



Spis treści

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2019/C 393/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.9588 – Shell Energy Retails/Hudson Energy Supply) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2019/C 393/02	Kursy walutowe euro — 19 listopada 2019 r.	2
---------------	---	---

V *Ogłoszenia*

INNE AKTY

Komisja Europejska

2019/C 393/03	Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	3
---------------	---	---

2019/C 393/04	Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	12
---------------	---	----

II

*(Komunikaty)*KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa M.9588 – Shell Energy Retails/Hudson Energy Supply)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2019/C 393/01)

W dniu 14 listopada 2019 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32019M9588. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do europejskiego prawa.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

19 listopada 2019 r.

(2019/C 393/02)

1 euro =

Waluta	Kurs wymiany	Waluta	Kurs wymiany		
USD	Dolar amerykański	1,1077	CAD	Dolar kanadyjski	1,4633
JPY	Jen	120,46	HKD	Dolar Hongkongu	8,6709
DKK	Korona duńska	7,4721	NZD	Dolar nowozelandzki	1,7259
GBP	Funt szterling	0,85573	SGD	Dolar singapurski	1,5070
SEK	Korona szwedzka	10,6475	KRW	Won	1 292,01
CHF	Frank szwajcarski	1,0979	ZAR	Rand	16,3211
ISK	Korona islandzka	136,30	CNY	Yuan renminbi	7,7829
NOK	Korona norweska	10,0853	HRK	Kuna chorwacka	7,4429
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	15 607,49
CZK	Korona czeska	25,565	MYR	Ringgit malezyjski	4,6053
HUF	Forint węgierski	334,93	PHP	Peso filipińskie	56,371
PLN	Złoty polski	4,2877	RUB	Rubel rosyjski	70,6272
RON	Lej rumuński	4,7763	THB	Bat tajlandzki	33,458
TRY	Lir turecki	6,3310	BRL	Real	4,6465
AUD	Dolar australijski	1,6234	MXN	Peso meksykańskie	21,3370
			INR	Rupia indyjska	79,3975

⁽¹⁾ Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2019/C 393/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„CINTA SENESE”

Nr UE: PDO-IT-0491-AM01 – 5.4.2019

ChNP (X)

ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

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

Tel. +39 5771606961
Faks +39 5771601244
E-mail: info@cintasenesedop.it

Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP składa się z producentów „Cinta Senese” i jest uprawnione do złożenia wniosku w sprawie zmiany zgodnie z art. 13 ust. 1 dekretu Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) nr 12511 z dnia 14 października 2013 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne (kontrolne)

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Opis produktu

— Art. 1 specyfikacji produktu:

„Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) »Cinta Senese« jest zastrzeżona wyłącznie dla mięsa wieprzowego ze zwierząt urodzonych, chowanych i poddanych ubojowi w Toskanii, które spełnia warunki i wymogi określone w niniejszej specyfikacji produktu opracowanej zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 510/2006”

otrzymuje brzmienie:

„Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP) »Cinta Senese« jest zastrzeżona dla wszystkich jadalnych kawałków tusz świń urodzonych, chowanych i poddanych ubojowi w Toskanii, które spełniają warunki i wymogi określone w niniejszej specyfikacji produktu opracowanej zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012”.

Wprowadzono następujące zmiany:

1. Sformułowanie „dla mięsa wieprzowego ze zwierząt” zastępuje się sformułowaniem „dla wszystkich jadalnych kawałków tusz świń”, ponieważ w nowym brzmieniu art. 2 specyfikacji produktu przewidziano, że ChNP „Cinta Senese” określa nie tylko części tuszy, które można zdefiniować jako „mięso”, ale także każdy inny jadalny kawałek tej tuszy.

Zmiana ta dotyczy pkt 4.2 streszczenia opublikowanego w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* C 200/16 z dnia 7 lipca 2011 r. i ma zastosowanie do pkt 3.2 jednolitego dokumentu załączonego do niniejszego wniosku o zatwierdzenie zmiany.

2. Sformułowanie „rozporządzenie (WE) nr 510/2006” zastępuje się odniesieniem „rozporządzenie (UE) nr 1151/2012” w celu dostosowania specyfikacji produktu do najnowszej obowiązującej normy w dziedzinie ChNP, chronionych oznaczeń geograficznych (ChOG) i gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS).

— Art. 2 specyfikacji produktu:

„ChNP »Cinta Senese« jest zastrzeżona dla mięsa uzyskanego zgodnie z niniejszą specyfikacją produktu.

— Właściwości fizyczne i chemiczne

Aby mięso mogło zostać objęte chronioną nazwą pochodzenia »Cinta Senese«, musi posiadać następujące właściwości fizyczne i chemiczne (na 100 g jadalnego mięsa – 24 godziny po uboju):

- zawartość wody nie większa niż 78 %,
- zawartość tłuszczów nie mniejsza niż 2,5 % (w stosunku do mięśnia *Longissimus dorsi*),
- pH 45 (pH mierzone 45 minut po uboju): 6–6,5.

— Właściwości wizualne i organoleptyczne

Aby mięso mogło zostać objęte ochroną nazwą pochodzenia »Cinta Senese«, musi posiadać następujące właściwości wizualne i organoleptyczne:

- kolor jaskraworóżowy lub czerwony,
- gładka faktura,
- zbita konsystencja, cienka warstwa widocznego tłuszczu między mięśniami, delikatność, soczystość, świeży zapach mięsa”

otrzymuje brzmienie:

„ChNP »Cinta Senese« jest zastrzeżona dla wszystkich jadalnych kawałków uzyskanych zgodnie z niniejszą specyfikacją produktu z tuszy wieprzowej, której mięso posiada wymienione poniżej właściwości.

— Właściwości fizyczne i chemiczne (na 100 g jadalnego mięsa – 24 godziny po uboju):

- zawartość wody nie większa niż 78 %,
- zawartość tłuszczów nie mniejsza niż 2,5 %,
- pH 45 (pH mierzone 45 minut po uboju): 6–6,5.

