

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

(2021/C 504/22)

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

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„Vincisgrassi alla maceratese”

Nr UE: TSG-IT-02658 – 17 lutego 2021

Państwo członkowskie lub państwo trzecie: Włochy

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

„Vincisgrassi alla maceratese”

2. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem xi]

Klasa 2.21. Posiłki 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.

Badania historyczne wskazują na tradycyjne stosowanie w prowincji Macerata określonych składników: produkcja makaronu jajecznego z wykorzystaniem gotowanego wina lub wina Marsala, czerwonego sosu przygotowywanego z niezmielonego mięsa i kości ze szpikiem oraz podrobów drobiowych do służących do doprawiania.

3.2. Czy nazwa

jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;

określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Termin „Vincisgrassi alla maceratese”, o którego rejestrację wniesiono, odnosi się do zapiekanego makaronu, przygotowywanego nieprzerwanie od ponad 80 lat, głównie w prowincji Macerata, stanowiącego tradycję przekazywaną słownie.

Danie przygotowuje się z płatów makaronu jajecznego, które przekłada się na przemian sosem z mięsa i podrobów drobiowych oraz wieprzowiny i cielęciny, sosem béchamel i tartym serem. Według obszernych dostępnych źródeł, Vincisgrassi było historycznie najpowszechniejszym spośród opartych na recepturach z regionu Marche dań. Receptura opisana w specyfikacji jest recepturą historycznie ujednoliconą i szeroko oferowaną w restauracjach i delikatesach na obszarze, na którym zrodziła się tradycja.

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)

„Vincisgrassi alla maceratese” to zapieczone danie podawane jako danie główne i przygotowywane z wykorzystaniem trzech podstawowych produktów: świeżego makaronu jajecznego, sosu z podrobami i sosem béchamel, do których dodaje się tarty ser Parmigiano Reggiano ChNP lub Grana Padano ChNP.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Przy wprowadzaniu do obrotu danie „Vincisgrassi alla maceratese” musi posiadać następujące właściwości:

Właściwości fizyko-chemiczne:

Białka: 9,5 – 13 g/100 g produktu ^(?)

Właściwości organoleptyczne:

Wygląd: Czerwony zapieczony makaron z co najmniej 7/8 widocznymi warstwami sosu béchamel i czerwonego sosu mięsnego. Kolor: sos ciemnoczerwony, skórka barwy od ciemnoczerwonej do ciemnobrązowej.

Zapach/aromat: sos z duszonego mięsa, gotowany ser i sos béchamel.

Smak: lekko słony i gorzkawy.

Konsystencja: chrupiąca skórka, miękkie warstwy.

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)

Proporcje w recepturze:

— 50–63% makaron jajeczny

— 30–40% sos mięsny

— 6–10% sos béchamel

Składniki sosu mięsnego

— 30–40% świeżego mięsa, w tym:

— 45–55% mięsa z kurczaka, kaczki, gęsi, królika, piskląt gęsi (wraz z szyjami, skrzydłami i łapkami) lub kręgosłupów króliczych.

— 35–40% cielęciny lub wołowiny i wieprzowiny (wraz z kośćmi, szpikiem i tkanką mięśniową); mięso to może być również mielone, grubo rozdrabniane lub pokrojone nożem.

— 10–15% grubo pokrojonych podrobów (żołądków i wątrób) kurcząt, kaczek, gęsi, królików lub piskląt gęsich.

— 0–15% koncentratu pomidorowego i 0–30% przecieru pomidorowego.

— 1–3 % selera, 1 – 3 % marchwi, 2 – 5 % białej cebuli z powbijanymi goździkami, *bouquet garni* ze świeżych ziół aromatycznych (do smaku). Nie należy używać ziół suszonych ani chemicznych środków aromatyzujących.

— 2–5% wytrawnego białego wina.

— 0–5% tłuszczu wieprzowego lub z policzków.

— 4–8% oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia.

— Mielona sól i czarny pieprz do smaku.

— 2–5% tartego sera Parmigiano Reggiano ChNP lub Grana Padano ChNP.

— Wystarczająca ilość wody do zakrycia mięsa ^(?).

— 0–8% mleka pełnego UHT lub pasteryzowanego mleka świeżego (nieobowiązkowo).

Składniki sosu béchamel

— 80–90% mleka pełnego UHT lub pasteryzowanego mleka świeżego.

— 5–10% mąki z pszenicy zwyczajnej.

— 5–10% masła.

— Sól, mielony czarny pieprz i gałka muskatołowa do smaku.

