C/2025/2997

4.6.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/2997)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

„Carne Salada del Trentino“

ELi nr: PGI-IT-03201

Saadetud 7.3.2024

1. **KGT nimetus(ed)**

„Carne Salada del Trentino“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

Kombineeritud nomenklatuuri kood

— 16 – TOOTED LIHAST, KALAST, VÄHKIDEST, MOLLUSKITEST VÕI MUUDEST VEESELGROOTUTEST VÕI PUTUKATEST

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Nimetusega „Carne Salada del Trentino“ tähistatakse soolatud lihatoodet, mis on valmistatud 18–48 kuu vanuste veiste maitsestatud ja soolvees hoitud sisetükkidest (*fesa*), välistükisilmadest (*punta d'anca*), välistükkidest (*sottofesa*) ja tagaosatükkidest (*magatello*). Toode, mis peab alati olema saadud ühest lihaskimbust, peab enne tarbimisse lubamist vastama järgmistele omadustele.

Füüsilised omadused

Kuju: *tervena* võib lihatükk olla olenevalt kasutatavast tükist ebakorrapärase, pikliku või koonilise kujuga või kui liha on pressitud ja/või pakendatud pakendisse või elastsesse võrku, siis enamasti silindri- või ristkülikukujuline; *portsjoniteks tükeldatuna* sõltub selle kuju lõikamisviisist, või kui liha on pressitud ja/või pakendatud pakendisse või elastsesse võrku, siis enamasti silindri- või ristkülikukujuline; *viilutatuna* on viilud korrapärase kujuga ja kasutatud lihatüki mõlemad otsad on eemaldatud. Kõigil kolmel juhul on koepiirid lubatud.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Kaal: 0,2–6,0 kg.

Tekstuur: tihke, kompaktne, prink, suhteliselt kergesti mälutav.

Organoleptilised omadused

Lõikepinna välimus: ühtlane rubiinpunane värvus, mis võib välispinnal muutuda tumepunaseks.

Lõhn: õrn, iseloomulik.

Maitse: mõõdukalt aromaatne, laagerdunud liha meenutav maitse.

Lõhn: kergelt vürtsikas.

Keemilised omadused: *niiskusesisaldus:* kuni 73,5 %, *valgud*: vähemalt 20,5 %, *keedusoola sisaldus*: kuni 4,0 %, rasvad: kuni 7 %, pH: vähemalt 4,6.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja toorained (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Sööda kasutamise suhtes ei kohaldata kvaliteeditingimusi.

Toodet „Carne Salada del Trentino“ saadakse üksnes 18–48 kuu vanuste veiste konditustatud jalgade järgmistest lihasgruppidest: sisetükk (*fesa*), välistükisilm (*punta d'anca*), välistükk (*sottofesa*) ja tagaosa (*magatello*).

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Liha siirimine. Eespool nimetatud lihasmassi siirimisel eemaldatakse sellelt nähtav rasvkude, lihasesisene rasv ja välised kõõlused, jälgides, et ei tehtaks sisselõikeid, mis seaksid ohtu toote ühtlase soolamise või homogeensuse.

