C/2025/2997

4.6.2025.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2025/2997)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Carne Salada del Trentino”

ES Nr.: PGI-IT-03201

Nosūtīts 2024. gada 7. martā

1. **AĢIN nosaukums**

“Carne Salada del Trentino”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

Kombinētās nomenklatūras kods

— 16 – GAĻAS, ZIVJU UN VĒŽVEIDĪGO, MĪKSTMIEŠU VAI CITU ŪDENS BEZMUGURKAULNIEKU, VAI KUKAIŅU IZSTRĀDĀJUMI

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Nosaukums “Carne Salada del Trentino” apzīmē konservētu gaļas produktu, kas gatavots no 18–48 mēnešus vecu liellopu šķiņķa [*fesa*], ciskas vidējās daļas [*punta d'anca*], ciskas apakšējās daļas [*sottofesa*] un ciskas aizmugurējās daļas [*magatello*] izcirtņiem, kuri aromatizēti un konservēti sālījumā. Produktam, kad tas ir gatavs patēriņam, vienmēr jābūt iegūtam no viena muskuļaudu kūlīša un jābūt ar tālāk norādītajām īpašībām.

Fizikālās īpašības

Forma: ja *vesels* – neregulāra, iegarena vai konusveida (atkarībā no izmantotā izcirtņa veida) vai parasti cilindriska vai taisnstūrveida, ja gaļa ir presēta un/vai iepakota apvalkā vai elastīgā tīkliņā; ja *sadalīts* – dažāda atkarībā no tā, kā sagriezts, vai parasti cilindriska vai taisnstūrveida, ja gaļas porcija ir presēta un/vai iepakota apvalkā vai elastīgā tīkliņā; ja *šķēlēs* – regulāras formas šķēlēs, abus gabala galus atstājot neizmantotus. Katrā no trim tipiem ir atļautas dabiskās savienojuma vietas.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Svars: 0,2–6,0 kg.

Konsistence: stingra, blīva, ne ļengana, vidēji viegli sakošļājama.

Organoleptiskās īpašības

Sagriezts produkts: viendabīgā rubīnsarkanā krāsā, kas uz ārējās virsmas var būt tumši sarkana.

Smarža: maiga, savdabīga.

Garša: mēreni aromātiska, nobriedušas gaļas garša.

Aromāts: nedaudz pikants.

Ķīmiskās īpašības: *mitrums* – maks. 73,50 %; *olbaltumvielas* – min. 20,50 %; *nātrija hlorīda saturs* – maks. 4,0 %; tauki – maks. 7 %; pH – min. 4,6.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Uz barības izmantošanu neattiecas nekādi kvalitātes nosacījumi.

"Carne Salada del Trentino" iegūst tikai no šādu muskuļaudu masām, kas ņemtas no atkaulotām 18–48 mēnešus vecu liellopu kājām: šķiņķis [*fesa*], ciskas vidējā daļa [*punta d'anca*], ciskas apakšējā daļa [*sottofesa*] un ciskas aizmugurējā daļa [*magatello*].

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Aplīdzināšana. Iepriekš minētās muskuļaudu masas aplīdzina, noņemot redzamos taukus, intramuskulāros taukus un ārējās cīpslas un nodrošinot, ka netiek veikti iegriezumi, lai tādējādi neapdraudētu ne sālīšanas procesa viendabīgumu, ne produkta homogenitāti.

