C/2025/2997

4.6.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/2997)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Carne Salada del Trentino»

Nº UE: PGI-IT-03201

Transmis le 7 mars 2024

1. **Dénomination(s) de l'IGP**

«Carne Salada del Trentino»

2. **État membre ou pays tiers**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.2 Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

Code de la nomenclature combinée

— 16 — PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

La dénomination «Carne Salada del Trentino» désigne le produit de charcuterie obtenu à partir de viande de bovins âgés de 18 à 48 mois, provenant des découpes suivantes: fesa (tranche), punta d'anca (pointe de surlonge), sottofesa (gîte de noix) et magatello (rond de gîte de noix), qui sont aromatisées et saumurées. Le produit, qui doit toujours être obtenu à partir d'un seul fascia musculaire, doit présenter les caractéristiques suivantes lors de sa mise à la consommation:

Caractéristiques physiques

Forme: pour le produit *entier*, forme irrégulière, oblongue ou fuselée selon le profil de la découpe, ou à tendance cylindrique ou parallélépipédique si la viande a été pressée et/ou embossée dans un boyau ou un filet élastique; pour le produit *en morceaux*, forme variable selon le mode de découpe, ou à tendance cylindrique ou parallélépipédique si le morceau de viande a été pressé et/ou embossé dans un boyau ou un filet élastique; pour le produit *prétranché*, tranches de forme régulière, à l'exclusion des parties initiale et finale de la découpe utilisée. La présence éventuelle de fentes naturelles est admise dans chacun des trois types.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Poids: compris entre 0,2 kg et 6,0 kg.

Consistance: ferme, compacte, sans flaccidité, légèrement résistante à la mastication.

Caractéristiques organoleptiques

Aspect à la coupe: couleur rouge rubis uniforme, tirant parfois vers des tons rouge foncé sur la surface extérieure.

Fumet: délicat, caractéristique;

Saveur: modérément sapide, de viande mature.

Arôme: légèrement épicé.

Caractéristiques chimiques: *humidité*: maximum 73,50 %; *teneur en protéines*: minimum 20,50 %; *chlorure de sodium*: maximum 4,0 %; *matière grasse*: maximum 7 %; *pH*: minimum 4,6

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'utilisation des aliments n'est pas soumise à des conditions de qualité.

La «Carne Salada del Trentino» est obtenue exclusivement à partir des masses musculaires suivantes, issues de cuisses désossées de bovins âgés de 18 à 48 mois: tranche [*fesa*], pointe de surlonge [*punta d'anca*], gîte de noix [*sottofesa*] et rond de gîte de noix [*magatello*].

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Parage. Le parage des masses musculaires indiquées ci-dessus consiste à enlever la graisse visible, les membranes intramusculaires et les parties tendineuses externes, en veillant à ne pas faire d'incisions pour ne pas compromettre l'uniformité du salage ni l'homogénéité du produit.

Salage et maturation. Le salage s'effectue dans des récipients spéciaux en acier inoxydable ou fabriqué dans un autre matériau adapté à un usage alimentaire, à une température comprise entre 0 °C et + 7 °C. L'opération consiste à saupoudrer les masses musculaires, manuellement ou à l'aide d'un doseur mécanique, d'un mélange de sel, de poivre noir et d'ail dans les quantités suivantes par rapport au poids de la viande fraîche: sel (chlorure de sodium) 2,0 % à 2,8 %; poivre noir 0,1 % à 1,0 %; ail 0,1 % à 1,0 %. Il est interdit d'injecter la saumure dans les fibres musculaires à l'aide de moyens mécaniques. Pendant cette phase, un ou plusieurs des ingrédients suivants peuvent être ajoutés sans excéder 1 % du poids de la viande fraîche: laurier, romarin, baies de genièvre, noix de muscade, anis et sauge. L'utilisation de dextrose et/ou de saccharose est autorisée sans excéder 0,60 % du poids de la viande au début du traitement. Les colorants et les ingrédients contenant du gluten et/ou des allergènes ne sont pas autorisés. L'action exercée par le sel facilite le dégorgement des tissus de la viande, ce qui entraîne la formation d'une solution aqueuse qui s'accumule progressivement dans les récipients et qui s'imprègne des arômes dégagés par les ingrédients ajoutés lors du salage (la «saumure»), favorisant ainsi l'assimilation dans les fibres musculaires. Pendant la phase de maturation, qui doit durer au moins 15 jours à compter du début du salage, les opérations de pressage dans le récipient, de massage et de transfert d'un récipient à l'autre sont autorisées. Ces opérations peuvent être effectuées à la main ou à l'aide d'équipements mécaniques.