Soola lisamine ja soolvees hoidmine. Soola lisamine toimub spetsiaalsetes roostevabast terasest või muust toiduainetele kohasest materjalist valmistatud mahutites temperatuuril 0–7 °C. Lihasmassile puistatakse käsitsi või mehaanilise dosaatori abil soola, musta pipra ja küüslaugu segu, mille kogused võrreldes värske liha massiga on järgmised: sool (naatriumkloriid): 2,0–2,8 %, must pipar: 0,1–1,0 %, küüslauk: 0,1–1,0 %. Mehaaniliste meetodite abil soolvee süstimine lihaskiududesse on keelatud. Selles etapis võib lisada ühe või mitu järgmist koostisosa, kuid mitte rohkem kui 1 % värske liha massist: loorber, rosmariin, kadakamarjad, muskaatpähkel, aniis ja salvei. Töötlemise alguses on lubatud kasutada dekstroosi ja/või sahharoosi kuni 0,6 % ulatuses liha massist. Värvaineid ega gluteeni ja/või allergeene sisaldavaid koostisosi ei ole lubatud kasutada. Soola toimel hakkab liha kudedes olev vedelik sellest eralduma, tekitades vesilahuse, mis koguneb järk-järgult mahutisse ja küllastub soolamise käigus lisatud koostisosadest eralduvate lõhna- ja maitseainetega (soolvesi), mis hõlbustab selle imendumist lihaskiududesse. Soolvees seismise ajal, mis peaks kestma vähemalt 15 päeva alates soola lisamisest, on lubatud liha mahutites pressida, samuti seda mudida ja ühest mahutist teise tõsta. Selliseid toiminguid võib teha käsitsi või mehaaniliste seadmetega.

Pakendamine. Kui soolamine on lõppenud, on lubatud lihatükid pakendada pakendisse või elastsesse võrku, et anda neile korrapärane, enamasti silindri- või ristkülikukujuline vorm.

3.5. *Registreeritud nimetusega toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad*

—

3.6. *Registreeritud nimetusega toote märgistamise erieeskirjad*

Toodet „Carne Salada del Trentino“ võib turustada nii tervelt kui ka tükeldatud või viilutatud kujul. Pakendile peab olema selgesti ja loetavalt trükitud märgis, millel on sõnad „Carne Salada del Trentino“ ning ELi ja siseriiklike õigusnormidega nõutavad andmed, ning allpool esitatud logo, millel on kujutatud ebakorrapärase kontuuriga vertikaalne ristkülik, millel on kolm ümarat ja üks kandiline nurk. Logol on vaba käega visandatud lühend „CS“, täiskasvanud veise pea (kujutades toorainet, millest toodet valmistatakse) ja mäetipud (viide Trentino maastikule). Viimane on omakorda taustaks sõnadele „Carne Salada del Trentino“ ja lühendile „IGP“ [KGT], mille puhul kasutatakse 100-punktiseid Montserrat' fondi ülipaksu groteskkirja suurtähti, samas kui tähed „IGP“ on väiksemad ja esitatud sama kirjatüübi tavalises versioonis. Väliskontuuri, vabakäelise lühendi „CS“, täiskasvanud veise pea kontuuri ja mäetippude kontuuri kolorimeetrilised näitajad on järgmised: CMYK: 100 | 85 | 0 | 30; PANTONE: 2147C; RGB: 0 | 38 | 119; HEX: #002677. Logo ülejäänud osa on valget värvi. Logo võib olla esitatud ka mustvalgena.



„Carne Salada del Trentino“ märgisele ning selle toote esitlemisel ja reklaamimisel on keelatud lisada tootekirjeldusi, mida ei ole sõnaselgelt ette nähtud; on lubatud kasutada ettevõtte/äriühingu ärinimesid ja kaubamärke, tingimusel et need ei ole kiitvad või tarbijat eksitavad ega tõsta esile omadusi, mis tootel peavad igal juhul olema, kuna need on tootespetsifikaadis ette nähtud; on keelatud seostada toote nimetust kujutiste või terminitega, mis meenutavad tootmispiirkonna konkreetseid territooriume; vastavalt kehtivatele õigusaktidele on siiski lubatud kasutada tõepäraseid ja kontrollitavaid viiteid, sealhulgas toote ja/või tootja ajaloo kirjeldust, tingimusel et need ei ole vastuolus käesoleva tootespetsifikaadi eesmärkide ja sisuga; on lubatud kasutada ametlike asutuste vastu võetud kollektiivkaubamärke või sertifitseerimismärke.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