^(?) Dowód oznaczenia: Azot i białka (pomiar zautomatyzowany) — analiza metodą Kjeldahla — Standardowa metoda testowania PRT. PGBT.248 Rev. 001 2017

^(?) Nie uwzględniana w końcowej masie ze względu na odparowywanie podczas długiego procesu gotowania.

Składniki makaronu

- 32–35% świeżych jaj kurzych i 0–3% żółtek jaj. Jaja i żółtka jaj można zastąpić pasteryzowanymi produktami jajecznymi w płynie.
- 60–65% mąki z pszenicy zwyczajnej lub mąki z pszenicy durum.
- 0–3% oliwy z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia lub topionego masła;
- 0–4% gotowanego wina (*) lub wina Marsala ChNP;
- Sól do smaku.

Przygotowanie sosu

Podsmażyć rozdrobniony tłuszcz lub policzki w garnku z oliwą z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, dodać kości i mięso, seler, marchew i cebulę z wbitymi goździkami, gotować na dużym ogniu, przyprawić solą i pieprzem do smaku, a następnie dodać białe wino. Dodać koncentrat pomidorowy i przecier pomidorowy, a następnie rozpuścić w mieszance przez kilka minut; zalać dużą ilością gorącej wody aby zakryć mięso. Pozostawić do wolnego gotowania, do czasu zredukowania ilości sosu o połowę oraz aż mięso będzie dobrze ugotowane. Opcjonalnie można dodać mleko. Usunąć z sosu mięso i kości, z których zostało obrane mięso; rozdrobnić mięso na kawałki i dodać ponownie do garnka z sosem.

Podroby podsmażyć na patelni na oliwie z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia i dodać wytrawne białe wino. Podroby są gotowe po gotowaniu przez dalsze ok. 15 minut.

Przygotowanie sosu béchamel

Zagotować mleko z dodatkiem soli, pieprzu i gałki muszkatołowej. Roztopić masło w małym garnku, dodać i wmieszać mąkę do uzyskania jednolitej mieszanki, a następnie powoli dolewać gorące mleko do osiągnięcia gładkiej, białej mieszanki.

Przygotowanie makaronu

Połączyć mąkę z żółtkami jaj, całymi jajami lub produktami jajecznymi, gotowanym winem, oliwą z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia lub stopionym masłem oraz drobną solą, do uzyskania gładkiego zwartego ciasta. Pozostawić w chłodnym miejscu na około godzinę. Następnie rozwałkować makaron do otrzymania cienkiego płatu o grubości 2–5 mm, wyciąć prostokąt, obgotować w solonej wrzącej wodzie przez kilka minut, schłodzić w zimnej wodzie, odcedzić i obsuszyć na ręczniku kuchennym.

Wykańczanie

Wysmarować tłuszczem prostokątną, nadającą się do gotowania i przechowywania żywności formę do pieczenia. Nakładać naprzemienne warstwy makaronu, sosu z mięsa i podrobów, niewielkiej ilości sosu béchamel i startego sera do osiągnięcia siedmiu lub ośmiu warstw. Przy ostatniej warstwie dodać dużą ilość sosu, nieco sosu béchamel i dużą ilość startego sera, aby po ugotowaniu uzyskać chrupiącą warstwę. Piec w piecu w temperaturze 180 °C na około 30–40 minut.

„Vincisgrassi alla maceratese” może być spożywane od razu po przygotowaniu lub przechowywane do późniejszego spożycia. W razie przechowywania do późniejszego spożycia danie należy zapiec przez 20 minut w temperaturze 180 °C, a następnie schłodzić szokowo do temperatury +3 °C lub bardzo szybko zamrozić do temperatury -18 °C. Tak przygotowane można przechowywać przez czas i w temperaturach ustanowionych w obowiązujących przepisach dotyczących zdrowia i higieny; Można je również bardzo szybko zamrozić do temperatury -18 °C, bez wstępnego zapiecenia opisanego w poprzednim ustępie. Danie może być przechowywane w formie do pieczenia lub w pojedynczych porcjach w zamkniętych pojemnikach na żywność.

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

Historycznie receptura „Vincisgrassi alla maceratese” była w gastronomii włoskiej bardzo kosztowna zarówno pod względem składników, jak i przygotowania. W przeszłości danie było zatem przyrządzane na specjalne okazje w rodzinach szlacheckich. Od czasu drugiej wojny światowej wzrost dobrobytu klasy średniej umożliwił dzisiejsze szersze rozpowszechnianie potrawy, a „Vincisgrassi alla maceratese” w dalszym ciągu różni się od innych zapiekanych dań makaronowych, ponieważ wykorzystuje składniki charakterystyczne dla tradycji regionu Marche. Przez długi czas wyrzucano podroby drobiowe, ale obecnie stanowią one charakterystyczne składniki książek kulinarnych.

