



Ediția în limba română

Comunicări și informări

Anul 62

20 noiembrie 2019

Cuprins

II Comunicări

COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2019/C 393/01	Nonopozitie la o concentrare notificată (Cazul M.9588 – Shell Energy Retails/Hudson Energy Supply) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Informări

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

Comisia Europeană

2019/C 393/02	Rata de schimb a monedei euro — 19 noiembrie 2019	2
---------------	---	---

V Anunțuri

ALTE ACTE

Comisia Europeană

2019/C 393/03	Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare	3
2019/C 393/04	Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare	12

⁽¹⁾ Text cu relevanță pentru SEE.

II

*(Comunicări)*COMUNICĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI
ORGANISMELE UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Nonopозиție la o concentrare notificată**(Cazul M.9588 – Shell Energy Retails/Hudson Energy Supply)****(Text cu relevanță pentru SEE)**

(2019/C 393/01)

La 14 noiembrie 2019, Comisia a decis să nu se opună concentrării notificate menționate mai sus și să o declare compatibilă cu piața internă. Prezenta decizie se bazează pe articolul 6 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 139/2004 al Consiliului ⁽¹⁾. Textul integral al deciziei este disponibil doar în limba engleză și va fi făcut public după ce vor fi eliminate orice secrete de afaceri pe care le-ar putea conține. Va fi disponibil:

- pe site-ul internet al Direcției Generale Concurență din cadrul Comisiei, în secțiunea consacrată concentrărilor (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Acest site internet oferă diverse facilități care permit identificarea deciziilor de concentrare individuale, inclusiv întreprinderea, numărul cazului, data și indexurile sectoriale;
- în format electronic, pe site-ul internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=ro>), cu numărul de document 32019M9588. EUR-Lex permite accesul online la legislația europeană.

⁽¹⁾ JOL 24, 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informări)

INFORMĂRI PROVENIND DE LA INSTITUȚIILE, ORGANELE ȘI ORGANISMELE
UNIUNII EUROPENE

COMISIA EUROPEANĂ

Rata de schimb a monedei euro ⁽¹⁾

19 noiembrie 2019

(2019/C 393/02)

1 euro =

Moneda	Rata de schimb	Moneda	Rata de schimb		
USD	dolar american	1,1077	CAD	dolar canadian	1,4633
JPY	yen japonez	120,46	HKD	dolar Hong Kong	8,6709
DKK	coroana daneză	7,4721	NZD	dolar neozeelandez	1,7259
GBP	lira sterlină	0,85573	SGD	dolar Singapore	1,5070
SEK	coroana suedeză	10,6475	KRW	won sud-coreean	1 292,01
CHF	franc elvețian	1,0979	ZAR	rand sud-african	16,3211
ISK	coroana islandeză	136,30	CNY	yuan renminbi chinezesc	7,7829
NOK	coroana norvegiană	10,0853	HRK	kuna croată	7,4429
BGN	leva bulgărească	1,9558	IDR	rupia indoneziană	15 607,49
CZK	coroana cehă	25,565	MYR	ringgit Malaiezia	4,6053
HUF	forint maghiar	334,93	PHP	peso Filipine	56,371
PLN	zlot polonez	4,2877	RUB	rubla rusească	70,6272
RON	leu românesc nou	4,7763	THB	baht thailandez	33,458
TRY	lira turcească	6,3310	BRL	real brazilian	4,6465
AUD	dolar australian	1,6234	MXN	peso mexican	21,3370
			INR	rupie indiană	79,3975

(¹) Sursă: rata de schimb de referință publicată de către Banca Centrală Europeană.

V

(Anunțuri)

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de aprobare a unei modificări care nu este minoră a caietului de sarcini al unui produs, în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2019/C 393/03)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

„CINTA SENESE”

Nr. UE: PDO-IT-0491-AM01 – 5.4.2019

DOP (X)

IGP ()

1. Grupul solicitant și interesul legitim

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

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

Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP este format din producători de „Cinta Senese” și are legitimitatea de a depune o cerere de modificare în conformitate cu articolul 13 alineatul (1) din Decretul Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere nr. 12511 din 14 octombrie 2013.

2. Statul membru sau țara terță

Italia

(¹) JOL 343, 14.12.2012, p. 1.

3. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării/modificărilor

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătura
- Etichetarea
- Altele [Controale]

4. Tipul modificării (modificărilor)

- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.
- Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

5. Modificări*Descrierea produsului*

— Textul articolului 1 din caietul de sarcini:

„Denumirea de origine protejată (DOP) «Cinta Senese» este rezervată doar cărnurilor de porc provenite de la animale născute, crescute și sacrificate în Toscana care îndeplinesc condițiile și cerințele din prezentul caiet de sarcini întocmit în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 510/2006.”

se modifică după cum urmează:

„Denumirea de origine protejată (DOP) «Cinta Senese» este rezervată tuturor părților comestibile ale carcaselor porcinelor născute, crescute și sacrificate în Toscana care îndeplinesc condițiile și cerințele din prezentul caiet de sarcini întocmit în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.”

Modificările aduse textului sunt următoarele:

1. Cuvintele „cărnurilor de porc provenite de la animale” sunt înlocuite cu cuvintele „tuturor părților comestibile ale carcaselor porcinelor”, deoarece noua versiune a articolului 2 prevede că DOP „Cinta Senese” desemnează nu doar părțile carcasei care pot fi definite drept „carne”, ci și orice altă parte comestibilă care poate fi obținută din carcasă.

Această modificare trebuie efectuată la punctul 4.2 din fișa-rezumat publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* seria C numărul 200/16 din 7 iulie 2011 și este reflectată la punctul 3.2 din documentul unic anexat la prezenta cerere de modificare.

