Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/2997

2025 6 4

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2025/2997)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Carne Salada del Trentino“

ES Nr.: PGI-IT-03201

Išsiųsta 2024 m. kovo 7 d.

1. **SGN pavadinimas (-ai)**

„Carne Salada del Trentino“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis**

Italija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

Kombinuotosios nomenklatūros kodas

— 16 – GAMINIAI IŠ MĖSOS, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ ARBA KITŲ VANDENS BESTUBURIŲ AR IŠ VABZDŽIŲ

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

SGN „Carne Salada del Trentino“ žymimas sūdytos mėsos produktas, pagamintas iš 18–48 mėnesių amžiaus galvijų mėsos, gautos iš uodeginės dalies (it. *fesa*), vidinės šlaunies dalies (it. *punta d'anca*), išorinės šlaunies dalies (it. *sottofesa*) ir vidinės kumpio dalies (it. *magatello*) išpjovų, pagardintų prieskoniais ir sūdytų sūryme. Produktas, kuris visada turi būti gautas iš vieno raumens pluošto, išleistas vartoti turi pasižymėti toliau nurodytomis savybėmis.

Fizinės savybės

Forma: jei mėsa *nepjaustyta* – netaisyklinga, pailga arba kūgiška, priklausomai nuo išpjaustymo tipo, arba paprastai cilindro arba stačiakampio formos, jei mėsa buvo suslėgta ir (arba) supakuota į apvalkalą arba elastingą tinklą; jei mėsa supjaustyta *porcijomis*, jos forma varijuoja priklausomai nuo to, kaip ji buvo pjaustoma, arba paprastai būna cilindro ar stačiakampio formos, jei mėsos porcija buvo suslėgta ir (arba) supakuota į apvalkalą ar elastingą tinklą; jei mėsa *supjaustyta griežinėliais*, jie būna vienodos formos, naudojami abu išpjovos galai. Kiekvieno iš šių trijų tipų mėsoje gali būti natūralių įtrūkimų.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Svoris: 0,2–6,0 kg.

Tekstūra: tvirta, kompaktiška, negležna, ganėtinai lengvai kramtoma.

Juslinės savybės

Vaizdas perpjovus: vientisa rubino raudonumo spalva, kuri išorėje gali pereiti į tamsiai raudoną.

Kvapas: subtilus, savitas.

Skonis: vidutiniškai pikantiškas, brandintos mėsos.

Pokvapis: aštrokas.

Cheminės savybės: *drėgnis* – ne didesnis kaip 73,50 %; baltymų – ne mažiau kaip 20,50 %; *natrio chlorido* – ne daugiau kaip 4,0 %; riebalų – ne daugiau kaip 7 %; pH – ne mažesnis kaip 4,6.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Pašarams netaikomos jokios kokybės sąlygos.

Produktas „Carne Salada del Trentino“ gaunamas tik iš šių 18–48 mėnesių amžiaus galvijų iškaulintų kojų dalių raumenų: uodeginės dalies (*fesa*), vidinės šlaunies dalies (*punta d'anca*), išorinės šlaunies dalies (*sottofesa*) ir vidinės kumpio dalies (*magatello*).

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Apipjaustymas. Minėti raumenys apipjaustomi pašalinant matomus riebalus, tarpraumeninius riebalus ir išorines sausgysles, stengiantis jų neįpjauti, kad mėsa būtų sūdoma tolygiai ir produktas išliktų vientisas.

