

# Publicatieblad van de Europese Unie

# C 393



Uitgave  
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

62e jaargang

20 november 2019

## Inhoud

### II Mededelingen

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

#### Europese Commissie

2019/C 393/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.9588 — Shell Energy Retails/Hudson Energy Supply) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

### IV Informatie

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

#### Europese Commissie

2019/C 393/02	Wisselkoersen van de euro — 19 november 2019 .....	2
---------------	--	---

### V Adviezen

ANDERE HANDELINGEN

#### Europese Commissie

2019/C 393/03	Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen .....	3
2019/C 393/04	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 .....	12

NL

<sup>(1)</sup> Voor de EER relevante tekst.



## II

*(Mededelingen)*MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE  
EUROPESE UNIE

## EUROPESE COMMISSIE

**Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie****(Zaak M.9588 — Shell Energy Retails/Hudson Energy Supply)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2019/C 393/01)

Op 14 november 2019 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, onder b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(1)</sup>. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector,
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32019M9588. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

---

<sup>(1)</sup> PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

## IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES  
VAN DE EUROPESE UNIE

## EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro <sup>(1)</sup>

19 november 2019

(2019/C 393/02)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	1,1077	CAD	Canadese dollar	1,4633
JPY	Japanse yen	120,46	HKD	Hongkongse dollar	8,6709
DKK	Deense kroon	7,4721	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,7259
GBP	Pond sterling	0,85573	SGD	Singaporese dollar	1,5070
SEK	Zweedse kroon	10,6475	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 292,01
CHF	Zwitserse frank	1,0979	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	16,3211
ISK	IJslandse kroon	136,30	CNY	Chinese yuan renminbi	7,7829
NOK	Noorse kroon	10,0853	HRK	Kroatische kuna	7,4429
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	15 607,49
CZK	Tsjechische koruna	25,565	MYR	Maleisische ringgit	4,6053
HUF	Hongaarse forint	334,93	PHP	Filipijnse peso	56,371
PLN	Poolse zloty	4,2877	RUB	Russische roebel	70,6272
RON	Roemeense leu	4,7763	THB	Thaise baht	33,458
TRY	Turkse lira	6,3310	BRL	Braziliaanse real	4,6465
AUD	Australische dollar	1,6234	MXN	Mexicaanse peso	21,3370
			INR	Indiase roepie	79,3975

<sup>(1)</sup> Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

## V

(Adviezen)

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een niet-minimale wijziging van een productdossier overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen**

(2019/C 393/03)

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> bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag binnen drie maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

**Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012**

**“CINTA SENESE”**

EU-nr.: PDO-IT-0491-AM01 — 5.4.2019

BOB (X)

BGA ()

**1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang**

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

Tel. +39 05771606961  
Fax +39 05771601244  
E-mail: info@cintasenedop.it

Het Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP bestaat uit producenten van Cinta Senese en is gemachtigd een wijzigingsverzoek in te dienen overeenkomstig artikel 13, lid 1, van het decreet van het Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Ministerie van landbouw-, voedsel- en bosbouwbeleid) nr. 12511 van 14 oktober 2013.

**2. Lidstaat of derde land**

Italië

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

**3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben**

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Overige (Controles)

**4. Aard van de wijziging(en)**

- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

**5. Wijzigingen***Beschrijving van het product*

— De tekst van artikel 1 van het productdossier:

“De beschermde oorsprongsbenaming (BOB) “Cinta Senese” is uitsluitend voorbehouden aan vlees van varkens die geboren, gefokt en geslacht zijn in Toscane en die voldoen aan de voorwaarden en eisen van dit productdossier, dat is opgesteld overeenkomstig Verordening (EG) nr. 510/2006.”

wordt als volgt gewijzigd:

“De beschermde oorsprongsbenaming (BOB) “Cinta Senese” is uitsluitend voorbehouden voor alle eetbare delen van karkassen van in Toscane geboren, gefokte en geslachte varkens die voldoen aan de voorwaarden en eisen van dit productdossier, dat is opgesteld overeenkomstig Verordening (EU) nr. 1151/2012.”.