Embossage. À l'issue de la maturation, les morceaux de viande peuvent être embossés dans des boyaux ou des filets élastiques afin de leur conférer une forme régulière à tendance cylindrique ou parallélépipédique.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

La «Carne Salada del Trentino» peut être commercialisée entière, en morceaux ou en tranches. L'emballage est obligatoirement muni d'une étiquette comportant, en caractères clairs et lisibles, la mention «Carne Salada del Trentino» et les indications conformes aux prescriptions nationales et de l'Union, ainsi que le logo, tel que reproduit ci-dessous. Le logo représente un rectangle irrégulier avec trois angles arrondis et un angle droit, placé à la verticale et contenant, en son sein, l'acronyme «CS» stylisé, une silhouette de tête de bovin adulte (représentant la matière première à partir de laquelle est issu le produit) et un profil de crêtes montagneuses (rappelant le territoire du Trentin). Ce profil tient lieu de fond à la mention «Carne Salada del Trentino» et à l'acronyme «IGP» inscrits en police de caractères sans-serif «Montserrat», en majuscules dans sa variante «extrabold» avec un espacement de 100, et en lettres plus fines dans la variante «regular» pour la mention «IGP». Les données colorimétriques du cadre extérieur, de l'acronyme «CS» stylisé, de la silhouette de la tête de bovin et du profil de crêtes montagneuses sont les suivantes: CMYK: 100 | 85 | 0 | 30; PANTONE: 2147C; RGB: 0 | 38 | 119; HEX: #002677. L'espace restant est de couleur blanche. Le logo peut également être imprimé en noir et blanc.



Dans l'étiquetage, la présentation et la publicité de la «Carne Salada del Trentino»: l'ajout de toute autre qualification du produit non expressément prévue est interdit; l'utilisation de raisons/dénominations sociales et de marques privées est autorisée pour autant qu'elles n'aient pas un sens laudatif, qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur ou qu'elles ne mettent pas en évidence des caractéristiques que le produit doit en tout état de cause posséder conformément au cahier des charges; il est interdit d'associer le nom du produit à des images ou à des termes évoquant des territoires spécifiques de l'aire de production; toutefois, l'utilisation d'autres références véridiques et vérifiées, y compris des exemples illustrant l'histoire du produit et/ou de l'entreprise de production, est admise conformément à la législation en vigueur, pour autant qu'elles ne soient pas contraires aux objectifs et au contenu du cahier des charges; l'utilisation de marques collectives ou de certifications adoptées par des organismes institutionnels est autorisée.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de transformation et de conditionnement de la «Carne Salada del Trentino» comprend l'ensemble du territoire administratif de la province autonome de Trente, à l'exclusion des communes de Castello Tesino, de Cinte Tesino et de Pieve Tesino.

5. Lien avec l'aire géographique

Le lien avec l'aire géographique repose essentiellement sur la réputation du produit, qui résulte avant tout d'une situation environnementale spécifique, qui a fait que la viande bovine a toujours été à la base de l'alimentation de la population du Trentin. En effet, la richesse en prairies et en pâturages, combinée à la conformation en grande partie montagneuse du territoire, a favorisé l'élevage bovin et, donc, l'existence d'une importante production locale de viande. Pendant longtemps, la consommation de viande bovine a également été encouragée par l'existence d'une réglementation locale particulière. En effet, à partir du XVIII^{e} siècle au moins (même si des documents plus anciens laissent supposer une coutume antérieure), il a été imposé à tous les «forastieri» (personnes venant de l'extérieur) transitant par le Trentin avec du bétail d'abattre et de vendre au public un cinquième des bêtes transportées (voir Bertoluzza, Statuto di Trento: libro II de' Sindici del 1714, chapitre 8). Historiquement, la nécessité d'écouler sur le marché l'abondance de viande concentrée à certaines périodes et celle d'assurer un approvisionnement continu de la population tout au long de l'année sont donc à l'origine de la survie d'une pratique traditionnelle de transformation et de conservation, telle que celle de la «Carne Salada del Trentino», qui remonte à la Rome antique (Columella, De re rustica, XII, 55) et qui a été presque complètement abandonnée ailleurs. Le fait que cette pratique s'est établie dans le Trentin est également dû à la situation météorologique et climatique du territoire, où les vents humides du sud qui soufflent de l'Adriatique, à l'est, et du lac de Garde, à l'ouest (le fameux Òra), préservent naturellement les

conditions d'humidité qui permettent la production de la saumure et le déroulement optimal du processus de maturation du produit. Outre les facteurs historiques et naturels, les facteurs humains sont tout aussi déterminants. Le territoire est caractérisé par un savoir-faire considérable dans le secteur de la viande transformée qui, avec ses 27 spécialités gastronomiques, met en évidence une spécialisation professionnelle tout aussi riche. Ce contexte culturel est également à l'origine du savoir-faire reconnu dans la production de la «Carne Salada del Trentino», un ensemble de connaissances et d'expériences transmises de génération en génération – de la capacité à sélectionner les pièces de viande et les ingrédients les plus appropriés à l'expertise pour obtenir une bonne maturation – qui a permis d'affiner la technique utilisée.

