C/2025/2997

4.6.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2)(a), tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2025/2997)

Wara din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u li tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta, f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]) oppożizzjoni lill-Kummissjoni fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

DOKUMENT UNIKU

"Carne Salada del Trentino"

Nru tal-UE: PGI-IT-03201

Mibgħut fis-7 ta' Marzu 2024

1. **Isem/Ismijiet tal-IĠP**

"Carne Salada del Trentino"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott (bħal fl-Anness XI)*

Klassi 1.2. Prodotti tal-laħam (imsajra, immellħa, affumikati, eċċ.)

Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda

— 16 — PREPARATI TA' LAĦAM, TA' ĦUT JEW TA' KRUSTAĊEJ, MOLLUSKI JEW INVERTEBRATI AKKWATIĊI OĦRAJN, JEW TA' INSETTI

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

L-isem "Carne Salada del Trentino" jindika prodott tal-laħam ippreservat magħmul mil-laħam taċ-ċanga ta' bejn 18 u 48 xahar, miksub mill-parti ta' fuq [*fesa*], mill-qalba tal-luċertu [*punta d'anca*], mil-luċertu [*sottofesa*] u mill-għolja tal-koxxa [*magatello*], imħawra u ppreservati fis-salmura. Il-prodott, li dejjem irid jinkiseb minn faxxa muskolari waħda, irid ikollu l-karatteristiċi li ġejjin meta jiġi rilaxxat għall-konsum.

Karatteristiċi fiżiċi

Forma: *jekk sħiħ*, irregolari, tawwali jew koniku skont it-tip ta' qatgħa użata, jew ġeneralment ċilindriku jew rettangolari f'każijiet fejn il-laħam ikun ġie ppressat u/jew ippakkjat f'budellat jew xibka elastika; jekk *f'porzjonijiet*, ivarja skont kif ikun inqata', jew ġeneralment ċilindriku jew rettangolari f'każijiet fejn il-porzjon tal-laħam ikun ġie ppressat u/jew ippakkjat f'budellat jew xibka elastika; jekk *imfettet minn qabel*, biċċiet f'forma regolari, li jħallu barra ż-żewġt itruf tal-qatgħa użati. Il-preżenza possibbli ta' qasmiet naturali hija permessa f'kull wieħed mit-tliet tipi.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Piż: bejn 0,2 u 6,0 kg;

Sawra: soda, kompatta, mhux iebsa, pjuttost faċli biex tomogħdu.

Karatteristiċi organolettiċi

Dehra meta jinqata': kulur aħmar lewn ir-rubin uniformi li jista' jinbidel għal aħmar skur fil-wiċċ ta' barra;

Riħa: delikata, distintiva;

Togħma: togħma moderatament qawwija, ta' laħam matur;

Aroma: kemxejn pikkanti.

Karatteristiċi kimiċi: *umdità* massima ta' 73,50 %; *proteina*: massimu ta' 20,50 %; *klorur tas-sodju*: massimu ta' 4,0 %; xaħam: massimu ta' 7 %; pH: minimu ta' 4,6.

3.3. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss) u materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

L-użu tal-għalf mhuwa soġġett għall-ebda kundizzjoni ta' kwalità.

Il-"Carne Salada del Trentino" jinkiseb esklussivament mill-mases tal-muskoli li ġejjin meħuda mill-koxox dissussati tal-baqar ta' bejn 18 u 48 xahar: il-parti ta' fuq [*fesa*], il-qalba tal-luċertu [*punta d'anca*], il-luċertu [*sottofesa*] u l-għolja tal-koxxa [*magatello*].

3.4. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

Tirqim. Il-mases tal-muskoli msemmija hawn fuq jiġu mirquma billi jitneħħa x-xaħam viżibbli, ix-xaħam intramuskolari u l-għeruq esterni, filwaqt li jiġi żgurat li ma jsirux inċiżjonijiet sabiex la tiġi kompromessa l-uniformità tat-tmelliħ u lanqas l-omoġeneità tal-prodott.