Onder meer de volgende wijzigingen werden aangebracht:

1. De woorden “met vlees van varkens” worden vervangen door “alle eetbare delen van karkassen van varkens”, aangezien de nieuwe versie van artikel 2 van het productdossier bepaalt dat de BOB “Cinta Senese” niet alleen de delen van het karkas aanduidt die kunnen worden gedefinieerd als “vlees”, maar ook andere eetbare stukken van dit karkas.

Deze wijziging is van toepassing op punt 4.2 van de samenvatting gepubliceerd in het Publicatieblad van de Europese Unie C 200/16 van 7 juli 2011 en wordt omgezet in punt 3.2 van het enige document dat bij deze wijzigingsaanvraag is gevoegd.

2. De woorden “Verordening (EG) nr. 510/2006” worden vervangen door de referentie “Verordening (EU) nr. 1151/2012” met het oog op de conformiteit van het productdossier met de meest recente norm die van kracht is op het vlak van BOB's, beschermde geografische aanduidingen (BGA) en gegarandeerde traditionele specialiteiten (GTS).

— De tekst van artikel 2 van het productdossier:

“De BOB “Cinta Senese” is voorbehouden voor vlees dat overeenkomstig dit productdossier werd verkregen.

— Fysieke en chemische kenmerken

Om de beschermde oorsprongsbenaming “Cinta Senese” te krijgen, moet vlees de volgende fysische en chemische kenmerken bezitten (per 100 g eetbaar vlees — 24 uur post mortem):

- een watergehalte dat niet hoger is dan 78 %;
- een vetgehalte niet lager dan 2,5 % (in verhouding tot de musculus longissimus dorsi (lange rugspier));
- een pH45 (pH gemeten 45 minuten post mortem) tussen 6 en 6,5.

— Visuele en organoleptische kenmerken

Om de beschermde oorsprongsbenaming “Cinta Senese” te krijgen, moet het vlees de volgende visuele en organoleptische kenmerken bezitten:

- een felroze en/of rode kleur;
- een fijne textuur;
- een compacte consistentie, licht met vet dooraderd, mals, sappig, met een geur van vers vlees.”

wordt als volgt gewijzigd:

“De BOB “Cinta Senese” is voorbehouden voor alle eetbare stukken die overeenkomstig dit productdossier werden verkregen uit varkenskarkassen voorzien van vlees met de hierna vermelde kenmerken.

— Fysische en chemische eigenschappen (per 100 g eetbaar vlees — 24 uur post mortem):

- een watergehalte dat niet hoger is dan 78 %;
- een vetgehalte niet lager dan 2,5 %;
- een pH45 (pH gemeten 45 minuten post mortem) tussen 6 en 6,5.

— Zintuiglijke kenmerken:

- een felroze en/of rode kleur;
- een fijne textuur;
- een compacte consistentie, licht met vet dooraderd, mals, met een geur van vers vlees.”.

Onder meer de volgende wijzigingen werden aangebracht:

1. De woorden “vlees van” worden vervangen door “alle eetbare stukken van”, zodat de BOB “Cinta Senese” niet alleen de als “vlees” definieerbare delen van het karkas kan aanduiden, maar ook elk ander eetbaar stuk afkomstig van dat karkas, om te beantwoorden aan de traditie dat alle eetbare delen van het varken kunnen worden geconsumeerd en niet alleen het vlees.
2. Er wordt bepaald dat de kenmerken die aanwezig moeten zijn opdat een stuk het etiket “vlees” krijgt opgeplakt, moeten toelaten het karkas op adequate wijze te kwalificeren en dus niet alleen het “vlees”, maar ook alle andere eetbare stukken die uit het karkas worden verkregen, te beschouwen als onderdeel van de BOB “Cinta Senese”. Dit houdt het volgende in:
  - de woorden “afkomstig uit varkenskarkassen voorzien van vlees met de hierna vermelde kenmerken” worden toegevoegd;
  - omdat ze tot gevolg hebben dat het toepassingsgebied van de BOB “Cinta Senese” wordt beperkt tot “vlees”, worden volgende formuleringen weggehaald:
    - de woorden “Om van de beschermde oorsprongsbenaming “Cinta Senese” te kunnen genieten, moet vlees de volgende fysische en chemische kenmerken bezitten:”,
    - de woorden “Om van de beschermde oorsprongsbenaming “Cinta Senese” te kunnen genieten, moet vlees de volgende visuele en organoleptische kenmerken bezitten:”.
3. De woorden “ter hoogte van de *musculus longissimus dorsi*” worden geschrapt omdat de informatie over het vetgehalte kan worden gecontroleerd op andere delen van het karkas, met een even betrouwbaar resultaat dat representatief is voor de kwaliteit van het gecertificeerde product. De verplichting om dit gegeven enkel te controleren op de “*musculus longissimus dorsi*” vormt dus een beperking die moet worden opgeheven, in lijn met wat bepaald is voor de parameters met betrekking tot het watergehalte en de pH, waarvoor geen specifiek te controleren anatomisch gedeelte is aangegeven. Deze wijziging is van toepassing op punt 4.2 van de samenvatting gepubliceerd in het *Publicatieblad van de Europese Unie* C 200/16 van 7 juli 2011 en wordt omgezet in punt 3.2 van het enige document dat bij deze wijzigingsaanvraag is gevoegd.
4. De woorden “visuele en organoleptische” worden vervangen door “zintuiglijke” omdat deze term technisch gezien beter aansluit bij alle door de norm gedefinieerde kenmerken (kleur, textuur en consistentie) Deze wijziging is van toepassing op punt 4.2 van de samenvatting gepubliceerd in het *Publicatieblad van de Europese Unie* C 200/16 van 7 juli 2011 en wordt omgezet in punt 3.2 van het enige document dat bij deze wijzigingsaanvraag is gevoegd.

5. Het woord “sappig” wordt geschrapt omdat het gaat om een parameter (de smaak) die betrekking heeft op de mate waarin een voedingsmiddel tijdens het kauwen speekselvorming kan veroorzaken, wat niet kan worden gecontroleerd door een eenvoudig visueel onderzoek van het product als dusdanig. Deze wijziging is van toepassing op punt 4.2 van de samenvatting gepubliceerd in het *Publicatieblad van de Europese Unie* C 200/16 van 7 juli 2011 en wordt omgezet in punt 3.2 van het enige document dat bij deze wijzigingsaanvraag is gevoegd.

#### *Geografisch gebied*

- De tekst van artikel 3 van het productdossier bepaalt het volgende:

“Het geografische gebied voor de productie van vlees met de BOB “Cinta Senese” omvat het hele grondgebied van de regio Toscane tot 1200 meter boven de zeespiegel. Boven deze hoogte is het milieu niet meer geschikt om deze varkens te houden.”.

De vermelding “vlees” wordt geschrapt omdat in de nieuwe versie van artikel 2 staat dat de BOB “Cinta Senese” niet alleen de delen van het karkas aanduidt die als “vlees” kunnen worden gedefinieerd, maar ook elk ander eetbaar stuk dat afkomstig is van dat karkas.

#### *Werkwijze voor het verkrijgen van het product*

- De volgende paragraaf van artikel 5 van het productdossier:

“Ras: varkens die worden gebruikt voor de productie van vlees dat wordt aangeduid met de beschermde oorsprongsbenaming “Cinta Senese” zijn uitsluitend dieren die zijn geboren uit een varkenspaar waarvan beide dieren zijn ingeschreven in het fokregister en/of het stamboek van het genotype “Cinta Senese”.”

wordt als volgt gewijzigd:

“Ras: varkens waarvan de delen van het karkas worden aangeduid met de beschermde oorsprongsbenaming “Cinta Senese” zijn uitsluitend dieren geboren uit een varkenspaar waarvan beide dieren zijn ingeschreven in het fokregister en/of het stamboek van het genotype “Cinta Senese”.”.

