Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/2997

4.6.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/2997)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Carne Salada del Trentino”

EU-nr.: PGI-IT-03201

Verzonden op 7 maart 2024

1. **Naam/namen van de BGA**

“Carne Salada del Trentino”

2. **Lidstaat of derde land**

Italië

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

Code van de gecombineerde nomenclatuur

— 16 — BEREIDINGEN VAN VLEES, VAN VIS, VAN SCHAALDIEREN, VAN WEEKDIEREN, VAN ANDERE ONGEWERVELDE WATERDIEREN OF VAN INSECTEN

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De naam “Carne Salada del Trentino” duidt een gezouten vleesproduct aan dat is vervaardigd van het vlees van runderen van tussen de 18 en 48 maanden oud, verkregen van de bovenbil, de platte bil en de achtermuis, gearomatiseerd en gepekeld. Het product, dat altijd uit één spierbundel moet worden verkregen, moet de volgende kenmerken hebben wanneer het in de handel wordt gebracht.

Fysische kenmerken

Vorm: *indien heel*, onregelmatig, langwerpig of taps toelopend, afhankelijk van het gebruikte deel, of in het algemeen cilindrisch of rechthoekig wanneer het vlees is geperst en/of verpakt in een darm of elastisch net, *indien in stukken*, variërend naargelang de wijze waarop het vlees is gesneden, of in het algemeen cilindrisch of rechthoekig in gevallen waarin het vlees is geperst en/of verpakt in een darm of elastisch net, *indien in plakjes*, regelmatig gevormde plakjes, waarbij beide eindstukken van de gesneden vlees niet worden gebruikt. De mogelijke aanwezigheid van natuurlijke naden is toegestaan voor elk van de drie typen.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Gewicht: tussen 0,2 en 6,0 kg.

Consistentie: stevig, compact, niet slap, middelmatig gemakkelijk te kauwen.

Organoleptische kenmerken

Snijvlak: gelijkmatige robijnrode kleur die aan de buitenkant kan overgaan in donkerrood.

Geur: delicaat, karakteristiek.

Smaak: niet te sterk, met de smaak van gerijpt vlees.

Aroma: licht kruidig.

Chemische kenmerken: *vochtgehalte* maximaal 73,50 %, *eiwitten*: minimaal 20,50 %, *natriumchloride*: maximaal 4,0 %, *vetten*: maximaal 7 %, pH-waarde: minimaal 4,6.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Voor het gebruik van diervoeders gelden geen kwaliteitsvoorwaarden.

"Carne Salada del Trentino" wordt uitsluitend verkregen uit de volgende spiermassa's van de uitgebeende bilstukken van runderen van tussen de 18 en 48 maanden oud: de bovenbil, de platte bil en de achtermuis.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Snijden. Van bovengenoemde spiermassa's worden het zichtbare vet, intramusculaire vet en de uitwendige pezen weggesneden, waarbij ervoor wordt gezorgd dat er niet in het vlees wordt gesneden, om de uniformiteit van het zouten of de homogeniteit van het product niet te schaden.

Zouten en drogen. Het zouten vindt plaats in speciale recipiënten van roestvrij staal of ander materiaal dat geschikt is voor levensmiddelen, bij een temperatuur tussen 0 °C en +7 °C. De spiermassa's worden met de hand of mechanisch bestrooid met een mengsel van zout, zwarte peper en knoflook, in de volgende hoeveelheden als percentage van het gewicht van het verse vlees: zout (natriumchloride) 2,0-2,8 %, zwarte peper 0,1-1,0 %, knoflook 0,1-1,0 %. Het is niet toegestaan de pekel met behulp van mechanische methoden in de spiervezels te injecteren. Tijdens deze fase mogen een of meer van de volgende ingrediënten worden toegevoegd, tot een maximum van 1 % van het gewicht van het verse vlees: laurier, rozemarijn, jeneverbes, nootmuskaat, anijs en salie. Het gebruik van dextrose en/of sacharose is toegestaan tot maximaal 0,60 % van het gewicht van het vlees aan het begin van de behandeling. Het is niet toegestaan kleurstoffen of ingrediënten te gebruiken die gluten en/of allergenen bevatten. Door het zout komt het vocht vrij dat van nature aanwezig is in de weefsels van het vlees, waarmee er een waterige oplossing ontstaat die, naarmate deze zich geleidelijk in de recipiënten ophoopt, wordt doortrokken met de aroma's van de ingrediënten die tijdens het zouten worden toegevoegd (de "pekel"), waardoor de opname ervan in de spiervezels wordt vergemakkelijkt. Tijdens de droogfase, die vanaf het zoutingsproces ten minste 15 dagen moet duren, is het toegestaan het vlees in de recipiënten te persen, het vlees te masseren en van de ene recipiënt naar de andere te verplaatsen. Dergelijke handelingen kunnen met de hand of met behulp van mechanische apparatuur worden uitgevoerd.

