C/2025/2997

2025.6.4.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/2997)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkével ([1]) összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Carne Salada del Trentino”

EU-szám: PGI-IT-03201

Elküldve: 2024. március 7.

1. **Elnevezés(ek) (OFJ)**

„Carne Salada del Trentino”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

Kombinált Nómenklatúra-kód

— 16 – HÚSBÓL, HALBÓL, RÁKFÉLÉBŐL, PUHATESTŰBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATBÓL, VAGY ROVARBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Carne Salada del Trentino” elnevezés egy 18 és 48 hónap közötti életkorú húsmarhák húsából gyártott, pácolt húskészítményt jelöl, amely a hosszúfelsál [*fesa*], a feketepecsenye [*punta d'anca*], a hosszúfartő [*sottofesa*] és a fehérpecsenye [*magatello*] fűszerezett és sós lében pácolt darabjaiból készül. A terméknek, amelynek minden esetben egyetlen izomkötegből kell készülnie, a szabad forgalomba bocsátáskor a következő jellemzőkkel kell rendelkeznie.

Fizikai jellemzők

Alak: *egészben* a felhasznált húsdarab típusától függően szabálytalan, hosszúkás vagy kúp alakú, illetve általában hengeres vagy téglatest alakú abban az esetben, ha a húst összepréselték és/vagy fóliába vagy rugalmas hálóba csomagolták; *darabolva* a felvágás módjától függően változik, illetve általában hengeres vagy téglatest alakú abban az esetben, ha a húsdarabot összepréselték és/vagy fóliába vagy rugalmas hálóba csomagolták; *előreszeletelt változatban* szabályos alakú szeletekre vágott, melyekből kihagyják a felhasznált húsdarab széleit. Mindhárom típusnál megengedett a természetes elhatároló vonalak esetleges jelenléte.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tömeg: 0,2 kg és 6,0 kg között.

Állag: szilárd, tömör, nem puha, közepesen könnyen rágható.

Érzékszervi jellemzők

A vágási felület megjelenése: egységes, rubinvörös szín, amely a külső felületen sötétvörösre válthat;

Illat: enyhe, jellegzetes;

Íz: mérsékelten zamatos, érlelt hús ízét hordozza;

Aroma: enyhén fűszeres.

Kémiai jellemzők: legfeljebb 73,50 %-os *víztartalom*; legalább 20,50 %-os *fehérjetartalom*; legfeljebb 4,0 %-os *nátriumklorid-tartalom*; legfeljebb 7 %-os zsírtartalom; legalább 4,6-es pH-érték.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A takarmányhasználatra semmilyen minőségi feltétel nem vonatkozik.

A „Carne Salada del Trentino" kizárólag a 18 és 48 hónap közötti életkorú szarvasmarhák kicsontozott combhúsából kinyert alábbi izomrészekből készül: hosszúfelsál [*fesa*], feketepecsenye [*punta d'anca*], hosszúfartő [*sottofesa*] és fehérpecsenye [*magatello*].

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Tisztítás. A fent említett izomrészeket a látható és az izomközi zsír, valamint a külső inak eltávolításával megtisztítják, miközben gondosan elkerülik a bevágások ejtését, így vigyázva arra, hogy a sózás egységessége és a termék homogenitása ne sérüljön.