2. Cuvintele „Regulamentul (CE) nr. 510/2006” sunt înlocuite cu trimiterea la „Regulamentul (UE) nr. 1151/2012”, scopul fiind adaptarea textului la cele mai recente norme în vigoare în ceea ce privește denumirile de origine protejate (DOP), indicațiile geografice protejate (IGP) și specialitățile tradiționale garantate (STG).

— Textul articolului 2 din caietul de sarcini:

„DOP «Cinta Senese» este rezervată cărnurilor obținute în conformitate cu prezentul caiet de sarcini.

— Caracteristici fizice și chimice

Pentru a avea dreptul de a utiliza denumirea de origine protejată, carnea «Cinta Senese» DOP trebuie să prezinte următoarele caracteristici fizice și chimice (pentru 100 g carne consumabilă la 24 de ore după sacrificare):

- conținut de apă nu mai mare de 78 %;
- conținut în grăsimi nu mai mic de 2,5 % (punctul de referință fiind mușchiul longissimus dorsi);
- pH 45 (pH măsurat la 45 de minute după sacrificare): de la 6 la 6,5.

— Caracteristici vizuale și organoleptice

Pentru a avea dreptul de a utiliza denumirea de origine protejată, carnea «Cinta Senese» DOP trebuie să prezinte următoarele caracteristici vizuale și organoleptice:

- culoare roz-intens și/sau roșie;
- textură fină;
- consistență compactă, ușor infiltrată cu grăsime, fragedă, succulentă, cu aromă de carne proaspătă.”

se modifică după cum urmează:

„DOP «Cinta Senese» este rezervată tuturor părților comestibile obținute în conformitate cu prezentul caiet de sarcini din carcasele de porcine în care rezultă că ar exista carne care să prezinte caracteristicile de mai jos.

— Caracteristici fizice și chimice (pentru 100 g carne consumabilă la 24 de ore după sacrificare):

- conținut de apă nu mai mare de 78 %;
- conținut de grăsimi nu mai mic de 2,5 %;
- pH 45 (pH măsurat la 45 de minute după sacrificare): de la 6 la 6,5.

— Caracteristici senzoriale:

- culoare roz-intens și/sau roșie;
- textură fină;
- consistență compactă, ușor infiltrată cu grăsime, fragedă, cu aromă de carne proaspătă.”

Modificările aduse textului sunt următoarele:

1. Cuvintele „cârnurilor obținute” sunt înlocuite cu „tuturor părților comestibile obținute” pentru ca DOP „Cinta Senese” să poată desemna nu doar părțile carcasei care pot fi definite drept „carne”, ci și orice altă parte comestibilă care poate fi obținută din carcasă, conform tradiției potrivit căreia se consumă toate părțile comestibile ale porcului, nu doar carnea.
2. S-a constatat că aceleași caracteristici care sunt prezentate în ceea ce privește doar „carnea” permit descrierea adecvată a întregii carcace, deci se poate considera că „Cinta Senese” DOP se referă nu doar la „carne”, ci și la toate părțile comestibile care pot fi obținute din carcasă. Așadar:
 - sunt inserate cuvintele „din carcasele de porcine în care rezultă că ar exista carne care să prezinte caracteristicile de mai jos”;
 - deoarece au efectul de a limita la „carne” utilizarea DOP „Cinta Senese”, sunt eliminate:
 - cuvintele „Pentru a avea dreptul de a utiliza denumirea de origine protejată, carnea «Cinta Senese» DOP trebuie să prezinte următoarele caracteristici fizice și chimice:”;
 - cuvintele „Pentru a avea dreptul de a utiliza denumirea de origine protejată, carnea «Cinta Senese» DOP trebuie să prezinte următoarele caracteristici vizuale și organoleptice:”.
3. Cuvintele „punctul de referință fiind mușchiul longissimus dorsi” sunt eliminate, deoarece datele referitoare la conținutul de grăsimi pot fi verificate și prin raportarea la alte părți ale carcasei, rezultatul obținut fiind la fel de fiabil și de reprezentativ pentru calitatea produsului certificat. Obligația de a controla datele în cauză având ca singur punct de referință mușchiul longissimus dorsi este o limitare care ar trebui eliminată, această modificare fiind coerentă cu dispozițiile privind parametrii referitori la conținutul de apă și la pH, în legătură cu care nu este indicată în mod specific partea anatomică supusă verificării. Această modificare trebuie efectuată la punctul 4.2 din fișa-rezumat publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* seria C numărul 200/16 din 7 iulie 2011 și este reflectată la punctul 3.2 din documentul unic anexat la prezenta cerere de modificare.
4. Cuvintele „vizuale și organoleptice” sunt înlocuite de cuvântul „senzoriale”, deoarece acesta este mai adecvat pentru a indica în mod cuprinzător caracteristicile descrise în reglementare (culoarea, textura și consistența). Această modificare trebuie efectuată la punctul 4.2 din fișa-rezumat publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* seria C numărul 200/16 din 7 iulie 2011 și este reflectată la punctul 3.2 din documentul unic anexat la prezenta cerere de modificare.

5. Cuvântul „suculentă” este eliminat, deoarece se referă la un parametru („suculența”) care, constând în capacitatea unui aliment de a stimula salivarea în timpul masticației, nu poate fi verificat printr-o simplă examinare vizuală a produsului ca atare. Această modificare trebuie efectuată la punctul 4.2 din fișa-rezumat publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* seria C numărul 200/16 din 7 iulie 2011 și este reflectată la punctul 3.2 din documentul unic anexat la prezenta cerere de modificare.