— Właściwości sensoryczne:

- kolor jaskraworóżowy lub czerwony,
- gładka faktura,
- zbita konsystencja, cienka warstwa widocznego tłuszczu między mięśniami, delikatność, świeży zapach mięsa”.

Wprowadzono następujące zmiany:

1. Sformułowanie „dla mięsa uzyskanego” otrzymuje brzmienie „dla wszystkich jadalnych kawałków uzyskanych”, aby ChNP „Cinta Senese” mogła określać nie tylko części tuszy, które można zdefiniować jako „mięso”, ale także każdy inny jadalny kawałek tej tuszy, w celu zachowania tradycji, zgodnie z którą do spożycia nadają się wszystkie jadalne części tuszy wieprzowej, a nie tylko mięso.
2. Stwierdzono, że właściwości, które musi posiadać kawałek, aby mógł zostać opatrzony oznaczeniem „mięso”, pozwalają odpowiednio opisać tuszę, a co za tym idzie uznać nie tylko „mięso”, ale także wszystkie pozostałe jadalne kawałki uzyskane z tej tuszy za objęte ChNP „Cinta Senese”. W związku z tym:
 - dodaje się sformułowanie „z tuszy wieprzowej, której mięso posiada wymienione poniżej właściwości”,
 - usuwa się następujące sformułowania, ponieważ skutkują one ograniczeniem zakresu stosowania ChNP „Cinta Senese” wyłącznie do „mięsa”:
 - sformułowanie „Aby mięso mogło zostać objęte ochroną nazwą pochodzenia »Cinta Senese«, musi posiadać następujące właściwości fizyczne i chemiczne”,
 - sformułowanie „aby mięso mogło zostać objęte ochroną nazwą pochodzenia »Cinta Senese«, musi posiadać następujące właściwości wizualne i organoleptyczne”.
3. Usuwa się sformułowanie „w stosunku do mięśnia *Longissimus dorsi*”, ponieważ informacje dotyczące zawartości tłuszczów można zweryfikować na innych kawałkach tuszy, co zapewnia wynik równie wiarygodny i reprezentatywny dla jakości certyfikowanego produktu. Obowiązek monitorowania tej wartości wyłącznie na podstawie „mięśnia *Longissimus dorsi*” stanowi zatem ograniczenie, które należy wyeliminować zgodnie z zasadami przewidzianymi w przypadku parametrów dotyczących zawartości wody i pH, dla których faktycznie nie wskazano wyraźnie części anatomicznej, która ma być przedmiotem badania. Zmiana ta dotyczy pkt 4.2 streszczenia opublikowanego w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* C 200/16 z dnia 7 lipca 2011 r. i ma zastosowanie do pkt 3.2 jednolitego dokumentu załączonego do niniejszego wniosku o zatwierdzenie zmiany.
4. Sformułowanie „wizualne i organoleptyczne” zastępuje się sformułowaniem „sensoryczne”, ponieważ termin ten jest technicznie odpowiedniejszy do wskazania w sposób wyczerpujący właściwości określonych w normie (kolor, faktura i konsystencja). Zmiana ta dotyczy pkt 4.2 streszczenia opublikowanego w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* C 200/16 z dnia 7 lipca 2011 r. i ma zastosowanie do pkt 3.2 jednolitego dokumentu załączonego do niniejszego wniosku o zatwierdzenie zmiany.

5. Usuwa się słowo „soczystość”, ponieważ odnosi się ono do parametru (smaku), który, odwołując się do zdolności pobudzenia wydzielania śliny przez pożywienie podczas żucia, nie może zostać zweryfikowany w drodze zwykłej oceny wizualnej samego produktu. Zmiana ta dotyczy pkt 4.2 streszczenia opublikowanego w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* C 200/16 z dnia 7 lipca 2011 r. i ma zastosowanie do pkt 3.2 jednolitego dokumentu załączonego do niniejszego wniosku o zatwierdzenie zmiany.

Obszar geograficzny

— W tekście art. 3 specyfikacji produktu przewidziano, że:

„Obszar geograficzny produkcji mięsa objętego ChNP »Cinta Senese« obejmuje całe terytorium regionu Toskanii do wysokości 1 200 metrów nad poziomem morza, powyżej której warunki środowiskowe nie są już odpowiednie do prowadzenia chowu”.

Usuwa się słowo „mięsa”, ponieważ art. 2 w nowym brzmieniu stanowi, że ChNP „Cinta Senese” określa nie tylko części tuszy, które można zdefiniować jako „mięso”, ale także każdy inny jadalny kawałek tej tuszy.

Metoda produkcji

— Następujący akapit w art. 5 specyfikacji produktu:

„Rasa: świnię wykorzystywane do produkcji mięsa objętego chronioną nazwą pochodzenia »Cinta Senese« to wyłącznie zwierzęta urodzone w wyniku krycia swni wpisanych do rejestru hodowlanego lub księgi hodowlanej typu genetycznego »Cinta Senese«”

otrzymuje brzmienie:

„Rasa: świnię, których kawałki tuszy są objęte chronioną nazwą pochodzenia »Cinta Senese«, to wyłącznie zwierzęta urodzone w wyniku krycia swni wpisanych do rejestru hodowlanego lub księgi hodowlanej typu genetycznego »Cinta Senese«”.

Wprowadzona zmiana polega na zastąpieniu sformułowania „wykorzystywane do produkcji mięsa objętego” sformulowaniem „których kawałki tuszy są objęte” w celu dostosowania tej części tekstu do nowego brzmienia art. 2, zgodnie z którym ChNP „Cinta Senese” określa nie tylko części tuszy, które można zdefiniować jako „mięso”, ale także każdy inny jadalny kawałek tej tuszy.