Bij de doorgevoerde wijziging worden de woorden “gebruikt voor de productie van vlees dat wordt aangeduid” vervangen door “waarvan de delen van het karkas worden aangeduid” om dit deel van de tekst aan te passen aan de nieuwe versie van artikel 2, op grond waarvan de BOB “Cinta Senese” niet alleen de delen van het karkas aanduidt die als “vlees” kunnen worden gedefinieerd, maar ook elk ander eetbaar stuk dat afkomstig is uit dit karkas.

- De volgende paragraaf van artikel 5 van het productdossier:

“Voor kleine varkens tot vier maanden mag het dagelijks rantsoen evenwel volledig uit voedingssupplementen bestaan aangezien deze dieren ook in de varkensstal worden gehouden.”

wordt als volgt gewijzigd:

“Voor kleine varkens tot vier maanden en zogende zeugen mag het dagelijks rantsoen evenwel volledig uit voedingssupplementen bestaan, ongeacht het soort voedingssupplementen dat wordt gebruikt, aangezien deze dieren ook in de varkensstal worden gehouden.”.

Bij deze wijziging worden:

1. de woorden “en zogende zeugen” toegevoegd om aan te geven dat de mogelijkheid om volledig te voldoen in de dagelijkse voedingsbehoeften door de toediening van voedingssupplementen niet alleen geldt voor biggen tot vier maanden, maar ook voor zeugen tijdens de lactatie, omdat zij dan ook een uiterst delicate levensfase doormaken en een adequate hoeveelheid eiwitten nodig hebben;
2. de woorden “ongeacht het soort voedingssupplementen dat wordt gebruikt” toegevoegd om te bepalen dat de producten die het voedselrantsoen vormen van biggen tot vier maanden en van zogende zeugen, ook kunnen verschillen van de producten die worden gebruikt om het voedselrantsoen in alle andere gevallen te bereiden, want zowel kleine varkens tot vier maanden als zogende zeugen maken dan een uiterst delicate levensfase door en hebben een adequate hoeveelheid eiwitten nodig.

- De volgende paragraaf van artikel 5 van het productdossier:

“De volgende voedingssupplementen zijn toegestaan:

- energetische producten: alle volle granen,
- eiwitten: oliehoudende zaden (met uitzondering van soja en daarvan afgeleide producten) en alle volwaardige leguminosen,
- vezels: voedergewassen, verse vruchten en groenten, bijproducten van het malen van granen.”



wordt als volgt gewijzigd:

“De volgende voedingssupplementen zijn toegestaan:

- energetische producten: alle volle granen en/of hun bijproducten, met inbegrip van deze van het malen,
- eiwitten: oliehoudende zaden (met uitzondering van soja en derivaten ervan) en alle volwaardige leguminosen en/of hun bijproducten,
- vezels: voedergewassen, verse vruchten en groenten en/of hun bijproducten.”.

Bij deze wijziging worden:

1. de woorden “en/of hun bijproducten” toegevoegd voor alle categorieën voedingssupplementen die kunnen worden gebruikt voor het voederen, om te bepalen dat precies de bijproducten van elk van deze voedingssupplementen kunnen worden gebruikt (als toevoegsel of vervanging), aangezien zij geen enkele medische contra-indicatie vertonen en hun consumptie geen enkele negatieve weerslag heeft op de kenmerken van de delen van de halve karkassen die als BOB “Cinta Senese” worden aangeduid;
2. de woorden “bijproducten van het malen van granen” in de rubriek over vezels geschrapt en vervangen door de woorden “met inbegrip van deze van het malen” in de rubriek over *granen*, aangezien het logischer is om ze hier in te voegen om het lezen van de tekst te vergemakkelijken.

Deze wijziging wordt omgezet in punt 3.3 van het enig document dat bij deze wijzigingsaanvraag is gevoegd.

— In de tekst van artikel 5 van het productdossier wordt na de volgende zin:

“Het brandmerken en/of het aanbrenge van het merkteken vinden plaats in het slachthuis en/of de uitsnijderij.”