Aria geografică

— Din textul articolului 3 din caietul de sarcini:

„Aria geografică de producție a cărnurilor «Cinta Senese» DOP cuprinde întregul teritoriu al regiunii Toscana până la o altitudine de 1 200 metri peste nivelul mării, altitudine dincolo de care condițiile ambientale nu sunt favorabile pentru creșterea acestei rase.”

este eliminat cuvântul „cărnurilor”, deoarece noua versiune a articolului 2 prevede că DOP „Cinta Senese” desemnează nu doar părțile carcasi care pot fi definite „carne”, ci și orice altă parte comestibilă care poate fi obținută din carcasă.

Metoda de producție

— Textul articolului 5 din caietul de sarcini:

„Rasa: porcii care pot fi folosiți pentru producția de carne cu denumirea «Cinta Senese» DOP sunt doar cei obținuți prin împerecheri între porci înscriși în registrul zootehnic și/sau în registrul genealogic al tipului genetic «Cinta Senese».”

se modifică după cum urmează:

„Rasa: porcii din carcasurele cărora se obțin părți care pot purta denumirea «Cinta Senese» DOP sunt doar cei obținuți prin împerecheri între porci înscriși în registrul zootehnic și/sau în registrul genealogic al tipului genetic «Cinta Senese».”

Modificarea efectuată constă în înlocuirea cuvintelor „care pot fi folosiți pentru producția de carne cu denumirea” cu cuvintele „din carcasurele cărora se obțin părți care pot purta denumirea”, scopul fiind armonizarea textului cu noua versiune a articolului 2, care prevede că DOP „Cinta Senese” desemnează nu doar părțile de carcasă care pot fi definite „carne”, ci și orice altă parte comestibilă care poate fi obținută din carcasă.

— Textul articolului 5 din caietul de sarcini:

„În schimb, în cazul purceilor de până la patru luni, fiind vorba de animale crescute cotețe, suplimentele alimentare pot constitui întreaga rație alimentară zilnică.”

se modifică după cum urmează:

„În schimb, în cazul purceilor de până la patru luni și în cazul scroafelor în perioada de alăptare, fiind vorba de animale crescute inclusiv în adăposturi, suplimentele alimentare pot constitui întreaga rație alimentară zilnică, fără nicio limită în ceea ce privește tipurile produselor admise.”

Modificarea efectuată constă în:

1. adăugarea cuvintelor „și în cazul scroafelor în perioada de alăptare”, pentru a se stabili că posibilitatea satisfacerii nevoilor zilnice de nutrimente doar din suplimentele alimentare este valabilă nu doar în cazul purceilor de până la patru luni, ci și în cazul scroafelor în perioada de alăptare, pentru că acestea trec printr-o fază deosebit de delicată a ciclului lor de viață și au nevoie de un aport proteic adecvat;
2. adăugarea cuvintelor „fără nicio limită în ceea ce privește tipurile produselor admise”, pentru a se stabili că produsele care constituie suplimentele alimentare în cazul purceilor de până la patru luni și în cazul scroafelor în perioada de alăptare pot fi diferite de cele utilizabile pentru prepararea suplimentelor furnizate în toate celelalte cazuri, deoarece atât purceii de până la patru luni, cât și scroafele în perioada de alăptare trec prin faze deosebit de delicate ale ciclului lor de viață și au nevoie de un aport proteic adecvat.

— Textul articolului 5 din caietul de sarcini:

„Pentru asemenea suplimente sunt admise următoarele produse:

- Produse energetice: toate cerealele integrale
- Produse proteice: oleaginoase (cu excepția soia și a derivaților) și toate semințele integrale de leguminoase
- Fibre: furaje, fructe și legume proaspete, subproduse rezultate din măcinatul cerealelor.”

se modifică după cum urmează:

„Pentru asemenea suplimente sunt admise următoarele produse:

- produse energetice: toate cerealele integrale și/sau subprodusele lor, inclusiv cele rezultate din măcinare,
- produse proteice: oleaginoase (cu excepția soia și a derivaților) și toate semințele integrale de leguminoase și/sau subprodusele lor,
- fibre: furaje, fructe și legume proaspete și/sau subprodusele lor.”

Modificarea efectuată constă în:

1. adăugarea cuvintelor „și/sau subprodusele lor” în cazul tuturor categoriilor de suplimente alimentare care pot fi utilizate, pentru a se stabili faptul că, în cazul fiecărei categorii (în plus sau ca înlocuire), pot fi utilizate subprodusele aferente, deoarece este vorba despre alimente pentru care nu există contraindicații din punct de vedere sanitar și al căror consum nu afectează caracteristicile părților de semicarcasă care pot purta denumirea „Cinta Senese” DOP;
2. eliminarea cuvintelor „subproduse rezultate din măcinatul cerealelor” de la punctul referitor la „fibre” și în înlocuirea lor cu cuvintele „inclusiv cele rezultate din măcinare”, care sunt adăugate la punctul despre „cereale”, deoarece este mai logic să figureze acolo pentru a facilita lectura textului.

Această modificare este reflectată la punctul 3.3 din documentul unic anexat la prezenta cerere de modificare.

— La articolul 5 din caietul de sarcini, după textul:

„Aplicarea marcajului și/sau a mărcii distinctive trebuie efectuată în instalația din abator și/sau de tranșare.”

este adăugat (fără modificări) textul aflat inițial la articolul 8 din caietul de sarcini:

„Marcajul este format din logoul DOP «Cinta Senese» și codul de referință al abatorului în care a fost sacrificat animalul.”,

deoarece este vorba despre o dispoziție referitoare la un aspect (aplicarea marcajului la cald) legat de o etapă care precedă comercializarea produsului (sacrificarea) și care este reglementată la articolul 5, în vreme ce articolul 8 se referă la informațiile care trebuie să însoțească produsul atunci când (după sacrificare și tranșare) este comercializat.

