C/2025/2997

4.6.2025.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/2997)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Carne Salada del Trentino”

EU br.: PGI-IT-03201

Poslano 7. ožujka 2024.

1. **Naziv(i) ZOZP-a**

„Carne Salada del Trentino”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Italija

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.2. Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itd.)

Oznaka kombinirane nomenklature

— 16 – PROIZVODI OD MESA, RIBA, RAKOVA, MEKUŠACA ILI DRUGIH VODENIH BESKRALJEŽNJAKA, ILI OD KUKACA

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

Naziv „Carne Salada del Trentino” odnosi se na salamureni mesni proizvod koji se proizvodi od mesa goveda starih između 18 i 48 mjeseci, koje se dobiva od začinjenih i salamurenih komada unutarnjeg dijela buta [*fesa*], ruže [*punta d'anca*], vanjskog dijela buta [*sottofesa*] i lažnog bifteka [*magatello*]. Navedeni proizvod, koji uvijek mora biti dobiven iz jedne mišićne fascije, prije stavljanja na tržište mora imati sljedeća svojstva.

Fizička svojstva

Oblik: ako je proizvod *cijel*, tada je, ovisno o komadu mesa koji je upotrijebljen, nepravilnog, duguljastog ili stožastog oblika, ili je uglavnom cilindričnog ili pravokutnog oblika nakon što je meso prešano i/ili pakirano u ovitak ili elastičnu mrežicu; ako je proizvod *rezan na komade*, tada njegov oblik ovisi o tome na koji je način rezan ili je uglavnom cilindričnog ili pravokutnog oblika nakon što je dio mesa prešan i/ili pakiran u ovitak ili elastičnu mrežicu; ako je *prethodno narezan*, tada je u obliku kriški pravilnog oblika, a rubni dijelovi upotrijebljenog komada proizvoda se pritom izostavljaju. Dopuštena je eventualna prisutnost prirodnih linija u svakom od navedena tri oblika.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Masa: od 0,2 do 6,0 kg;

Tekstura: čvrsta, kompaktna, nema mlohavosti, relativno lako se žvače

Organoleptička svojstva

Izgled presjeka: ujednačene je rubin-crvene boje koja na vanjskoj površini može prelaziti u tamnocrvenu;

Miris: nježan, prepoznatljiv;

Okus: umjereno bogat, okus zrelog mesa;

Aroma: blago pikantna

Kemijska svojstva: *vlažnost* najviše 73,50 %; *bjelančevine*: najmanje 20,50 %; *natrijev klorid*: najviše 4,0 %; masti: najviše 7 %; pH vrijednost: najmanje 4,6.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

Uporaba hrane za životinje ne podliježe nikakvim uvjetima kvalitete.

„Carne Salada del Trentino" dobiva se isključivo od sljedećih mišićnih masa iz otkoštenih butova goveda starih između 18 i 48 mjeseci: unutarnji dio buta [*fesa*], ruža [*punta d'anca*], vanjski dio buta [*sottofesa*] i lažni biftek [*magatello*].

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Obrezivanje. Navedene mišićne mase obrezuju se uklanjanjem vidljivog masnog tkiva, međumišićne masti i vanjske tetive na način da se ne rade incizije, koje bi mogle ugroziti ujednačenost soljenja ili homogenost proizvoda.