It-Tmelliħ u l-Maturazzjoni. It-tmelliħ isir f'kontenituri speċjali magħmula minn azzar inossidabbli jew materjal ieħor adattat għall-użu fl-ikel, f'temperaturi li jvarjaw minn 0 °C sa +7 °C. Il-mases tal-muskoli jitroxxu bl-idejn jew bl-użu ta' dispensur mekkaniku b'taħlita ta' melħ, bżar iswed u tewm użati fil-kwantitajiet li ġejjin meta mqabbla mal-piż tal-laħam frisk: melħ (klorur tas-sodju) 2,0 % - 2,8 %; bżar iswed 0,1 % - 1,0 %; tewm 0,1 % - 1,0 %. Huwa pprojbit li s-salmura tiġi injettata fil-fibri tal-muskoli bl-użu ta' metodi mekkaniċi. Matul dan l-istadju, jista' jiżdied wieħed jew aktar mill-ingredjenti li ġejjin, sa massimu ta' 1 % tal-piż tal-laħam frisk: rand, klin, frott tal-ġnibru, noċemuskata, ħlewwa usalvja. L-użu tad-destroġju u/jew tas-sukroġju huwa permess sa massimu ta' 0,60 % tal-piż tal-laħam fil-bidu tat-trattament. Mhuwiex permess l-użu ta' sustanzi kuluranti jew ingredjenti li fihom il-glutina u/jew l-allerġeni. L-azzjoni tal-melħ tistimula r-rilaxx tal-likwidu preżenti b'mod naturali fit-tessuti tal-laħam, li jirriżulta fil-formazzjoni ta' soluzzjoni milwiema li, hekk kif takkumula progressivament fil-kontenituri, tixxappap bit-togħmiet li joħorġu mill-ingredjenti miżjuda matul it-tmelliħ (is-"salmura"), li tiffaċilita l-assorbiment tagħha fil-fibri tal-muskoli. Matul l-istadju tal-maturazzjoni, li għandu jdum mill-inqas 15-il jum li jibda mill-proċess tat-tmelliħ, huwa permess li l-laħam jiġi ppressat fil-kontenituri, kif ukoll li l-laħam jiġi mmassaġġat u mċaqlaq minn kontenitur għal ieħor. Dawn l-operazzjonijiet jistgħu jsiru bl-idejn jew bl-użu ta' tagħmir mekkaniku.

Ippakkjar. Meta titlesta l-maturazzjoni, huwa permess li l-biċċiet tal-laħam jiġu ppakkjati f'budellat jew f'xibka elastika biex jingħataw forma regolari li xxaqleb lejn forma ċilindrika jew rettangolari.

3.5. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-imballaġġ, eċċ.*

—

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

Il-"Carne Salada del Trentino" jista' jiġi kkummerċjalizzat sħiħ, f'porzjonijiet jew fi ftieti. Fuq l-imballaġġ, it-tikketta jrid ikollha, b'tipa ċara u li tinqara, il-kliem "Carne Salada del Trentino" u l-elementi meħtieġa mir-regoli tal-UE u dawk nazzjonali, kif ukoll il-logo riprodott hawn taħt. Il-logo hu magħmul minn kontorn vertikali ssettjat fuq bażi rettangolari irregolari bi tliet kantunieri tondi u kantuniera kwadra waħda. Fuq in-naħa ta' ġewwa hemm l-abbrevjazzjoni "CS" murija b'mod stilizzat, il-kontorn ta' ras ta' annimal bovin adult (li tirrappreżenta l-materja prima li minnha jsir il-prodott) u kontorn tal-qċaċet tal-muntanji (referenza għall-pajsaġġ ta' Trentino). Dan tal-aħħar, min-naħa tiegħu, iservi bħala l-isfond għall-kliem "Carne Salada del Trentino" u l-abbrevjazzjoni "IGP" [IĠP] li għalihom tintuża t-tipa sans-serif "Montserrat" b'ittri kapitali fil-varjant "stragrassa" tagħha bi traċċar ta' 100, filwaqt li l-ittri "IGP" huma aktar ċari u jużaw il-varjant "regolari" tal-istess tipa. Id-data kolorimetrika tal-kontorn estern, l-abbrevjazzjoni "CS" illustrata b'mod stilizzat, il-kontorn tar-ras ta' annimal bovin adult u l-kontorn tal-qċaċet tal-muntanji huma dawn li ġejjin: CMYK: 100 | 85 | 0 | 30; PANTONE: 2147C; RGB: 0 | 38 | 119; HEX: #002677. L-ispazju li jifdal huwa ta' kulur abjad. Il-logo jista' jintwera wkoll bl-iswed u bl-abjad.