— În următoarea teză de la articolul 5 din caietul de sarcini:

„După sacrificare, carnea este refrigerată și tranșată pentru a se obține bucățile destinate comercializării sau prelucrării în mezeluri tradiționale toscane.”,

cuvântul „carnea” este înlocuit cu cuvântul „semicarcasă”, deoarece noua versiune a articolului 2 prevede că DOP „Cinta Senese” desemnează nu doar părțile semicarcăsei care pot fi definite „carne”, ci și orice altă parte comestibilă care poate fi obținută din semicarcasă. Astfel, rezultă că:

„După sacrificare, semicarcasa este refrigerată și tranșată pentru a se obține bucățile destinate comercializării sau prelucrării în mezeluri tradiționale toscane.”

Etichetarea

— Textul articolului 8 din caietul de sarcini:

„Toate bucățile destinate consumatorului final, care rezultă în urma secționării carcăsei, marcată la rândul ei la cald, trebuie să aibă o marcă distinctivă care să ofere următoarele informații:

1. logoul vizat la articolul 9;
2. denumirea protejată: Cinta Senese D.O.P.;
3. simbolul comunitar sau mențiunea «Denumire de origine protejată»;
4. codul de trasabilitate prin intermediul căruia este posibilă identificarea animalului (locul și data nașterii), a locului și a datei sacrificării și tranșării, precum și a cantităților scoase la vânzare.

Marca cu datele mai sus indicate trebuie să fie inviolabilă în ceea ce privește părțile anatomice și/sau produsele preambalate.

Eventual, informații care să ofere garanții consumatorului.”

se înlocuiește cu următorul text:

„Toate bucățile destinate consumatorului final, care rezultă în urma secționării semicarcasei, marcată la cald, trebuie să aibă o marcă distinctivă care să ofere următoarele informații:

1. logoul vizat la articolul 9;
2. denumirea protejată: Cinta Senese D.O.P.;
3. simbolul Uniunii;
4. codul de trasabilitate prin intermediul căruia este posibilă identificarea animalului (locul și data nașterii), a locului și a datei sacrificării și tranșării, precum și a cantităților scoase la vânzare.

În cazul produsului preambalat destinat consumatorului final, informațiile sus-menționate trebuie să figureze pe un sigiliu inviolabil asociat respectivului produs.

De asemenea, pot figura, eventual, informații care să ofere garanții consumatorului.”

Modificările aduse textului sunt următoarele:

1. la punctul 3, cuvântul „comunitar” a fost înlocuit cu cuvântul „Uniunii”, pentru a se facilita înțelegerea normei, iar cuvintele „sau mențiunea «Denumire de origine protejată»” sunt eliminate, deoarece, în conformitate cu articolul 12 alineatul (3) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012, utilizarea simbolului Uniunii este necesară, nefiind o alternativă la utilizarea mențiunii „denumire de origine protejată” sau a siglei acesteia, „DOP”, a cărei prezență este, de fapt, prevăzută deja la punctul 2. Această modificare trebuie efectuată la punctul 4.8 din fișa-rezumat publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* seria C numărul 200/16 din 7 iulie 2011 și este reflectată la punctul 3.6 din documentul unic anexat la prezenta cerere de modificare;
2. propoziția „Marca cu datele mai sus indicate trebuie să fie inviolabilă în ceea ce privește părțile anatomice și/sau produsele preambalate.” este înlocuită cu propoziția „În cazul produsului preambalat destinat consumatorului final, informațiile sus-menționate trebuie să figureze pe un sigiliu inviolabil asociat respectivului produs.”, pentru ca sensul reglementării să fie mai clar. Această modificare trebuie efectuată la punctul 4.8 din fișa-rezumat publicată în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene* seria C numărul 200/16 din 7 iulie 2011 și este reflectată la punctul 3.6 din documentul unic anexat la prezenta cerere de modificare;
3. înaintea cuvintelor „Eventual, informații care să ofere garanții consumatorului”, de la articolul 8, sunt introduse cuvintele „De asemenea, pot figura,”, pentru a se facilita înțelegerea textului.

Altele

Controale

— Textul articolului 7 din caietul de sarcini:

„Controlul referitor la respectarea de către produs a caietului de sarcini este efectuat de un organism de control, în conformitate cu dispozițiile de la articolele 10 și 11 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006. Acest organism este: Istituto Nord Est Qualità – I.N.E.Q., Via Nazionale, 33/35-33030 Villanova di San Daniele del Friuli (Udine), Italia, tel. +39 0432956951; fax +39 0432956955; e-mail: info@ineq.it.”

este modificat după cum urmează, în scopul adaptării normelor la schimbarea reglementărilor referitoare la DOP/IGP/STG și al actualizării datelor de identificare ale organismului de control, care și-a schimbat denumirea și datele de contact:

„Verificarea respectării prezentului caiet de sarcini este efectuată în conformitate cu dispozițiile de la articolul 37 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012. Organismul de control căruia îi revine această sarcină este: IFCQ CERTIFICAZIONI, via Rodeano n. 71, San Daniele del Friuli (Udine), Italia, tel. +39 0432940349; fax +39 0432943357; e-mail: info@ifcq.it, ifcq@pec.it”.

DOCUMENT UNIC

„CINTA SENESE”

Nr. UE: PDO-IT-0491-AM01 – 5.4.2019

DOP (X)

IGP ()

1. Denumirea/denumirile

„Cinta Senese”

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. Tipul de produs**

Clasa 1.1. Carne (și organe comestibile) proaspete

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1.

Denumirea de origine protejată „Cinta Senese” este rezervată tuturor părților comestibile ale carcaselor de porci din rasa Cinta Senese crescuți în libertate sau în regim de semilibertate și care provin din exemplare rezultate din împerecheri între porci înscriși în registrul zootehnic și/sau în registrul genealogic al tipului genetic „Cinta Senese”.

