C/2025/2997

4.6.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/2997)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Carne Salada del Trentino“

ЕС №: PGI-IT-03201

Изпратено на 7 март 2024 г.

1. **Наименование/наименования на ЗГУ**

„Carne Salada del Trentino“

2. **Държава членка или трета държава**

Италия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.2. Месни продукти (варени, осолени, пушени и др.)

Код по Комбинираната номенклатура

— 16 — ПРОДУКТИ ОТ МЕСО, РИБИ ИЛИ РАКООБРАЗНИ, МЕКОТЕЛИ ИЛИ ДРУГИ ВОДНИ БЕЗГРЪБНАЧНИ ИЛИ ОТ НАСЕКОМИ

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

Наименованието „Carne Salada del Trentino“ обозначава консервиран месен продукт, произведен от говеждо месо от животни на възраст между 18 и 48 месеца, което е получено от разфасовки от горната част на бута [*fesa*], от задната четвъртина на бута [*punta d'anca*], от вътрешната част на бута [*sottofesa*] и от предната част на бута [*magatello*] и е овкусено и консервирано в саламура. Продуктът, който винаги трябва да е получен от единичен мускулен фасцикул, трябва да има следните характеристики при предлагането му за потребление:

Физични характеристики

Форма: *ако продуктът е в своята цялост*, формата му е неправилна, продълговата или конусовидна в зависимост от вида на използваната разфасовка; в случаите, когато месото е пресовано и/или опаковано в обвивка или еластична мрежа, формата му обикновено е цилиндрична или правоъгълна; ако продуктът е *на порции*, формата му варира в зависимост от начина на разрязване, като в случаите, когато съответната порция от месото е пресована и/или опакована в обвивка или еластична мрежа, формата му обикновено е цилиндрична или правоъгълна; ако продуктът е *предварително нарязан*, резените са с правилна форма, като се отстраняват двете крайни парчета от използваната разфасовка. При всеки от трите вида се допуска евентуалното наличие на естествени тъканни шевове.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Тегло: между 0,2 и 6,0 kg.

Консистенция: твърда, компактна, стегната, с умерено съпротивление при дъвчене.

Органолептични характеристики

Разрезна повърхност: с равномерен рубиненочервен цвят, който може да премине в тъмночервен по външната повърхност.

Мирис: деликатен, отличителен.

Вкус: умерено изразен, с привкус на зряло месо.

Аромат: леко пикантен.

Химични характеристики: *влажност:* най-много 73,50 %, *белтъчини*: най-малко 20,50 %, *натриев хлорид*: най-много 4,0 %, мазнини: най-много 7 %, pH: най-малко 4,6.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

По отношение на използването на фуражи не се прилагат условия за качество.

„Carne Salada del Trentino“ се получава изключително от следните мускулни маси от обезкостените задни крайници на говеда на възраст между 18 и 48 месеца: горната част на бута [*fesa*], задната четвъртина на бута [*punta d'anca*], вътрешната част на бута [*sottofesa*] и предната част на бута [*magatello*].

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Фасониране. Посочените мускулни маси се фасонират чрез отстраняване на видимите тлъстини, вътрешномускулните тлъстини и външните сухожилия, като се внимава да не се допускат разрези, които биха нарушили равномерното осоляване или хомогенността на продукта.

Осоляване и консервиране. Осоляването се извършва в специални съдове, изработени от неръждаема стомана или друг материал, подходящ за хранителни цели, при температури от 0 °C до +7 °C. Мускулната маса се поръсва — на ръка или с помощта на механичен дозатор — със смес от сол, черен пипер и чесън, като се използват следните количества спрямо теглото на прясното месо: сол (натриев хлорид): 2,0—2,8 %, черен пипер: 0,1—1,0 %, чесън: 0,1—1,0 %. Инжектирането на саламура в мускулните влакна чрез механични методи е забранено. По време на този етап могат да се добавят една или повече от следните съставки, като количествата им не трябва да надвишават 1 % от теглото на прясното месо: дафинов лист, розмарин, плодове от хвойна, индийско орехче, анасон и градински чай. Употребата на декстроза и/или захароза е разрешена в количества, които не надвишават 0,60 % от теглото на месото в началото на обработката. Не се разрешава използването на оцветители или съставки, съдържащи глутен и/или алергени. Действието на солта стимулира отделянето на течността, съдържаща се естествено в тъканите на месото, в резултат на което се образува воден разтвор; при постепенното му отделяне в съдовете той поема ароматите на добавените по време на осоляването съставки („саламура“) и улеснява абсорбирането им в мускулните влакна. По време на етапа на консервиране, който следва да продължи поне 15 дни и който започва с осоляването, е разрешено месото в съдовете да се притиска, разтрива и премества от един съд в друг. Посочените операции могат да се извършват на ръка или с помощта на механично оборудване.