Fuq it-tikketta, fil-preżentazzjoni u fir-riklam tal-"Carne Salada del Trentino": huwa pprojbit li tiżdied kwalunkwe deskrizzjoni tal-prodott li ma tkunx espressament prevista; l-użu ta' ismijiet ta' negozju/kumpanija u ta' ismijiet ta' marki huwa permess sakemm ma jkollhomx skop ta' tifħir u sakemm ma jkunux tali li jqarrqu lill-konsumatur jew jenfasizzaw karatteristiċi li l-prodott irid ikollu fi kwalunkwe każ, kif meħtieġ mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; huwa pprojbit li l-isem tal-prodott jiġi assoċjat ma' immaġnijiet jew termini li jfakkru territorji speċifiċi fiż-żona tal-produzzjoni; madankollu, f'konformità mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ, huwa permess li jintużaw referenzi veri u verifikabbli, inkluża illustrazzjoni tal-istorja tal-prodott u/jew tal-produttur, sakemm dawn ma jkunux f'kunflitt mal-iskopijiet u l-kontenut ta' din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott; huwa permess l-użu ta' marki kollettivi jew ta' ċertifikazzjoni adottati minn korpi uffiċjali.

4. **Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika**

Iż-żona tal-produzzjoni u tal-imballaġġ tal-"Carne Salada del Trentino" tinkludi t-territorju amministrattiv kollu tal-Provinċja Awtonoma ta' Trento, bl-eċċezzjoni tal-muniċipalitajiet ta' Castello Tesino, Cinte Tesino u Pieve Tesino.

5. **Rabta maż-żona ġeografika**

Ir-rabta maż-żona ġeografika hija essenzjalment ibbażata fuq ir-reputazzjoni tal-prodott. Dan jirriżulta primarjament minn sitwazzjoni ambjentali speċifika, li kellha influwenza konsiderevoli fuq il-fatt li ċ-ċanga dejjem kienet il-bażi tad-dieta tal-popolazzjoni ta' Trentino. Ir-rikkezza tal-mergħat, flimkien mal-pajsaġġ l-aktar muntanjuż tat-territorju, iffavoriet it-trobbija tal-bhejjem, u b'hekk ġabet magħha produzzjoni lokali sinifikanti tal-laħam. Barra minn hekk, dan it-tip ta' konsum ingħata spinta fuq perjodu twil ta' żmien minħabba l-eżistenza ta' regola lokali mhux tas-soltu. Mill-inqas mis-seklu 18 - għalkemm dokumenti aktar antiki jissuġġerixxu li din kienet drawwa preċedenti - il-"barranin" kollha li kienu jgħaddu minn Trentino b'bhejjem kienu meħtieġa joqtlu u jbigħu lill-pubbliku 20 % tal-annimali ttrasportati (ara Bertoluzza, *Statuto di Trento, libro II de' Sindici del 1714* [Statut ta' Trento, Ktieb II tas-Sindki tal-1714], il-Kapitolu 8). Storikament, il-ħtieġa li jingħata suq għal abbundanza ta' laħam fis-suq li kien ikkonċentrat matul ċerti perjodi, u l-ħtieġa li tiġi żgurata provvista kontinwa lill-popolazzjoni matul is-sena, huma l-oriġini tas-sopravivenza ta' prattika tradizzjonali ta' pproċessar u konservazzjoni bħal dik tal-"Carne Salada del Trentino" li tmur lura għal Ruma l-antika (Columella, *De re rustica*, XII, 55) iżda li ġiet abbandunata kważi kompletament fi bnadi oħrajn. Ir-raġuni għaliex inżammet fi Trentino hija wkoll minħabba s-sitwazzjoni meteoroloġika u klimatika tat-territorju, peress li l-irjieħ umdi min-Nofsinhar li jonfħu mill-Adrijatiku għal-Lvant u mil-Lag ta' Garda lejn il-Punent (ir-riħ famuż Òra) b'mod naturali jżommu dawn il-kundizzjonijiet umdi, li

