

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012  
Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2019/C 393/04)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od dneva te objave.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

**„AMATRICIANA TRADIZIONALE“**

**EU št.: TSG-IT-02390 – 31.1.2018**

**Italija**

**1. Ime za registracijo**

„Amatriciana Tradizionale“

**2. Vrsta proizvoda**

Skupina 2.21 Pripravljene jedi

**3. Razlogi za registracijo**

**3.1 Gre za proizvod:**

katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,

ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

Tradicionalne lastnosti proizvoda „Amatriciana Tradizionale“ so povezane s sestavinami in posebnim načinom priprave, ki se tradicionalno uporabljajo na proizvodnem območju Monti della Laga, s katerega omaka izvira.

Na voljo sta dve vrsti omake „Amatriciana Tradizionale“ (omaka, ki se uporabi takoj, ali omaka, ki se uporabi pozneje), ki se postrežeta s testeninami.

**3.2 Gre za ime:**

ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda,

ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

Ime „Amatriciana Tradizionale“ se uporablja za označevanje živila, pridobljenega na podlagi dolgoletne metode proizvodnje/recepta iz občine Amatrice, in za označevanje posebnih sestavin (paradižnika, svinjskega podbradka), iz katerih izhajajo značilnosti proizvoda.

Omaka „Amatriciana Tradizionale“ je znana po vsem svetu; geografska regija, v kateri se proizvaja, ne vpliva na njeno kakovost in značilnosti.

**4. Opis**

**4.1 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)**

Živilo „Amatriciana Tradizionale“ je dano na trg za uporabo kot:

— omaka, ki se uporabi takoj,

— omaka, ki se uporabi pozneje.

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Ob dajanju na trg mora imeti naslednje organoleptične značilnosti:

- barva: rdeča različne intenzivnosti,
- videz proizvoda: kremast in homogen, z zrnatim paradižnikovim pirejem in/ali gosto pulpo z vidnimi koščki paradižnika,
- okus: značilen okus zrelega paradižnika, začinjen s tradicionalno zorjenim svinjskim podbradkom [„guanciale“] in posušenim ali svežim čilijem in/ali poprom,
- vonj: običajen vonj zrelega paradižnika, značilen za svež proizvod,
- vsebnost maščobe: vsaj 15 g na 100 g (le za omako, ki se uporabi pozneje).

4.2 Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)

#### OBVEZNE SESTAVINE

Sestavine, ki se tradicionalno uporabljajo za proizvodnjo omake „Amatriciana Tradizionale“, navedene kot deleži celotnega končnega proizvoda, so:

- 18–30 % svinjskega podbradka iz občine Amatrice: svinjski podbradek za pripravo omake „Amatriciana Tradizionale“ je pridobljen iz svežega svinjskega podbradka težkih prašičev, pri čemer je izrezan kot trikotnik z začetkom pri grlu. Ima naslednje značilnosti:
  - oblika: trikotna z zaobljeno osnovo,
  - barva: bela z rdečimi lisami v notranjosti, pri čemer je mastni del večji od pustega dela,
  - zorenje: najmanj 30 dni od sušenja,
- ekstra deviško oljčno olje: 0,5–1 %,
- 69–81 % paradižnikovega pireja in/ali olupljenih nasekljanih paradižnikov (pulpa):
  - paradižnikov pire za pripravo omake „Amatriciana Tradizionale“ ima naslednje organoleptične značilnosti:
    - barva: rdeča, značilna za zrel paradižnik, po metodi Gardner  $a/b > 2,00$ ,
    - okus: značilen okus zrelega paradižnika, prijetno kisel, brez priokusov in/ali tujih okusov,
    - vonj: običajen vonj zrelega paradižnika, značilen za svež proizvod, brez tujih vonjev,
    - videz: homogen z zrnastostjo, ki je odvisna od vrste uporabljenega cedila,
    - rafiniranje: lupina in semena so prisotni v naravnih količinah,
    - Brix  $> 8,0$  pri 20 °C, invertni sladkorji  $> 50$ . Kisline niso dovoljene,
  - olupljeni nasekljani paradižniki (pulpa) za pripravo omake „Amatriciana Tradizionale“ imajo naslednje organoleptične značilnosti:
    - barva: rdeča, značilna za zrel paradižnik, po metodi Gardner  $a/b > 1,90$ ,
    - okus: značilen okus zrelega paradižnika, prijetno kisel, brez priokusov in/ali tujih okusov,
    - vonj: običajen vonj zrelega paradižnika, značilen za svež proizvod, brez tujih vonjev,
    - videz: gosta pulpa z vidnimi koščki,
    - Brix  $> 7,0$  pri 20 °C, invertni sladkorji  $> 48$ . Kisline niso dovoljene,
- sol po okusu,
- belo vino po okusu,
- posušen ali svež čili in/ali poper: po okusu.