Опаковане. Разрешава се след приключване на консервирането парчетата месо да се опаковат в обвивка или еластична мрежа, за да придобият правилна цилиндрична или правоъгълна форма.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

„Carne Salada del Trentino“ може да се предлага на пазара в своята цялост, на порции или на резени. Върху етикета на опаковката трябва да е посочен с ясен и четлив шрифт надписът „Carne Salada del Trentino“, както и елементите, изисквани съгласно разпоредбите на ЕС и националните разпоредби, наред с възпроизведеното по-долу лого, състоящо се от вертикален контур, разположен върху неправилна правоъгълна основа с три заоблени ъгъла и един прав ъгъл. Върху логото са изобразени шрихованото съкращение „CS“, контур на глава на възрастно говедо (суровината, от която се произвежда продуктът), както и контур на планински върхове (символизиращ пейзажа на Трентино). Контурът на планински върхове, от своя страна, служи за фон на думите „Carne Salada del Trentino“ и съкращението „IGP“ [ЗГУ], за които се използва несерифен (sans serif) шрифт Montserrat с главни букви във вариант „extrabold“ (чер) и междубуквено разстояние със стойност 100, докато буквите „IGP“ са по-светли и за тях се използва вариантът „regular“ (обикновен) на същия шрифт. Колориметричните данни на външния контур, шрихованото съкращение „CS“, контура на глава на възрастно говедо и контура на планински върхове са, както следва: CMYK: 100 | 85 | 0 | 30; PANTONE: 2147C; RGB: 0 | 38 | 119; HEX: #002677. Останалата част е бяла. Логото може да бъде и в черно-бял вариант.



При етикетирането, използвано за представяне и реклама на „Carne Salada del Trentino“, се забранява добавянето на каквито и да било определения на продукта, които не са изрично предвидени; разрешава се използването на наименования на предприятия/фирми и търговски марки, освен ако те са с рекламен характер и при условие че не въвеждат потребителя в заблуждение или не подчертават характеристики, които продуктът задължително трябва да притежава в съответствие с продуктовата спецификация; забранява се наименованието на продукта да се обвързва с изображения или наименования, които създават асоциации с определени територии в района на производство; позволява се обаче — в съответствие с действащото законодателство — да се използват достоверни и проверими препратки, включително данни за историята на продукта и/или производителя, при условие че те не противоречат на целите и съдържанието на продуктовата спецификация; разрешава се използването на колективни или сертификатни марки, приети от официални органи.

4. Кратко определение на географския район

Районът, в който се произвежда и опакова „Carne Salada del Trentino“, обхваща цялата административна територия на автономна провинция Тренто, с изключение на общините Castello Tesino, Cinte Tesino и Pieve Tesino.

5. Връзка с географския район

Връзката с географския район се основава най-вече на репутацията на продукта. Тя се дължи преди всичко на специфичните условия на средата, в резултат на които говеждото месо открай време е в основата на хранителния режим на жителите на Трентино. Богатата на ливади и пасища територия с предимно планинския ландшафт е благоприятен фактор за развитието на животновъдството, а оттам — и за значителното производство на месо в района. В продължение на много години потреблението на месо е било стимулирано и от необичайно местно правило. Поне от XVIII век насам — макар че от по-стари документи може да се предположи, че обичаят е възникнал преди това — всички „иноземци“, които са преминавали с добитък през Трентино, са били длъжни да колят и продават на местните жители една пета от превозваните животни (вж. Bertoluzza, *Statuto di Trento, libro II de' Sindici del 1714* [Устав на Тренто, книга II на градоначалниците от 1714 г.], глава 8). От историческа гледна точка необходимостта от осигуряване на пазар за изобилието от месо, концентрирано през определени периоди, и стремежът към непрекъснато снабдяване на населението с месо през цялата година, са причина да бъдат запазени традиционни практики за неговите преработка и съхранение. Пример за такава практика е производството на „Carne Salada del Trentino“ — тя датира от древен Рим (Columella, *De re rustica*, XII, 55), но в други райони е почти напълно забравена. Причината за запазването ѝ в Трентино се дължи и на метеорологичното и климатичното положение на района, тъй като влажните южни ветрове, духащи от Адриатическо море на изток и от езерото Гарда на запад (прочутият вятър *òra*), поддържат по естествен начин влажните условия, благоприятстващи получаването на

саламура и оптималния процес на консервиране. Наред с историческите и природните фактори от решаващо значение е и човешкият фактор. Районът е силно специализиран в производството на преработено месо, а 27-те местни кулинарни специалитета свидетелстват и за високо ниво на професионални умения. Този културен произход е и причина за славата, с която се ползват уменията за производство на „Carne Salada del Trentino“ — набор от знания и опит, които се предават от поколение на поколение: от умелия подбор на най-подходящите месни разфасовки и съставки до правилното консервиране на продукта — в резултат на което прилаганите техники са усъвършенствани в най-висока степен.