Sózás és érlelés. A sózás rozsdamentes acélból vagy más, élelmiszeripari felhasználásra alkalmas anyagból készült, speciális tartályokban történik 0 °C és + 7 °C közötti hőmérsékleten. Az izomrészeket egy, a friss hús tömegéhez viszonyítva az alábbi mennyiségű sóból, fekete borsból és fokhagymából álló keverékkel szórják meg kézzel vagy egy mechanikus szóróberendezés alkalmazásával: só (nátrium-klorid) 2,0–2,8 %; fekete bors 0,1 % – 1,0 %; fokhagyma: 0,1 % – 1,0 %. Tilos a páclevet mechanikai módszerekkel az izomrostokba fecskendezni. Ebben a szakaszban a friss hús tömege legfeljebb 1 %-ának megfelelő mennyiségben egy vagy több egyéb összetevő is felhasználható ízesítőként az alábbiak közül: babér, rozmaring, borókabogyó, szerecsendió, ánizs és zsálya. A dextróz és/vagy szacharóz használata a hús tömege legfeljebb 0,60 %-ának megfelelő mennyiségben engedélyezett a kezelés kezdetén. Glutént és/vagy allergéneket tartalmazó színezőanyagok, illetve összetevők használata nem megengedett. A só elősegíti a hús szöveteiben természetesen jelen lévő folyadék felszabadulását, aminek következtében egy olyan vizes oldat képződik, amely a tartályokban fokozatosan felhalmozódva átitatódik a sózás során hozzáadott összetevőkből felszabaduló ízekkel (páclé), elősegítve az izomrostokba való bejutást. Az érlelés szakaszában, amelynek a sózási folyamattól számítva legalább 15 napon át kell tartania, a hús a tartályokban préselhető, valamint átgyúrható és az egyik tartályból a másikba áthelyezhető. Az ilyen műveletek kézzel vagy mechanikus berendezésekkel is elvégezhetők.

Csomagolás. Az érlelés befejeztével a húsdarabok fóliába vagy rugalmas hálóba csomagolhatók annak érdekében, hogy hengerhez vagy téglatesthez hasonló, szabályos alakot nyerjenek.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

—

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

A „Carne Salada del Trentino” egészben, feldarabolva vagy felszeletelve forgalmazható. A csomagoláson lévő címkén egyértelmű és jól olvasható formában fel kell tüntetni a „Carne Salada del Trentino” feliratot, valamint az uniós és nemzeti szabályok által előírt elemeket is a lentebb látható logón kívül, amely egy három lekerekített és egy szögletes sarokkal rendelkező, szabálytalan, szögletes alapon elhelyezett körvonalat ábrázol. Belső részén a dinamikus vonalakkal ábrázolt „CS” rövidítés, egy kifejlett szarvasmarha fejének sziluettje (amely a termék előállításához használt nyersanyagokra utal) és hegycsúcsok sziluettjei (utalás Trentino vidékére) láthatók. Ez utóbbiak egyúttal a „Carne Salada del Trentino” felirat és az „IGP” (OFJ) rövidítés hátttereként is szolgálnak, amelyek Montserrat sans-serif betűtípussal, nyomtatott nagybetűkkel, extra félkövér formátumban, 100-as betűközzel kerülnek feltüntetésre, ugyanakkor az „IGP” betűk vékonyabbak, és ugyanezen betűtípus „normál” változatát használják. A külső körvonalra, a dinamikus vonalakkal ábrázolt „CS” rövidítésre, a kifejlett szarvasmarha fejének sziluettjére és a hegycsúcsok sziluettjére vonatkozó kolorimetriás jellemzők az alábbiak: CMYK: 100 | 85 | 0 | 30; PANTONE: 2147C; RGB: 0 | 38 | 119; HEX: #002677. A fennmaradó tér fehér színű. A logó fekete-fehér kombinációban is feltüntethető.



