C/2025/2997

4.6.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/2997)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Carne Salada del Trentino“

EU-Nr.: PGI-IT-03201

Übermittelt am 7. März 2024

1. **Name(n) der g.g.A.**

„Carne Salada del Trentino“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

Code der Kombinierten Nomenklatur

— 16 — ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN, ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN ODER VON INSEKTEN

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Erzeugnis mit der g.g.A. „Carne Salada del Trentino“ ist ein gepökeltes Fleischerzeugnis, das aus Fleisch aus der Oberschale (*fesa*), Hüftspitze (*punta d'anca*), Unterschale (*sottofesa*) und Seemerrolle (*magatello*) von zwischen 18 und 48 Monate alten Rindern hergestellt und in Salzlake aromatisiert und gepökelt wird. Das Erzeugnis muss stets aus einem einzigen Muskelfaserbündel gewonnen werden und beim Inverkehrbringen folgende Merkmale aufweisen:

Physikalische Eigenschaften

Form: *im Ganzen*: unregelmäßig, länglich oder kegelförmig, je nach Art des Teilstücks, oder weitgehend zylindrisch oder rechteckig, wenn das Fleisch in eine Tierdarmhülle oder in ein elastisches Netz gepresst und/oder verpackt wurde; *portioniert*: variiert je nachdem, wie das Fleisch geschnitten wurde, oder weitgehend zylindrisch oder rechteckig, wenn die Fleischportion in eine Tierdarmhülle oder in ein elastisches Netz gepresst und/oder verpackt wurde; *vorgeschnitten*: regelmäßige Scheiben, wobei beide Enden des Teilstücks weggelassen werden. Das Vorhandensein natürlicher Nähte ist bei allen drei Formen zulässig.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Gewicht: zwischen 0,2 und 6,0 kg;

Konsistenz: fest, kompakt, nicht schlaff, mit einer gewissen Bissfestigkeit.

Organoleptische Merkmale

Aussehen beim Anschnitt: gleichmäßige rubinrote Farbe, die sich auf der Außenfläche zu Dunkelrot ändern kann;

Geruch: dezent, charakteristisch;

Geschmack: mäßig aromatisch mit einem Geschmack nach gereiftem Fleisch;

Aroma: leicht würzig.

Chemische Merkmale: *Feuchtigkeit*: höchstens 73,50 %; *Eiweiß*: mindestens 20,50 %; *Natriumchlorid*: höchstens 4,0 %; *Fett*: höchstens 7 %; *pH-Wert*: mindestens 4,6.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die Verwendung von Futtermitteln unterliegt keinen Qualitätsbedingungen.

„Carne Salada del Trentino“ wird ausschließlich aus folgendem Muskelfleisch erzeugt, die den entbeinten Keulen von zwischen 18 und 48 Monate alten Rindern entnommen wurden: Oberschale (*fesa*), Hüftspitze (*punta d'anca*), Unterschale (*sottofesa*) und Seemerrolle (*magatello*).

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Zuschnitt: Das genannte Muskelfleisch wird zugeschnitten, indem sichtbares Fett, intramuskuläres Fett und äußere Sehnen entfernt werden, wobei darauf zu achten ist, dass keine Einschnitte erfolgen, um eine gleichmäßige Verteilung des Salzes sowie die Homogenität des Erzeugnisses zu gewährleisten.

Salzen und Pökeln: Das Salzen erfolgt in speziellen Behältnissen aus Edelstahl oder anderem lebensmittelechtem Material bei Temperaturen zwischen 0 °C und + 7 °C. Das Muskelfleisch wird von Hand oder anhand eines mechanischen Spenders mit einer Mischung aus Salz, schwarzem Pfeffer und Knoblauch bestreut, die im Verhältnis zum Gewicht des frischen Fleisches in folgenden Mengen verwendet wird: Salz (Natriumchlorid) 2,0 %-2,8 %; schwarzer Pfeffer 0,1 %-1,0 %; Knoblauch 0,1 %-1,0 %. Die Salzlake darf nicht mechanisch in die Muskelfasern eingespritzt werden. In dieser Phase können eine oder mehrere der folgenden Zutaten hinzugefügt werden (bis zu maximal 1 % des Gewichts des frischen Fleisches): Lorbeer, Rosmarin, Wacholderbeeren, Muskat, Anis und Salbei. Zu Beginn der Behandlung dürfen Dextrose und/oder Saccharose bis zu maximal 0,60 % des Gewichts des Fleisches verwendet werden. Farbstoffe oder Zutaten, die Gluten und/oder Allergene enthalten, dürfen nicht verwendet werden. Durch das Salz wird die im Gewebe des Fleisches natürlich vorhandene Flüssigkeit freigesetzt, wodurch sich eine wässrige Lösung bildet, die sich nach und nach in den Behältnissen sammelt und die Aromen der beim Salzen zugesetzten Zutaten aufnimmt (die „Salzlake“). So wird die Aufnahme der Aromen durch die Muskelfasern erleichtert. Während des Pökelns, das ab dem Salzen mindestens 15 Tage dauern sollte, ist es zulässig, das Fleisch in Behältnisse zu pressen sowie das Fleisch zu massieren und von einem Behältnis in ein anderes zu geben. Diese Arbeiten können von Hand oder mit mechanischen Geräten durchgeführt werden.