Verpakken. Wanneer het droogproces is voltooid, is het toegestaan de stukken vlees in een darm te verpakken of met elastisch net te omwikkelen om ze een regelmatige vorm te geven die neigt naar cilindrisch of rechthoekig.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

"Carne Salada del Trentino" mag in zijn geheel, in porties of in plakken in de handel worden gebracht. Op de verpakking moeten, naast het hieronder weergegeven logo, op duidelijke en leesbare wijze de woorden "Carne Salada del Trentino" en de door de EU- en nationale regelgeving vereiste elementen worden aangebracht, bestaande uit een verticale omtrek op een onregelmatige rechthoekige achtergrond met drie afgeronde hoeken en één rechte hoek. Binnen deze vorm bevinden zich de afkorting "CS" geïllustreerd met losse streken, de omtrek van een volwassen runderkop (die staat voor de grondstof waarvan het product wordt vervaardigd) en de omtrek van bergtoppen (een verwijzing naar het landschap van Trentino). Deze laatste dient op zijn beurt als achtergrond voor de woorden "Carne Salada del Trentino" en de afkorting "IGP" (BGA) waarvoor het schreefloze lettertype Montserrat in hoofdletters wordt gebruikt, in de variant "extrabold", met een tracking van 100, terwijl de letters "IGP" lichter zijn en daarvoor de variant "regular" van hetzelfde lettertype wordt gebruikt. De colorimetrische gegevens van de uitwendige omtrek, de afkorting "CS", geïllustreerd met losse streken, de omtrek van de volwassen runderkop en de omtrek van bergtoppen zijn als volgt: CMYK: 100 | 85 | 0 | 30, PANTONE: 2147C, RGB: 0 | 38 | 119, HEX: #002677. De resterende ruimte is wit van kleur. Het logo kan ook in zwart-wit worden weergegeven.



Op het etiket van, bij de presentatie van en in reclame voor "Carne Salada del Trentino": is het toevoegen van een andere, niet uitdrukkelijk toegestane productomschrijving verboden, is het gebruik van bedrijfs- en merknamen toegestaan, mits ze niet lovend van aard zijn en de consument niet kunnen misleiden of kenmerken benadrukken die het product in ieder geval moet bezitten, zoals voorgeschreven in het productdossier, is het verboden de naam van het product in verband te brengen met afbeeldingen of termen die verwijzen naar bepaalde delen van het productiegebied, is het echter overeenkomstig de geldende wetgeving toegestaan om waarheidsgetrouwe en controleerbare verwijzingen te gebruiken zoals een illustratie van de geschiedenis van het product en/of de producent, mits deze niet in strijd zijn met het doel en de inhoud van dit productdossier, is het gebruik van collectieve of certificeringsmerken van officiële instanties toegestaan.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het gebied waarin "Carne Salada del Trentino" wordt geproduceerd en verpakt, omvat het gehele bestuurlijke grondgebied van de autonome provincie Trento, met uitzondering van de gemeenten Castello Tesino, Cinte Tesino en Pieve Tesino.

5. Verband met het geografische gebied

Het verband met het geografische gebied is hoofdzakelijk gebaseerd op de faam van het product, die hoofdzakelijk te danken is aan de omgeving, waarin rundvlees altijd de basis is geweest van de voeding van de bevolking van Trentino. De overvloed aan graslanden en weiden in het overwegend bergachtige landschap van het gebied was bevorderlijk voor de veeteelt, waardoor er een aanzienlijke lokale vleesproductie ontstond. Bovendien werd de consumptie van dit product gedurende een lange periode gestimuleerd door het bestaan van een ongebruikelijke lokale regel. Sinds ten minste de 18e eeuw — hoewel oudere documenten aanwijzingen bevatten dat het al vroeger een gewoonte was — waren alle "buitenlanders" die met vee door Trentino reisden, verplicht een vijfde van de vervoerde dieren te slachten en aan het publiek te verkopen (zie Bertoluzza, "Statuto di Trento, libro II de' Sindici del 1714", hoofdstuk 8). Doordat het historisch gezien nodig was om een afzetkanaal te vinden voor het vele vlees dat er in een bepaalde periode was, en om de bevolking het hele jaar door van vlees te kunnen voorzien, kon een traditionele verwerkings- en conserveringspraktijk zoals die van "Carne Salada del Trentino", die teruggaat tot het oude Rome (Columella, "De re rustica", XII, 55), de eeuwen trotseren terwijl een dergelijke praktijk elders bijna volledig is verdwenen. Dat de praktijk in Trentino bewaard is gebleven, is mede te danken aan het weer en klimaat van het gebied: de vochtige zuidelijke winden die van de Adriatische Zee naar het oosten en van het Gardameer naar het westen waaien (de beroemde Òra-wind), houden deze vochtige omstandigheden op natuurlijke wijze in stand, waardoor de pekelproductie en een optimaal droogproces mogelijk worden gemaakt. Naast de historische en