A „Carne Salada del Trentino” címkéjén, reklámjában és megjelenítésekor: tilos bármely egyéb, nem kifejezetten előírt termékleírással való kiegészítés; megengedett a vállalkozások és cégek neveinek, valamint a márkaneveknek a használata, feltéve, hogy azoknak nincs dicsérő vagy a fogyasztót megtévesztő jelentése, és nem emelik ki azokat a jellemzőket, amelyekkel a terméknek mindenképpen rendelkeznie kell a termékleírásban foglaltak értelmében; tilos a termék nevét olyan képekkel vagy kifejezésekkel társítani, amelyek konkrét területekre utalnak a termelési területen belül; a hatályos jogszabályokkal összhangban ugyanakkor megengedett a valós és ellenőrizhető hivatkozások használata, beleértve a termék és/vagy a gyártó történetének bemutatását, feltéve, hogy azok nem ellentétesek e termékleírás céljaival és tartalmával; megengedett a hivatalos szervek által elfogadott együttes vagy tanúsító védjegyek használata.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Carne Salada del Trentino” előállításának és csomagolásának területe Castello Tesino, Cinte Tesino és Pieve Tesino települések kivételével Trento autonóm megye teljes közigazgatási területére kiterjed.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A földrajzi területtel való kapcsolat alapvetően a termék hírnevén alapul. Ez elsősorban abból a különleges környezeti elhelyezkedésből ered, amely jelentős szerepet játszott abban, hogy a marhahús mindig is a trentinói lakosság étrendjének alapját képezte. A terület főként hegyvidéki jellegű tájaihoz kapcsolódó gazdag rétek és legelők kedveztek az állattenyésztésnek, ami jelentős helyi hústermelést eredményezett. Ezt a fogyasztási jelleget ráadásul egy szokatlan helyi szabályozás fennállása hosszú időn át erősítette. Legalább a 18. század óta – bár ennél régebbi dokumentumok arra engednek következtetni, hogy még korábbi szokásról van szó – minden olyan „idegen”, aki Trentinón haszonállattal kívánt átkelni, köteles volt a szállított állatok egyötödét levágni és értékesíteni a helyi lakosság számára (lásd: Bertoluzza, *Statuto di Trento, libro II de' Sindici del 1714* [Trento Törvényei, Polgármesterek II. könyve, 8. fejezet]. A „Carne Salada del Trentino” hagyományos feldolgozási és tartósítási folyamata – amelynek története egészen az ókori Rómáig nyúlik vissza (Columella, *De re rustica*, XII., 55.), ám más területeken már szinte teljesen kihalt – fennmaradásának eredete történelmileg a piacon bizonyos időszakokban felhalmozódó, nagy húsmennyiség értékesítése, valamint a lakosság egész éven át tartó, folyamatos ellátása iránti igényben keresendő. A folyamat fennmaradását Trentinóban a terület meteorológiai és éghajlati viszonyai is támogatták, mivel az Adriai-tengertől kelet és a Garda-tótól nyugat felé fújó (a híres Òra szél) nedves déli szelek természetes módon tartják fenn azokat a nedves körülményeket, melyek lehetővé teszik a sós pácolást és gondoskodnak az optimális érlelési

folyamatról. A történelmi és természeti tényezők mellett az emberi tényezők is meghatározóak tűnnek. A terület nagymértékben a feldolgozott húskészítmények előállítására specializálódott, szakmai készségeinek gazdagságát pedig 27 gasztronómiai különlegessége bizonyítja. Ez a kulturális háttér a „Carne Salada del Trentino" előállítása során alkalmazott know-how hírnevében is tetten érhető, amely olyan ismereteket és tapasztalatokat foglal magában, amelyek generációról generációra szállva fejlődtek tovább – a legmegfelelőbb húsdarabok és összetevők kiválasztásának képességétől kezdve a megfelelő érlelési mód ismeretéig –, és az alkalmazott technikák különleges kifinomultságához vezettek.

A „Carne Salada del Trentino" ezért a természeti és emberi tényezők kombinációjából született meg ebben a környezetben. Jelenleg nem léteznek potenciálisan összehasonlítható termékek, ezért egy olyan, szinte egyedülálló gasztronómiai jelenségről van szó, amelynek jellemzői széles körben elismertek: markáns sóványság, mérsékelt zamatosság, az érlelt hús íze, finom és jellegzetes illat, enyhén fűszeres aroma, magas fehérjetartalom és könnyen rágható állag.