От посоченото става ясно, че „Carne Salada del Trentino“ е възникнал в местните условия в резултат на съчетанието от природни и човешки фактори. Липсата на потенциално сравними изделия в днешно време превръща продукта в почти уникален кулинарен феномен с някои широко признати характеристики: явна липса на тлъстини, умерено изразен вкус с привкус на зряло месо, деликатен и отличителен мирис, леко пикантен аромат, високо съдържание на белтъчини и без съпротивление при дъвчене.

Въз основата на посочените характеристики репутацията на „Carne Salada del Trentino“ непрекъснато нараства. Въпреки че разпространението на продукта първоначално е било ограничено до пределите на Трентино, неговата слава се е разпространила още преди столетия отвъд границите на тази географска област, макар и само сред висшата класа, за което свидетелстват два благороднически ръкописа, датиращи съответно от XV и XVI век: *De arte coquinaria* на Maestro de' Rossi, екземпляр от който е открит в Riva del Garda и в който се описва начинът на приготвяне на *carbonata di carne salata*, и анонимният труд *De Cucuina*, в който се съдържа рецептата за *Coch di Carne Salada del Trentino*. Две жени с вкус за добрата храна и страст към нея, живели в края на XIX и началото на XX век, следва да получат признание за това, че в успешните си книги с рецепти са обърнали специално внимание на „Carne Salada del Trentino“, вследствие на което продуктът е придобил по-широка популярност както в социален, така и в географски план (Италия и страните от Хабсбургската империя). Двете авторки са: Caterina Prato, чийто *Manuale di cucina* [Наръчник за готвене], публикуван през 1858 г. на немски език, е преиздаван неколкократно на италиански език от 1892 г. насам и се радва на голям успех, и Giulia Turco Lazzari, която през 1904 г. написва значим и обширен *Manuale di Cucina* [Наръчник за готвене], впоследствие обобщен за широка употреба в по-сбит сборник с рецепти, който получава широко разпространение и носи заглавието *Il Piccolo Focolare* [Малкото огнище] (1908 г.).

Независимо от това репутацията на продукта нараства значително най-вече от средата на XX век. Оттогава насам не съществуват публикации относно типични продукти или традиционни ястия, нито туристически или кулинарни справочници — независимо дали се разпространяват на местно или национално ниво — в които още от първото издание да не се посочва, че „Carne Salada del Trentino“ е един от най-характерните представители на местната кухня. Сред най-значимите и най-разпространените такива издания са: *Guida gastronomica d'Italia* [Гастрономически справочник на Италия] (1969 г.) и *L'Italia dei salumi* [Италия и нейните колбасарски изделия] (2003 г.) на Touring Club Italiano; *L'Atlante dei prodotti tipici - I salumi* [Атлас на типичните продукти — колбасарски изделия] (1989 г.), публикуван от INSOR (Национален институт по социология на селскостопанските райони); *L'Italia del Gambero Rosso* [Италия на Gambero Rosso] (2007 г.) и *I Grandi Salumi del Gambero Rosso* [Знаменитите колбасарски изделия на Gambero Rosso] (2013 г.); Изданията на Slow Food *Il Buon Paese* [Страната на добрата храна] (1994 г.), *Dizionario delle cucine regionali italiane* [Речник на италианските регионални кухни] (2008 г.) и *L'Atlante dei prodotti italiani* [Атлас на италианските продукти] (2012 г.); *Enciclopedia Garzanti della Cucina* [Кулинарна енциклопедия Garzanti] (2010 г.); *1000 sapori da gustare nella vita* [1000 вкуса, които всеки трябва да опита в живота] (2000 г.); *Gli Itinerari del Corriere della Sera. Il Trentino* [Маршрутите на Corriere della Sera — Трентино] (2007 г.) и справочникът на списание Espresso, озаглавен *I salumi d'Italia* [Италиански колбасарски изделия] (2017 г.). От посочените публикации, както и от постоянните свидетелства в пресата, по радиото и телевизията, става ясно, че производството на „Carne Salada del Trentino“ вече не е обвързано с необходимостта от консервиране на месото, а по-скоро със съзнателния избор да се предложи на потребителите отличен продукт с дългогодишна история. Също така е от значение, че „Carne Salada del Trentino“ е продуктът, който има най-голям потенциал за растеж сред колбасарските изделия от Тренто, за което свидетелства проучване на Търговската камара на Тренто.

Фактор за репутацията на продукта е постоянното му присъствие в ястия на местните ресторанти, благодарение на което много туристи получават непосредствена възможност да оценят неговото качество и характеристики.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335