— Następujący akapit w art. 5 specyfikacji produktu:

„W przypadku prosiąt do czwartego miesiąca życia dodatki paszowe mogą stanowić natomiast całą dzienną dawkę pokarmową, biorąc pod uwagę, że są to również zwierzęta hodowane w chlewniach”

otrzymuje brzmienie:

„W przypadku prosiąt do czwartego miesiąca życia i loch karmiących dodatki paszowe mogą stanowić natomiast całą dzienną dawkę pokarmową, niezależnie od rodzaju stosowanych dodatków, biorąc pod uwagę, że są to również zwierzęta hodowane w chlewniach”.

Wprowadzona zmiana polega na:

1. dodaniu sformułowania „i loch karmiących” w celu określenia, że możliwość zaspokojenia dziennych potrzeb żywieniowych poprzez podawanie dodatków paszowych w ilości równej całej wymaganej dawce pokarmowej dotyczy nie tylko prosiąt do czwartego miesiąca życia, ale także loch w okresie laktacji, ponieważ przechodzą one również szczególnie delikatny etap swojego cyklu życia i wymagają odpowiedniego dodatku białkowego;
2. dodaniu sformułowania „niezależnie od rodzaju stosowanych dodatków”, aby wskazać, że produkty stanowiące dawkę pokarmową prosiąt do czwartego miesiąca życia i loch karmiących mogą również różnić się od produktów stosowanych do przygotowywania dawki we wszystkich pozostałych przypadkach, ponieważ zarówno prosięta do czwartego miesiąca życia, jak i lochy karmiące przechodzą wówczas szczególnie delikatny etap swojego cyklu życia i wymagają odpowiedniego dodatku białkowego.

— Następujący akapit w art. 5 specyfikacji produktu:

„W dodatkach tych dozwolone jest stosowanie następujących produktów:

- produktów energetycznych: wszystkich pełnoziarnistych produktów zbożowych,
- produktów białkowych: nasion roślin oleistych (z wyjątkiem soi i jej pochodnych) i wszystkich pełnych roślin strączkowych,
- włókien: zielonki, świeżych owoców i warzyw, produktów ubocznych przemiału zbóż”

otrzymuje brzmienie:

„W dodatkach tych dozwolone jest stosowanie następujących produktów:

- produktów energetycznych: wszystkich pełnoziarnistych produktów zbożowych lub ich produktów ubocznych, w tym produktów ubocznych przemiału,
- produktów białkowych: nasion roślin oleistych (z wyjątkiem soi i jej pochodnych) i wszystkich pełnych roślin strączkowych lub ich produktów ubocznych,
- włókien: zielonki, świeżych owoców i warzyw lub ich produktów ubocznych”.

Wprowadzona zmiana polega na:

1. dodaniu sformułowania „lub ich produktów ubocznych” w odniesieniu do wszystkich kategorii dodatków paszowych, które można stosować do przygotowania dawki pokarmowej, aby wskazać, że w przypadku każdej z nich istnieje możliwość (poprzez dodanie lub zastąpienie) wykorzystania konkretnych, odpowiednich produktów ubocznych, ponieważ jest to pasza, w odniesieniu do której nie stwierdzono żadnych przeciwwskazań zdrowotnych i której spożycie nie ma żadnego negatywnego wpływu na właściwości kawałków półtuszy objętych ChNP „Cinta Senese”;
2. usunięciu sformułowania „produktów ubocznych przemiału zbóż” z tiret poświęconego „włóknom” i zastąpieniu go sformułowaniem „w tym produktów ubocznych przemiału” umieszczonym w tiret dotyczącym „produktów zbożowych”, ponieważ umieszczenie go w tym miejscu jest bardziej logicznym rozwiązaniem służącym ułatwieniu zrozumienia tekstu.

Zmiana ta ma zastosowanie do pkt 3.3 jednolitego dokumentu załączonego do niniejszego wniosku o zatwierdzenie zmiany.

— W art. 5 specyfikacji produktu po następującym zdaniu:

„Wypalenie oznakowania lub umieszczanie oznakowania odbywają się odpowiednio w rzeźni lub w zakładzie rozbioru”

wprowadza się (bez zmiany) następujące zdanie, które pierwotnie znajdowało się w art. 8 specyfikacji produktu:

„Wypalone oznakowanie składa się z logo chronionej nazwy pochodzenia »Cinta Senese« oraz kodu rzeźni”.

Zamiana ta jest uzasadniona faktem, że jest to przepis dotyczący aspektu (wypalenie oznakowania), który odpowiada etapowi poprzedzającemu wprowadzenie produktu do obrotu (ubój) oraz który jest uregulowany właśnie w art. 5, zaś art. 8 dotyczy informacji, które muszą towarzyszyć samemu produktowi, gdy (po uboju i krojeniu) wprowadza się go do obrotu.

— W art. 5 specyfikacji produktu, w którym przewidziano, że:

„Po uboju mięso chłodzi się i kroi w celu uzyskania części i kawałków przeznaczonych do dopuszczenia do obrotu lub do produkcji tradycyjnych toskańskich wędlin”,

słowo „mięso” zastępuje się słowem „półtuszę”, ponieważ w art. 2 w nowym brzmieniu przewidziano, że ChNP „Cinta Senese” określa nie tylko części tuszy, które można zdefiniować jako „mięso”, ale także każdy inny jadalny kawałek półtuszy. W rezultacie:

„Po uboju półtuszę chłodzi się i kroi w celu uzyskania części i kawałków przeznaczonych do dopuszczenia do obrotu lub do produkcji tradycyjnych toskańskich wędlin”.

