

**Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(2019/C 393/04)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

**„AMATRICIANA TRADIZIONALE“**

**EÚ č.: TSG-IT-02390 – 31.1.2018**

**„Taliansko“**

**1. NÁZOV (NÁZVY) NA ZÁPIS DO REGISTRA**

„Amatriciana Tradizionale“

**2. DRUH VÝROBKU**

Trieda 2.21. Hotové jedlá

**3. DÔVODY ZÁPISU DO REGISTRA**

**3.1. Ide o výrobok, ktorý:**

sa vyznačuje spôsobom výroby, spôsobom spracovania alebo zložením, ktoré sa tradične používajú v prípade daného výrobku alebo danej potraviny

sa vyrába z tradične používaných surovín alebo prísad

Tradičný charakter omáčky „Amatriciana Tradizionale“ je spojený s prísadami a špecifickou metódou výroby, ktorý sa tradične používa v oblasti výroby Monti della Laga, odkiaľ omáčka pochádza.

Existujú dva varianty tejto omáčky podávanej s cestovinami – na okamžité alebo neskoršie použitie.

**3.2. Ide o názov, ktorý:**

sa tradične používa na označenie špecifického výrobku

vyjadruje tradičný alebo špecifický charakter výrobku

Názov „Amatriciana Tradizionale“ sa používa na označenie potravinového výrobku pripravovaného podľa starodávnej výrobnéj metódy/receptúry z oblasti Amatrice, ako aj na označenie špecifických prísad (paradajky, bravčový lalok), ktoré dodávajú výrobku jeho charakteristické vlastnosti.

Omáčka „Amatriciana Tradizionale“ je svetoznáma; zemepisná oblasť jej výroby nemá vplyv na kvalitu ani vlastnosti výrobku.

**4. OPIS**

**4.1. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, vrátane jeho hlavných fyzikálnych, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností, z ktorých vyplýva špecifický charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)**

„Amatriciana Tradizionale“ je potravinový výrobok, ktorý sa uvádza na trh v dvoch variantoch:

— omáčka určená na okamžitú spotrebu,

— omáčka určená na neskoršiu spotrebu.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

V čase uvedenia na trh má tieto organoleptické vlastnosti:

- farba: červená rôznej intenzity,
- vzhľad výrobku: krémová a homogénna, s paradajkovým pyré („passata“) obsahujúcim zrníčka a/alebo hustou dužinou s rozoznatelnými kúskami paradajok,
- chuť: typická chuť zreých paradajok s chuťovými tónmi použitého tradičného vyzretého bravčového laloka („guanciale“) a sušeného alebo čerstvého čili papričky a/alebo čierneho korenia,
- vôňa: charakteristická vôňa zreých paradajok typická pre čerstvý výrobok,
- obsah tuku: najmenej 15 g na 100 g výrobku (iba v prípade omáčky určenej na neskoršiu spotrebu).

4.2. Opis spôsobu výroby výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, ktorý musia výrobcovia dodržiavať, a v relevantných prípadoch aj povaha a vlastnosti použitých surovín alebo prísad a spôsob prípravy výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

#### POVINNÉ PRÍSADY

Prísady, ktoré sa tradične používajú na prípravu „Amatriciana Tradizionale,“ a ich podiel v hotovom výrobku:

- 18 – 30 % bravčový lalok z Amatrice: bravčový lalok, ktorý sa používa na výrobu „Amatriciana Tradizionale“, pochádza z čerstvého bravčového laloka z ťažkých ošípaných a je rezaný smerom od hrdla do tvaru trojuholníka. Má tieto vlastnosti:
  - tvar: trojuholníkový s jednou zaoblenou stranou,
  - farba: biela, vnútri mramorovaná červenou, pričom podiel tukovej časti je väčší ako podiel chudej časti,
  - zrenie: najmenej 30 dní od nasolenia,
- extra panenský olivový olej: 0,5 – 1 %,
- 69 – 81 % paradajkové pyré („passata“) a/alebo lúpané krájané paradajky (dužina):
  - paradajkové pyré („passata“) používaný na prípravu „Amatriciana Tradizionale“, má tieto organoleptické vlastnosti:
    - farba: typická červená farba zreých paradajok, Gardnerova metóda a/b > 2,00,
    - chuť: typická chuť zreých paradajok, príjemne kyslastá, bez pachute a/alebo cudzorodých chutí,
    - vôňa: charakteristická vôňa zreých paradajok, typická pre čerstvý výrobok, bez cudzorodých zápachov,
    - vzhľad: homogénny, zrnitosť závisí od druhu použitého pasírovacieho sita,
    - rafinácia: šupky a semená sa vyskytujú v prirodzených množstvách,
    - Brix > 8,0 pri 20 °C, invertný cukor > 50. Okysľujúce látky nie sú povolené,
  - lúpané krájané paradajky (dužina), ktoré sa používajú na prípravu „Amatriciana Tradizionale“, majú tieto organoleptické vlastnosti:
    - farba: typická červená farba zreých paradajok, Gardnerova metóda a/b > 1,90,
    - chuť: typická chuť zreých paradajok, príjemne kyslastá, bez pachute a/alebo cudzorodých chutí,
    - vôňa: charakteristická vôňa zreých paradajok, typická pre čerstvý výrobok, bez cudzorodých zápachov,
    - vzhľad: hustá dužina s rozoznatelnými kúskami paradajok,
    - Brix > 7,0 pri 20 °C, invertný cukor > 48. Okysľujúce látky nie sú povolené,
- soľ na ochutenie,
- biele víno na ochutenie,
- sušené alebo čerstvé čili a/alebo čierne korenie: na ochutenie.

