C/2025/2997

4.6.2025

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2025/2997)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Carne Salada del Trentino“

EU č.: PGI-IT-03201

Odesláno dne 7. března 2024

1. **Název (názvy) CHZO**

„Carne Salada del Trentino“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.2 Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

Kód kombinované nomenklatury

— 16 – PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB, KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH NEBO HMYZU

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Název „Carne Salada del Trentino“ označuje konzervovaný masný výrobek z masa skotu ve věku 18 až 48 měsíců, získaný z vrchního šálu (*fesa*), květové špičky (*punta d'anca*), spodního šálu (*sottofesa*) a válečku (*magatello*), ochucený a konzervovaný ve slaném nálevu. Jako surovina se musí vždy použít jeden sval a při propuštění ke spotřebě musí produkt mít následující vlastnosti.

Fyzikální vlastnosti:

Tvar: v případě *masa v celku* je tvar nepravidelný, podlouhlý nebo zužující se v závislosti na druhu použitého řezu, nebo většinou válcový nebo obdélníkový v případech, kdy bylo maso lisováno nebo zabaleno do střívka nebo pružné síťoviny; v případě *porcovaného masa* tvar závisí na druhu použitého řezu, většinou je válcový nebo obdélníkový v případech, kdy bylo maso lisováno nebo zabaleno do střívka nebo pružné síťoviny; v případě *masa krájeného na plátky* mají plátky pravidelný tvar, oba konce použitého kusu masa se odkrajují. U všech tří typů jsou povoleny přírodní švy.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Hmotnost: od 0,2 do 6,0 kg.

Textura: pevná, kompaktní, pružná, poměrně snadno se žvýká.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled na řezu: jednotná rubínově červená barva, která může na vnějším povrchu přecházet do tmavě červené.

Vůně: jemná, charakteristická.

Chuť: mírně výrazná, chuť vyzrálého masa.

Aroma: jemně kořeněné.

Chemické vlastnosti: *vlhkost* max. 73,50 %; *bílkoviny*: min. 20,50 %; *chlorid sodný*: max. 4,0 %; tuk: max. 7 %; pH: min. 4,6.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Použití krmiva nepodléhá žádným podmínkám pro jakost.

„Carne Salada del Trentino“ se získává výhradně z těchto svalů z vykostěných kýt skotu ve věku 18 až 48 měsíců: z vrchního šálu (*fesa*), květové špičky (*punta d'anca*), spodního šálu (*sottofesa*) a válečku (*magatello*).

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Ořezávání. Výše uvedené části svalu se oříznou odstraněním viditelného tuku, vnitrosvalového tuku a vnějších šlach. Maso se přitom nesmí naříznout, protože tím by se narušilo jednotné solení a celistvost produktu.

Solení a zrání. Maso se solí ve speciálních nádobách z nerezu či jiného potravinářského materiálu při teplotách od 0 °C do +7 °C. Maso se ručně či mechanicky polévá směsí soli, černého pepře a česneku; slaný nálev se v závislosti na váze čerstvého masa připravuje v tomto poměru: sůl (chlorid sodný) 2,0 % – 2,8 %; černý pepř 0,1 % – 1,0 %; česnek 0,1 % – 1,0 %. Je zakázáno vstřikovat slaný nálev do svaloviny mechanickými metodami. Během této produkční fáze lze přidat jednu nebo více z dalších přísad, a to maximálně do 1 % hmotnosti čerstvého masa: bobkový list, rozmarýn, jalovec, muškátový oříšek, anýz a šalvěj. Použití dextrózy a/nebo sacharózy je povoleno do maximální výše 0,60 % hmotnosti masa na začátku zpracování. Není povoleno používat barviva nebo přísady obsahující lepek nebo alergeny. Působení soli stimuluje uvolňování tekutiny přirozeně přítomné v tkáních masa, což vede k vytvoření vodného roztoku. Ten se uvnitř nádob postupně hromadí a pronikají do něj aromata z dochucovacích přísad, které byly přidány během nasolování (dále jen „slaný nálev“). Absorpce do svalových vláken je tak snazší. Zrání by mělo trvat nejméně 15 dnů od nasolování. Maso se smí v nádobách stlačit, hníst a přemisťovat z jedné nádoby do druhé. Tyto činnosti mohou být prováděny ručně nebo pomocí mechanických nástrojů.