Soljenje i salamurenje. Proizvod se soli u posebnim spremnicima od nehrđajućeg čelika ili drugog materijala prikladnog za uporabu u prehrambenoj industriji, na temperaturama od 0 °C do +7 °C. Mišićne mase ručno se ili uz pomoć mehaničkog dozatora posipaju mješavinom soli, crnog papra i češnjaka koji se upotrebljavaju u sljedećim količinama u odnosu na masu svježeg mesa: sol (natrijev klorid) 2,0 % – 2,8 %; crni papar 0,1 % – 1,0 %; češnjak 0,1 % – 1,0 %. Zabranjeno je mehaničkim metodama ubrizgavati salamuru u mišićna vlakna. Tijekom te faze može se dodati jedan ili više sljedećih sastojaka u količini koja odgovara najviše 1 % mase svježeg mesa: lovor, ružmarin, bobice borovice, muškatni oraščić, anis i kadulja. Uporaba dekstroze i/ili saharoze dopuštena je u količini koja odgovara najviše 0,60 % mase mesa na početku obrade. Nije dopušteno upotrebljavati bojila ili sastojke koji sadržavaju gluten i/ili alergene. Djelovanje soli potiče oslobađanje tekućine koja je prirodno prisutna u tkivima mesa, što dovodi do stvaranja vodene otopine koja se postupnim nakupljanjem u spremnicima obogaćuje aromama koje potječu od sastojaka dodanih tijekom soljenja („salamura") te dolazi do njezine apsorpcije u mišićna vlakna. Tijekom faze salamurenja, koja bi trebala trajati najmanje 15 dana počevši od postupka soljenja, dopušteno je prešati i trljati meso u spremnicima, kao i premjestiti ga iz jednog spremnika u drugi. Takve se radnje mogu obavljati ručno ili uporabom mehaničke opreme.

Pakiranje. Kad je salamurenje dovršeno, dopušteno je pakirati komade mesa u ovitak ili elastičnu mrežicu kako bi poprimili pravilan oblik koji naginje prema cilindričnom ili pravokutnom.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Carne Salada del Trentino” može se stavljati na tržište cijel, u komadima ili kriškama. Oznaka na pakiranju mora sadržavati jasno i čitko ispisane riječi „Carne Salada del Trentino” i elemente propisane pravilima EU-a i nacionalnim pravilima te logotip prikazan u nastavku koji se sastoji od vertikalnog obrisa na nepravilnoj pravokutnoj podlozi s tri zaobljena i jednim kvadratnim kutom. U unutarnjem dijelu nalazi se kratica „CS” izvedena gestualnim potezima, obris glave odraslog goveda (koji predstavlja sirovinu od koje se proizvod dobiva) i obris planinskih vrhova (upućivanje na krajolik pokrajine Trentino), koji služi kao pozadina za riječi „Carne Salada del Trentino” i pokratu „IGP” (ZOZP) za koje se upotrebljavaju velika tiskana slova grotskog fonta „Montserrat” u svojoj „extrabold” varijanti s razmakom između slova od 100, dok su slova „IGP” tanja i u „regular” varijanti istog fonta. Kolorimetrijski podaci vanjskog obrisa, pokrate „CS” ilustrirane gestualnim potezima, obrisa glave odraslog goveda i obrisa planinskih vrhova su sljedeći: CMYK: 100 | 85 | 0 | 30; PANTONE: 2147C; RGB: 0 | 38 | 119; HEX: #002677. Preostali je prostor bijele boje. Logotip se može prikazati i u crno-bijeloj varijanti.



Na oznaci, u prezentaciji i oglašavanju proizvoda „Carne Salada del Trentino”: zabranjeno je dodavati druge opise proizvoda koji nisu izričito predviđeni; dopuštena je uporaba naziva tvrtke/poduzeća i robne marke, pod uvjetom da nemaju pohvalni ton i da ne dovode potrošača u zabludu ili ističu svojstva koje proizvod u svakom slučaju mora posjedovati u skladu sa specifikacijom proizvoda; zabranjeno je povezivati naziv proizvoda sa slikama ili izrazima koji podsjećaju na određena područja unutar područja proizvodnje; međutim, u skladu s važećim zakonodavstvom dopuštena su istinita i provjerljiva upućivanja, uključujući prikaz povijesti proizvoda i/ili proizvođača, pod uvjetom da ta upućivanja nisu u suprotnosti sa svrhom i sadržajem navedene specifikacije proizvoda; dopuštena je uporaba zajedničkih ili certifikacijskih žigova koje su usvojila službena tijela.