## ODPORÚČANÉ PRÍSADY

Strúhaný syr Pecorino Amatriciano alebo Pecorino Romano s CHOP z regiónu Lazio.

Pecorino Amatriciano, syr vyrobený z čerstvého ovčieho mlieka, má tieto vlastnosti:

- tvar: valcovitý s plochými stenami,
- farba syrovej hmoty: biela až slamovožltá,
- dozrievanie: najmenej šesť mesiacov.

Na rozdiel od ostatných porovnateľných omáčok sa na prípravu „Amatriciana Tradizionale“ nepoužívajú prísady, akými sú cesnak, cibuľa alebo bravčový bôčik, ktoré sa používajú vo väčšine korenín a omáčok na cestoviny.

## METÓDA PRÍPRAVY VÝROBKU

Na prípravu „Amatriciana Tradizionale“ možno použiť iba prísady uvedené v bode 4.2 v množstve uvedenom v tom istom bode. Podľa toho, o ktorý z dvoch typov výrobku opísaných v bode 4.1 ide, rozoznávame dve rôzne metódy výroby.

### Omáčka určená na okamžitú spotrebu

Bravčový lalok po odstránení kože nakrájame na pásiky a smažíme na extra panenskom olivovom oleji na panvici alebo v rajnici pri nízkej teplote.

Keď sa odparí „pena“ z laloka, pridáme biele víno.

Keď sú pásiky laloka usmažené do zlatista, vyberieme ich z panvice a odložíme nabok. Do tej istej panvice nalejeme paradajkové pyré a/alebo dužinu, pridáme soľ, čerstvé alebo sušené čili a/alebo čierne korenie. Privedieme do varu a varíme pri vysokej teplote 10 – 20 minút, až kým omáčka nezíska krémovú konzistenciu. Pridáme pásiky bravčového laloka a povaríme ďalších 5 – 10 minút.

### Omáčka určená na neskoršiu spotrebu

Bravčový lalok po odstránení kože nakrájame na pásiky a smažíme na extra panenskom olivovom oleji vo vhodnej panvici.

Keď sa odparí „pena“ z laloka, pridáme biele víno.

Keď sú pásiky laloka usmažené do zlatista, pridáme paradajkové pyré a/alebo dužinu, soľ, čerstvé alebo sušené čili a/alebo čierne korenie. Varíme, až kým omáčka nezíska krémovú konzistenciu. Následne sa omáčka naleje do potravinárskych nádob, ktoré sa hermeticky uzavrú, tepelne ošetrí a označia etiketou.

Omáčku určenú na neskoršiu spotrebu možno ihneď po výrobe zamraziť.

ZTŠ „Amatriciana Tradizionale“ určená na neskoršiu spotrebu sa musí zabalíť do vhodných potravinárskych nádob do 5 kg, ktoré sa označia etiketou.

Pri oboch typoch omáčky sa odporúča hotový pokrm po pridaní omáčky „Amatriciana Tradizionale“ posypať nastrúhaným syrom Pecorino Amatriciano alebo Pecorino Romano s CHOP z regiónu Lazio.

Omáčka „Amatriciana Tradizionale“ vďačí za svoju jedinečnosť povahe a vlastnostiam použitým prísadám, ako aj tradičnej metóde výroby, ktoré zvyrazňujú lahodnosť vyzretého bravčového laloka a syra pecorino. Receptúra je spojená so spoločenskou a hospodárskou históriou regiónu Amatrice, z ktorého pochádza.

### 4.3. Opis kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)

„Amatriciana Tradizionale“ má dlhú tradíciu a jedinečný charakter, ktoré sú spojené s použitými prísadami, špecifickou metódou prípravy, ako aj spoločensko-hospodárskou charakteristikou výrobnjej oblasti Monti della Laga, odkiaľ omáčka pochádza.

Použitie vyzretého bravčového laloka je dôkazom toho, že „Amatriciana Tradizionale“ stelesňuje súvislosť, ktorou sa po stáročia vyznačoval vzťah ľudí k náročnému terénu. V minulosti si miestni pastieri, ktorí boli v období sezónneho presunu zvierat nútení stráviť štyri až päť mesiacov do roka (obvykle od mája do septembra) mimo domova, so sebou brávali potraviny, ktoré vydržali dlhšie obdobie, ako napríklad nasolený bravčový lalok a múku.

Z týchto jednoduchých prísad si mohli uvariť skromné, ale výdatné cestovinové pokrmy.

