C/2025/2997

4.6.2025

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2025/2997)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Carne Salada del Trentino”

EU-nro: PGI-IT-03201

Lähetetty 7.3.2024

1. **SMM:n nimi tai nimet**

”Carne Salada del Trentino”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

Yhdistetyn nimikkeistön koodi

— 16 – LIHASTA, KALASTA, ÄYRIÄISISTÄ, NILVIÄISISTÄ, MUISTA VEDESSÄ ELÄVISTÄ SELKÄRANGATTOMISTA TAI HYÖNTEISISTÄ VALMISTETUT TUOTTEET

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Nimellä ”Carne Salada del Trentino” viitataan suolattuun lihavalmisteeseen, joka on valmistettu 18–48 kuukauden ikäisen lihakarjan lihasta. Tuotteeseen käytetään sisäpaistia (*fesa*), sisäpaistia ilman lähentäjälihasta (*punta d'anca*), ulkopaistia (*sottofesa*) ja takapaistia (*magatello*), jotka maustetaan ja suolataan suolavedessä. Tuotteella, joka on aina saatava yhdestä lihassyykimpusta, on oltava kulutukseen luovutettaessa seuraavat ominaisuudet.

Fyysiset ominaisuudet

Muoto: *kokonainen tuote*, epäsäännöllinen, pitkänomainen tai suippo valmistukseen käytetyn lihapalan mukaan tai yleensä lieriömäinen tai suorakulmion muotoinen, jos lihaa on puristettu ja/tai liha on pakattu kuoreen tai joustavaan verkkoon; *paloiteltu tuote*, muoto vaihtelee sen mukaan, miten tuote on leikattu, tai yleensä lieriömäinen tai suorakulmion muotoinen, jos lihaa on puristettu ja/tai liha on pakattu kuoreen tai joustavaan verkkoon; *viipaloitu tuote*, säännöllisen muotoiset viipaleet, käytetyn lihapalan kumpikin pää jätetään viipaloitaessa pois. Mahdollinen lihaksen luonnollisten rajojen esiintyminen on sallittua kaikissa kolmessa tyypissä.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Paino: 0,2–6,0 kg

Rakenne: kiinteä, tiivis, ei veltto; suhteellisen helposti pureskeltava.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Leikkauspinnan ulkonäkö: tasaisen rubiininpunainen väri, joka voi muuttua tummanpunaiseksi ulkopinnalla

Tuoksu: herkkä, omaleimainen

Maku: kohtalaisen maukas kypsän lihan maku

Aromi: hieman mausteinen.

Kemialliset ominaisuudet: *kosteus* enintään 73,50 prosenttia; *proteiini*: vähintään 20,50 prosenttia; *natriumkloridi*: enintään 4,0 prosenttia; rasva: enintään 7 prosenttia; pH-arvo: vähintään 4,6.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

Rehun käytölle ei ole asetettu laatuvaatimuksia.

Carne Salada del Trentino -lihavalmisteeseen käytetään ainoastaan seuraavia lihasmassoja, jotka saadaan 18–48 kuukauden ikäisen nautakarjan luuttomiksi leikatuista raajoista: sisäpaisti (*fesa*), sisäpaisti ilman lähentäjälihasta (*punta d'anca*), ulkopaisti (*sottofesa*) ja takapaisti (*magatello*).

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Viimeistely. Edellä mainitut lihasmassat viimeistellään poistamalla näkyvä rasva, lihaskudoksen sisäinen rasva ja ulkoiset jänteet. Samalla on varmistettava, ettei tehdä viiltoja, jotka vaarantaisivat joko tasaisen suolaantumisen tai tuotteen homogeenisuuden.