Etykietowanie

— Art. 8 specyfikacji produktu:

„Na wszystkich kawałkach odkrojonych z oznakowanej poprzez wypalenie półtuszy, które mają trafić do konsumenta końcowego, należy umieścić oznakowanie zawierające następujące elementy:

- 1) logo, o którym mowa w art. 9;
- 2) chronioną nazwę pochodzenia: »Cinta Senese D.O.P.« (ChNP);
- 3) symbol wspólnotowy lub napis »Denominazione d'Origine Protetta«;
- 4) kod identyfikacyjny umożliwiający identyfikację sztuki (miejsce i datę urodzenia) oraz określenie miejsca i daty uboju i rozbioru oraz ilości mięsa wprowadzonego do obrotu.

Oznakowanie zawierające powyższe dane musi być nienaruszalne w przypadku kawałków anatomicznych lub produktów wstępnie pakowanych.

Ewentualne informacje dotyczące gwarancji dla konsumenta”

zastępuje się tekstem w brzmieniu:

„Na wszystkich kawałkach odkrojonych z oznakowanej poprzez wypalanie półtuszy, które mają trafić do konsumenta końcowego, należy umieścić oznakowanie zawierające następujące elementy:

- 1) logo, o którym mowa w art. 9;
- 2) chronioną nazwę pochodzenia: »Cinta Senese D.O.P.« (ChNP);
- 3) symbol Unii;
- 4) kod identyfikacyjny umożliwiający identyfikację sztuki (miejsce i datę urodzenia) oraz określenie miejsca i daty uboju i rozbioru oraz ilości mięsa wprowadzonego do obrotu.

Jeżeli produkt przeznaczony dla konsumenta końcowego jest wstępnie zapakowany, powyższe informacje należy zamieścić na nienaruszalnym oznakowaniu przymocowanym do samego produktu.

Można również powtórzyć ewentualne informacje dotyczące gwarancji dla konsumenta”.

Wprowadzono następujące zmiany:

1. w tiret trzecim wykazu słowo „wspólnotowy” zastępuje się słowem „Unii”, aby uczynić przepis bardziej zrozumiałym, oraz usuwa się sformułowanie „lub napis »Denominazione d’Origine Protetta«», ponieważ (zgodnie z art. 12 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012) użycie symbolu Unii jest obowiązkowe i nie można go zastąpić napisem „Denominazione d’Origine Protetta” ani skrótowcem „D.O.P.” (które to elementy wskazano już zresztą jako obowiązkowe w tiret drugim tego wykazu). Zmiana ta dotyczy pkt 4.8 streszczenia opublikowanego w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* C 200/16 z dnia 7 lipca 2011 r. i ma zastosowanie do pkt 3.6 jednolitego dokumentu załączonego do niniejszego wniosku o zatwierdzenie zmiany;
2. zdanie „[o]znakowanie zawierające powyższe dane musi być nienaruszalne w przypadku kawałków anatomicznych lub produktów wstępnie pakowanych” otrzymuje brzmienie „jeżeli produkt przeznaczony dla konsumenta końcowego jest wstępnie zapakowany, powyższe informacje należy zamieścić na nienaruszalnym oznakowaniu przymocowanym do samego produktu” w celu wyjaśnienia tego przepisu. Zmiana ta dotyczy pkt 4.8 streszczenia opublikowanego w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* C 200/16 z dnia 7 lipca 2011 r. i ma zastosowanie do pkt 3.6 jednolitego dokumentu załączonego do niniejszego wniosku o zatwierdzenie zmiany;
3. przed sformułowaniem „[e]wentualne informacje dotyczące gwarancji dla konsumenta” zawartym w art. 8 wprowadza się sformułowanie „Można również powtórzyć”, aby poprawić zrozumiałość tekstu.

Inne

Kontrolę

— W art. 7 specyfikacji produktu w brzmieniu:

„Kontrolę zgodności produktu ze specyfikacją produktu przeprowadza jednostka certyfikująca zgodnie z przepisami art. 10 i 11 rozporządzenia (WE) nr 510/2006. Jednostką tą jest: Istituto Nord Est Qualità – I.N.E.Q., Via Nazionale, 33/35 - 33030 Villanova di San Daniele del Friuli (Udine), Włochy; tel. +39 432956951; faks +39 432956955; e-mail: info@ineq.it”

wprowadza się następujące zmiany w celu dostosowania tego artykułu do wyżej wymienionych zmian w przepisach dotyczących ChNP, ChOG i GTS oraz w celu zaktualizowania danych kontaktowych jednostki certyfikującej, która (po przyjęciu tekstu specyfikacji produktu) zmieniła firmę i adres:

„Kontroli zgodności ze specyfikacją produktu dokonuje się zgodnie z przepisami art. 37 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012. Jednostką certyfikującą, której powierzono to zadanie, jest: IFCQ CERTIFICAZIONI, via Rodeano n° 71, San Daniele del Friuli (Udine), Włochy; tel. +39 432940349; faks +39 432943357; e-mail: info@ifcq.it, ifcq@pec.it”.

JEDNOLITY DOKUMENT

„CINTA SENESE”

Nr UE: PDO-IT-0491-AM 01 – 5.4.2019

ChNP (X)

ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Cinta Senese”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Chroniona nazwa pochodzenia „Cinta Senese” jest zastrzeżona dla wszystkich jadalnych kawałków tusz świń rasy Cinta Senese chowanych w systemie wypasu ekstensywnego lub umiarkowanego, które są zwierzętami urodzonymi w wyniku krycia świń wpisanych do rejestru hodowlanego lub księgi hodowlanej typu genetycznego „Cinta Senese”.

W chwili dopuszczenia do obrotu mięso objęte ChNP „Cinta Senese” musi posiadać następujące właściwości fizykochemiczne (na 100 g jadalnego mięsa – 24 godziny po uboju): zawartość wody nie większa niż 78 %; zawartość tłuszczów nie mniejsza niż 2,5 %; pH 4,5 (pH mierzone 45 minut po uboju): 6–6,5.

