C/2025/2997

4.6.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/2997)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Carne Salada del Trentino«

EU-nr.: PGI-IT-03201

Sendt den 7. marts 2024

1. **Betegnelse på BGB**

»Carne Salada del Trentino«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.2. Kødprodukter (opvarmet, saltet, røget m.m.)

Kode i den kombinerede nomenklatur

— 16 — TILBEREDTE VARER AF KØD, FISK, KREBSDYR, BLØDDYR ELLER ANDRE HVIRVELLØSE VANDDYR ELLER INSEKTER

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Betegnelsen »Carne Salada del Trentino« betegner et saltet kødprodukt, der er fremstillet af kød fra kødkvæg på mellem 18 og 48 måneder, og som stammer fra udskæringer af inderlår [*fesa*], filet af yderlår [*punta d'anca*], yderlår [*sottofesa*] og filet af lårkød [*magatello*], der er aromatiseret og saltet i saltlage. Produktet, som altid skal stamme fra en enkelt muskelfascikel, skal have følgende egenskaber, når det overgår til forbrug.

Fysiske egenskaber

Form: Hvis det er *helt*: uregelmæssigt, aflangt eller tilspidset, afhængigt af den anvendte udskæringstype, eller generelt cylindrisk eller rektangulært, hvis kødet er blevet presset og/eller pakket ind i tarm eller elastisk net. Hvis det er udskåret i *portioner*: varierer, afhængigt af hvordan kødet er udskåret, eller generelt cylindrisk eller rektangulært, hvis kødportionen er blevet presset og/eller pakket ind i tarm eller elastisk net. Hvis det er *skåret i skiver*: regelmæssige skiver, hvor begge ender af den anvendte udskæring skal fjernes. Den mulige tilstedeværelse af naturlige vævsskillesteder i kødet er tilladt i hver af de tre typer.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vægt: 0,2-6,0 kg

Konsistens: fast, kompakt, ikke slattent, moderat let at tygge.

Organoleptiske kendetegn

Udseende ved udskæring: ensartet rubinrød farve, der kan skifte til mørkerød på ydersiden

Duft: delikat, karakteristisk

Smag: moderat smagfuld, smag af modent kød

Aroma: let krydret.

Kemiske egenskaber: fugtighed: højst 73,50 %, *proteinindhold:* min. 20,50 %, *natriumchlorid:* maks. 4,0 %, fedt: maks. 7 %, pH-værdi: min. 4,6.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Anvendelsen af foder er ikke underlagt nogen kvalitetsbetingelser.

»Carne Salada del Trentino« stammer udelukkende fra følgende muskelmasser fra udbenede ben fra kvæg, der er mellem 18 og 48 måneder gamle: inderlår [*fesa*], filet af yderlår [*punta d'anca*], yderlår [*sottofesa*] og filet af lårkød [*magatello*].

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Afpudsning. Ovennævnte muskelmasse afpudses ved at fjerne synligt fedt, intramuskulært fedt og ydre sener, idet det sikres, at der ikke foretages indsnit, for ikke at bringe hverken saltningens ensartethed eller produktets homogenitet i fare.

Saltning og modning. Saltning finder sted i særlige beholdere af rustfrit stål eller andet materiale, der er egnet til fødevarebrug, ved temperaturer fra 0 °C til +7 °C. Muskelmassen drysses manuelt eller ved hjælp af en mekanisk dispenser med en blanding af salt, sort peber og hvidløg, der anvendes i følgende mængder i forhold til vægten af fersk kød: salt (natriumchlorid) 2,0-2,8 %, sort peber 0,1-1,0 %, hvidløg 0,1-1,0 %. Det er forbudt at injicere saltlage i muskelfibrene ved hjælp af mekaniske metoder. I denne fase kan der tilsættes en eller flere af følgende ingredienser, dog højst 1 % af det ferske køds vægt: laurbær, rosmarin, enebær, muskatnød, anis og salvie. Det er tilladt at anvende dextrose og/eller saccharose op til højst 0,60 % af kødets vægt ved behandlingens begyndelse. Det er ikke tilladt at anvende farvestoffer eller ingredienser, der indeholder gluten og/eller allergener. Saltets virkning stimulerer frigivelsen af den væske, der naturligt er til stede i kødvævet, hvilket resulterer i dannelsen af en vandig opløsning, som efterhånden som den akkumuleres i beholderne, bliver imprægneret med de aromaer, der stammer fra de ingredienser, som tilsættes under saltningen (»saltlagen«), hvilket letter dens optagelse i muskelfibrene. I modningsfasen, som skal vare mindst 15 dage fra saltningsprocessen, er det tilladt at presse kødet i beholderne samt massere kødet og flytte det fra én beholder til en anden. Sådanne operationer kan udføres manuelt eller ved hjælp af mekanisk udstyr.