În momentul introducerii pe piață pentru consumul public, carnea cu DOP „Cinta Senese” trebuie să prezinte următoarele caracteristici fizico-chimice (pentru 100 g carne consumabilă la 24 de ore după sacrificare): conținut de apă nu mai mare de 78 %; conținut de grăsimi nu mai mic de 2,5 %; pH 4,5 (pH măsurat la 45 de minute după sacrificare); de la 6 la 6,5.

În plus, produsul trebuie să prezinte următoarele caracteristici senzoriale: culoare roz intens și/sau roșie; textură fină; consistență compactă, ușor infiltrată cu grăsime, fragedă, cu aromă de carne proaspătă.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Alimentația este oferită de pășunea din zona de pădure și/sau de pe terenuri goale semănate cu plante furajere și cerealiere în aria delimitată la punctul 4. Este permisă folosirea unor suplimente alimentare zilnice care constituie o parte a rației zilnice permise nu mai mare de 2 % din greutatea per animal viu pentru porcii de peste patru luni.

Numai și exclusiv în prezența sau ca urmare a unor condiții meteorologice care nu permit folosirea completă a pășunii sau a pădurii, cum ar fi seceta, perioade prelungite de ploaie sau persistența stratului de zăpadă, este permisă o utilizarea zilnică a suplimentelor alimentare (maximum 3 % din greutatea animalului viu) pentru a garanta o creștere normală a animalului.

Substanțele din componența acestor suplimente alimentare trebuie să provină, în proporție de cel puțin 60 % din greutatea totală administrată animalului, din aria geografică de producție.

Pentru asemenea suplimente sunt admise următoarele produse:

- produse energetice: toate cerealele integrale și/sau subprodusele lor, inclusiv cele rezultate din măcinare,
- produse proteice: oleaginoase (cu excepția soia și a derivaților) și toate semințele integrale de leguminoase și/sau subprodusele lor,
- fibre: furaje, fructe și legume proaspete și/sau subprodusele lor.

Este permisă totodată folosirea unor integratori tip vitamine și/sau minerale.

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Etapele producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată la punctul 4 din prezentul document unic sunt nașterea, creșterea și sacrificarea animalelor de la care se obține „Cinta Senese” DOP.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată

—

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Semicarcasele de carne de porc „Cinta Senese” trebuie să fie marcate la cald în următoarele părți: jambon, spate, burtă, umăr și fălci. Marcajul este format din logoul DOP „Cinta Senese” și codul de referință al abatorului în care a fost sacrificat animalul.

Toate bucățile destinate consumatorului final, care rezultă în urma secționării semicarcasei, marcată la cald, trebuie să aibă o marcă distinctivă care să ofere următoarele informații:

1. logoul;
2. denumirea protejată: Cinta Senese D.O.P.;
3. simbolul Uniunii;
4. codul de trasabilitate prin intermediul căruia este posibilă identificarea animalului (locul și data nașterii), a locului și a datei sacrificării și tranșării, precum și a cantităților scoase la vânzare.

În cazul produsului preambalat destinat consumatorului final, informațiile sus-menționate trebuie să figureze pe un sigiliu inviolabil asociat respectivului produs.

Logoul este alcătuit dintr-un singur scut heraldic de culoare roșu închis conținând imaginea unui porc de culoare gri închis cu o dungă albă pe partea centrală a trunchiului, totul inserat într-un cerc de culoare roșu închis în interiorul căruia figurează mențiunea „*allevata in Toscana secondo tradizione*”. Sub scutul heraldic și în exteriorul cercului figurează mențiunea „Cinta Senese D.O.P.”. Logoul poate fi realizat cu aceleași caractere în versiune alb/negru pe suporturi din diferite materiale, mărită sau micșorată, cu condiția să se respecte proporțiile și dispunerea textului.



Cinta Senese D.O.P.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria de producție cuprinde întregul teritoriu al regiunii Toscana până la o altitudine de 1 200 metri peste nivelul mării, altitudine dincolo de care condițiile ambientale nu sunt favorabile pentru creșterea acestei rase.

5. Legătura cu aria geografică

Legătura dintre D.O.P. „Cinta Senese” și aria de origine își găsește justificarea tocmai grație tipului de creștere și de alimentație a rasei, conferindu-i caracteristicile descrise la punctul 3.2. Aria geografică delimitată se distinge prin pădurile sale mixte, bogate în specii de stejar, potrivite pentru producerea ghindei, și prin terenurile sale însămânțate marginale. Aceste pășuni, adesea sărace și argiloase, sunt cultivate de obicei cu plante furajere și sunt tipice mediului pedoclimatic al regiunii Toscana. Intervenția omului de-a lungul secolelor a selectat rasa Cinta Senese, robustă sub aspectul membrilor dar și ca talie în general, având caracteristici precum rusticitatea, frugalitatea, adaptabilitatea și rezistența la boli și fiind în măsură să utilizeze aproape exclusiv resursele naturale tipice mediului toscan; chiar și astăzi, ca și în perioade îndepărtate, forma tipică de creștere este în libertate sau în semilibertate. Într-adevăr, porcul este lăsat să se hrănească liber în păduri și pe terenuri corespunzătoare, pentru ca apoi să fie dus în adăposturi noaptea sau în perioadele critice, înainte și după fătare. O asemenea formă de creștere, care prevede folosirea de către porci a resurselor furnizate de păduri și terenuri, permite o prevenire și o limitare a problemelor sanitare precum și absența stresului animalului, factori care au un efect favorabil asupra caracteristicilor de compoziție și calitate a cărnurilor. Într-adevăr, în afară de o ușoară infiltrare de grăsime intramusculară vizibilă în secțiuni, o altă caracteristică o constituie conținutul minim de grăsime definit la punctul 3.2, care nu este comun tuturor cărnurilor de porc, fiind considerat un element important ce conferă gust și savoare cărnii. În cazul cărnii de porc „Cinta Senese”, interesantă este și compoziția acizilor grași nesaturați care se caracterizează printr-o cantitate mai mare de

acid oleic, precursor de arome cu un rol benefic în cazul caracteristicilor organoleptice ale cărnii, precum și printr-un procent mai mic de acid linoleic, care, în cantități excesive, duce la o scădere a calității produsului, toate acestea fiind influențate de alimentația alcătuită din esențe tipice din pădurile și pășunile regiunii Toscana.