Verpackung: Wenn das Pökeln abgeschlossen ist, dürfen die Fleischstücke in Tierdarmhüllen oder elastische Netze verpackt werden, um ihnen eine regelmäßige, eher zylindrische oder rechteckige Form zu verleihen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

„Carne Salada del Trentino“ kann im Ganzen, in Portionen oder in Scheiben vermarktet werden. Auf der Verpackung muss das Etikett in klarer und lesbarer Schrift die Angabe „Carne Salada del Trentino“ und die nach den EU- und nationalen Vorschriften vorgeschriebenen Elemente aufweisen, und zwar zusätzlich zu dem unten abgebildeten Logo, das aus einem vertikalen Umriss auf einer unregelmäßigen rechteckigen Grundfläche mit drei abgerundeten Ecken und einer quadratischen Ecke besteht. Im Inneren befindet sich die in schwungvollen Strichen dargestellte Abkürzung „CS“, der Umriss eines Kopfes von einem ausgewachsenen Rind (der den Rohstoff darstellt, aus dem das Erzeugnis hergestellt wird) und der Umriss einer Gipfellandschaft (als Verweis auf die Landschaft des Trentino). Letztere wiederum dient als Hintergrund für die Worte „Carne Salada del Trentino“, die in der serifenlosen Schriftart „Montserrat“ in Großbuchstaben in der Ausführung „extrafett“ mit einer Laufweite von 100 dargestellt sind, und für die Buchstaben „IGP“ (g.g.A.), die schlanker und in der „regulären“ Ausführung derselben Schriftart abgebildet sind. Die kolorimetrischen Daten des äußeren Umrisses, der Abkürzung „CS“ in schwungvollen Strichen, des Umrisses des Kopfes eines ausgewachsenen Rinds und des Umrisses der Bergspitzen lauten wie folgt: CMYK: 100 | 85 | 0 | 30; PANTONE: 2147C; RGB: 0 | 38 | 119; HEX: #002677. Die verbleibende Fläche ist weiß. Das Logo kann auch in schwarz-weißer Ausführung dargestellt werden.