Sūdymas. Mėsa sūdoma specialiose talpyklose, pagamintose iš nerūdijančiojo plieno ar kitos maistui tinkamos medžiagos, nuo 0 °C iki +7 °C temperatūroje. Raumenys rankomis arba mechaniniu dozatoriumi apibarstomi druskos, juodųjų pipirų ir česnakų mišiniu, kurio kiekiai, palyginti su šviežios mėsos svoriu, nurodyti toliau: 2,0–2,8 % druskos (natrio chlorido); 0,1–1,0 % juodųjų pipirų; 0,1–1,0 % česnako. Draudžiama sūrymo į raumenį įšvirkšti mechaniškai. Šiame etape gali būti dedama vieno ar daugiau toliau išvardytų ingredientų, bet ne daugiau kaip 1 % šviežios mėsos svorio: lauro lapų, rozmarino, kadagio uogų, muskato riešuto, anyžiaus ir šalavijo. Apdorojimo pradžioje leidžiama naudoti D-gliukozę ir (arba) sacharozę, jei ji sudaro ne daugiau kaip 0,60 % mėsos svorio. Draudžiama naudoti dažiklius ar ingredientus, kurių sudėtyje yra glitimo ir (arba) alergenų. Druska skatina natūraliai mėsos audiniuose esančio skysčio išsiskyrimą, todėl susidaro vandeninis tirpalas, kuris, iš lėto kaupdamasis talpyklose, prisigeria sūdymo metu pridėtų ingredientų skonių (sūrymas) ir lengviau įsigeria į raumenų skaidulas. Sūdymo metu, kuris turėtų trukti ne mažiau kaip 15 dienų nuo sūdymo proceso pradžios, leidžiama mėsą slėgti talpyklose, ją įtrinti ir perkelti iš vienos talpyklos į kitą. Tokie veiksmai gali būti atliekami rankomis arba naudojant mechaninę įrangą.

Pakavimas. Baigus sūdyti, mėsos gabalus leidžiama supakuoti į apvalkalą arba elastingą tinklą, kad jie įgautų jiems būdingą cilindro arba stačiakampio formą.

3.5. *Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

–

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Produktas „Carne Salada del Trentino“ gali būti parduodamas visas, porcijomis arba griežinėliais. Etiketėje ant pakuotės turi būti aiškiai ir įskaitomai atspausdintas pavadinimas „Carne Salada del Trentino“ ir ES bei nacionalinėse taisyklėse numatyti elementai, taip pat toliau pateikiamas logotipas, kurį sudaro vertikalus kontūras netaisyklingo stačiakampio formos pagrinde su trimis užapvalintais kampais ir vienu stačiu kampu. Stačiakampio viduje tarsi lengvais teptuko potėpiais užrašyta santrumpa „CS“, suaugusio galvijo galvos siluetas (vaizduojantis žaliavą, iš kurios gaminamas produktas) ir kalnų viršūnių siluetas (vaizduojantis Trentino kraštovaizdį). Šis siluetas naudojamas kaip fonas užrašui „Carne Salada del Trentino“ ir santrumpai „IGP“ [SGN], kurie užrašyti didžiosiomis raidėmis „Montserrat“ šriftu be užraitų, dvigubai paryškintu variantu, tarpų tarp raidžių vertė – 100, o raidės „IGP“ yra plonesnės, jos užrašytos įprastu to paties šrifto variantu. Išorinio kontūro, lengvais potėpiais užrašytos santrumpos „CS“, suaugusio galvijo galvos silueto ir kalnų viršūnių silueto kolorimetriniai duomenys: ŽPGJ: 100 | 85 | 0 | 30; PANTONE: 2147C; RŽB 0 | 38 | 119; HEX: #002677. Likęs plotas yra baltos spalvos. Logotipas taip pat gali būti nespalvotas.



Produkto „Carne Salada del Trentino“ etiketėje, jį pristatant ir reklamuojant: draudžiama papildomai įrašyti aiškiai nenumatytus produkto apibūdinimus; leidžiama naudoti įmonių ir (arba) bendrovių pavadinimus ir prekių ženklus, išskyrus atvejus, kai jie yra pagiriamojo pobūdžio ir jei jie neklaidina vartotojo arba neišryškina savybių, kuriomis produktas bet kuriuo atveju turi pasižymėti, kaip reikalaujama produkto specifikacijoje; draudžiama produkto pavadinimą sieti su vaizdais ar terminais, kurie primintų tam tikras gamybos vietovės teritorijas; tačiau pagal galiojančius teisės aktus leidžiama naudoti teisingas ir patikrinamas nuorodas, įskaitant produkto ir (arba) gamintojo istorijos aprašymą, jei jos neprieštarauja šios produkto specifikacijos tikslams ir turiniui; leidžiama naudoti oficialių įstaigų patvirtintus kolektyvinius ar sertifikavimo ženklus.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Produkto „Carne Salada del Trentino“ gamybos ir pakavimo vietovė apima visą autonominės Trento provincijos administracinę teritoriją, išskyrus Kastelo Tezino, Činte Tezino ir Pjeve Tezino komunas.