Ponadto mięso musi posiadać następujące właściwości sensoryczne: kolor jaskraworóżowy lub czerwony; gładka faktura; zbita konsystencja, cienka warstwa widocznego tłuszczu między mięśniami, delikatność, świeży zapach mięsa.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Żywnienie odbywa się poprzez wypas w lesie lub na terenach niezalesionych, obsianych gatunkami roślin pastewnych i zbożowych na obszarze określonym w pkt 4. Dozwolone jest stosowanie codziennych dodatków paszowych stanowiących w przypadku zwierząt starszych niż cztery miesiące część dozwolonej dziennej dawki pokarmowej nie większą niż 2 % masy w relacji pełnej zwierzęcia.

Stosowanie codziennych dodatków paszowych (stanowiących maksymalnie 3 % masy w relacji pełnej), mające na celu zapewnienie normalnego żywienia zwierzęcia, jest dozwolone wyłącznie, jeżeli warunki pogodowe lub sytuacja z nimi związana (susza, długie okresy deszczowe lub zaleganie pokrywy śnieżnej) uniemożliwiają całkowity wypas w lesie.

Składniki dodatków paszowych muszą co najmniej w 60 % całkowitej podawanej masy pochodzić z obszaru geograficznego produkcji.

W dodatkach tych dozwolone jest stosowanie następujących produktów:

- produktów energetycznych: wszystkich pełnoziarnistych produktów zbożowych lub ich produktów ubocznych, w tym produktów ubocznych przemiału,
- produktów białkowych: nasion roślin oleistych (z wyjątkiem soi i jej pochodnych) i wszystkich pełnych roślin strączkowych lub ich produktów ubocznych,
- włókien: zielonki, świeżych owoców i warzyw lub ich produktów ubocznych.

Dozwolone jest również stosowanie dodatków witaminowych lub mineralnych.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Etapy produkcji, które muszą odbywać się na obszarze geograficznym, do którego odnosi się pkt 4 niniejszego jednolitego dokumentu, to narodziny, chów i ubój zwierząt, z których produkuje się mięso objęte ChNP „Cinta Senese”.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Póltusze „Cinta Senese” należy oznakować poprzez wypalanie na następujących częściach: szynce, schabie, boczku, łopatce i słoninie z podgardla. Wypalone oznakowanie składa się z logo chronionej nazwy pochodzenia „Cinta Senese” oraz kodu rzeźni.

Na wszystkich kawałkach odkrojonych z oznakowanej poprzez wypalanie póltuszy, które mają trafić do konsumenta końcowego, należy umieścić oznakowanie zawierające następujące elementy:

- 1) logo;
- 2) chronioną nazwę pochodzenia: „Cinta Senese D.O.P.” (ChNP);
- 3) symbol Unii;
- 4) kod identyfikacyjny umożliwiający identyfikację sztuki (miejsce i datę urodzenia) oraz określenie miejsca i daty uboju i rozbioru oraz ilości mięsa wprowadzonego do obrotu.

Jeżeli produkt przeznaczony dla konsumenta końcowego jest wstępnie zapakowany, powyższe informacje należy zamieścić na nienaruszalnym oznakowaniu przymocowanym do samego produktu.

Logo składa się z herbu koloru ciemnoczerwonego, wewnątrz którego znajduje się rysunek przedstawiający świnie koloru ciemnoszarego obwiązaną pośrodku białym pasem; całość otacza koło koloru ciemnoczerwonego, wewnątrz którego znajduje się napis „allevata in Toscana secondo tradizione” (wychodowano w Toskanii zgodnie z tradycją). Pod herbem i poza obwodem koła figuruje napis „Cinta Senese D.O.P.”. Logo o takich samych elementach można wykonać w wersji czarno-białej, na różnych nośnikach, w rozmiarze większym lub mniejszym, pod warunkiem że proporcje i sposób rozmieszczenia tekstu są zachowane.



Cinta Senese D.O.P.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji obejmuje całe terytorium regionu Toskanii do wysokości 1 200 metrów nad poziomem morza, powyżej której warunki środowiskowe nie są już odpowiednie do prowadzenia chowu.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek między produktem objętym ChNP „Cinta Senese” a obszarem jego pochodzenia wynika w szczególności ze sposobu prowadzenia chowu i żywienia tej rasy, dzięki którym mięso zyskuje właściwości określone w pkt 3.2. Wyznaczony obszar geograficzny charakteryzuje się występowaniem lasów mieszanych, w których rośnie wiele gatunków dębu wydających żołądźcie, oraz okalających je gruntów obsianych zbożami. Te użytki zielone, często ubogie i ilaste, zasadniczo są porośnięte roślinami pastewnymi i stanowią typowy element tokańskiego środowiska glebowo-klimatycznego. Działalność człowieka na przestrzeni wieków umożliwiła selekcję rasy Cinta Senese, rasy o silnych kończynach i silnej budowie ogólnej, cechującej się prostotą, brakiem szczególnych wymagań, dużą zdolnością adaptacyjną oraz odpornością na choroby, która może żyć prawie wyłącznie w oparciu o zasoby naturalne typowe dla środowiska tokańskiego. Obecnie, podobnie jak w przeszłości, charakterystyczny sposób prowadzenia chowu nadal polega na stosowaniu wypasu ekstensywnego lub umiarkowanego. Świnie wypasane w lasach oraz na przystosowanych działkach wracają do zamkniętych pomieszczeń na noc lub w okresach krytycznych przed porodem lub po nim. Ten sposób prowadzenia chowu, w ramach którego świnie korzystają z naturalnych zasobów pochodzących z lasów i ziemi, pozwala zapobiec wielu problemom sanitarnym oraz zapewnia zwierzętom warunki umożliwiające uniknięcie stresu, co ma korzystny wpływ na skład i jakość mięsa. Charakteryzuje się ono nie tylko cienką warstwą widocznego tłuszczu między mięśniami po przekrojeniu, lecz także minimalną zawartością tłuszczów określoną w pkt 3.2, która nie jest jednakowa dla wszystkich rodzajów mięsa wieprzowego i którą uznaje się za istotny element pozwalający zagwarantować smak produktu. Kolejną interesującą właściwością mięsa „Cinta Senese” jest skład nienasyconych kwasów tłuszczowych, który charakteryzuje się znaczną zawartością kwasu oleinowego, będącego prekursorem aromatów mających korzystny wpływ na właściwości organoleptyczne mięsa, jak również ograniczoną zawar-

tością kwasu linolowego, który w nadmiernych ilościach może doprowadzić do pogorszenia jakości produktu; ta właściwość ma związek z żywieniem opartym na roślinach gatunków występujących w lasach i na pastwiskach tokańskich.