Pakning: Når modningen er afsluttet, er det tilladt at pakke kødstykkerne i tarme eller elastiske net for at give dem en regelmæssig form, der tenderer mod at være cylindrisk eller rektangulær.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

–

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

»Carne Salada del Trentino« kan markedsføres helt, i portioner eller i skiver. Etiketten skal på emballagen være forsynet med ordene »Carne Salada del Trentino« og de elementer, der kræves i henhold til EU-reglerne og de nationale regler, ud over det logo, der er gengivet nedenfor, og som består af et lodret omrids på en uregelmæssig rektangulær bund med tre runde hjørner og ét kvadratisk hjørne. Inde i omridset er forkortelsen »CS« illustreret med gestikulerende streger, omridset af et voksent kvæghoved (som repræsenterer den råvare, produktet er fremstillet af) og et omrids af bjergtoppe (en henvisning til Trentinos landskab). Sidstnævnte danner baggrund for ordene »Carne Salada del Trentino« og forkortelsen »IGP« [BGB], for hvilke skrifttypen »Montserrat« sans-serif anvendes med store bogstaver i varianten »ekstra fed« med en spatiering på 100, mens bogstaverne »IGP« er mere lette, og her anvendes den »almindelige« variant af samme skrifttype. De kolorimetriske data for det ydre omrids, »CS«-forkortelsen illustreret med gestikulerende streger, omridset af det voksne kvæghoved og omridset af bjergtoppe er følgende: CMYK: 100 | 85 | 0 | 30, PANTONE: 2147C, RGB: 0 | 38 | 119, HEX: #002677. Det resterende område er hvidt. Logoet kan også vises i sort/hvid.



På etiketten, i præsentationen og i reklamen for »Carne Salada del Trentino«: Der må ikke anføres andre produktoplysninger end de udtrykkeligt tilladte. Det er tilladt at anvende firmanavne og handelsnavne, medmindre de er anprisende, og forudsat at de ikke er af en sådan art, at de vildleder forbrugeren eller fremhæver egenskaber, som produktet under alle omstændigheder skal besidde, således som det kræves i varespecifikationen. Det er forbudt at knytte produktets navn til billeder eller udtryk, der minder om bestemte områder inden for produktionsområdet. Det er dog tilladt i overensstemmelse med gældende lovgivning at anvende sandfærdige og verificerbare referencer, herunder en illustration af produktets og/eller producentens historie, forudsat at de ikke strider mod formålene med og indholdet af denne varespecifikation. Det er tilladt at anvende kollektive mærker eller certificeringsmærker, der er vedtaget af officielle organer.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Produktions- og emballeringsområdet for »Carne Salada del Trentino« omfatter hele det administrative område i den selvstyrende provins Trento med undtagelse af kommunerne Castello Tesino, Cinte Tesino og Pieve Tesino.

5. Tilknytning til det geografiske område

Tilknytningen til det geografiske område er hovedsagelig baseret på produktets omdømme. Dette skyldes primært en særlig miljømæssig situation, som har haft stor indflydelse på, at oksekød altid har været kostgrundlaget for Trentinos befolkning. De mange enge og græsgange, der er knyttet til områdets overvejende bjergrige landskab, gav mulighed for at opdrætte husdyr og dermed skabe en betydelig lokal kødproduktion. Desuden blev denne type forbrug styrket over en lang periode på grund af eksistensen af en usædvanlig lokal regel. I hvert fald siden det 18. århundrede – selv om ældre dokumenter tyder på, at det var en tidligere skik – har alle »udlændinge«, der passerede gennem Trentino med husdyr, været forpligtet til at slagte og sælge en femtedel af de transporterede dyr til offentligheden (se Bertoluzza, *Statuto di Trento, libro II de' Sindici del 1714* [Statut for Trento, bog II om borgmestrene i 1714], kapitel 8). Historisk set var behovet for at afsætte en overflod af kød på markedet, som var koncentreret i visse perioder, og behovet for at sikre en kontinuerlig forsyning til befolkningen hele året årsagen til bevarelsen af en traditionel forarbejdnings- og konserveringspraksis såsom »Carne Salada del Trentino«, der går tilbage til det gamle Rom (Columella, De re rustica, XII, 55), men som næsten helt er blevet opgivet andre steder. Grunden til, at den er blevet bevaret i Trentino, skyldes også områdets meteorologiske og klimatiske situation, for så vidt som de fugtige sydlige vinde, der blæser fra Adriaterhavet mod øst og fra Gardasøen mod vest (den berømte Òra-vind), naturligt opretholder disse fugtige forhold, som giver mulighed for saltlageproduktion og en optimal modningsproces. Ud

over de historiske og naturlige faktorer synes menneskelige faktorer også at være afgørende. Området er højt specialiseret inden for produktion af forarbejdet kød, mens dets 27 gastronomiske specialiteter viser, at det faglige niveau er lige så højt. Denne kulturelle baggrund ligger også til grund for berømmelsen af den »knowhow«, der indgår i produktionen af »Carne Salada del Trentino«, en samling af viden og erfaring, der er udviklet fra generation til generation – lige fra evnen til at vælge de bedst egnede kødudskæringer og ingredienser til at modne produktet korrekt – og som har ført til en særlig forfinelse af de teknikker, der anvendes.