#### PRIPOROČENE SESTAVINE

Ribani sir pecorino iz občine Amatrice ali Pecorino Romano ZOP iz Lacija.

Sir pecorino iz občine Amatrice, izdelan iz svežega ovčjega mleka, ima naslednje lastnosti:

- oblika: valjasta z ravnima ploskvama,
- barva testa: bela do slamnato rumena,
- zorenje: vsaj šest mesecev.

Za razliko od drugih podobnih omak se v proizvodu „Amatriciana Tradizionale“ ne uporabljajo sestavine, kot so česen, čebula ali svinjska potrebušnica, ki se uporabljajo v večini mešanic začimb ali omak za testenine.

#### METODA PRIPRAVE PROIZVODA

Za pripravo proizvoda „Amatriciana Tradizionale“ se lahko uporabijo le sestavine iz točke 4.2 v navedenih količinah. Glede na vrsti, opisani v točki 4.1, se uporabljata dve različni metodi proizvodnje.

Omaka, ki se uporabi takoj

Ko sta s svinjskega podbradka odstranjena koža in hrustanec, se podbradek razreže na trakove, ki se v ponvi ali ponvi za cvrtje na majhnem ognju ocvrejo v ekstra deviškem oljčnem olju.

Cvrejo se, dokler se ne posuši „pena“, ki nastane zaradi svinjskega podbradka, nato se doda belo vino.

Ko trakovi svinjskega podbradka zlato porumenijo, se vzamejo iz ponve. Paradižnikov pire in/ali pulpa se zlije v isto ponev, posoli in doda se svež ali posušen čili in/ali poper. Omaka se zavre in kuha na močnem ognju 10 do 20 minut, dokler ne postane kremasta. Nato se dodajo trakovi svinjskega podbradka in omaka se kuha še 5 do 10 minut.

Omaka, ki se uporabi pozneje

Ko sta s svinjskega podbradka odstranjena koža in hrustanec, se podbradek razreže na trakove, ki se v ustrezni ponvi ocvrejo v ekstra deviškem oljčnem olju.

Cvrejo se, dokler se ne posuši „pena“, ki nastane zaradi svinjskega podbradka, nato se doda belo vino.

Ko trakovi svinjskega podbradka zlato porumenijo, se paradižnikov pire in/ali pulpa zlije v isto ponev, posoli in doda se svež ali posušen čili in/ali poper. Omaka se kuha, dokler ne postane kremasta. Omaka se nato zlije v posode, primerne za živila, ki se hermetično zaprejo in toplotno obdelajo, nazadnje pa še označijo.

Omaka, ki je namenjena poznejši uporabi, se lahko po pripravi globoko zamrzne.

Proizvod „Amatriciana Tradizionale“ ZTP za poznejšo uporabo je treba zapakirati v ustrezne največ 5-kilogramske posode, primerne za živila, in te posode označiti.

Za obe vrsti proizvoda se priporoča, da se na testenine, postrežene z omako „Amatriciana Tradizionale“, nariba sir pecorino iz občine Amatrice ali Pecorino Romano ZOP iz Lacija.

Vrsta in značilnosti uporabljenih surovin ter tradicionalni postopek proizvodnje zagotavljajo edinstvene značilnosti proizvoda „Amatriciana Tradizionale“, ki poudarijo okusnost zorjenega svinjskega podbradka in sira pecorino; recept je povezan s socialno in gospodarsko preteklostjo občine Amatrice, iz katere izvira.

#### 4.3 Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)

Proizvod „Amatriciana Tradizionale“ ima močno tradicijo in posebne lastnosti, povezane z uporabljenimi sestavinami, posebnim načinom priprave in tudi s socialno-ekonomskimi značilnostmi proizvodnega območja Monti della Laga, s katerega omaka izvira.

Uporaba zorjenega svinjskega podbradka zlasti dokazuje, da proizvod „Amatriciana Tradizionale“ predstavlja povezavo, ki že stoletja označuje odnos ljudi z zahtevnim terenom. V preteklosti so lokalni pastirji med transhumanco (ko so morali živeti zdoma od 4 do 5 mesecev na leto, po navadi med majem in septembrom) vzeli s seboj nekatera živila, ki so jih lahko brez težav hranili dlje časa, na primer posušen svinjski podbradek in moko.

S temi preprostimi sestavinami so lahko pastirji v ponvi z dolgim ročajem skuhalo svojo skromno, vendar nasitno jed s testeninami.

Prebivalci občine Amatrice so poustvarili in obogatili to zelo preprosto kmečko jed, zlasti ko so ji na začetku 19. stoletja dodali paradižnik, in tako ustvarili eno najbolj priljubljenih jedi italijanske tradicije.