Auf dem Etikett, im Rahmen der Aufmachung und in der Werbung für „Carne Salada del Trentino“ sind Hinweise auf hier nicht ausdrücklich vorgesehene Merkmale unzulässig. Die Verwendung von Firmen-/Unternehmens- und Markennamen ist zulässig, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben, den Verbraucher nicht in die Irre führen oder Merkmale hervorheben, die das Erzeugnis gemäß der Produktspezifikation sowieso aufweisen muss. Es ist untersagt, den Namen des Erzeugnisses mit Bildern oder Begriffen in Verbindung zu bringen, die auf bestimmte Gebiete innerhalb des Erzeugungsgebiets verweisen. Im Einklang mit den geltenden Rechtsvorschriften ist es jedoch zulässig, wahrheitsgetreue und überprüfbare Angaben zu verwenden, einschließlich einer Darstellung der Geschichte des Erzeugnisses und/oder des Erzeugers, sofern sie nicht im Widerspruch zu Zweck und Inhalt der vorliegenden Produktspezifikation stehen. Die Verwendung von Kollektiv- oder Gewährleistungsmarken, die von amtlichen Stellen angenommen wurden, ist zulässig.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet, in dem „Carne Salada del Trentino“ erzeugt und verpackt wird, umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Autonomen Provinz Trient mit Ausnahme der Gemeinden Castello Tesino, Cinte Tesino und Pieve Tesino.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet beruht im Wesentlichen auf dem Ansehen des Erzeugnisses. Dies ist in erster Linie auf eine besondere Umgebungssituation zurückzuführen, die einen erheblichen Einfluss darauf hatte, dass Rindfleisch für die Bevölkerung des Trentino seit jeher die Ernährungsgrundlage war. Der Reichtum an Wiesen und Weideland im Zusammenhang mit der überwiegend gebirgigen Landschaft des Gebiets begünstigte die Viehzucht, was zu einer bedeutenden einheimischen Fleischerzeugung führte. Darüber hinaus wurde diese Art der Ernährung über einen langen Zeitraum hinweg durch eine ungewöhnliche lokale Regelung gefördert. Mindestens seit dem 18. Jahrhundert – wobei ältere Dokumente darauf hindeuten, dass dieser Brauch noch älter ist – waren alle „Fremden“, die das Trentino mit Vieh durchquerten, verpflichtet, ein Fünftel der von ihnen transportierten Tiere zu schlachten und an die Öffentlichkeit zu verkaufen (vgl. Bertoluzza, „Statuto di Trento, libro II de' Sindici del 1714“ [Satzung von Trento, II. Buch der Bürgermeister von 1714], Kapitel 8). Historisch gesehen war die Notwendigkeit, eine Absatzmöglichkeit für den auf bestimmte Zeiträume konzentrierten Überfluss an Fleisch zu schaffen und zugleich eine kontinuierliche Versorgung der Bevölkerung über das Jahr hinweg sicherzustellen, der Ursprung für den Fortbestand eines traditionellen Verarbeitungs- und Konservierungsverfahrens wie das von „Carne Salada del Trentino“. Dieses Verfahren geht auf das Alte Rom zurück (Columella, „De re rustica“, XII, 55), wurde jedoch andernorts fast vollständig aufgegeben. Die Aufrechterhaltung dieser Tradition im Trentino ist auch auf die meteorologischen und klimatischen Bedingungen des Gebiets zurückzuführen, da die feuchten Südwinde, die von

der Adria im Osten und vom Gardasee im Westen her wehen (der berühmte Òra-Wind), diese feuchten Bedingungen auf natürliche Weise erhalten, was die Salzlakenerzeugung und einen optimalen Pökelvorgang ermöglicht. Neben den historischen und natürlichen Faktoren scheinen auch menschliche Faktoren entscheidend zu sein. Das Gebiet ist im Bereich der Erzeugung von verarbeitetem Fleisch hochgradig spezialisiert und seine 27 gastronomischen Spezialitäten belegen das ebenso hohe Niveau der fachlichen Fähigkeiten im Trentino. Dieser kulturelle Hintergrund liegt auch dem Ansehen des Know-hows zugrunde, das in die Erzeugung von „Carne Salada del Trentino“ einfließt, eine Reihe von Kenntnissen und Erfahrungen, die von Generation zu Generation weiter entwickelt wurden – von der Fähigkeit, die am besten geeigneten Teilstücke und Zutaten auszuwählen bis hin zum korrekten Pökeln –, was zu einer besonderen Verfeinerung der verwendeten Techniken geführt hat.

„Carne Salada del Trentino“ ist daher aus der Kombination natürlicher und menschlicher Faktoren in dieser Umgebung entstanden. Derzeit sind keine potenziell vergleichbaren Erzeugnisse auf dem Markt erhältlich – somit handelt es sich um ein nahezu einzigartiges gastronomisches Phänomen mit einigen allgemein anerkannten Merkmalen: besonders mageres Fleisch, mäßige aromatischer Geschmack nach gereiftem Fleisch, dezenter und charakteristischer Duft, leicht würziges Aroma, hoher Proteingehalt und geringe Bissfestigkeit.

