven in de reeks “Made in Italy” ter ere van het Spaghetti all’Amatriciana Festival. De ingrediënten staan ook vermeld in het recept dat in 2005 door het Italiaanse ministerie van Landbouw, Voedsel, Bosbouw en Toerismebeleid (Italiaans staatsblad nr. 174 van 28 juli 2005) als “traditioneel product” is erkend.