(zonder enige wijziging) de volgende zin ingevoegd, die oorspronkelijk deel uitmaakte van de tekst van artikel 8 van het productdossier:

“Het brandmerk bestaat uit het logo van de beschermde oorsprongsbenaming “Cinta Senese” en de code van het slachthuis.”.

Deze aanpassing wordt gerechtvaardigd door het feit dat het gaat om een bepaling die betrekking heeft op een aspect (het aanbrenge van het brandmerk) van een fase die voorafgaat aan het op de markt brengen van het product (het slachten) en die wordt geregeld in artikel 5, terwijl artikel 8 betrekking heeft op de informatie die bij het product zelf moet worden gevoegd wanneer het (na het slachten en versnijden) op de markt wordt gebracht.

— In artikel 5 van het productdossier dat het volgende bepaalt:

“Na het slachten wordt het vlees gekoeld en versneden met het oog op het verkrijgen van de uitgesneden delen en de stukken bestemd voor de consumptie of voor de productie van de traditionele Toscaanse vleeswaren.”,

wordt het woord “vlees” daar vervangen door “half karkas”, aangezien de nieuwe versie van artikel 2 bepaalt dat de BOB “Cinta Senese” niet alleen de delen van het karkas aanduidt die als “vlees” kunnen worden gedefinieerd, maar ook alle andere eetbare stukken die afkomstig zijn van het halve karkas. De gewijzigde versie luidt als volgt:

“Na het slachten wordt het halve karkas gekoeld en versneden met het oog op het verkrijgen van de uitgesneden delen en de stukken bestemd voor de consumptie of voor de productie van de traditionele Toscaanse vleeswaren.”.

#### *Etikettering*

— De tekst van artikel 8 van het productdossier:

“Alle uit het gebrandmerkte halve karkas uitgesneden delen die voor de eindgebruiker zijn bestemd, moeten van een duidelijk merkteken dat de volgende gegevens bevat, zijn voorzien:

- 1) het logo vermeld in artikel 9;
- 2) de beschermde oorsprongsbenaming: Cinta Senese BOB;
- 3) het logo van de EU of de vermelding “beschermde oorsprongsbenaming”;
- 4) de traceerbaarheidscode aan de hand waarvan het dier (geboorteplaats en -datum), het slachthuis/de uitsnijderij, de slacht-/uitsnijdatum en de in de handel gebrachte hoeveelheden kunnen worden geïdentificeerd.

Op de anatomische delen en/of op de voorverpakte producten moet het merkteken met de bovenstaande gegevens op onbreekbare wijze zijn aangebracht.

Eventuele garantie-informatie ten behoeve van de consument”

wordt vervangen door:

“Alle uit het gebrandmerkte halve karkas uitgesneden delen die voor de eindgebruiker zijn bestemd, moeten van een duidelijk merkteken dat de volgende gegevens bevat, zijn voorzien:

- 1) het logo vermeld in artikel 9;
- 2) de beschermde oorsprongsbenaming: Cinta Senese BOB;
- 3) het logo van de Unie;
- 4) de traceerbaarheidscode aan de hand waarvan het dier (geboorteplaats en -datum), het slachthuis/de uitsnijderij, de slacht-/uitsnijdatum en de in de handel gebrachte hoeveelheden kunnen worden geïdentificeerd.

Wanneer het voor de eindgebruiker bestemde product voorverpakt is, moet de hierboven vermelde informatie worden vermeld op een merkteken dat op onbreekbare wijze bij het product zelf hoort.

Eventuele garantie-informatie ten behoeve van de consument kan ook worden overgeschreven.”