E jellemzők alapján a „Carne Salada del Trentino" egyre nagyobb hírnévre tesz szert. Bár a termék forgalmazása eredetileg Trentinóra korlátozódott, ismeretsége már évszázadokkal ezelőtt átlépte e földrajzi terület határait, bár ekkor még csak a felsőbb osztályokra korlátozódott, amint azt két, a 15., illetve a 16. században, nemesi körökben született kézirat is tanúsítja: a Maestro de' Rossi által írt *De arte coquinaria*, amelynek egyik példányára Riva del Gardában bukkantak rá, a *carbonata di carne salata* főzési módját írja le, míg az ismeretlen szerző alkotta *De Cucuina* a *Coch di Carne Salada del Trentino* receptjét mutatja be. Népszerűségének társadalmi és földrajzi értelemben véve is szélesebb körben (Olaszországban és a Habsburg Birodalom országain belül) való elterjedését két, a 19. század végén és a 20. század elején tevékenykedő, a finom ételek iránti jó ízléssel és szenvedéllyel megáldott nőnek köszönhetjük, akik sikeres szakácskönyveikben a „Carne Salada del Trentino"-nak szentelt hangsúly révén indították el a folyamatot. A két szóban forgó szerző: Caterina Prato, akinek 1858-ban német nyelven megjelent *Manuale di cucina* [Szakácskönyv] című könyvét 1892-től több ízben is újranyomtatták olasz nyelven, és óriási sikert aratott; és Giulia Turco Lazzari, aki 1904-ben egy fontos és terjedelmes *Manuale di Cucina* alkotott, amelyből később, 1908-ban egy összefoglalt és lerövidített, mindennapi használatra szánt, nagyon széles körben elterjedt receptkönyv született *Il Piccolo Focolare* [Egy kis egészség] címmel.

A termék hírneve azonban főként a 20. század közepétől kezdett el jelentősen nőni. Azóta tulajdonképpen nem született olyan helyi vagy nemzeti szinten terjesztett, a jellemző termékekről vagy hagyományos ételekről szóló kiadvány, illetve turisztikai vagy gasztronómiai kalauz, amely ne említette volna meg már az első kiadásától kezdve a „Carne Salada del Trentino"-t a terület élelmiszer-kultúrájának egyik legjellemzőbb kifejezéseként. A legfontosabb és legszélesebb körben terjesztett ilyen kiadványok közé tartoznak az alábbiak: Touring Club Italiano, *Guida gastronomica d'Italia [Olaszországi gasztronómiai kalauz]*, 1969, és *L'Italia dei salumi [Olaszország és hústermékei]*, 2003; *L'Atlante dei prodotti tipici – I salumi, [Jellegzetes termékek atlasza – Hústermékek]*, Nemzeti Vidékszociológiai Intézet (INSOR), 1989; *L'Italia del Gambero Rosso* [*Gambero Rosso – Olaszország*] 2007 és *I Grandi Salumi del Gambero Rosso* [*Gambero Rosso – Legkiválóbb hústermékek*], 2013; Slow Food, *Il Buon Paese*, [*A finom ételek országa*], 1994, *Dizionario delle cucine regionali italiane* [*Az olasz regionális gasztronómia szótára*], 2008 és *L'Atlante dei prodotti italiani* [*Olasz termékek atlasza]*, 2012; *Enciclopedia Garzanti della Cucina* [*A Garzanti kulináris enciklopédiája*], 2010; *1000 sapori da gustare nella vita* [*1000 íz, amit mindenkinek meg kellene kóstolnia az élete során*], 2000; *Gli Itinerari del Corriere della Sera. Il Trentino* [*A Corriere della Sera útitervei – Trentino*], 2007; és az Espresso magazin kalauza, *I salumi d'Italia* [*Olasz hústermékek*], 2017. E kiadványokból, valamint a sajtóban, a rádióban és televízióban folyamatosan megjelenő beszámolókból is egyértelműen kitűnik, hogy a „Carne Salada del Trentino" készítésének már nem a hús tartósítása a célja, hanem egy tudatos döntésről van szó, melynek lényege, hogy a fogyasztók számára egy kiváló, hosszú múltra visszatekintő terméket kínálhassanak. Nagy jelentőséggel bír az is, hogy a trentói kereskedelmi kamara kutatása szerint a „Carne Salada del Trentino" az a termék a Trentinóból származó húsipari termékek közül, amely a legnagyobb növekedési potenciállal rendelkezik.

Hírnevét továbbá az is növeli, hogy az étel állandó jelleggel jelen van a helyi éttermekben, ami számos turista számára kínál lehetőséget a minőség és a jellemzők első kézből való értékelésére.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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