„Carne Salada del Trentino“ tootmise ja pakendamise piirkond hõlmab kogu Trento autonoomse provintsi haldusterritooriumi, välja arvatud Castello Tesino, Cinte Tesino ja Pieve Tesino haldusüksus.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Seos geograafilise piirkonnaga põhineb peamiselt toote mainel. See tuleneb eelkõige erilisest keskkonnast, mis on oluliselt mõjutanud asjaolu, et Trentino elanike toidulaud on alati põhinenud veiselihal. Niitude ja karjamaade rohkus koos territooriumil valitseva enamasti mägise maastikuga, soodustas karjakasvatust, mille tulemusena on tekkinud märkimisväärne kohalik lihatootmine. Lisaks soodustas liha tarbimist pikka aega piirkonnas kehtinud ebatavaline nõue. Vähemalt 18. sajandist alates – kuigi vanemad dokumendid viitavad sellele, et see toimus veelgi varem – pidid kõik Trentino provintsi kariloomadega läbinud „välismaalased“ tapma ja müüma kohalikele viiendiku transporditavatest loomadest (vt Bertoluzza, *Statuto di Trento, libro II de' Sindici del 1714* (Trento linna statuut, II linnapeade raamat, 1714, 8. peatükk). Seega põhineb toote „Carne Salada del Trentino“ traditsiooniline töötlemis- ja säilitamisviis, mis pärineb juba Vana-Rooma aegadest (Columella, *De re rustica*, XII, 55), kuid millest mujal on peaaegu täielikult loobutud, ajaloos tekkinud vajadusel tagada teatud perioodidel ülisuurte lihakoguste turustamise võimalus ja samas kindlustada elanikkonna aastaringne varustamine lihaga. Trentinos on see säilinud ka tänu piirkonna ilmastiku- ja kliimaoludele, kuna Aadria merelt itta ja Garda järvelt läände puhuvad niisked lõunatuuled (kuulus Òra tuul) tagavad looduslikud niiskustingimused, mis soodustavad soolvee tekkimist ja võimaldavad optimaalset soolamisprotsessi. Lisaks ajaloolistele ja looduslikele teguritele on otsustav tähtsus ka inimteguritel. Piirkond on üdini spetsialiseerunud töödeldud liha tootmisele, samal ajal kui 27 gastronoomiaga seotud elukutset näitavad, et piirkonna professionaalsete oskuste tase on samuti kõrge. See kultuuriline taust on aluseks ka „Carne

Salada del Trentino“ valmistamise oskusteabele, mis on põlvkondade kaupa edasi arendatud teadmiste ja kogemuste kogum, alates oskusest valida kõige sobivamad lihalõigud ja koostisosad kuni toote õige soolamiseni, mis on viinud kasutatavate meetodite erakordse täiustumiseni.

Seega kujunes „Carne Salada del Trentino“ välja kirjeldatud keskkonna looduslike ja inimtegurite koosmõjul. Tänapäeval ei ole tootele võimalikke võrreldavaid alternatiive, mistõttu on tegemist peaaegu ainulaadse gastronoomilise nähtusega, millel on mõned laialdaselt tunnustatud omadused: märkimisväärselt taine, mõõdukalt maitsekas, laagerdunud liha maitsega, õrna ja iseloomuliku lõhnaga, kergelt vürtsika aroomiga, suure valgusisaldusega ja kergesti mälutav.