Onder meer de volgende wijzigingen werden aangebracht:

1. in het derde streepje van de lijst worden de woorden “van de EU” vervangen door de uitdrukking “van de Unie” om de bepaling begrijpelijker te maken en worden de woorden “of de vermelding “beschermde oorsprongsbenaming”” geschrapt, omdat [zoals bepaald in Verordening (EU) nr. 1151/2012, artikel 12, lid 3] het gebruik van het symbool van de Unie vereist is en niet kan worden vervangen door de zinsnede “Beschermde oorsprongsbenaming” of door de afkorting “BOB” (die trouwens al aanwezig is in het tweede streepje van deze lijst). Deze wijziging is van toepassing op punt 4.8 van de samenvatting gepubliceerd in het *Publicatieblad van de Europese Unie* C 200/16 van 7 juli 2011 en wordt omgezet in punt 3.6 van het enig document dat bij deze wijzigingsaanvraag is gevoegd;
2. de zin “[o]p de anatomische delen en/of op de voorverpakte producten moet het merkteken met de bovengenoemde gegevens op onverbreekbare wijze zijn aangebracht” wordt vervangen door de zin “[w]anneer het voor de eindgebruiker bestemde product voorverpakt is, moet de hierboven vermelde informatie worden vermeld op een merkteken dat op onbreekbare wijze bij het product zelf hoort” om deze bepaling te verduidelijken. Deze wijziging is van toepassing op punt 4.8 van de samenvatting gepubliceerd in het *Publicatieblad van de Europese Unie* C 200/16 van 7 juli 2011 en wordt omgezet in punt 3.6 van het enig document dat bij deze wijzigingsaanvraag is gevoegd;
3. na de woorden “eventuele garantie-informatie ten behoeve van de consument” in artikel 8 worden de woorden “kan ook worden overgeschreven” toegevoegd om de tekst begrijpelijker te maken.

Overige

Controles

— De tekst van artikel 7 van het productdossier:

“De controle op de conformiteit van het product met het productdossier wordt uitgevoerd door een controleorgaan overeenkomstig de artikelen 10 en 11 van Verordening (EG) nr. 510/2006. Deze structuur is: Istituto Nord Est Qualità — I.N.E.Q. Via Nazionale, 33/35 — 33030 Villanova di San Daniele del Friuli (Udine), Italië, tel. +39 0432956951; fax +39 0432956955; e-mail: info@ineq.it.”

wordt als volgt gewijzigd om deze in overeenstemming te brengen met de bovenvermelde wijzigingen van de wetgeving inzake BOB, BGA en GTS en om de gegevens van het controleorganisme bij te werken, dat (na de goedkeuring van de tekst van het productdossier) de maatschappelijke benaming en het adres heeft gewijzigd:

“De controle op de naleving van het productdossier wordt uitgevoerd overeenkomstig de bepalingen van artikel 37 van Verordening (EU) nr. 1151/2012. Het controleorgaan waaraan deze taak wordt toevertrouwd, is: IFCQ CERTIFICAZIONI, via Rodeano nr. 71, San Daniele del Friuli (Udine), tel. 0432 940349; fax +0432 943357; e-mail: info@ifcq.it, ifcq@pec.it”.

ENIG DOCUMENT

"CINTA SENESE"

EU-nr.: PDO-IT-0491-AM01 — 5.4.2019

BOB (X)

BGA ()

**1. Naam/Namen**

"Cinta Senese"

**2. Lidstaat of derde land**

Italië

**3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel****3.1. Productcategorie**

Categorie 1.1 Vers vlees (en slachtafval)

**3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is**

De beschermde oorsprongsbenaming "Cinta Senese" is voorbehouden aan alle eetbare delen van karkassen van varkens van het ras Cinta Senese die geheel of ten dele in het wild worden gehouden en geboren zijn uit een varkenspaar waarvan beide dieren zijn ingeschreven in het fokregister en/of het stamboek van het genotype "Cinta Senese".

Wanneer het in de handel wordt gebracht moet het vlees met BOB "Cinta Senese" de volgende fysisch-chemische kenmerken hebben (per 100 g eetbaar vlees — 24 uur post mortem): watergehalte niet hoger dan 78 %; vetgehalte niet lager dan 2,5 %; pH45 (pH gemeten 45 minuten post mortem): 6 à 6,5.

Bovendien moet het vlees de volgende zintuiglijke kenmerken bezitten: felroze en/of rode kleur; fijne textuur; compacte consistentie, licht met vet dooraderd, mals, met een geur van vers vlees.