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje i pakiranja proizvoda „Carne Salada del Trentino” obuhvaća cijelo upravno područje autonomne pokrajine Trento, osim općina Castello Tesino, Cinte Tesino i Pieve Tesino.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost sa zemljopisnim područjem uglavnom se temelji na ugledu proizvoda. To prije svega proizlazi iz posebnih okolišnih čimbenika koji su imali znatan utjecaj na činjenicu da je govedina stanovništvu pokrajine Trentino oduvijek bila temelj prehrane. Bogatstvo livadama i pašnjacima, svojstveno pretežito planinskom krajoliku te pokrajine, pogodovalo je uzgoju stoke, a time i znatnoj proizvodnji mesa na tom području. Osim toga, zbog neobičnog lokalnog pravila ta vrsta prehrane poticala se tijekom dugog razdoblja. Barem od 18. stoljeća, iako stariji dokumenti upućuju na to da je riječ o još davnijem običaju, svi „stranci” koji su prolazili kroz pokrajinu Trentino sa stokom morali su zaklati i prodati njezinim stanovnicima petinu životinja koje su prevozili (vidjeti: Bertoluzza, *Statuto di Trento, libro II de' Sindici del 1714* (Statut Trenta, knjiga II. gradonačelnikâ iz 1714.), poglavlje 8.). Povijesno gledano, potreba za stavljanjem velike količine mesa na tržište koje je bilo koncentrirano tijekom određenih razdoblja, kao i potreba da se osigura kontinuirana opskrba stanovništva tijekom cijele godine, uzrok su opstanka tradicionalnih postupaka prerade i čuvanja kao što je „Carne Salada del Trentino” koja potječe iz starog Rima (Columella, *De re rustica*, XII, 55), ali je gotovo u potpunosti nestala u drugim pokrajinama. U Trentinu se održala i zbog meteoroloških i klimatskih čimbenika tog područja jer vlažni južni vjetrovi koji pušu s Jadrana na istok i od jezera Garda prema zapadu (poznati Òra vjetar) prirodno održavaju vlažne uvjete koji omogućuju proizvodnju salamure i optimalan postupak salamurenja. Uz povijesne i prirodne čimbenike, čini se da su odlučujući i ljudski

čimbenici. Navedeno je područje visokospecijalizirano u sektoru proizvodnje prerađenog mesa, a 27 njegovih gastronomskih specijaliteta dokaz su jednako bogate razine stručnih vještina na tom području. Ta kulturna pozadina temelji se i na ugledu skupa znanja i iskustava koja utječu na proizvodnju proizvoda „Carne Salada del Trentino", razvijanih od generacije do generacije – od sposobnosti odabira najprikladnijih komada mesa i sastojaka do ispravnog salamurenja proizvoda – čime su usavršene upotrebljavane tehnike.

Stoga je proizvod „Carne Salada del Trentino" u tom okruženju nastao zbog kombinacije prirodnih i ljudskih čimbenika. Danas ne postoje potencijalno usporedivi proizvodi i stoga je riječ o gotovo jedinstvenoj gastronomskoj pojavi koja ima neka naširoko prepoznatljiva svojstva: izražene je krtosti, umjereno bogatog okusa zrelog mesa, nježnog i prepoznatljivog mirisa, blago pikantne arome, ima visok sadržaj bjelančevina i lako se žvače.