Tänu nendele omadustele „Carne Salada del Trentino“ maine üha kasvab. Kuigi toode levis algselt üksnes Trentino piirkonnas, ületas selle kuulsus juba sajandeid tagasi selle geograafilise piirkonna piirid, olgugi et seda toodet tarbisid üksnes kõrgema klassi esindajad, nagu nähtub kahest 15. ja 16. sajandil aadlike kirjutatud käsikirjast: Maestro de' Rossi „De arte coquinaria“, mille üks eksemplar taasavastati Riva del Gardas ja milles kirjeldatakse *carbonata di carne salata* valmistamise meetodit, ning anonüümne „De Cucuina“, mis sisaldab *Coch di Carne Salada del Trentino* retsepti. „Carne Salada del Trentino“ suure populaarsuse eest nii ühiskondlikus kui ka geograafilises mõttes (Itaalia ja Habsburgide impeeriumi riigid) tuleks tunnustada kaht 19. sajandi lõpul ja 20. sajandi alguses tegutsenud hea maitsega ja toidusse kirglikult suhtuvat naist, kuna nad tõstsid selle toote esile oma edukates kokaraamatutes. Need kaks autorit on Caterina Prato, kelle 1858. aastal saksa keeles ilmunud kokaraamatut „Manuale di cucina“ on alates 1892. aastast mitu korda suure eduga ka itaalia keelde trükitud, ja Giulia Turco Lazzari, kes koostas 1904. aastal olulise ja mahuka kokaraamatu „Manuale di Cucina“, mis hiljem koondati rahva tarbeks väiksemasse ja väga laialt levitatud retseptiraamatusse pealkirjaga „Il Piccolo Focolare“ (1908) [„Väike kolle“].

Toote maine hakkas märkimisväärselt kasvama siiski alles alates 20. sajandi keskpaigast. Tegelikult ei ole sellest ajast peale ilmunud ühtegi trükist tüüpiliste või traditsiooniliste roogade kohta ega ka ühtegi kohalikku või üleriigilist reisijuhti või toiduteatmikku, milles nende esimesest väljaandest saadik ei oleks viidatud tootele „Carne Salada del Trentino“ kui ühele piirkonna toidukultuuri tüüpilisemale näitele. Kõige tähtsamad ja enim levinud väljaanded on järgmised: Itaalia reisijuht „Guida gastronomica d'Italia“ (1969) [„Itaalia toidu teejuht“] ja „L'Italia dei salumi“ (2003) [„Itaalia ja selle lihaveised“]; „L'Atlante dei prodotti tipici - I salumi“ (1989) [„Tüüpiliste toodete atlas – liha- ja lihaveised“], mille on välja andnud INSOR (Riiklik Maaelu Instituut); „L'Italia del Gambero Rosso“ (2007) [„Gambero Rosso Itaalia“] ja „I Grandi Salumi del Gambero Rosso“ (2013) [„Gambero Rosso suurepärased lihatooted“]; Slow Foodi „Il Buon Paese“ (1994) [„Hea toidu riik“], „Dizionario delle cucine regionali italiane“ (2008) [„Itaalia piirkondlike köökide sõnaraamat“] ja „L'Atlante dei prodotti italiani“ [„Itaalia toodete atlas“] (2012); „Enciclopedia Garzanti della Cucina“ (2010) [„Garzanti kulinaaria entsüklopeedia“]; „1000 sapori da gustare nella vita“ (2000) [„1000 maitset, mida igaüks peaks elu jooksul proovima“]; „Gli Itinerari del Corriere della Sera“. Il Trentino“ [„Corriere della Sera reisijuht. Trentino“] (2007) ja ajakirja Espresso reisijuht „I salumi d'Italia“ (2017) [„Itaalia lihatooted“]. Nende väljaannete ning ajakirjanduses, raadios ja televisioonis pidevalt avaldatud kinnituste põhjal on selge, et toodet „Carne Salada del Trentino“ ei toodeta enam liha säilitamise vajadusest lähtudes, vaid pigem on tegemist teadliku valikuga pakkuda üldsusele üht suurepärast pika ajalooga toodet. Samuti on märkimisväärne, et Trento kaubanduskoja uuringu kohaselt on „Carne Salada del Trentino“ toode, millel on Trentino lihatoodete seas kõige suurem kasvupotentsiaal.

Lisaks suurendab selle toote mainet selle alatine pakkumine kohalikes restoranides, mis annab paljudele turistidele võimaluse selle kvaliteeti ja omadusi vahetult hinnata.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

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