jippermettu l-produzzjoni fis-salmura u l-aħjar proċess ta' maturazzjoni. Flimkien mal-fatturi storiċi u naturali, il-fatturi umani jidhru wkoll li kienu deċiżivi. It-territorju huwa speċjalizzat ħafna fis-settur tal-produzzjoni tal-laħam ipproċessat, filwaqt li s-27 speċjalità gastronomika tiegħu juru li l-livell ta' ħila professjonali tiegħu huwa ugwalment rikk. Dan l-isfond kulturali huwa wkoll il-bażi tal-fama tal-"għarfien espert" li huwa meħtieġ għall-produzzjoni tal-"Carne Salada del Trentino", sett ta' għarfien u esperjenza żviluppati minn ġenerazzjoni għal oħra - mill-kapaċità li jintgħażlu l-aktar qatgħat u ingredjenti tal-laħam xierqa sal-maturazzjoni korretta tal-prodott - li wassal għal irfinar partikolari tat-tekniki użati.

Għalhekk, il-"Carne Salada del Trentino" oriġina f'dan l-ambjent mill-kombinazzjoni ta' fatturi naturali u umani. Illum, ma hemm l-ebda prodott potenzjalment komparabbli u għalhekk huwa fenomenu gastronomiku kważi uniku b'xi karatteristiċi rikonoxxuti b'mod wiesa': nuqqas ċar ta' xaħam, b'togħma moderatament qawwija ta' laħam matur, riħa delikata u distintiva, aroma kemxejn pikkanti, kontenut għoli ta' proteini u faċli biex tomogħdu.

Abbażi ta' dawk il-karatteristiċi, il-"Carne Salada del Trentino" seta' jgawdi minn reputazzjoni dejjem akbar. Għalkemm id-distribuzzjoni tal-prodott oriġinarjament kienet limitata għal Trentino, l-għarfien tiegħu qasam il-fruntieri ta' din iż-żona ġeografika sekli ilu, għalkemm limitat għall-klassijiet superjuri, kif indikat minn żewġ manuskritti miktuba f'ambjent nobbli fis-sekli 15 u 16 rispettivament: *De arte coquinaria* minn Maestro de' Rossi, li kopja tiegħu ġiet skoperta mill-ġdid f'Riva del Garda, li jiddeskrivi l-metodu tat-tisjir tal-*carbonata di carne salata*, u d-*De Cucuina* li hu anonimu, li fih ir-riċetta għall-*Coch di Carne Salada del Trentino*. Żewġ nisa b'gost u passjoni għal ikel tajjeb attivi fl-aħħar tas-seklu 19 u fil-bidu tas-seklu 20 għandhom jingħataw il-mertu għall-istabbiliment tal-popolarità aktar mifruxa tiegħu kemm f'termini soċjali kif ukoll ġeografiċi (l-Italja u l-pajjiżi fl-Imperu ta' Habsburg), permezz tal-prominenza mogħtija lill-"Carne Salada del Trentino" fil-kotba tar-riċetti ta' suċċess tagħhom. Iż-żewġ awturi huma: Caterina Prato, li l-*Manuale di cucina* [Manwal tat-Tisjir] tagħha, ippubblikat bil-Ġermaniż fl-1858, ġie wkoll stampat mill-ġdid diversi drabi bit-Taljan mill-1892 b'suċċess kbir; u Giulia Turco Lazzari, li fl-1904 kitbet *Manuale di Cucina* [Manwal tat-Tisjir] importanti u voluminuż, li aktar tard inġabar fil-qosor għall-użu popolari fi ktieb tar-riċetti aktar konċiż li kien distribwit b'mod wiesa', intitolat *Il Piccolo Focolare* (1908) [Il-Fuklar Żgħir].