**3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)**

De dieren grazen vrij in het bos en/of op gronden die werden ingezaaid met voedergewassen en granen in het gebied afgebakend in punt 4. Voor de varkens die ouder zijn dan vier maanden mogen dagelijkse voedingssupplementen niet meer bedragen dan 2 % van het levend gewicht van het dier.

Alleen en uitsluitend wanneer door de weersomstandigheden of de daaruit voortvloeiende situatie (droogte, langdurige regen of niet-smeltende sneeuw) niet ten volle gebruik kan worden gemaakt van de kunstweiden of van het voeder in het bos, is het, teneinde de normale voeding van de dieren veilig te stellen, toegestaan om van voedingssupplementen gebruik te maken tot maximaal 3 % van het levend gewicht van het dier.

De bestanddelen van de voedingssupplementen moeten voor minstens 60 % van het totale toegediende gewicht uit het geografische productiegebied afkomstig zijn.

De volgende voedingssupplementen zijn toegestaan:

- energetische producten: alle volle granen en/of hun bijproducten, met inbegrip van deze van het malen,
- eiwitten: oliehoudende zaden (met uitzondering van soja en derivaten ervan) en alle volwaardige leguminosen en/of hun bijproducten,
- vezels: voedergewassen, verse vruchten en groenten en/of hun bijproducten.

Het is ook toegestaan vitamines en minerale voedingssupplementen toe te dienen.

**3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden**

De productiefasen die moeten plaatsvinden in het geografische gebied waarnaar wordt verwezen in punt 4 van dit enige document zijn de geboorte, het fokken en het slachten van de dieren die het vlees met BOB "Cinta Senese" produceren.

- 3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

- 3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De halve karkassen “Cinta Senese” moeten op de volgende delen worden gebrandmerkt: ham, rugstuk, borst, schouder en hals. Het brandmerk bestaat uit het logo van de beschermde oorsprongsbenaming “Cinta Senese” en de code van het slachthuis.

Alle uit het gebrandmerkte halve karkas gesneden delen die bestemd zijn voor de eindgebruiker, moeten voorzien zijn van een duidelijk merkteken dat de volgende gegevens bevat:

- 1) het logo;
- 2) de beschermde oorsprongsbenaming: Cinta Senese BOB;
- 3) het logo van de Unie;
- 4) de traceerbaarheidscode aan de hand waarvan het dier (geboorteplaats en datum), het slachthuis/de uitsnijderij, de slacht-/uitsnijdatum en de in de handel gebrachte hoeveelheden kunnen worden geïdentificeerd.

Wanneer het voor de eindgebruiker bestemde product voorverpakt is, moet het merkteken met de bovengenoemde gegevens op onverbreekbare wijze zijn aangebracht.

Het logo bestaat uit een donkerrood wapenschild waarop een donkergrijs varken te zien is dat een witte band om de buik draagt; om het geheel zit een donkerrode cirkel waarbinnen geschreven staat “allevata in Toscana secondo tradizione” (in Toscane op traditionele wijze gehouden). Onder het wapenschild, buiten de cirkel, is de vermelding “Cinta Senese D.O.P.” (Cinta Senese BOB) aangebracht. Een andere uitvoering van het logo, met dezelfde tekens in zwart-wit, op een andere drager, in een kleinere of grotere versie, is toegestaan op voorwaarde dat de verhoudingen en de schikking van de tekst worden gerespecteerd.



Cinta Senese D.O.P.

#### 4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied omvat het hele grondgebied van de regio Toscane tot 1200 meter boven de zeespiegel. Boven die hoogte is het milieu niet meer geschikt om deze varkens te houden.