L'association des facteurs naturels et humains de cet environnement a donc donné naissance à la «Carne Salada del Trentino», qui ne connaît rien de potentiellement comparable et qui représente une mine gastronomique presque unique, avec des particularités largement reconnues: une maigreur particulière, une saveur modérée, un goût de viande mature, un parfum délicat et caractéristique, un arôme légèrement épicé, une teneur élevée en protéines et une faible résistance à la mastication.

C'est précisément grâce à ces caractéristiques que la «Carne Salada del Trentino» a gagné en réputation au fil du temps. Bien que la diffusion du produit ait été circonscrite à la région du Trentin à l'origine, sa connaissance, quoique limitée aux classes supérieures, a franchi depuis des siècles les frontières de cette aire géographique, comme en témoignent deux manuscrits des XV^{e} et XVI^{e} siècles, issus du milieu aristocratique: le «De arte coquinaria» de Maestro Martino de' Rossi, dont un exemplaire a été retrouvé à Riva del Garda et qui décrit la manière de cuisiner la «carbonata di carne salata», et le «De Cucuina» d'un auteur anonyme, qui contient la recette du «Coch di Carne Salada del Trentino». Ensuite, c'est à deux femmes ayant le goût et la passion de la bonne cuisine que l'on doit, entre la fin du XIX^{e} et le début du XX^{e} siècle, la montée en popularité de la «Carne Salada del Trentino», tant sur le plan social que géographique (Italie et pays de l'empire des Habsbourg), grâce à la place qu'elles accordaient à ce produit dans leurs livres de recettes à succès. Ces deux auteures sont: Caterina Prato, dont le «Manuale di cucina», publié en 1858 en allemand, a été réédité plusieurs fois depuis 1892, même en italien, avec un très grand succès; et Giulia Turco Lazzari, dont l'important et volumineux «Manuale di cucina», daté de 1904, a ensuite été résumé à l'intention du peuple dans un livre de recettes plus petit, intitulé «Il Piccolo Focolare» (1908), qui a connu une très large diffusion.

Toutefois, c'est surtout à partir de la moitié du XX^{e} siècle que la réputation du produit s'est considérablement accrue. Depuis lors, il n'existe aucune publication sur les produits typiques ou les plats traditionnels, aucun guide touristique ou gastronomique, qu'il soit local ou national, qui ne mentionne, dès ses premières éditions, la «Carne Salada del Trentino» comme l'une des expressions les plus typiques de la culture alimentaire de la région. Parmi les publications les plus importantes et les plus largement diffusées figurent: le «Guida gastronomica d'Italia» [guide gastronomique de l'Italie] (1969) et «L'Italia dei salumi» [l'Italie et ses charcuteries] (2003) du Touring Club italien, «L'Atlante dei prodotti tipici – I salumi» [atlas des produits typiques – charcuterie], publié par l'INSOR (institut national de sociologie rurale) (1989), «L'Italia del Gambero Rosso» [l'Italie du Gambero Rosso] (2007) et «I Grandi Salumi del Gambero Rosso» [le Gambero Rosso de la grande charcuterie] (2013), «Il Buon Paese» [le pays des bonnes choses] de Slow Food (1994), «Il Dizionario delle cucine regionali italiane» [dictionnaire des cuisines régionales italiennes] (2008), et «L'Atlante dei prodotti italiani» [atlas des produits italiens] de Slow Food (2012), «L'Enciclopedia Garzanti della Cucina» [encyclopédie culinaire de Garzanti] (2010), «1000 sapori da gustare nella vita» [1000 saveurs que chacun devrait expérimenter dans la vie] (2000) et «Gli Itinerari del Corriere della Sera. Il Trentino» [les itinéraires du Corriere della Sera – le Trentin] (2007), et le guide «I salumi d'Italia» [la charcuterie italienne] du magazine l'Espresso (2017). Il ressort de ces publications, ainsi que des témoignages continus diffusés dans la presse périodique et dans des émissions de radio et de télévision, qu'il y a longtemps que ce n'est plus la nécessité de conserver la viande qui est à l'origine de la production de la «Carne Salada del Trentino», mais le choix délibéré d'offrir au public un excellent produit enraciné dans une longue histoire. Il y a aussi lieu de souligner que, selon une étude de la Chambre de commerce de Trente, la «Carne Salada del Trentino» est aujourd'hui le produit présentant le plus grand potentiel de croissance parmi les charcuteries du Trentin.

La présence constante de ce plat dans les restaurants locaux contribue également à sa réputation et permet à de nombreux touristes d'en apprécier directement la qualité et les caractéristiques.

Référence à la publication du cahier des charges

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