Ponadto wypas ma wpływ na skład genetyczny i sprawia, że mięso szczególnie nadaje się do konsumpcji w postaci świeżej oraz jako surowiec do wyrobu produktów przetworzonych, ponieważ czynnik ten ma związek z większą zdolnością zatrzymywania wody i w związku z tym z niewielkim spadkiem masy powodowanym utratą wody podczas obróbki termicznej oraz niewielkim spadkiem zawartości soli w pierwszej fazie dojrzewania produktów przetworzonych.

Należy podkreślić, że obecnie mięso „Cinta Senese” jest bezpośrednio kojarzone z obszarem pochodzenia, zwłaszcza ze względu na fakt, że w przeszłości jego właściwościom przypisywano szczególną wartość, uznając je za element tokańskiej tradycji kulinarnej. Dzięki działaniom prowadzonym przez władze regionalne mięso „Cinta Senese” zyskiwało coraz silniejszą pozycję na rynku, a nazwa „Cinta Senese”, kojarzona z różnymi kawałkami mięsa, pojawiła się nawet w menu restauracji.

Obecnie mięso objęte nazwą „Cinta Senese” jest bardzo poszukiwanym produktem, który na rynku osiąga wyższe ceny niż inne rodzaje mięsa, o czym świadczy tabela cen Izby Handlu, Przemysłu, Rzemiosła i Rolnictwa w Sienie z lat 2001 i 2002.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny na następującej stronie internetowej:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>.

Jest on również dostępny:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (u góry po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie odnośnika „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2019/C 393/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„AMATRICIANA TRADIZIONALE”

Nr UE: TSG-IT-02390 – 31.1.2018

„Włochy”

1. Nazwy, które mają być zarejestrowane

„Amatriciana Tradizionale”

2. Typ produktu

Klasa 2.21. Dania gotowe

3. Podstawy do rejestracji

3.1. Czy produkt:

jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;

jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

Tradycyjny charakter „Amatriciana Tradizionale” związany jest ze składnikami i szczególną metodą przygotowania tradycyjnie stosowanymi na obszarze produkcyjnym Monti della Laga, z którego pochodzi sos.

Sos „Amatriciana Tradizionale” występuje w dwóch rodzajach (do podania natychmiastowego lub w późniejszym terminie) i stosowany jest do podawania z makaronem.

3.2. Czy nazwa:

jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;

określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Nazwa „Amatriciana Tradizionale” stosowana jest w odniesieniu do przetworu spożywczego uzyskiwanego przy zastosowaniu dawnej metody produkcji/dawnego przepisu kulinarnego z obszaru Amatrice, jak również do wykorzystywania określonych składników (pomidorów, podgardla wieprzowego), które determinują cechy przedmiotowego produktu.

„Amatriciana Tradizionale” jest znany na całym świecie; region geograficzny, w którym jest produkowany, nie ma wpływu na jego jakość i cechy.

4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

„Amatriciana Tradizionale” jest przetworem spożywczym, który w momencie dopuszczenia do konsumpcji występuje w następujących rodzajach:

— sosu do natychmiastowego podania,

— sosu do podania w późniejszym terminie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

W momencie dopuszczenia do konsumpcji posiada on następujące cechy organoleptyczne:

- barwa: czerwona o różnej intensywności,
- wygląd produktu: kremowy i jednolity z ziarnistą pomidorową „passatą” lub gęstą pulpą zawierającą widoczne kawałki pomidora,
- smak: typowy dla dojrzałych pomidorów, z aromatycznymi nutami ze względu na obecność tradycyjnego dojrzałego podgardla wieprzowego [„guanciale”] oraz suszonej lub świeżej papryki chili bądź suszonego lub świeżego pieprzu,
- aromat: charakterystyczny dla dojrzałych pomidorów, typowy dla produktu świeżego,
- zawartość tłuszczu: nie mniej niż 15 g na 100 g (wyłącznie w przypadku sosu podawanego w późniejszym terminie).

4.2. *Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)*

SKŁADNIKI OBOWIĄZKOWE

Składniki tradycyjnie wykorzystywane do produkcji „Amatriciana Tradizionale”, jako udział w całości produktu końcowego, to:

- 18–30 % podgardla wieprzowego z Amatrice: podgardle wieprzowe wykorzystywane do wytwarzania „Amatriciana Tradizionale” uzyskiwane jest ze świeżego podgardla wieprzowego z tuczników, poddanego trybowaniu w kształt trójkąta, rozpoczynając od gardła. Posiada ono następujące cechy:
 - kształt: trójkątny o zaokrąglonej podstawie,
 - barwa: biała, poprząkana czerwienią po wewnętrznej stronie, część tłusta jest większa niż część chuda,
 - dojrzewanie: co najmniej 30 dni od peklowania.
- Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia: 0,5–1 %.
- 69–81 % pomidorowa „passata” lub obrane posiekane pomidory (pulpa):
 - pomidorowa „passata” wykorzystywana do przygotowania „Amatriciana Tradizionale” posiada następujące cechy organoleptyczne:
 - barwa: czerwona typowa dla dojrzałych pomidorów, metoda Gardnera $a/b > 2,00$,
 - smak: typowy dla dojrzałych pomidorów, przyjemnie kwaśny, pozbawiony posmaków lub obcych smaków,
 - aromat: charakterystyczny dla dojrzałych pomidorów, typowy dla produktu świeżego, pozbawiony obcych zapachów,
 - wygląd: jednolity o ziarnistej konsystencji w zależności od rodzaju zastosowanego sita,
 - rafinacja: skórka i nasiona obecne w naturalnych ilościach,
 - Brix $> 8,0$ przy 20 °C, cukry inwertowane > 50 . Środki zakwaszające są niedozwolone.
 - Posiekane obrane pomidory (pulpa) wykorzystywane do przygotowania „Amatriciana Tradizionale” posiadają następujące cechy organoleptyczne:
 - barwa: czerwona typowa dla dojrzałych pomidorów, metoda Gardnera $a/b > 1,90$,
 - smak: typowy dla dojrzałych pomidorów, przyjemnie kwaśny, pozbawiony posmaków lub obcych smaków,
 - aromat: charakterystyczny dla dojrzałych pomidorów, typowy dla produktu świeżego, pozbawiony obcych zapachów,
 - wygląd: gęsta pulpa zawierająca widoczne kawałki,
 - Brix $> 7,0$ przy 20 °C, cukry inwertowane > 48 . Środki zakwaszające są niedozwolone.
- Sól do smaku.
- Wino białe do smaku.
- Suszona lub świeża papryka chili lub suszony lub świeży pieprz: do smaku.

ZALECANE SKŁADNIKI

Starty ser pecorino z Amatrice lub Pecorino Romano ChNP z regionu Lacjum.

Ser pecorino z Amatrice, wytwarzany ze świeżego mleka owczego, posiada następujące właściwości:

- kształt: cylindryczny o spłaszczonych bokach,
- barwa masy serowej: biała po słomkowożółtą,
- dojrzewanie: nie mniej niż 6 miesięcy.

W odróżnieniu od innych podobnych sosów, w przypadku „Amatriciana Tradizionale” nie przewiduje się wykorzystywania składników takich jak czosnek, cebula czy boczek, które są wykorzystywane w większości dodatków do potraw z makaronu i sosów do makaronu.

METODA PRZYGOTOWYWANIA PRODUKTU

Do przygotowania „Amatriciana Tradizionale” można wykorzystać wyłącznie składniki wymienione w pkt 4.2 w podanych ilościach. W zależności od rodzaju opisanego w pkt 4.1 istnieją dwie różne metody wytwarzania.

Sos do natychmiastowego podania

Po zdjęciu skóry z podgardla wieprzowego i pokrojeniu go w paski smaży się je na oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, w rondlu lub na patelni na małym ogniu.

Smaży się do momentu, aż „piana” wytworzona przez podgardle wieprzowe wyschnie, po czym dodaje się wino białe.

Gdy paski podgardla wieprzowego nabiorą złotego koloru, wyjmuje się je z rondla i odstawia na bok. Do tego samego rondla wlewa się pomidorową „passatę” lub pulpę, dodając sól, świeżą lub suszoną paprykę chili lub świeży lub suszony pieprz. Doprowadza się do wrzenia i gotuje na dużym ogniu przez 10–20 minut, aż sos osiągnie kremową konsystencję. Następnie dodaje się paski podgardla wieprzowego i gotuje przez kolejne 5–10 minut.

Sos do podania w późniejszym terminie

Po zdjęciu skóry z podgardla wieprzowego i pokrojeniu go w paski smaży się je na oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, w odpowiednim rondlu.

Smaży się do momentu, aż „piana” wytworzona przez podgardle wieprzowe wyschnie, po czym dodaje się wino białe.

Gdy paski podgardla wieprzowego nabiorą złotego koloru, wlewa się pomidorową „passatę” lub pulpę, dodając sól, świeżą lub suszoną paprykę chili lub świeży lub suszony pieprz. Gotuje się, aż sos osiągnie kremową konsystencję. Następnie sos wlewa się do pojemników do przechowywania żywności, zamykanych hermetycznie i poddanych obróbce termicznej, po czym etykietuje się pojemniki.

Po przygotowaniu sos przeznaczony do spożycia w późniejszym terminie może być głęboko mrożony.

Gwarantowaną tradycyjną specjalność „Amatriciana Tradizionale” do późniejszego spożycia należy pakować i etykietować w odpowiednich pojemnikach do przechowywania żywności o pojemności do 5 kg.

W przypadku obu rodzajów zaleca się, aby po dodaniu „Amatriciana Tradizionale” do makaronu zetrzeć na potrawę ser pecorino z Amatrice lub Pecorino Romano ChNP z regionu Lacjum.

Charakter i cechy wykorzystywanych składników, jak również tradycyjny proces produkcji, nadają „Amatriciano Tradizionale” jego unikalne cechy, które podkreślają smak dojrzałego podgardla wieprzowego i sera pecorino; przepis pochodzi z Amatrice i ma swoje korzenie w społecznej i gospodarczej historii tego regionu.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

„Amatriciana Tradizionale” ma silną tradycję oraz szczególny charakter, jeżeli chodzi o wykorzystywane składniki, i szczególną metodę przygotowania; wyróżniają go także społeczno-gospodarcze cechy obszaru produkcyjnego Monti della Laga, z którego pochodzi sos.

W szczególności wykorzystywanie dojrzałego podgardla wieprzowego stanowi dowód, że „Amatriciana Tradizionale” reprezentuje związek, który od wieków charakteryzuje relację między człowiekiem a trudnym terenem. W przeszłości lokalni pasterze w czasie transhumancji (która zmuszała ich do mieszkania z dala od domu przez 4–5 miesięcy w roku, zazwyczaj od maja do września) zabierali ze sobą niektóre środki spożywcze, które można było z łatwością przechowywać przez długie okresy, na przykład peklowane podgardle wieprzowe i mąkę.