(*) Wino gotowane (zwane również *Vino Cotto Marchigiano*): Przyjemny, słodki napój winopochodny o owocowym aromacie i barwie w kolorach od granatu po rubin. Otrzymywane jest przez gotowanie moszczu winogronowego w celu zmiany stężenia z 30% do 50%. Po zredukowaniu i pozostawieniu do ostygnięcia, przegotowany moszcz należy pozostawić do fermentacji w dębowych beczkach. Po fermentacji (zawartość alkoholu między 12 % a 14%) produkt przelewa do pojemników zawierających inne gotowane wina z poprzednich lat lub butelkuje i leżakuje.

Ujednolicona receptura „Vincisgrassi alla maceratese” po raz pierwszy pojawiła się w książce „Guida in cucina” Cesare’a Tirabasso z 1927 r. Tirabasso reinterpretuje starą recepturę na makaron tradycyjnie stosowaną w prowincji Macerata i potwierdza ustne przekazywanie przez stulecia przepisu na potrawę z płatów makaronu przekładanych wyrazistym sosem z pozbawionego kości mięsa drobiowego (w tym z podrobów drobiowych), wieprzowiny i cielęciny, sosu béchamel i tartego sera — składników dostępnych od święta w gospodarce opartej na polownictwie.

Postępy w gastronomii i smaku doprowadziły do zaniku składników, takich jak grasice i mózgi jagnięce — do których dostęp jest utrudniony — ale danie od pokoleń jest wciąż przygotowywane na specjalne okazje.

W dietach ubogich w białka zwierzęce, takich jak dieta biednej ludności wiejskiej, drobne części zwierząt (podroby) nie mogły być wyrzucane, ponieważ stanowiły źródło składników odżywczych i smaku, pozwalając wyróżnić daną potrawę od innych. To właśnie ta odmienność sprawiła, że podroby drobiowe stały się składnikiem wyróżniającym „Vincisgrassi alla maceratese”; uważa się, że podroby służyły do oddzielenia wielu warstw makaronu jajecznego.

Wszystkie odnalezione receptury — od 1927 r. do dziś — wymagają użycia co najmniej siedmiu płatów makaronu aromatyzowanego winem gotowanym lub winem Marsala ChNP, układanych w formie do pieczenia w naprzemiennych warstwach z sosem zawierającym różne mięsa, pomidorami i podrobami drobiowymi, a także sosem béchamel i tartym serem. W każdym odnalezionym przepisie, począwszy od ujednoliconej receptury Cesare’a Tirabasso z 1927 r. do chwili obecnej, można znaleźć te same składniki, przygotowywane w ten sam sposób i które zwykle można znaleźć w kuchni prowincji Macerata.

Źródła bibliograficzne przepisu:

- „Guida in cucina” z 1927 r., napisana przez szefa kuchni Cesare’a Tirabasso (Bisson i Leopardi, Macerata, 1927, s. 91) stanowi, że „Vincisgrassi jest szeroko rozpowszechniony w Marche, w szczególności w prowincji Macerata”.
 - W „Le ricette regionale italiano” (A. Gosetti della Salda, La cucina italiana, Mediolan 1967, s. 608) stwierdza się, że „ta szlachetna i wysoce pożywna potrawa — Vincisgrassi — jest tradycyjna i od dawna obecna w prowincji Macerata”.
 - „Cucina delle Marche” z 2010 r. (P. Carsetti, Newton Compton, s. 133) określa przepis jako „ujednolicony”.
 - W 2010 r. w „Le ricette d’oro delle migliori osterie e trattorie italiane” (C. Cambi, Newton Compton, s. 515) receptura określana jest jako „Vincisgrassi alla maceratese”.
 - W „Marche a tavola” z 2003 r., autorstwa A. Carnivali Mallè’a i innych autorów, przepis na Vincisgrassi pojawia się na s. 34 pod nazwą „Vincisgrassi alla maceratese”.
 - „Vincisgrassi” opublikowane w 2000 r. przez Izbę Handlową prowincji Macerata we współpracy z Confcommercio, Accademia Italiana della Cucina (Włoska Akademia Sztuki Kulinarnej) i Federcuochi.
-