Suolaus ja kypsytys. Suolaus tapahtuu 0 – +7 °C:n lämpötilassa erityisissä säiliöissä, jotka on valmistettu ruostumattomasta teräksestä tai muusta elintarvikekäyttöön soveltuvasta materiaalista. Lihasmassoille sirotellaan käsin tai mekaanisen levittimen avulla seosta, jossa on suolaa, mustapippuria ja valkosipulia seuraavat määrät suhteessa tuoreen lihan painoon: suola (natriumkloridi) 2,0–2,8 prosenttia; mustapippuri 0,1–1,0 prosenttia ja valkosipuli 0,1–1,0 prosenttia. Lihassyihin ei saa ruiskuttaa suolavettä mekaanisin menetelmin. Tämän vaiheen aikana lihaan voidaan lisätä yhtä tai useampaa seuraavista ainesosista määrä, joka vastaa enintään yhtä prosenttia tuoreen lihan painosta: laakerinlehti, rosmariini, katajanmarjat, muskottipähkinä, anis ja salvia. Dekstroosin ja/tai sakkaroosin käyttö on sallittua. Niiden määrä saa olla enintään 0,60 prosenttia lihan painosta käsittelyn alussa. Väriaineita tai ainesosia, jotka sisältävät gluteenia ja/tai allergeeneja, ei saa käyttää. Suola edistää lihaskudoksissa luonnostaan olevan nesteen vapautumista, ja vesiliuosta kertyy vähitellen säiliöihin. Liuos kyllästyy aromeilla, jotka ovat peräisin suolauksen aikana lisätyistä ainesosista ("suolavesi"), ja aromit pääsevät tämän ansiosta helpommin imeytymään lihassyihin. Kypsytysvaiheessa, jonka olisi kestettävä vähintään 15 päivää suolausprosessin alusta laskien, on sallittua puristaa säiliöissä olevaa lihaa, hieroa lihaa ja siirtää liha säiliöstä toiseen. Tällaiset toiminnot voidaan tehdä käsin tai mekaanisten laitteiden avulla.

Pakkaaminen. Kun kypsytys on saatettu päätökseen, lihapalat voidaan pakata kuoreen tai joustavaan verkkoon, jotta niistä saadaan säännöllisen muotoisia eli lähes lieriömäisiä tai suorakulmion muotoisia.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

Carne Salada del Trentino -lihavalmistetta voidaan pitää kaupan kokonaisena, paloiteltuna tai viipaloituna. Jäljempänä esitetyn tunnuksen lisäksi pakkauksen etiketissä on oltava selkein ja luettavin painokirjaimin maininta ”Carne Salada del Trentino” sekä EU:n ja kansallisten sääntöjen edellyttämät tiedot. Tunnus koostuu kehyksestä, joka muodostaa pystysuuntaisen epäsäännöllisen suorakaiteen muotoisen pohjan ja jossa on kolme pyöreää kulmaa ja yksi suora kulma. Kehyksen sisäpuolella on tyylitellyin kirjaimin lyhenne ”CS”, aikuisen naudan pään ääriviivat (jotka kuvaavat tuotteen valmistukseen käytettävää raaka-ainetta) ja vuorten huippujen siluetti (joka viittaa Trentinon maisemaan). Viimeksi mainittu puolestaan muodostaa taustan maininnalle ”Carne Salada del Trentino” ja lyhenteelle ”IGP” (SMM). Tuotteen nimi on merkitty ekstralihavoiduilla isoilla kirjaimilla Montserrat sans-serif -fonttia ja merkkiväliä 100 käyttäen ja lyhenne ”IGP” ohuemmilla kirjaimilla samaa fonttia käyttäen normaalilla fonttityylillä. Kehyksen, tyylitellyin kirjaimin olevan lyhenteen ”CS”, aikuisen naudan pään ääriviivojen ja vuorten huippujen siluetin värejä koskevat tiedot: CMYK: 100 | 85 | 0 | 30; PANTONE: 2147C; RGB: 0 | 38 | 119; HEX: #002677. Muut osat ovat valkoisia. Tunnus voidaan esittää myös mustavalkoisena.