Wykorzystując te proste składniki, pasterze byli w stanie ugotować w rondlu z długą rączką swoją skromną, ale sycącą potrawę z makaronu.

W ten sposób za sprawą mieszkańców Amatrice, którzy odtworzyli i wzbogacili tę bardzo podstawową potrawę wiejską, w szczególności dzięki dodaniu pomidorów na początku XIX wieku, powstała jedna z najpopularniejszych potraw włoskiej tradycji.

Pod koniec XVIII wieku neapolitańczycy jako jedni z pierwszych w Europie dostrzegli główne właściwości organoleptyczne pomidora. Mieszkańcy Amatrice, które od XIII wieku należało do Królestwa Neapolu, mieli możliwość spróbowania pomidora i słusznie dodali go do dojrzałego podgardla wieprzowego, co uczyniło ten sos do makaronu tak smacznym, że jego reputacja przekroczyła granice państwowe, aby ugruntować swoją pozycję w kuchni międzynarodowej.

W XIX wieku wiele osób z Amatrice przeniosło się do Rzymu, zabierając swój przepis na sos ze sobą; wielu z tych migrantów znalazło pracę w przemyśle gastronomicznym i handlu detalicznym produktów spożywczych ze swojego regionu. Na przełomie XVIII i XIX wieku społeczność Amatrice w Rzymie była w szczególności znana ze swoich tanich i popularnych potraw.

Na całym świecie makaron z sosem „Amatriciana Tradizionale” (tradycyjnie spaghetti lub bucatini, ale również krótki makaron) to potrawa z makaronu w najwyższym stopniu oddająca charakter kuchni włoskiej. Sos ten zawsze był wytwarzany z podgardla wieprzowego, nigdy z bekonu ani boczku [pancetta] i to właśnie podgardle wieprzowe, dzięki większej zawartości tłuszczu, nadaje sosowi z jednej strony jego charakterystyczny i wyjątkowy, a z drugiej intensywny i wyborny smak.

Przepis został wpisany na listę tradycyjnych produktów rolno-spożywczych z regionu Lacjum.

Kontekst historyczny

- Na stronie 175 w książce „Strenna dei Romanisti – Natale di Roma” [„Dar Rzymian – założenie Rzymu”], wydanej w 1983 r. przez wydawnictwo Roma Amor, znajduje się akapit poświęcony „Amatriciana Tradizionale”: „[...] nazwa tej pysznej potrawy, powiązana z przepychem kuchni rzymskiej [...]; pewien dobry kucharz z Amatrice mieszkający w Rzymie wymyślił sos, wykorzystując do niego m.in. podgardle wieprzowe (które, jak wszyscy wiedzą, jest łatwiejsze do pogryzienia niż boczek, i nadaje sosowi jego charakterystyczną konsystencję) i pomidory [...]; ma on przyjemny słodko-kwaśny smak, który utrzymuje się nawet po ugotowaniu.” Obok dodatku w postaci sera Pecorino Romano są to główne składniki [...].
- W 1980 r. w swoim artykule „Il ciclo del maiale in Sabina” [„Cykl życia świni w Sabinie”] w: Brads, fragment nr 9, ss. 40 i 41, opublikowanym w Cagliari, R. Lorenzetti R. Marinelli napisali, że podgardle wieprzowe, które pochodzi z szyi świni i można je peklować i przechowywać świeże jak smalec, to sekret sosu, z którym ludzie z Amatrice i przyległego obszaru podają spaghetti, który stał się znany na całym świecie.
- Carlo Baccari w swoim wierszu „La pasta amatriciana” opublikowanym w magazynie *Abbruzzo oggi*, nr 40, wrzesień/październik 1984 r. chwalił tradycyjne składniki sosu, takie jak podgardle wieprzowe i sos pomidorowy, chwalił świnię, z których wytwarzane jest podgardle, oraz sos, którego smak zaskakuje osoby, które go próbują; oto fragment tego wiersza: „[...] i w stadzie, jakby za pomocą magii, pojawiła się z radością w najdziwniejszy sposób łagodna owieczka i dobra świnka [...] razem dały nam ser i podgardle. Z szorstkiego rondla wygotowuje się sos, który zaskakuje tych ludzi. Pasterz cię pragnie, smacznego jakim jesteś, a jesteś ulubieńcem na całym świecie”.
- W swoim dziele z 1998 r. „La cucina romana e del Lazio” [„Kuchnia rzymska i z regionu Lacjum”] Livio Jannattoni wymienia podgardle wieprzowe i pomidory wśród składników następującego przepisu na spaghetti all’Amatriciana, który można było znaleźć w biurze informacji turystycznej w Amatrice: „Składniki dla 5/6 osób: 500 g spaghetti, 125 g peklowanego podgardla wieprzowego, łyżka stołowa oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, odrobina wytrawnego wina białego, 6–7 pomidorów San Marzano (lub 400 g obranych pomidorów z puszek), mały kawałek papryki chili, 100 startego sera pecorino, sól. Na patelnię (najlepiej żelazną) wlewa się oliwę, wrzuca paprykę chili i podgardle wieprzowe pokrojone w małe kawałki [...]”.
- Składniki przepisu na tradycyjny sos Amatriciana przedstawiono również na znaczku pocztowym wydanym w sierpniu 2008 r. przez Republikę Włoską w ramach serii „Made in Italy” i poświęconym Festiwalowi Spaghetti all’Amatriciana. Wymieniono je również w przepisie uznanym przez Ministerstwo Polityki Rolnictwa, Żywności, Leśnictwa i Turystyki w 2005 r. za Produkt Tradycyjny (Dziennik Urzędowy nr 174 z dnia 28 lipca 2005 r.).

ISSN 1977-1002 (wydanie elektroniczne)
ISSN 1725-5228 (wydanie papierowe)



Urząd Publikacji Unii Europejskiej
2985 Luksemburg
LUKSEMBURG

PL