Sālīšana un nogatavināšana. Sālīšana notiek īpašos nerūsējošā tērauda vai cita pārtikai piemērota materiāla traukos temperatūrā no 0 °C līdz +7 °C. Muskuļaudu masas ar rokām vai ar mehānisku dozatoru apkaisa ar sāls, melno piparu un ķiploku maisījumu, ko izmanto šādos daudzumos attiecībā pret svaigas gaļas svaru: sāls (nātrija hlorīds) 2,0–2,8 %; melnie pipari 0,1–1,0 %; ķiploki 0,1–1,0 %. Sālījumu ir aizliegts muskuļaudu šķiedrās injicēt, izmantojot mehāniskas metodes. Šajā posmā var pievienot vienu vai vairākas šādas sastāvdaļas, nepārsniedzot 1 % no svaigās gaļas svara: lauru lapas, rozmarīns, kadiķogas, muskatrieksts, anīss un salvija. Dekstrozes un/vai saharozes izmantošana ir atļauta ne vairāk kā 0,60 % apmērā no gaļas svara apstrādes sākumā. Nav atļauts izmantot krāsvielas vai sastāvdaļas, kas satur lipekli un/vai alergēnus. Sāls iedarbība stimulē gaļas audos dabiski esošā šķidruma izdalīšanos, un rezultātā veidojas ūdens šķīdums, kas, pakāpeniski uzkrājoties traukos, piesūcas ar sālīšanas laikā pievienoto sastāvdaļu garšām (turpmāk tekstā – "sālījums"), tā atvieglojot tā uzsūkšanos muskuļaudu šķiedrās. Nogatavināšanas posmā, kam būtu jāilgst vismaz 15 dienas no sālīšanas sākuma, ir atļauts gaļu presēt traukos, kā arī to masēt un pārvietot no viena trauka uz citu. Šādas darbības var veikt ar rokām vai ar mehāniskām iekārtām.

Iepakošana. Kad nogatavināšana ir pabeigta, gaļas gabalus drīkst iepakot apvalkā vai elastīgā tīkliņā, lai tiem būtu regulāra forma, kas līdzinās cilindriskai vai taisnstūrveida formai.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

"Carne Salada del Trentino" var tirgot veselu, sadalītu porcijās vai sagrieztu šķēlēs. Uz iepakojuma papildus turpmāk tekstā attēlotajam logotipam, ko veido vertikāla kontūra uz neregulāras formas taisnstūra pamatnes ar trim noapaļotiem stūriem un vienu taisnu stūri, skaidri un salasāmi jānorāda nosaukums "Carne Salada del Trentino" un ES un valsts noteikumos prasītie elementi. Kontūras iekšpusē jānorāda saīsinājums "CS", kas atveidots kā ar otas vilcieniem, pieauguša liellopa galvas kontūra (simbolizē produkta izejvielu) un kalnu virsotņu kontūra (atsauce uz Trentīno ainavu). Tas ir fons vārdiem "Carne Salada del Trentino" un saīsinājumam "IGP" [AĢIN], kuriem izmanto "Montserrat sans-serif" fontu ar lielajiem burtiem tā "ekstrabold" variantā ar atzīmi 100, bet burtiem "IGP" izmanto tā paša fonta "parasto" variantu. Ārējās kontūras, saīsinājuma "CS", kas atveidots kā ar otas vilcieniem, pieauguša liellopa galvas kontūras un kalnu virsotņu kontūras kolorimetriskie dati ir šādi: *CMYK*: 100 | 85 | 0 | 30; *PANTONE*: 2147C; *RGB*: 0 | 38 | 119; *HEX*: # 002677. Atlikusī daļa ir baltā krāsā. Logotips var būt arī melnbalts.