Aufgrund dieser Merkmale konnte sich „Carne Salada del Trentino“ einer wachsenden Beliebtheit erfreuen. Obwohl der Vertrieb des Erzeugnisses ursprünglich auf das Trentino beschränkt war, erlangte es bereits vor Jahrhunderten auch über die Grenzen dieses geografischen Gebiets hinweg Bekanntheit, wenn auch nur in der Oberschicht, wie aus zwei Manuskripten aus adligem Umfeld aus dem 15. bzw. 16. Jahrhundert hervorgeht: In Maestro de' Rossis Rezeptsammlung „De arte coquinaria“, von der in Riva del Garda ein Exemplar wiedergefunden wurde, wird die Zubereitung von „Carbonata di carne salata“ beschrieben, während das anonyme Werk „De Cucuina“ das Rezept für „Coch di Carne Salada del Trentino“ enthält. Zwei Frauen, die Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts ihren Geschmack und ihre Leidenschaft für gute Küche unter Beweis stellten, ist es zu verdanken, dass „Carne Salada del Trentino“ sowohl in gesellschaftlicher als auch in geografischer Hinsicht (in Italien und in den Ländern des Habsburgerreichs) an Beliebtheit gewann, da sie dem Erzeugnis in ihren erfolgreichen Rezeptbüchern viel Raum gaben. Bei den beiden Autorinnen handelte es sich um Caterina Prato, deren „Manuale di cucina“ (Küchenhandbuch) 1858 in deutscher Sprache und ab 1892 mit großem Erfolg mehrfach auf Italienisch veröffentlicht wurde, sowie um Giulia Turco Lazzari, die 1904 das bedeutende und umfangreiche „Manuale di Cucina“ (Küchenhandbuch) verfasste, das später (1908) in verkürzter Form mit dem Titel „Il Piccolo Focolare“ (Die kleine Kochstelle) einem breiteren Publikum zugänglich gemacht und sehr weit verbreitet wurde.

Eine erhebliche Mehrung des Ansehens des Erzeugnisses ließ sich jedoch vor allem ab Mitte des 20. Jahrhunderts beobachten. So wurde in ausnahmslos allen Veröffentlichungen über typische Erzeugnisse oder traditionelle Gerichte sowie Reise- oder Gastronomieführern (ganz gleich, ob sie auf lokaler oder nationaler Ebene vertrieben wurden) von der ersten Ausgabe an auf das Erzeugnis „Carne Salada del Trentino“ als eine der typischsten Ausdrucksformen der Esskultur des Gebiets verwiesen. Zu den wichtigsten und am weitesten verbreiteten gehören: „Guida gastronomica d'Italia (1969) (Gastronomieführer für Italien) und „L'Italia dei salumi“ (2003) (Italien und seine Wurstwaren) des Touring Club Italiano, „L'Atlante dei prodotti tipici – I salumi“ (1989) (Atlas typischer Erzeugnisse – Wurstwaren), veröffentlicht von INSOR (Nationales Institut für ländliche Soziologie), „L'Italia del Gambero Rosso“ (2007) (Italien aus Sicht des Weinführers „Gambero Rosso“) und „I Grandi Salumi del Gambero Rosso“ (2013) (Großartige Wurstwaren aus Sicht des Weinführers „Gambero Rosso“), „Il Buon Paese“ (1994) (Land der guten Küche), „Dizionario delle cucine regionali italiane“ (2008) (Lexikon der regionalen Küchen Italiens) und „L'Atlante dei prodotti italiani“ (2012) (Atlas der italienischen Erzeugnisse) von Slow Food, „Enciclopedia Garzanti della Cucina“ (2010) (Garzantis kulinarische Enzyklopädie), „1000 sapori da gustare nella vita“ (2000) (1000 Aromen, die jeder im Leben probieren sollte), „Gli Itinerari del Corriere della Sera. Il Trentino“ (2007) (Reiserouten der Tageszeitung „Corriere della Sera“. Das Trentino) und das Handbuch der Zeitschrift Espresso „I salumi d'Italia“ (2017) (Wurstwaren Italiens). Aus diesen Veröffentlichungen sowie aus den fortlaufenden Erfahrungsberichten in Presse, Rundfunk und Fernsehen geht hervor, dass „Carne Salada del Trentino“ nicht länger aus der Notwendigkeit heraus erzeugt wird, Fleisch haltbar zu machen, sondern dass es sich vielmehr um eine bewusste Entscheidung handelt, der Öffentlichkeit ein ausgezeichnetes Erzeugnis mit einer langen Geschichte anzubieten. Von Bedeutung ist ebenso, dass „Carne Salada del Trentino“ laut Recherchen der Handelskammer von Trient unter den Wurstwaren des Trentino das Erzeugnis mit dem größten Wachstumspotenzial ist.

Darüber hinaus wird sein Ansehen durch seine stetige Präsenz in den örtlichen Restaurants gefördert, was vielen Touristen die Möglichkeit gibt, sich direkt vor Ort von seiner Qualität und seinen besonderen Merkmalen zu überzeugen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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