5. Ryšys su geografine vietove

Ryšys su geografine vietove iš esmės grindžiamas produkto reputacija. Ji visų pirma susijusi su specifinėmis aplinkos sąlygomis, kurios lėmė tai, kad jautiena visada buvo Trentino gyventojų mitybos pagrindas. Daugiausia kalnuotoje teritorijoje gausu pievų ir ganyklų, kurios sudarė palankias sąlygas užsiimti gyvulininkyste, todėl vietos gyventojai paruošdavo daug mėsos. Be to, toks vartojimas ilgą laiką buvo skatinamas dėl neįprastos vietinės taisyklės. Jau nuo XVIII a., nors remiantis senesniais dokumentais matyti, kad šis paprotys gyvavo anksčiau, visi „užsieniečiai“, per Trentiną vykstantys su gyvuliais, privalėjo paskersti ir parduoti vietos gyventojams penktadalį genamų gyvulių (Bertoluzza, *Statuto di Trento, libro II de' Sindici del 1714* [Trento statutas, 1714 m. merų II knyga], 8 skyrius). Istoriškai poreikis realizuoti didelį kiekį mėsos, kurios rinkoje susikaupdavo tam tikrais laikotarpiais, ir būtinybė užtikrinti nuolatinį gyventojų aprūpinimą mėsa ištisus metus lėmė tai, kad išliko tradicinė perdirbimo ir konservavimo praktika, pavyzdžiui, kaip produkto „Carne Salada del Trentino“, kuri taikyta dar senovės Romoje (Columella, *De re rustica*, XII, 55), tačiau kitur jos beveik visiškai atsisakyta. Trentine ji išliko ir dėl meteorologinių bei klimato sąlygų, nes drėgni pietiniai vėjai, pučiantys nuo Adrijos jūros rytuose ir nuo Gardos ežero vakaruose (vėjas, plačiai žinomas, kaip *Ora*), natūraliai palaiko drėgnas sąlygas, palankias sūrymui susidaryti ir tinkamas optimaliam sūdymo procesui. Be istorinių ir gamtinių veiksnių, labai svarbūs ir žmogiškieji veiksniai. Ši teritorija pasižymi gerai išvystytu perdirbtos mėsos gamybos sektoriumi, o 27 gastronominiai patiekalai rodo, kad jos

gyventojų profesinių įgūdžių lygis taip pat aukštas. Šios kultūrinės ypatybės taip pat lemia produkto „Carne Salada del Trentino“ gamybos praktinę patirtį, t. y. iš kartos į kartą perduodamas žinias ir patirtį – nuo gebėjimo parinkti tinkamiausius mėsos gabalus ir ingredientus iki tinkamo produkto sūdymo – dėl kurių ypač ištobulėjo taikomi metodai.

Todėl produktas „Carne Salada del Trentino“ imtas gaminti šioje aplinkoje dėl gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių derinio. Šiandien nėra panašių produktų, todėl tai yra beveik unikalus gastronominis reiškinys, pasižymintis tam tikromis plačiai pripažintomis mėsos savybėmis: ypač liesa, vidutiniškai stipraus skonio, brandintos mėsos skonio, švelnaus ir savito kvapo, aštroko pokvapio, su daug baltymų, lengvai kramtoma.