Carne Salada del Trentino -lihavalmisteen merkinnöissä, esillepanossa ja mainonnassa ei saa lisätä muita tuotekuvauksi, joita ei ole erikseen mainittu; voidaan käyttää liike-/yritysnimiä ja tuotenimiä, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan tai niillä ei korosteta ominaisuuksia, jotka tuotteella on tuote-eritelmän mukaan aina oltava; ei saa liittää tuotteen nimeen kuvia tai ilmaisuja, jotka tuovat mieleen tuotanto-alueeseen kuuluvia tiettyjä alueita; voidaan kuitenkin käyttää totuudenmukaisia ja todennettavissa olevia kuvauksia, esimerkiksi kuvata tuotteen ja/tai tuottajan historiaa, jos kuvaukset ovat voimassa olevan lainsäädännön mukaisia eivätkä ole ristiriidassa tuote-eritelmän tarkoituksen ja sisällön kanssa; voidaan käyttää virallisten elinten hyväksymiä yhteisö- tai sertifiointimerkkejä.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Carne Salada del Trentino -lihavalmisteen tuotanto- ja pakkausalue käsittää Trenton autonomisen maakunnan koko hallinnollisen alueen lukuun ottamatta Castello Tesinon, Cinte Tesinon ja Pieve Tesinon kuntia.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu pääasiassa tuotteen maineeseen. Tämä johtuu ennen kaikkea erityisistä ympäristöolosuhteista, jotka ovat vaikuttaneet merkittävästi siihen, että naudanliha on aina ollut Trentinon väestön ruokavalion perusta. Alueen enimmäkseen vuoristoiseen maisemaan liittyvä niittyjen ja laidunten runsaus on suosinut karjankasvatusta, joten alueelle on kehittynyt merkittävää lihantuotantoa. Tällaista kulutusta lisäsi pitkään myös epätavallinen paikallinen sääntö. Ainakin 1700-luvulta lähtien – tosin vanhemmat asiakirjat viittaavat siihen, että kyseessä on varhaisempi tapa – kaikkien ”ulkomaalaisten”, jotka kulkivat karjoineen Trentinon läpi, oli teurastettava ja myytävä yleisölle viidesosa kuljettamistaan eläimistä (ks. Bertoluzza, *Statuto di Trento, libro II de' Sindici del 1714* [Trenton perussääntö, pormestarien kirja II vuodelta 1714], luku 8). Historiallisesti tarve saada markkinoilta pois sinne tiettyinä aikoina kertyvä runsas lihamäärä ja tarve varmistaa väestön jatkuva ympärivuotinen lihan saanti ovat olleet syynä siihen, että perinteinen jalostus- ja säilöntäkäytäntö, kuten Carne Salada del Trentino -lihavalmisteen valmistus, joka on peräisin antiikin Roomasta (Columella, *De re rustica*, XII, 55), on säilynyt alueella mutta kadonnut lähes kokonaan muualla. Käytäntö on säilynyt Trentinossa myös alueen sää- ja ilmasto-olosuhteiden vuoksi: kosteat eteläiset tuulet, jotka puhaltavat Adrianmereltä itään ja Gardajärveltä länteen (tunnettu Òra-tuuli) ylläpitävät luonnostaan näitä kosteita olosuhteita, joiden ansiosta suolaveden muodostuminen ja ihanteellinen kypsyminen ovat mahdollisia. Historiallisten ja luontoon liittyvien tekijöiden ohella myös

inhimilliset tekijät näyttävät olevan ratkaisevia. Alueella on pitkälle erikoistunutta lihajalosteiden tuotantoa, ja alueen 27 ruokaerikoisuutta osoittavat, että ammatillinen osaaminen on yhtä laajaa. Kulttuuritausta on myös Carne Salada del Trentino -lihavalmisteen tuotantoon tarvittavan taitotiedon maineen perusta. Sukupolvesta toiseen kerättyjen tietojen ja kokemusten kokonaisuus kattaa niin taidon valita sopivimmat lihapalat ja ainesosat kuin oikean kypsyysasteen saavuttamiseen tarvittavan asiantuntemuksen. Tämä on johtanut käytettävien menetelmien erityiseen hioutumiseen.

”Carne Salada del Trentino” on näin ollen saanut alkunsa tässä ympäristössä luontoon liittyvien ja inhimillisten tekijöiden yhdistelmästä. Nykyään ei ole tuotteita, joita voitaisiin verrata kyseiseen lihavalmisteeseen. Se on siis lähes ainutlaatuinen gastronominen tuote, jolla on useita yleisesti tunnustettuja ominaisuuksia: ilmeinen vähärasvaisuus, kohtalaisen maukas kypsän lihan maku, hienostunut ja luonteenomainen tuoksu, hieman mausteinen aromi ja suuri proteiinipitoisuus. Lisäksi se on rakenteeltaan helposti pureskeltava.