"Carne Salada del Trentino" marķējumā, noformējumā un reklāmā: aizliegts pievienot produkta aprakstu, kas nav skaidri paredzēts noteikumos; uzņēmuma nosaukuma un zīmola nosaukuma izmantošana ir atļauta, ja vien tiem nav cildinoša mērķa un ja tie nemaldina patērētāju vai neizceļ produkta īpašības, kurām tam jāpiemīt jebkurā gadījumā, kā noteikts produkta specifikācijā; produkta nosaukumu ir aizliegts saistīt ar attēliem vai terminiem, kas atgādina konkrētas ražošanas apgabala teritorijas; tomēr saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem ir atļauts izmantot patiesas un pārbaudāmas atsauces, to vidū produkta un/vai ražotāja vēstures pārstāstu, ja tas nav pretrunā šīs produkta specifikācijas mērķiem un saturam; ir atļauts izmantot kolektīvas vai sertifikācijas zīmes, ko pieņēmušas oficiālas iestādes.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Carne Salada del Trentino" ražošanas un iepakošanas apgabalā ietilpst visa Trento autonomās provinces administratīvā teritorija, izņemot šādas pašvaldības: *Castello Tesino*, *Cinte Tesino* un *Pieve Tesino*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu balstās galvenokārt uz produkta reputāciju. Tā izriet galvenokārt no specifiskas vides situācijas, kas būtiski ietekmējusi to, ka liellopu gaļa vienmēr ir bijusi Trentīno iedzīvotāju uztura pamatā. Pļavu un ganību bagātība, kas saistīta ar teritorijas pārsvarā kalnaino ainavu, veicināja lopkopību, tādējādi attīstot ievērojamu vietējo gaļas ražošanas nozari. Turklāt šāda veida patēriņš ilgu laiku auga kāda neparasta vietējā noteikuma dēļ. Vismaz kopš 18. gs., lai gan senāki dokumenti liecina, ka tā ir bijusi vēl agrāka ieraža, visiem "ārpusniekiem", kuri Trentīno šķērsoja kopā ar mājlopiem, bija jānokauj un jāpārdod iedzīvotājiem piektā daļa pārvadāto dzīvnieku (sk. *Bertoluzza, Statuto di Trento, libro II de' Sindici del 1714* [Trento statūti, Mēru II grāmata, 1714. g.] 8. nodaļu). Nepieciešamība nodrošināt noteiktos periodos tirgū laistā lielā gaļas daudzuma patēriņu un nepārtrauktu gaļas pieejamību iedzīvotājiem visa gada garumā vēsturiski likusi pamatu tradicionālajai pārstrādes un saglabāšanas praksei, kāda ir arī "Carne Salada del Trentino" gatavošana un kas aizsākās vēl Senajā Romā (*Columella*, *De re rustica*, XII, 55), bet mūsdienās ārpus Trentīno ir gandrīz pilnībā aizmirsta. Trentīno tā tika saglabāta arī šīs teritorijas meteoroloģisko un klimatisko apstākļu dēļ, jo mitrie dienvidu vēji, kas pūš no Adrijas jūras austrumos un no Gardas ezera rietumos (slavenais *Òra* vējš), dabiski uztur šos mitros apstākļus, kas ļauj iegūt pareizo sālījumu un nodrošināt optimālu nogatavināšanas procesu. Līdzās vēsturiskajiem un dabas faktoriem izšķiroša nozīme ir arī cilvēkfaktoriem. Šī teritorija ir izteikti specializējusies pārstrādātas gaļas ražošanā, savukārt tās 27 raksturīgie ēdieni liecina, ka tajā ir

arī vienlīdz bagātīgs profesionālo prasmju līmenis. Šī kultūra radījusi arī "Carne Salada del Trentino" ražošanai vajadzīgo un izslavēto zinātību – tas ir no paaudzes paaudzē uzkrātu zināšanu un pieredzes kopums (sākot no spējas izvēlēties vispiemērotākos gaļas gabalus un sastāvdaļas, kas produktu ļauj nogatavināt pareizi), kura paņēmieni ir tikuši īpaši prasmīgi pilnveidoti.

Tāpēc produkts "Carne Salada del Trentino" šajā vidē ir radies dabas faktoru un cilvēkfaktoru kombinācijas rezultātā. Pašlaik nav tam potenciāli pielīdzināmu produktu, un tādējādi tas ir gandrīz unikāla gastronomiska parādība ar dažām plaši atzītām īpašībām: izteikts liesums, mēreni aromātiska, nobriedušas gaļas garša, maiga un savdabīga smarža, nedaudz pikants aromāts, augsts olbaltumvielu saturs un viegla sakošļājamība.