Neapeljčani so konec 18. stoletja med prvimi v Evropi prepoznali izjemne organoleptične lastnosti paradižnika. Prebivalci občine Amatrice, ki je pripadala Neapeljskemu kraljestvu vse od 13. stoletja, so ga imeli priložnost poskusiti in so ga modro dodali staranemu svinjskemu podbradku, s tem pa je ta omaka za testenine postala tako sočna, da je njen ugled presegel nacionalne meje in se uveljavil v mednarodni kuhinji.

V 19. stoletju se je veliko prebivalcev občine Amatrice preselilo v Rim, s seboj pa so vzeli recept za omako. Večina teh migrantov se je zaposlila v gostinskem sektorju in maloprodaji živil iz svoje regije. Od konca 18. stoletja do začetka 19. stoletja je bila skupnost prebivalcev občine Amatrice v Rimu znana zlasti po svojih poceni in priljubljenih jedeh.

Povsod po svetu se testenine z omako „Amatriciana Tradizionale“ (običajno špageti ali bucatini, pa tudi kratke testenine) štejejo za najboljšo jed s testeninami italijanske kuhinje. Ta omaka se je vedno pripravljala s svinjskim podbradkom, nikoli s slanino ali potrebušino [pancetta], in prav svinjski podbradek zaradi večje vsebnosti maščob daje omaki značilen in prepoznaven, intenziven in prijeten okus.

Recept je bil vključen na seznam tradicionalnih kmetijskih in živilskih proizvodov Lacija.

Zgodovinsko ozadje

- Na strani 175 knjige *Strenna dei Romanisti – Natale di Roma* [Darilo romanistov – Ustanovitev Rima], ki je bila leta 1983 objavljena pri založbi Roma Amor, je odstavek, v katerem je omenjen proizvod „Amatriciana Tradizionale“: „... ime te izvrstne jedi, povezane z bliščem rimske kuhinje ... dober kuhar iz občine Amatrice, ki je živel v Rimu, je ustvaril omako, ki med drugim vsebuje svinjski podbradek (ki je, kot vsak ve, ‚bolj žvečljiv‘ od potrebušine, zaradi česar ima omaka značilno teksturo) in paradižnike ... ima prijeten sladko-kisel okus, ki se ohrani tudi po kuhanju. Razen sira Pecorino Romano, ki se doda jedi, so to glavne sestavine ...“.
- R. Lorenzetti in R. Marinelli sta leta 1980 v svojem članku „Il ciclo del maiale in Sabina“ [Cikel prašiča v Sabinu], ki je bil v Cagliariju objavljen v publikaciji: Brads, izpisek št. 9, str. 40 in 41, napisala, da je svinjski podbradek, ki je del svinjskega vratu ter se lahko posuši in ohranja svež kot svinjska mast, glavna sestavina omake, s katero prebivalci občine Amatrice in njene okolice postrežejo špagete, ki so zasloveli po vsem svetu.
- Carlo Baccari v svoji pesmi *La pasta amatriciana*, objavljeni v reviji *Abbruzzo oggi*, št. 40, september/oktober 1984, opeva tradicionalne sestavine omake, in sicer svinjski podbradek in paradižnik, pri čemer slavi prašiče, iz katerih se proizvaja podbradek, in omako, katere okus preseneti vse, ki jo poskusijo; sledi odlomek iz pesmi: „... in sredi črede sta se kot po čudežu radostno in nepričakovano pojavila nežna ovca in lep prašič ... dala sta nam sir in podbradek. V težki ponvi prevreta omaka, ki preseneti te ljudi. Pastir te želi, okusno, kot si, in na svetu ljubše od tebe ni.“
- Livio Jannattoni je v svoji kuharski knjigi iz leta 1998 „La cucina romana e del Lazio“ [Rimska in lacijska kuhinja] vključil svinjski podbradek in paradižnik med sestavine recepta za špagete amatriciana, ki ga je priskrbel turistični urad občine Amatrice: „Sestavine za 5 do 6 oseb: 500 g špagetov, 125 g posušenega svinjskega podbradka, žlica ekstra deviškega oljčnega olja, malo suhega belega vina, 6 do 7 paradižnikov San Marzano (ali 400 g konzerviranih olupljenih paradižnikov), košček čilija, 100 g naribanega sira pecorino, sol. V (po možnosti železno) ponev za cvrtje dajte olje, čili in svinjski podbradek, narezan na majhne koščke ...“.
- Sestavine tradicionalnega recepta omake amatriciana so prikazane tudi na znamki, ki jo je Italijanska republika izdala avgusta 2008 kot del serije „Izdelano v Italiji“ in jo posvetila festivalu špagetov amatriciana. Navedene so tudi v receptu, ki ga je Ministrstvo za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo leta 2005 priznalo za tradicionalni proizvod (Uradni list št. 174 z dne 28. julija 2005).