Balení. Po vyzrání je povoleno zabalit kusy masa do střívka nebo pružné síťky, aby byl výsledný tvar pravidelný a podobal se válci nebo byl pravoúhlý.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

–

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Produkt „Carne Salada del Trentino“ může být uváděn na trh v celku, porcovaný nebo krájený na plátky. Na obalu musí být jako označení zřetelně a čitelně uveden nápis „Carne Salada del Trentino“, prvky vyžadované unijními a vnitrostátními předpisy a níže uvedené logo. To tvoří svislý nepravidelný obdélník se třemi zaoblenými rohy a jedním rohem pravoúhlým. Na vnitřní straně je stylizovaná zkratka „CS“, obrys hlavy dospělého jedince hovězího dobytka (ten představuje výchozí surovinu produktu) a obrys horských vrcholů (odkaz na krajinu Trentina). Pod obrysem hor je uvedený výraz „Carne Salada del Trentino“ a zkratka „IGP“ (CHZO), a to bezpatkovým písmem „Montserrat“, tučnými tiskacími písmeny, s mezerami velikosti 100. Zkratka „IGP“ je světlejší a použije se obvyklá téhož typu písma. Kolorimetrické údaje vnějšího okraje, stylizovaná zkratka „CS“, obrys dospělého jedince hovězího dobytka a obrysy vrcholů hor jsou tyto: CMYK: 100 | 85 | 0 | 30; PANTONE: 2147C; RGB: 0 | 38 | 119; HEX: #002677. Zbývající část loga má bílou barvu. Logo může být rovněž zobrazeno černobíle.



Na etiketě, v obchodní úpravě a v reklamě na produkt „Carne Salada del Trentino“: se nesmí doplňovat jakýkoliv jiný popis produktu, který není výslovně stanoven; je povoleno používat obchodní/podnikové názvy a obchodní značky, pokud nemají pochvalný charakter a pokud nejsou takové povahy, aby uváděly spotřebitele v omyl nebo zvýraznily vlastnosti, které musí mít produkt v každém případě, jak vyžaduje specifikace produktu; se nesmí spojovat název produktu s obrázky nebo výrazy, které připomínají konkrétní území v oblasti produkce; v souladu s platnými právními předpisy je však povoleno používat pravdivé a ověřitelné odkazy, včetně ilustrace historie produktu a/nebo výrobce, pokud nejsou v rozporu s účelem a obsahem této specifikace produktu; používání kolektivních nebo certifikačních známek přijatých úředními subjekty je povoleno.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Produkt „Carne Salada del Trentino“ se produkuje a balí v oblasti, která zahrnuje celé správní území autonomní provincie Trento s výjimkou obcí Castello Tesino, Cinte Tesino a Pieve Tesino.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Souvislost se zeměpisnou oblastí spočívá zejména na pověsti produktu. Ta vychází především ze specifické environmentální situace, protože hovězí maso v této oblasti vždy představovalo základ stravy místních obyvatel právě kvůli přírodním podmínkám. Většinu území tvoří horská krajina s množstvím luk a pastvin. Proto se zde chovala hospodářská zvířata a rozšířila masná výroba. Spotřebu konzervovaného masa navíc podporoval jeden nezvyklý lokální obyčej. Minimálně od 18. století – ačkoli starší dokumenty naznačují, že jde o tradici staršího data – byli všichni cizinci, kteří oblastí Trentina procházeli s hospodářskými zvířaty, povinni porážet a prodávat veřejnosti pětinu přepravovaných zvířat (viz Bertoluzza, *Statuto di Trento, libro II de' Sindici del 1714*, kapitola 8 (Stanovy Trenta, II. kniha starostů z roku 1714). Z historického hlediska je nutnost najít odbytiště pro velké množství masa v určitých obdobích a nutnost zajistit nepřetržité, celoroční zásobování obyvatelstva původním důvodem toho, že se tradiční zpracovávání a uchovávání masa – například jako v případě „Carne Salada del Trentino“ – zachovalo. Tyto tradice pochází již ze starověkého Říma (Columella, *De re rustica*, XII, 55), avšak jinde se od nich téměř zcela upustilo. V oblasti Trentina se tento způsob konzervace masa zachoval také díky povětrnostním podmínkám a klimatu. Vlhký jižní vítr proudící od Jadranu na východ a od jezera Lago di Garda na západ (proslulý vítr *Òra*) totiž přirozeně udržují v oblasti vlhkost, což vytváří optimální podmínky pro produkci slaného nálevu a zrání. Kromě historických a přírodních faktorů se za rozhodující považují i lidské faktory. Zeměpisná oblast se úzce specializuje na produkci zpracovaného masa a může se pyšnit 27 gastronomickými specialitami, což svědčí

o tom, že i místní odborné dovednosti jsou na vynikající úrovni. Toto kulturní pozadí je také základem proslulého know-how, které se používá při produkci „Carne Salada del Trentino“. Soubor znalostí a zkušeností – od schopnosti vybrat nejvhodnější kusy masa a přísady pro správné konzervování produktu – se předával z generace na generaci, což vedlo ke zvláštnímu zdokonalení používaných technik.