»Carne Salada del Trentino« er således udsprunget i dette miljø fra kombinationen af naturlige og menneskelige faktorer. I dag findes der ingen potentielt sammenlignelige produkter, og det er således et næsten enestående gastronomisk fænomen med nogle bredt anerkendte karakteristika: markant magerhed, moderat smagfuld, smag af modent kød, delikat og karakteristisk duft, let krydret aroma, højt proteinindhold og let at tygge.

På grundlag af disse karakteristika har »Carne Salada del Trentino« kunnet nyde et voksende omdømme. Selvom distributionen af produktet oprindeligt var begrænset til Trentino, krydsede kendskabet til det grænserne for dette geografiske område for århundreder siden, omend det var begrænset til overklassen, som det fremgår af to manuskripter skrevet i adelige omgivelser i henholdsvis det 15. og 16. århundrede: *De arte coquinaria* af Maestro de' Rossi, hvoraf en kopi blev genopdaget i Riva del Garda, som beskriver tilberedningsmetoden for *carbonata di carne salata*, og den anonyme *De Cucuina*, som indeholder opskriften på *Coch di Carne Salada del Trentino*. To kvinder med smag og passion for god mad, der var aktive i slutningen af det 19. og begyndelsen af det 20. århundrede, bør krediteres for at have givet »Carne Salada del Trentino« en fremtrædende plads i deres succesrige opskriftsbøger og for at have bidraget til dens mere udbredte popularitet i både social og geografisk henseende (Italien og landene i det habsburgske imperium). De to forfattere er: Caterina Prato, hvis *Manuale di cucina* [Håndbog i madlavning], der blev udgivet i 1858 på tysk, også blev genoptrykt flere gange på italiensk fra 1892 med stor succes, og Giulia Turco Lazzari, som i 1904 skrev en vigtig og omfangsrig *Manuale di Cucina* [Håndbog i madlavning], der senere blev sammenfattet til populær brug i en mere komprimeret opskriftsbog, der blev meget udbredt, med titlen *Il Piccolo Focolare* (1908) [Det lille ildsted].

Det er dog hovedsagelig fra midten af det 20. århundrede og fremefter, at produktets omdømme voksede betydeligt. Siden da har der faktisk ikke været nogen publikationer om typiske produkter eller traditionelle retter eller nogen turistguide eller gastronomisk guide, hverken lokalt eller nationalt, som ikke lige fra første udgave har nævnt »Carne Salada del Trentino« som et af de mest typiske udtryk for områdets madkultur. Blandt de vigtigste og mest udbredte er: Touring Club Italianos *Guida gastronomica d'Italia* (1969) [Gastronomisk Guide til Italien] og *L'Italia dei salumi* (2003) [Italien og dets Charcuteri], *L'Atlante dei prodotti tipici – I salumi* (1989) [Atlas over typiske produkter – Charcuteri] udgivet af INSOR (Nationalt Institut for Sociologi i Landdistrikterne), *L'Italia del Gambero Rosso* (2007) [Gambero Rossos Italien] og *I Grandi Salumi del Gambero Rosso* (2013) [Gambero Rossos store charcuteri], Slow Foods *Il Buon Paese* (1994) [Landet med den gode mad], *Dizionario delle cucine regionali italiane* (2008) [Ordbog over italienske regionale køkkener] og *L'Atlante dei prodotti italiani* [Atlas over italienske produkter] (2012), *Enciclopedia Garzanti della Cucina* (2010) [Garzantis kulinariske encyklopædi], *1000 sapori da gustare nella vita* (2000) [1000 smagsoplevelser, som alle bør smage i livet], *Gli Itinerari del Corriere della Sera. Il Trentino* [Corriere della Sera rejseplaner. Trentino] (2007) samt Espresso-tidsskriftets guide *I salumi d'Italia* (2017) [Italiensk charcuteri]. Det fremgår tydeligt af disse publikationer samt af de løbende udtalelser i pressen og på radio og TV, at »Carne Salada del Trentino« ikke længere produceres ud fra et behov for at konservere kød, men at det snarere er et bevidst valg at tilbyde offentligheden et fremragende produkt med en lang historie bag sig. Det er også væsentligt, at »Carne Salada del Trentino« ifølge en undersøgelse foretaget af handelskammeret i Trento er det produkt, der har det største vækstpotentiale blandt charcuteriprodukter fra Trentino.

Desuden styrkes rettens omdømme af dens konstante tilstedeværelse på lokale restauranter, hvilket giver mange turister mulighed for direkte at sætte pris på dens kvalitet og egenskaber.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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