Totodată, pășunatul influențează compoziția genetică, astfel încât carnea să fie mai aptă de consum în stare proaspătă și mai corespunzătoare cerințelor prelucrării; acest factor determină o mai mare capacitate de reținere a apei și deci scăderi mai mici în greutate ale cărnii prin preparare, ca urmare a pierderii apei, precum și pierderi mai mici de saramură în prima fază de uscare a produselor prelucrate.

Trebuie să subliniem că, la ora actuală, carnea „Cinta Senese” este asociată în mod direct cu regiunea sa de origine și datorită faptului că în trecut a făcut obiectul unei importante activități de valorizare a calităților sale, întrucât se considera a fi expresia tradiției alimentare toscane. Grație acestor intervenții efectuate de administrațiile regionale, s-a putut înregistra o prezență crescândă pe piețe a cărnurilor „Cinta Senese”, așa încât și în meniurile din restaurante a început să figureze denumirea „Cinta Senese” asociată diferitelor tranșe de carne.

Chiar și astăzi, cărnurile cu denumirea „Cinta Senese” sunt foarte căutate, motiv pentru care în comerț apar prețuri mult mai mari decât la alte cărnuri, după cum o dovedește lista de prețuri de la Camera de Comerț, Industrie, Artizanat și Agricultură din Siena din anii 2001 și 2002.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

sau

accesând direct pagina principală a site-ului Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it), făcând clic pe „Qualità” (în partea superioară dreaptă a ecranului), apoi pe „Prodotti DOP IGP STG” (pe laterala stângă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2019/C 393/04)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

CAIETUL DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

„AMATRICIANA TRADIZIONALE”

Nr. UE: TSG-IT-02390 – 31.1.2018

„Italia”

1. Denumirea/denumirile propusă/propuse pentru înregistrare

„Amatriciana Tradizionale”

2. Tipul de produs

Clasa 2.21. Preparate alimentare

3. Motive pentru înregistrare

3.1. Indicați dacă produsul:

rezultă în urma unui mod de producție sau de prelucrare sau a unei compoziții care corespunde practicii tradiționale pentru produsul sau alimentul respectiv;

este produs din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional.

Caracterul tradițional al produsului „Amatriciana Tradizionale” este legat de ingredientele folosite și de metoda specifică de preparare utilizată în mod tradițional în aria de producție Monti della Laga, de unde este originar sosul.

Cele două tipuri de sos „Amatriciana Tradizionale” (sos destinat consumului imediat și sos destinat conservării) sunt menite a fi servite cu paste făinoase.

3.2. Indicați dacă denumirea:

a fost utilizată în mod tradițional pentru a desemna produsul specific;

arată caracterul tradițional sau caracterul specific al produsului.

Denumirea „Amatriciana Tradizionale” este utilizată pentru a indica un preparat alimentar obținut printr-o metodă de producție/o rețetă străveche din zona Amatrice și din ingrediente specifice (roșii, gușă de porc) care determină caracteristicile produsului.

Produsul „Amatriciana Tradizionale” se bucură de o faimă internațională, renumea sa nefiind influențată de regiunea geografică în care este fabricat.

4. Descriere

4.1. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv principalele caracteristici fizice, chimice, microbiologice sau organoleptice ale produsului, care demonstrează caracterul specific al acestuia [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]

„Amatriciana Tradizionale” este un preparat alimentar care, la momentul comercializării, aparține unuia dintre următoarele două tipuri:

— sos destinat consumului imediat;

— sos destinat conservării.

(1) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

La momentul comercializării, „Amatriciana Tradizionale” prezintă următoarele caracteristici organoleptice:

- culoare: roșie, mai mult sau mai puțin intensă;
- aspectul produsului: cremos și omogen, cu piure de roșii granulos (passata) și/sau cu pulpă densă în care se disting bucăți de roșii;
- gust: tipic de roșii coapte, cu note aromatice legate de prezența gușii de porc tradiționale maturate și de ardei iute și/sau piper uscat sau proaspăt;
- aromă: caracteristică roșiilor coapte, tipică pentru produsul proaspăt;
- conținut de grăsime: minimum 15 g/100 g (doar în cazul sosului destinat conservării).

4.2. *Descrierea metodei de producție a produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, metodă pe care producătorii trebuie să o urmeze, inclusiv, după caz, natura și caracteristicile materiilor prime sau ale ingredientelor utilizate, precum și metoda de preparare a produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

INGREDIENTE OBLIGATORII

Ingredientele folosite în mod tradițional în producția de „Amatriciana Tradizionale”, ca proporție din produsul finit, sunt următoarele:

- 18-30 % gușă de porc de tip Amatrice. Gușa de porc utilizată la prepararea de „Amatriciana Tradizionale” este gușă de porc proaspătă obținută de la porci grei, tăiată în formă de triunghi pornind dinspre gât, și prezintă următoarele caracteristici:
 - formă: triunghiulară, cu bază rotunjită;
 - culoare: albă, cu porțiuni roșii în interior, partea grasă fiind predominantă în raport cu partea slabă;
 - maturare: minimum 30 de zile de la sărare;
- 0,5-1 % ulei de măsline extravirgin;
- 69-81 % piure de roșii (passata) și/sau roșii decojite și mărunțite (pulpă).
 - Piureul de roșii (passata) folosit la prepararea produsului „Amatriciana Tradizionale” prezintă următoarele caracteristici organoleptice:
 - culoare: roșie, tipică pentru roșiile coapte, metoda Gardner a/b > 2,00;
 - gust: tipic pentru roșiile coapte, acrișor în mod plăcut, fără gust rezidual și/sau arome străine;
 - aromă: caracteristică roșiilor coapte, tipică pentru produsul proaspăt, fără mirosuri străine;
 - aspect: omogen, cu o granulație care depinde de tipul de sită folosit;
 - rafinare: pieleță și semințe prezente în cantitate naturală;
 - Brix > 8,0 la 20 °C, zaharuri invertite > 50. Nu este permisă adăugarea de acidifianți.
 - Roșiile decojite și mărunțite (pulpa) folosite la prepararea produsului „Amatriciana Tradizionale” prezintă următoarele caracteristici organoleptice:
 - culoare: roșie, tipică pentru roșiile coapte, metoda Gardner a/b > 1,90;
 - gust: tipic pentru roșiile coapte, acrișor în mod plăcut, fără gust rezidual și/sau arome străine;
 - aromă: caracteristică roșiilor coapte, tipică pentru produsul proaspăt, fără mirosuri străine;
 - aspect: pulpă densă cu bucățele care se pot distinge;
 - Brix > 7,0 la 20 °C, zaharuri invertite > 48. Nu este permisă adăugarea de acidifianți;
- sare după gust;
- vin alb după gust;
- ardei iute (uscat sau proaspăt) și/sau piper: după gust.

INGREDIENTE RECOMANDATE

Brânză de oaie (*pecorino*) de tip Amatrice sau „Pecorino Romano” DOP din Lazio.

Brânza de oaie (*pecorino*) de tip Amatrice, fabricată din lapte proaspăt de oaie, prezintă următoarele caracteristici:

- formă: cilindrică, fețele fiind plane;
- culoarea pastei: de la albă la galben-pai;
- maturare: minimum 6 luni.

Spre deosebire de alte sosuri similare, la prepararea produsului „Amatriciana Tradizionale” nu se utilizează ingrediente precum usturoiul, ceapa sau baconul, care sunt folosite în majoritatea sosurilor pentru paste făinoase.

METODA DE PREPARARE A PRODUSULUI

La prepararea produsului „Amatriciana Tradizionale” pot fi folosite doar ingredientele enumerate la punctul 4.2, în cantitățile indicate. În funcție de tipurile specificate la punctul 4.1, există următoarele două metode de producție diferite.

Sos destinat consumului imediat

După îndepărtarea șoricului, gușa de porc este tăiată în fâșiute și prăjită în tigaie sau în oală, la foc mic, în uleiul de măsline extravirgin.

Prăjirea trebuie continuată până la dispariția „spumei” produse de gușa de porc, apoi se adaugă vinul alb.

Când sunt rumenite, fâșiutele de gușa de porc sunt scoase din tigaie sau din oală și sunt puse deoparte în alt recipient. Piureul de roșii (*passata*) și/sau pulpa, sarea și ardeii iute proaspăt sau uscat și/sau piperul sunt puse în aceeași tigaie sau oală în care au fost prăjite fâșiutele de gușa de porc. Sunt aduse la fierbere și gătite la foc mare timp de 10-20 de minute de la începutul fierberii, până când sosul dobândește o consistență cremoasă. Apoi se adaugă fâșiutele de gușa de porc rumenite în prealabil, iar sosul se mai gătește încă 5-10 minute.

Sos destinat conservării

După îndepărtarea șoricului, gușa de porc este tăiată în fâșiute și prăjită în uleiul de măsline extravirgin, într-un recipient adecvat pentru gătit.

Prăjirea trebuie continuată până la dispariția „spumei” produse de gușa de porc, apoi se adaugă vinul alb.

Când fâșiutele de gușa de porc sunt rumenite, în același recipient se adaugă piureul de roșii (*passata*) și/sau pulpa, sarea și ardeii iute proaspăt sau uscat și/sau piperul. Se gătește până când sosul dobândește o consistență cremoasă. Apoi, sosul este turnat în recipiente de uz alimentar care sunt apoi închise ermetic, tratate termic și etichetate.

Sosul destinat conservării poate fi supus unui proces de congelare rapidă imediat după preparare.

Produsul „Amatriciana Tradizionale” STG destinat conservării trebuie ambalat în recipiente de uz alimentar cu o capacitate de până la 5 kg, care trebuie etichetate.

În cazul ambelor tipuri, se recomandă ca pe pastele făinoase cu sos „Amatriciana Tradizionale” să se presare brânză de oaie (*pecorino*) de tip Amatrice rasă sau brânză rasă „Pecorino Romano DOP” din Lazio.

Natura și caracteristicile ingredientelor utilizate, împreună cu procesul tradițional de producție, conferă produsului „Amatriciana Tradizionale” particularități inconfundabile care evidențiază gustul gușii de porc maturate și al brânzei de oaie (*pecorino*), rețeta acestui produs avându-și originea în istoria socială și economică a zonei de proveniență, numită Amatrice.

4.3. Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]

„Amatriciana Tradizionale” are un puternic caracter tradițional și specific, având în vedere ingredientele utilizate, metoda specifică de preparare și caracteristicile sociale și economice deosebite ale zonei Monti della Laga, din care provine sosul.