Výsledné „Carne Salada del Trentino“ vděčí za své kvality propojení přírodních a lidských faktorů. V současnosti neexistují žádné potenciálně srovnatelné produkty, jedná se o téměř jedinečný gastronomický fenomén s různými obecně uznávanými vlastnostmi: maso je velmi libové, jemně aromatické, s chutí vyzrálého masa, jemnou a jedinečnou vůní, mírně kořeněným aromatem, vysokým obsahem bílkovin, snadno se žvýká.

Díky těmto vlastnostem se produkt „Carne Salada del Trentino“ těší stále lepší pověsti. Původně se produkt konzumoval pouze v oblasti Trentina. Ve známost za hranicemi zeměpisné oblasti vešel již před staletími, ačkoliv se jednalo o pochoutku vyhrazenou pouze vyšší společenské třídě, jak vyplývá ze dvou rukopisů ze šlechtického prostředí z 15. a 16. století. Autorem prvního rukopisu *De arte coquinaria* je Maestro de' Rossi a v kopii nalezené v obci Riva del Garda se popisuje způsob přípravy *carbonata di carne salata*. Druhý rukopis je anonymní pojednání *De Cucuina* a uvádí recept na *Coch di Carne Salada del Trentino*. Na přelomu 19. a 20. století se o známost „Carne Salada del Trentino“ zasloužily dvě nadšené milovnice dobrého jídla, když této specialitě udělily ve svých úspěšných kuchařkách výsadní postavení a zvýšily tak její popularitu nejen ze společenského, ale i zeměpisného hlediska v Itálii a v zemích habsburské monarchie. První autorkou byla Caterina Prato. Její publikace *Manuale di cucina* (Kuchařská příručka) vyšla v němčině v roce 1858, od roku 1892 byla rovněž několikrát vydána v italštině a těšila se velké popularitě. Druhou autorkou byla Giulia Turco Lazzari a v roce 1904 napsala významnou a objemnou příručku uchařku *Il Piccolo Focolare* (1908), která byla později vydána ve shrnuté podobě pro všeobecné použití ve formě knihy receptů, která se velmi rozšířila.

Produkt „Carne Salada del Trentino“ se však proslavil především ve druhé polovině 20. století. Od té doby nebyly vydány žádné publikace o typických produktech nebo tradičních pokrmech, ani žádný turistický či gastronomický průvodce (ať už prodávaný regionálně nebo celostátně), který by od prvního vydání nezmiňoval „Carne Salada del Trentino“ jako jeden z nejtypičtějších projevů místní kultury jídla. Mezi nejdůležitější a nejrozšířenější z těchto publikací patří: *Guida gastronomica d'Italia* (Gastronomický průvodce Itálií) (1969) a *L'Italia dei salumi* (Italské uzeniny) (2003), dále *L'Atlante dei prodotti tipici - I salumi* (Atlas typických produktů – uzeniny) (1989) vydaný institutem pro sociologii venkova INSOR, *L'Italia del Gambero Rosso* (Průvodce Gambero Rosso) (2007) a *I Grandi Salumi del Gambero Rosso* (Průvodce Gambero Rosso – italské uzeniny) (2013), publikace *Il Buon Paese* (Země dobrého jídla) (1994), *Dizionario delle cucine regionali italiane* (Slovník italské regionální kuchyně) (2008) a *L'Atlante dei prodotti italiani* (Atlas italských produktů) (2012), *Enciclopedia Garzanti della Cucina* (Kuchařská encyklopedie Garzanti) (2010), *1000 sapori da gustare nella vita* (1000 chutí, které byste měli znát) (2000), *Gli Itinerari del Corriere della Sera. Il Trentino* (Průvodce od Corriere della Sera, oblast Trentino) (2007) a průvodce časopisu Espresso *I salumi d'Italia* (Italské uzeniny) (2017). Jak vyplývá nejenom z těchto publikací, ale též ze soustavných svědectví v tisku, rozhlase i televizi, je zřejmé, že produkt „Carne Salada del Trentino“ se již nevyrábí z potřeby uchovávat maso, ale spíše se jedná o záměrnou volbu nabídnout veřejnosti vynikající produkt s dlouhou historií. Je rovněž příznačné, že podle výzkumu obchodní komory v Trentu je produkt „Carne Salada del Trentino“ produktem, který má z uzenářských výrobků oblasti Trentina největší potenciál růstu.

Pověst této pochoutky navíc umocňuje její neustálá přítomnost v lokálních restauracích – turisté se s ní tak mohou přímo seznámit a ocenit její kvalitu a vlastnosti.

Odkaz na zveřejnění specifikace

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