#### 5. **Verband met het geografische gebied**

De benaming “Cinta Senese” (BOB) wordt met het oorsprongsgebied in verband gebracht door de wijze waarop de dieren worden gehouden en door het toegediende voeder, die dit ras de kenmerken verlenen die in punt 3.2 zijn beschreven. Kenmerkend voor het afgebakende geografische gebied zijn de gemengde bossen met een overvloed aan eikenbomen die voor de nodige eikels zorgen, en de aan de randen gelegen, ingezaaide weilanden. Laatstgenoemde, vaak arme en lemige weilanden, zijn meestal vetweiden die typisch zijn voor de Toscaanse bodemgesteldheid en het Toscaanse klimaat. Dankzij de tussenkomst van de mens in de loop der eeuwen kon het ras Cinta Senese worden geselecteerd, een robuust ras met stevige poten en een stevige algemene constitutie, dat krachtig en eenvoudig is, zich goed kan aanpassen en bestand is tegen ziekten, en dat haast voldoende heeft aan hetgeen het Toscaanse milieu van nature te bieden heeft. Net zoals in het verleden bestaat de typische houderijwijze erin de varkens in het wild of half in het wild te houden. De varkens grazen immers in het bos en op aangepaste gronden en worden “s nachts of tijdens kritische perioden, net vóór of nadat ze hebben geworpen, op stal gezet. Deze houderijwijze waarbij de varkens gebruikmaken van de hulpbronnen die door het bos en de akkers worden geboden, laat toe vele gezondheidsproblemen te vermijden en houdt de dieren stressvrij, factoren die een gunstige invloed hebben op de samenstelling en de kwaliteit van het vlees. Kenmerkend voor het vlees is namelijk niet alleen de lichte dooradering met vet die aan het snijvlak zichtbaar is, maar ook het minimale vetgehalte dat in punt 3.2 werd vastgesteld, waarop trouwens niet alle varkensvlees kan bogen, en dat wordt beschouwd als een belangrijke garantie voor de smaak. Een ander bijzonder kenmerk van het vlees “Cinta Senese” is de samenstelling van de onverzadigde vetzuren — voor een groot deel oliezuren, die zorgen voor aroma’s die gunstige gevolgen hebben voor de organoleptische kenmerken van het vlees, en voor een beperkt deel linolzuur, dat bij buitensporige hoeveelheden de goede kenmerken van het product in het gedrang kan brengen — die wordt beïnvloed door het voeder van de dieren dat door de typische Toscaanse boomsoorten en akkers wordt geleverd.

Bovendien heeft het grazen gevolgen voor de genetische samenstelling van het vlees waardoor het bijzonder geschikt wordt om vers te worden gebruikt en om te worden verwerkt; er is namelijk sprake van een grotere waterretentiecapaciteit waardoor de krimp tijdens het bakken en het zoutverlies tijdens de eerste rijpingsfase van de verwerkte producten, die beide door vochtverlies worden teweeggebracht, tot een minimum worden beperkt.

Er moet worden op gewezen dat "Cinta Senese" heden ten dage meteen met het oorsprongsgebied in verband wordt gebracht met name omdat dit vlees in het verleden om zijn kenmerken bijzonder werd gewaardeerd en als een uithangbord van de Toscaanse culinaire traditie werd beschouwd. Dankzij de acties van de regionale overheden heeft het "Cinta Senese" een steeds belangrijker plaats op de markt veroverd en ging de benaming "Cinta Senese" op de spijskaarten van de restaurants zowaar naast de naam van diverse vleeschotels prijken.

Heden ten dage is het vlees met de benaming "Cinta Senese" zeer gegeerd en worden er op de markt hogere prijzen voor betaald dan voor ander vlees zoals blijkt uit de prijslijst van de Kamer voor handel, industrie, ambachten en landbouw van Siena van 2001 en 2002.

### **Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd via de volgende link:  
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Hij kan ook worden geraadpleegd

op de startpagina van het ministerie van landbouw-, voedsel- en bosbouwbeleid ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) te openen en te klikken op "Qualità" (Kwaliteit) rechtsboven in het scherm, vervolgens op "Prodotti DOP, IGP, STG" (BOB-, DGA-, STG-producten) aan de linkerkant van het scherm en ten slotte op "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" (Productdossiers onderworpen aan controle door de Europese Unie).

---

**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.





ISSN 1977-0995 (elektronische uitgave)  
ISSN 1725-2474 (papieren uitgave)



**Bureau voor publicaties van de Europese Unie**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