Keď obyvatelia Amatrice toto jednoduché vidiecke jedlo oživilí a obohatili na začiatku 19. storočia tak, že do receptu pridali paradajky, vznikol jeden z najpopulárnejších talianskych pokrmov

Koncom 18. storočia Neapolčania ako jedni z prvých v Európe objavili významné organoleptické vlastnosti paradajok. Obyvatelia Amatrice, ktoré patrilo do Neapolského kráľovstva, používajú paradajky už od 13. storočia a vynaliezavo ich pridali k vyzretému bravčovému laloku. Vďaka tomu je táto omáčka taká chutná, že sa jej povest rozšírila za hranice Talianska a presadila sa aj v medzinárodnej kuchyni.

V 19. storočí sa mnoho ľudí z Amatrice sťahovalo do Ríma a so sebou si brali i recept na túto omáčku. Väčšina z nich si našla prácu v oblasti stravovania alebo sa živili predajom potravinárskych výrobkov zo svojho kraja. Od konca 18. do začiatku 19. storočia bola komunita prisťahovalcov z Amatrice v Ríme známa najmä vďaka svojim pokrmom, ktoré boli cenovo dostupné a obľúbené.

Na celom svete sú cestoviny s omáčkou „Amatriciana Tradizionale“ (tradične špagety či bucatini, ale aj krátke cestoviny) pokrm talianskej kuchyne *par excellence*. Na prípravu tejto omáčky sa vždy používa bravčový lalok, nikdy nie slanina ani bravčový bôčik (pancetta). Bravčový lalok má vyšší obsah tuku, čo dodáva omáčke jej charakteristickú a nezameniteľnú výraznú a lahodnú chuť.

Tento recept bol zapísaný do zoznamu tradičných agropotravinárskych výrobkov regiónu Lazio.

Historické súvislosti

- Na strane 175 knihy „Strenna dei Romanisti – Natale di Roma“, ktorú v roku 1983 vydalo vydavateľstvo Roma Amor, sa nachádza tento odsek venovaný omáčke „Amatriciana Tradizionale“: „... názov tohto lahodného pokrmu, ktorý sa spája so slávou rímskej kuchyne... jeden dobrý kuchár z Amatrice žijúci v Ríme vymyslel omáčku, ktorá sa okrem iného pripravuje z bravčového laloka (ktorý je, ako všetci vieme, tuhší ako bôčik, vďaka čomu má omáčka svoju charakteristickú textúru) a paradajok... má príjemnú sladkokyslú chuť, ktorá pretrváva aj po uvarení. Okrem syra Pecorino Romano sú hlavnými prísadami...“
- V roku 1980 R. Lorenzetti a R. Marinelli v článku „Il ciclo del maiale in Sabina“ (bulletin Brads č. 9, s. 40 a 41, vydávaný v Cagliari) napísali, že tajomstvom omáčky, ktorú ľudia z Amatrice podávajú s cestovinami a ktorá sa stala svetoznámu, je bravčový lalok z krku ošípanej, ktorý sa podobne ako slanina môže nasoliť, vďaka čomu vydrží dlho čerstvý.
- Carlo Baccari vo svojej básni „La pasta amatriciana“, ktorá vyšla v časopise „Abruzzo oggi“ (č. 40 zo septembra/októbra 1984), ospevuje tradičné prísady omáčky, ktorými sú bravčový lalok a paradajková omáčka, a velebí ošípané, z ktorých lalok pochádza, a omáčku, ktorej chuť každého príjemne prekvapí. Tu je úryvok z básne: „...sťa mávnutím čarovného prútika k nám ovečka s prasiatkom dokvitla... a spoločne nás veľkoryso obdarili mäsom a syrom. A na panvici už sa hotuje omáčka ktorú každý zbožňuje – pastier si inú nevyberie, a známa je na celom svete.“
- Livio Jannattoni vo svojom diele „La cucina romana e del Lazio“ z roku 1998 uvádza bravčový lalok a paradajky ako prísady tohto receptu na špagety all'Amatriciana, ktorý rozdáva turistické informačné centrum v Amatrice: „Na porciu omáčky pre 5 až 6 osôb potrebujeme: 500 g špagiet, 125 g bravčového laloka, 1 polievková lyžica extra panenského olivového oleja, trochu suchého bieleho vína, 6 – 7 paradajok San Marzano (alebo 400 g lúpaných paradajok v konzerve), kúsok čili papričky, 100 g nastrúhaného syra pecorino, soľ. Na panvici (ideálne železnej) rozpálime olej a osmažíme čili papričku a bravčový lalok nakrájaný na malé kúsky...“
- Prísady do omáčky Amatriciana podľa tradičnej receptúry sú vyobrazené aj na poštových známkach, ktoré Talianska republika vydala v auguste 2008 ako súčasť série „Vyrobené v Taliansku“ a ktoré sú venované festivalu „Spaghetti all'Amatriciana“. Sú uvedené aj v receptúre, ktorú v roku 2005 uznalo ministerstvo poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky a cestovného ruchu ako tradičný výrobok (Úradný vestník č. 174 z 28. júla 2005).