Edellä mainittujen ominaisuuksien ansiosta ”Carne Salada del Trentino” on saanut yhä enemmän mainetta. Vaikka tuotteen jakelu rajoittui alun perin vain Trentinoon, tieto tuotteesta ylitti tämän maantieteellisen alueen rajat vuosisatoja sitten, tosin ainoastaan yläluokkien parissa, kuten seuraavat kaksi aateliston keskuudessa 1400- ja 1500-luvulla kirjoitettua käsikirjoitusta osoittavat: Maestro de’ Rossin *De arte coquinaria*, joka löydettiin Riva del Gardasta ja jossa kuvataan, miten valmistetaan *carbonata di carne salata*, ja anonyymin kirjoittajan *De Cucuina*, johon sisältyy *Coch di Carne Salada del Trentino* -resepti. Kunnia Carne Salada del Trentino -lihavalmisteen suosion laajenemisesta sekä muiden yhteiskuntaluokkien keskuudessa että muille maantieteellisille alueille (Italiassa ja Habsburgien valtakunnan maissa) olisi annettava kahdelle 1800-luvun lopussa ja 1900-luvun alussa aktiivisesti toimineelle naiselle. He pitivät hyvästä ruoasta ja suhtautuivat siihen intohimoisesti ja nostivat tuotteen merkittävään asemaan menestyksekkäissä keittokirjoissaan. Kyseiset kaksi kirjailijaa ovat Caterina Prato, jonka vuonna 1858 saksaksi julkaistusta teoksesta *Manuale di cucina* (Ruoanlaiton käsikirja) julkaistiin suurella menestyksellä myös useita uusia painoksia italian kielellä vuodesta 1892 alkaen, ja Giulia Turco Lazzari, joka kirjoitti vuonna 1904 merkittävän ja laajan teoksen *Manuale di Cucina* (Ruoanlaiton käsikirja). Siitä laadittiin myöhemmin suppeampi keittokirja *Il Piccolo Focolare* (1908) (Pikkuliesi), joka saavutti suuren yleisön.

Tuotteen maine kasvoi kuitenkin huomattavasti lähinnä vasta 1900-luvun puolivälistä lähtien. Sittemmin kaikissa paikallisissa ja valtakunnallisissa alueelle tyypillisiä tuotteita tai perinteisiä ruokalajeja käsittelevissä julkaisuissa sekä matka- tai ruokaoppaissa on itse asiassa ensimmäisestä painoksesta lähtien kerrottu Carne Salada del Trentino -lihavalmisteen olevan alueen ruokakulttuurin tyypillisimpiä edustajia. Tärkeimpiä ja laajimmalle levinneitä julkaisuja ovat esimerkiksi Touring Club Italianon *Guida gastronomica d’Italia* (Italian gastronominen opas) (1969) ja *L’Italia dei salumi* (Italialaiset lihavalmisteet) (2003); Maaseutusosiologian kansallisen instituutin (INSOR) julkaisema *L’Atlante dei prodotti tipici - I salumi* (Perinnetuotteiden atlas – lihavalmisteet) (1989); *L’Italia del Gambero Rosso* (Gambero Rosson Italia) (2007) ja *I Grandi Salumi del Gambero Rosso* (Gambero Rosson suurenmoiset lihavalmisteet) (2013); Slow Foodin *Il Buon Paese* (Hyvän ruoan maa) (1994), *Dizionario delle cucine regionali italiane* (Italian alueellisen gastronomian sanakirja) (2008) ja *L’Atlante dei prodotti italiani* (Italialaisten tuotteiden atlas) (2012); *Enciclopedia Garzanti della Cucina* (Garzantin ruokatietosanakirja) (2010); *1000 sapori da gustare nella vita* (1000 ruokaa, joita jokaisen tulisi maistaa elämänsä aikana) (2000); *Gli Itinerari del Corriere della Sera. Il Trentino* (Corriere della Seran matkakuvaukset: Trentino) (2007) ja Espresso-aikakauslehden opas *I salumi d’Italia* (Italialaiset lihavalmisteet) (2017). Näistä julkaisuista sekä lehdistössä ja radio- ja televisiolähetyksissä jatkuvasti esiintyvistä viittauksista käy selvästi ilmi, että Carne Salada del Trentino -lihavalmistetta ei enää valmisteta siksi, että olisi tarpeen säilöä lihaa, vaan pikemminkin on kyse tietoisesta valinnasta tarjota yleisölle erinomaista tuotetta, jolla on pitkä historia. On myös syytä panna merkille, että Trenton kauppakamarin tekemän tutkimuksen mukaan Carne Salada del Trentino -lihavalmisteella on Trentinon alueen lihavalmisteista parhaimmat kasvumahdollisuudet.

Lisäksi tuotteen mainetta edistää se, että kyseistä ruokalajia on jatkuvasti saatavilla paikallisissa ravintoloissa, mikä tarjoaa monille matkailijoille välittömän tilaisuuden arvostaa tuotteen laatua ja ominaisuuksia.

Tuote-eritelmän julkaisuviite

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