Dėl šių savybių produktas „Carne Salada del Trentino“ pelnė vis didesnę reputaciją. Nors iš pradžių produktas buvo platinamas tik Trentine, žinios apie jį jau prieš kelis šimtmečius peržengė šios geografinės vietovės ribas, nors tik aukštesniuosiuose visuomenės sluoksniuose, sprendžiant iš XV ir XVI amžiuje didikų parašytų dviejų rankraščių: kulinarijos eksperto Martino de' Rossi rankraštyje *De arte coquinaria*, kurio kopija buvo rasta Ryva del Gardoje, aprašomas *carbonata di carne salata* gaminimo būdas, ir rankraštyje be autoriaus *De Cucuina* pateiktas *Coch di Carne Salada del Trentino* receptas. Dvi moterys, XIX a. pabaigoje ir XX a. pradžioje mėgusios ir išmaniusios gerą maistą ir savo sėkmę pelniusiose receptų knygose suteikusios „Carne Salada del Trentino“ išskirtinę reikšmę, prisidėjo prie to, kad šis patiekalas išpopuliarėjo tiek socialiniu, tiek geografiniu požiūriu (Italijoje ir Habsburgų imperijai priklausančiose šalyse). Šios dvi autorės yra: Caterina Prato, kurios 1858 m. vokiečių kalba išleistas *Manuale di cucina* [Maisto gaminimo vadovas] nuo 1892 m. buvo kelis kartus perspausdintas italų kalba ir sulaukė didelio susidomėjimo, bei Giulia Turco Lazzari, kuri 1904 m. parašė svarbų ir išsamų vadovą *Manuale di Cucina* [Maisto gaminimo vadovas], kuris vėliau buvo sutrumpintas populiariausius receptus sudedant į mažesnę receptų knygą, kuri buvo labai plačiai žinoma, pavadinimu *Il Piccolo Focolare* (1908) [Mažasis židinys].

Vis dėlto produkto reputacija ėmė smarkiai augti tik nuo XX a. vidurio. Iš tiesų nuo to laiko nebuvo nė vieno leidinio apie tipinius produktus ar tradicinius patiekalus, nė vieno turistinio ar gastronominio vadovo, platinamo tiek vietos, tiek nacionaliniu mastu, kuriame nuo pat pirmojo leidimo produktas „Carne Salada del Trentino“ nebūtų minimas kaip vienas iš tipiškiausių teritorijos maisto kultūros apraiškų. Vieni svarbiausių ir plačiausiai paplitusių leidinių yra šie: organizacijos „Touring Club Italiano“ *Guida gastronomica d'Italia* (1969) [Italijos gastronomijos vadovas] ir *L'Italia dei salumi* (2003) [Italija ir jos mėsos gaminiai]; *L'Atlante dei prodotti tipici - I salumi* (1989) [Tipinių produktų atlasas: mėsos gaminiai], kurį išleido INSOR (Nacionalinis kaimo sociologijos institutas); *L'Italia del Gambero Rosso* (2007) [„Gambero Rosso“ Italija] ir *I Grandi Salumi del Gambero Rosso* (2013) [„Gambero Rosso“ puikūs mėsos gaminiai]; organizacijos „Slow Food“ *Il Buon Paese* (1994) [Gero maisto šalis], *Dizionario delle cucine regionali italiane* (2008) [Italijos regioninių virtuvių žodynas] ir *L'Atlante dei prodotti italiani* (2012) [Itališkų produktų atlasas]; *Enciclopedia Garzanti della Cucina* (2010) [„Garzanti“ kulinarinė enciklopedija]; *1000 sapori da gustare nella vita* (2000) [1000 skonių, kurių turėtų paragauti kiekvienas]; *Gli Itinerari del Corriere della Sera. Il Trentino* [„Corriere della Sera“ kelionės. Trentinas] (2007); ir žurnalo „Espresso“ vadovas *I salumi d'Italia* (2017) [Itališki mėsos gaminiai]. Iš šių leidinių, taip pat iš nuolatinių liudijimų spaudoje, per radiją ir televiziją akivaizdu, kad produktas „Carne Salada del Trentino“ gaminamas jau ne dėl poreikio išlaikyti mėsą, bet sąmoningai siekiant visuomenei pasiūlyti puikų produktą, turintį ilgą istoriją. Svarbu ir tai, kad, remiantis Trento prekybos rūmų tyrimais, „Carne Salada del Trentino“ yra produktas, turintis didžiausią potencialą išpopuliarėti tarp Trentino mėsos gaminių.

Be to, prie šio patiekalo reputacijos prisideda ir tai, kad jis nuolat patiekiamas vietos restoranuose, todėl daugelis turistų turi galimybę patys įvertinti jo kokybę ir savybes.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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