Madankollu, huwa l-aktar minn nofs is-seklu 20 'il quddiem li r-reputazzjoni tal-prodott kibret b'mod konsiderevoli. Fil-fatt, minn dak iż-żmien 'l hawn ma kien hemm l-ebda pubblikazzjoni dwar prodotti tipiċi jew platti tradizzjonali, u lanqas gwida turistika jew gastronomika, kemm jekk iċċirkolata lokalment kif ukoll fuq livell nazzjonali, li mill-ewwel edizzjoni ma rreferietx għall-"Carne Salada del Trentino" bħala waħda mill-aktar espressjonijiet tipiċi tal-kultura tal-ikel tat-territorju. Fost l-aktar importanti u distribwiti hemm: *Guida gastronomica d'Italia* (1969) [Gwida Gastronomika tal-Italja] tat-Touring Club Italiano u *L'Italia dei salumi* (2003) [L-Italja u l-Prodotti tal-Laħam tagħha]; *L'Atlante dei prodotti tipici - I salumi* (1989) [Atlas ta' Prodotti Tipiċi - Il-prodotti tal-laħam] ippubblikat mill-Istitut Nazzjonali tas-Soċjoloġija Rurali(INSOR, National Institute of Rural Sociology); *L'Italia del Gambero Rosso* (2007) [l-Italja ta' Gambero Rosso] u *I Grandi Salumi del Gambero Rosso* (2013) [Il-Prodotti tal-Laħam ta' Gambero Rosso]; *Il Buon Paese* (1994) [Il-Pajjiż ta' ikel tajjeb] ta' Slow Food, *Dizionario delle cucine regionali italiane* (2008) [Dizzjunarju ta' Ikel Reġjonali Taljan] u *L'Atlante dei prodotti italiani* [Atlas tal-Prodotti Taljani] (2012); *Enciclopedia Garzanti della Cucina* (2010) [Enċiklopedija Kulinarja ta' Garzanti]; *1000 sapori da gustare nella vita* (2000) [1000 togħma li kulħadd għandu jduq fil-ħajja]; *Gli Itinerari del Corriere della Sera. Il Trentino* [Itinerarji ta' Corriere della Sera. Trentino] (2007); u l-gwida tar-rivista Espresso *I salumi d'Italia* (2017) [Il-prodotti tal-laħam Taljani]. Minn dawn il-pubblikazzjonijiet, kif ukoll mix-xhieda kontinwi fl-istampa, fuq ir-radju u t-televiżjoni, joħroġ biċ-ċar li l-"Carne Salada del Trentino" ma għadux prodott sforz il-ħtieġa li jiġi ppreservat il-laħam, iżda hija pjuttost għażla deliberata li l-pubbliku jiġi offrut prodott eċċellenti bi storja twila warajh. Huwa importanti wkoll li, skont riċerka mill-Kamra tal-Kummerċ ta' Trento, il-"Carne Salada del Trentino" huwa l-prodott li għandu l-aktar potenzjal għat-tkabbir fost il-prodotti tal-laħam minn Trentino.

Barra minn hekk, ir-reputazzjoni tiegħu tissaħħaħ bil-preżenza kostanti tal-platt fir-ristoranti lokali, li jagħti lil ħafna turisti l-opportunità li japprezzaw direttament il-kwalità u l-karatteristiċi tiegħu.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott

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