Pamatojoties uz šīm īpašībām, "Carne Salada del Trentino" labā reputācija ir kļuvusi aizvien plašāk zināma. Lai gan sākotnēji produkts bija izplatīts tikai Trentīno, jau pirms vairākiem gadsimtiem vēstis par to bija šķērsojušas šā ģeogrāfiskā apgabala robežas, tomēr baudīt to varēja tikai augstākās šķiras – par to liecina divi manuskripti, kas attiecīgi 15. un 16. gs. rakstīti dižciltīgos namos: *De arte coquinaria*, ko sarakstījis *Maestro de' Rossi* un kura eksemplārs tika no jauna atklāts *Riva del Garda*, ir aprakstīta *carbonata di carne salata* gatavošanas metode, un anonīmais manuskripts *De Cucuina*, kas satur *Coch di Carne Salada del Trentino* recepti. Par "Carne Salada del Trentino" plašāko sociālo un ģeogrāfisko popularitāti (Itālijā un Habsburgu impērijas valstīs) mums jāpateicas divām 19. gs. beigās un 20. gs. sākumā dzīvojušām sievietēm ar mīlestību un kaismi pret labu ēdienu – viņas šo produktu īpaši izcēla savās populārajās pavārgrāmatās. Šīs autores ir *Caterina Prato*, kuras *Manuale di cucina* [Gatavošanas rokasgrāmata] pirmpublicēta 1858. gadā vācu valodā, bet no 1892. gada ar lieliem panākumiem vairākas reizes izdota arī itāļu valodā, un *Giulia Turco Lazzari*, kas 1904. gadā sarakstīja ietekmīgu un apjomīgu darbu *Manuale di Cucina* [Gatavošanas rokasgrāmata], kurš saīsinātā formā vēlāk tika ļoti plaši lietots kā pavārgrāmata ar nosaukumu *Il Piccolo Focolare* (1908. g.) [Ģimenes pavards].

Tomēr produkta reputācija visvairāk augusi kopš 20. gs. vidus. Faktiski kopš tā laika ne vietējā, ne valsts līmenī nav bijis nevienas publikācijas par tipiskiem produktiem vai tradicionālajiem ēdieniem un neviena tūrisma vai gastronomijas ceļveža, kuros, sākot jau no pirmā izdevuma, "Carne Salada del Trentino" nebūtu minēta kā viena no tipiskākajām attiecīgās teritorijas pārtikas kultūras izpausmēm. Vissvarīgākie un visizplatītākie piemēri ir šādi: Itālijas tūrisma kluba *Guida gastronomica d'Italia* (1969. g.) [Itālijas gastronomijas ceļvedis] un *L'Italia dei salumi* (2003. g.) [Itālija un tās gaļas izstrādājumi]; *L'Atlante dei prodotti tipici - I salumi* (1989. g.) [Tipisko produktu atlants – gaļas izstrādājumi], ko publicējis *INSOR* (Lauku socioloģijas valsts institūts); *L'Italia del Gambero Rosso* (2007. g.) [*Gambero Rosso* Itālija] un *I Grandi Salumi del Gambero Rosso* (2013. g.) [*Gambero Rosso* lieliskie gaļas izstrādājumi]; *Slow Food Il Buon Paese* (1994. g.) [Labu ēdienu valsts], *Dizionario delle cucine regionali italiane* (2008. g.) [Itālijas reģionālo virtuvju vārdnīca] un *L'Atlante dei prodotti italiani* [Itālijas produktu atlants] (2012. g.); *Enciclopedia Garzanti della Cucina* (2010. g.) [*Garzanti* kulinārā enciklopēdija]; *1000 sapori da gustare nella vita* (2000. g.) [1000 aromāti, kas ikkatram dzīves laikā jānobauda]; *Gli Itinerari del Corriere della Sera. Il Trentino* [*Corriere della Sera Itineraries. Trentino*] (2007. g.) un žurnāla "Espresso" ceļvedis *I salumi d'Italia* (2017. g.) [Itālijas gaļas izstrādājumi]. No šīm publikācijām, kā arī no daudzajām liecībām presē, radio un televīzijā izriet, ka produkts "Carne Salada del Trentino" vairs netiek ražots, lai saglabātu gaļu, bet drīzāk ir apzināta izvēle piedāvāt sabiedrībai lielisku produktu ar senu vēsturi. Svarīgi ir arī tas, ka saskaņā ar Trento Tirdzniecības kameras pētījumu "Carne Salada del Trentino" ir produkts, kam ir vislielākais izaugsmes potenciāls no visiem Trentīno gaļas izstrādājumiem.

Turklāt tā reputāciju vairo šā ēdiena pastāvīgā klātbūtne vietējos restorānos, un tas daudziem tūristiem dod iespēju pašiem novērtēt tā kvalitāti un īpašības.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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