Na temelju tih svojstava proizvod „Carne Salada del Trentino" ima sve veći ugled. Iako je distribucija proizvoda izvorno bila ograničena na Trentino, on je postao poznat izvan tog zemljopisnog područja još prije mnogo stoljeća, no njegova je dostupnost bila ograničena na više slojeve društva, na što upućuju dva rukopisa iz aristokratskog miljea napisana u 15. odnosno 16. stoljeću: *De arte coquinaria* Maestra de' Rossija, čiji je primjerak ponovno otkriven u mjestu Riva del Garda, u kojoj je opisana metoda pripreme jela *carbonata di carne salata*, i *De Cucuina* anonimnog autora, koja sadržava recept za *Coch di Carne Salada del Trentino*. Treba priznati zasluge dvjema ženama s ukusom i strašću za dobrom hranom koje su djelovale krajem 19. i početkom 20. stoljeća i koje su isticanjem proizvoda „Carne Salada del Trentino" u svojim uspješnim knjigama recepata doprinijele njegovoj široj popularizaciji, kako u socijalnom tako i u zemljopisnom smislu (Italija i zemlje Habsburške Monarhije). Riječ je o sljedećim autoricama: Caterina Prato, čiji je *Manuale di cucina*, objavljen 1858. na njemačkom jeziku, od 1892. također nekoliko puta ponovno tiskan na talijanskom jeziku s velikim uspjehom; i Giulia Turco Lazzari, koja je 1904. napisala važan i opsežan *Manuale di Cucina*, koji je kasnije sažet za široku uporabu u smanjenom obliku kao knjiga recepata pod nazivom *Il Piccolo Focolare* (1908.), koja je bila distribuirana u velikom opsegu.

Međutim, najveći ugled proizvod je stekao od sredine 20. stoljeća nadalje. Naime, od tada se nije pojavila publikacija o tipičnim proizvodima ili tradicionalnim jelima, kao ni turistički ili gastronomski vodič, bez obzira na to jesu li bili u optjecaju na lokalnoj ili nacionalnoj razini, koji od prvog izdanja nisu upućivali na proizvod „Carne Salada del Trentino" kao na jedan od najtipičnijih izraza gastronomske kulture navedenog područja. Među najvažnijima i najraširenijima su: *Guida gastronomica d'Italia* (Gastronomski vodič za Italiju) iz 1969. i *L'Italia dei salumi* (Italija i njezini suhomesnati proizvodi) iz 2003. koje je objavila turistička organizacija Touring Club Italiano; *L'Atlante dei prodotti tipici - I salumi* (Atlas tipičnih proizvoda – suhomesnati proizvodi) iz 1989. koji je objavio INSOR (Nacionalni institut za ruralnu sociologiju); *L'Italia del Gambero Rosso* (Italija prema časopisu Gambero Rosso) iz 2007. i *I Grandi Salumi del Gambero Rosso* (Važni suhomesnati proizvodi časopisa Gambero Rosso) iz 2013.; *Il Buon Paese* (Zemlja dobre hrane) iz 1994., *Dizionario delle cucine regionali italiane* (Rječnik talijanskih regionalnih kuhinja) iz 2008. i *L'Atlante dei prodotti italiani* (Atlas talijanskih proizvoda) iz 2012. koje je objavila organizacija Slow Food; *Enciclopedia Garzanti della Cucina* (Kulinarska enciklopedija izdavačke kuće Garzanti) iz 2010.; *1000 sapori da gustare nella vita* (1000 okusa koje bi svi u životu trebali probati) iz 2000.; *Gli Itinerari del Corriere della Sera. Il Trentino* (Planovi putovanja dnevnih novina Corriere della Sera. Trentino) iz 2007.; i vodič časopisa Espresso *I salumi d'Italia* (Suhomesnati proizvodi Italije) iz 2017. Iz tih publikacija, kao i iz kontinuiranih svjedočanstava u tisku te na radiju i televiziji, proizlazi da se proizvod „Carne Salada del Trentino" više ne proizvodi iz potrebe za konzerviranjem mesa, nego je riječ o namjernom izboru kako bi se javnosti ponudio izvrstan proizvod s dugom poviješću. Također je važno da je, prema istraživanju Trgovačke komore Trenta, „Carne Salada del Trentino" proizvod koji ima najveći potencijal za rast među suhomesnatim proizvodima iz Trentina.

Nadalje, ugled proizvoda potaknut je i njegovom stalnom prisutnošću u ponudi lokalnih restorana, što mnogim turistima daje priliku da izravno iskušaju njegovu kvalitetu i svojstva.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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