În special, utilizarea gușii de porc maturate face ca „Amatriciana Tradizionale” să reflecte legătura care, de-a lungul secolelor, a caracterizat raportul omului cu un teren dificil. În trecut, ciobanii locali, în perioada transumanței (care îi constrângea să trăiască departe de casele lor pentru perioade de 4-5 luni, în general din mai până în septembrie), duceau cu ei, ca provizii, câteva produse ușor de păstrat perioade îndelungate, de exemplu gușa de porc și făină.

Cu aceste ingrediente simple, ciobanii găteau în tigăi de fier cu mânere lungi această mâncare frugală, dar consistentă, pe bază de paste făinoase.

Recreând și îmbogățind acest preparat de bază al ciobanilor, inclusiv prin introducerea roșiilor, la începutul secolului al XIX-lea, populația din Amatrice a dat viață uneia dintre cele mai cunoscute mâncăruri ale tradiției italiene.

Spre sfârșitul secolului al XVIII-lea, napolitanii au fost printre primii europeni care au recunoscut calitățile organoleptice deosebite ale roșiilor, iar locuitorii din Amatrice, care făceau parte din Regatul Neapolelui deja din secolul al XIII-lea, au avut ocazia să le aprecieze și, grație unei intuiții reușite, au adăugat roșii la gușa maturată, obținând astfel un sos pentru paste făinoase suculent, a cărui faimă a traversat granițele naționale, produsul afirmându-se și în bucătăria internațională.

Rețeta sosului Amatriciana s-a răspândit în secolul al XIX-lea, când mulți locuitori din Amatrice au emigrat la Roma, majoritatea lucrând în restaurante sau vânzând produsele alimentare ale propriului teritoriu de origine. În perioada de la sfârșitul secolului al XVIII-lea și de la începutul secolului al XIX-lea, comunitatea celor originari din Amatrice care lucrau în alimentația publică a Romei era faimoasă mai ales pentru mâncărurile ieftine și populare.

Pastele făinoase cu sos „Amatriciana Tradizionale” (potrivit tradiției, spaghete, *bucatini*, dar și paste scurte) sunt, în întreaga lume, mâncarea de paste prin excelență a bucătăriei italiene. Pentru prepararea acestui sos s-a folosit dintotdeauna gușă de porc, nu bacon, și tocmai gușa utilizată, care are mai multă grăsime, determină gustul intens și plăcut, caracteristic și distinctiv al sosului.

Rețeta este descrisă și înregistrată în lista produselor agroalimentare tradiționale a regiunii Lazio.

Istoric

- Pagina 175 a cărții *Strenna dei Romanisti – Natale di Roma* (1983, editura Roma Amor) conține un paragraf dedicat produsului „Amatriciana Tradizionale”: „[...] denumirea acestui fel de mâncare delicios, legat de fastul buneii bucătăriei romane [...] un priceput bucătar din Amatrice care locuia la Roma a inventat un sos făcut, printre altele, cu gușă de porc (care, după cum se știe, are o consistență mai rezistentă decât cea a burții de porc și determină textura caracteristică a sosului) și cu roșii [...] care au un gust dulce-acrișor plăcut ce se menține și după ce sunt găsite. Acestea sunt detaliile principale, pe lângă adăugarea brânzei «Pecorino Romano» [...]”.
- În 1980, în articolul lor „Il ciclo del maiale in Sabina” (BRADS, extrasul nr. 9, p. 40 și 41, Cagliari), R. Lorenzetti și R. Marinelli scriu că secretul sosului îmbinat cu spaghete la Amatrice și în zona înconjurătoare și devenit faimos în întreaga lume este gușa, tăiată de sub bărbia porcului, sărată și conservată la rece precum slămina.
- În poezia sa intitulată „La pasta amatriciana”, publicată în revista *Abruzzo oggi*, nr. 40, din septembrie/octombrie 1984, Carlo Baccari laudă ingredientele tradiționale, cum ar fi gușa de porc și sosul de roșii, elogiind atât porcul de la care este obținută gușa, cât și sosul care, cu gustul său, i-a uimit pe cei care l-au gustat. Iată un extras: „[...] și dintre cirezi, ca prin magie, în chip mirabil, te născuși cu bucurie: porcul cel bun și blânda oiță donară-mpreună brânză și gușă. Din rustic ciubăr fierbinte ieși sosul ce lumea aceea uimi. Te vruse păstorul așa minunată și pururi, în lume, tu ești preferată.”
- În lucrarea sa *La cucina romana e del Lazio* din 1998, Jannattoni Livio menționează că gușa de porc și roșiile se numără printre ingredientele din care se prepară sosul pentru rețeta de spaghete „ca la Amatrice” (all’Amatriciana) popularizată de biroul de informații turistice din Amatrice: „Ingrediente pentru 5-6 persoane: 500 g de spaghete, 125 g de gușă de porc maturată, o lingură de ulei de măsline extravirgin, o picătură de vin alb sec, 6-7 roșii San Marzano (sau 400 g de roșii decojite din conservă), o bucătică de ardei iute, 100 g de brânză rasă de oaie (pecorino), sare. Într-o tigaie, preferabil de fier, puneți uleiul, ardeii iute și gușa tăiată bucățele [...]”.
- Ingredientele din rețeta tradițională a sosului Amatriciana sunt ilustrate și pe un timbru din seria *Made in Italy*, emis în august 2008 de Republica Italiană și dedicat festivalului spaghetelor „all’Amatriciana”, și sunt enumerate în rețeta produsului „Salsa all’Amatriciana”, recunoscut ca produs tradițional în 2005 de Ministerul Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (Gazzetta Ufficiale nr. 174 din 28.7.2005).

ISSN 1977-1029 (ediție electronică)
ISSN 1830-3668 (ediție tipărită)



Oficiul pentru Publicații al Uniunii Europene
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

RO