natuurlijke factoren blijken ook menselijke factoren een doorslaggevende rol te spelen. De streek kent een zeer gespecialiseerde sector voor de productie van verwerkt vlees, terwijl de 27 gastronomische specialiteiten aantonen dat het niveau van vakbekwaamheid eveneens hoog is. Deze culturele achtergrond ligt ook ten grondslag aan de vermaardheid van de "knowhow" die nodig is voor de productie van "Carne Salada del Trentino", een combinatie van kennis en ervaring die van generatie op generatie is doorgegeven en ontwikkeld — van het kunnen selecteren van de meest geschikte vleesdelen en ingrediënten tot het correct drogen van het product — wat heeft geleid tot een bijzondere verfijning van de gebruikte technieken.

"Carne Salada del Trentino" is daarom in deze omgeving ontstaan uit de combinatie van natuurlijke en menselijke factoren. Er zijn vandaag de dag geen potentieel vergelijkbare producten en het is dus een bijna uniek gastronomisch fenomeen, met een aantal algemeen erkende kenmerken: uitgesproken mager, niet te sterk van smaak, met de smaak van gerijpt vlees, delicate en kenmerkende geur, licht kruidig aroma, hoog eiwitgehalte en gemakkelijk te kauwen.

Op basis van deze kenmerken is de faam van "Carne Salada del Trentino" alleen maar toegenomen. Hoewel de verspreiding van het product oorspronkelijk beperkt was tot Trentino, werd het eeuwen geleden ook buiten de grenzen van dit geografische gebied bekend, zij het wel alleen in de hogere klassen, zoals blijkt uit twee manuscripten die respectievelijk in de 15e en 16e eeuw in adellijke middens zijn geschreven: "De arte coquinaria" van Maestro de' Rossi, waarvan een exemplaar werd herontdekt in Riva del Garda, en waarin de kookmethode voor *carbonata di carne salata* wordt beschreven, en het anonieme "De Cucuina", waarin het recept voor *Coch di Carne Salada del Trentino* is opgenomen. Dankzij twee vrouwen die een passie voor lekker eten hadden en aan het einde van de 19e en het begin van de 20e eeuw aan "Carne Salada del Trentino" een prominente plaats gaven in hun succesvolle receptenboeken, verwierf het product zowel sociaal als geografisch (in Italië en de landen van het Habsburgse Rijk) bredere populariteit. Deze twee auteurs zijn: Caterina Prato, wier "Manuale di cucina", dat in 1858 in het Duits werd gepubliceerd, vanaf 1892 meerdere malen in het Italiaans werd herdrukt en een groot succes was, en Giulia Turco Lazzari, die in 1904 het belangrijke en omvangrijke "Manuale di Cucina" schreef, dat later in afgeslankte vorm voor meer algemeen gebruik als receptenboek met de titel "Il Piccolo Focolare" (1908) nog veel werd verkocht.

Vooral vanaf het midden van de 20e eeuw nam de faam van het product aanzienlijk toe. Sindsdien zijn er lokaal en nationaal geen publicaties over typische producten of traditionele gerechten, noch toeristische of gastronomische gidsen meer verschenen waarin al vanaf de eerste editie niet wordt verwezen naar "Carne Salada del Trentino" als een van de meest kenmerkende uitingen van de voedselcultuur van dit gebied. Tot de belangrijkste en meest verspreide behoren: "Guida gastronomica d'Italia" (1969) en "L'Italia dei salumi" van Touring Club Italiano (2003), "L'Atlante dei prodotti tipici — I salumi" (1989), uitgegeven door het Insor (het nationale instituut voor plattelandssociologie), "L'Italia del Gambero Rosso" (2007) en "I Grandi Salumi del Gambero Rosso" (2013), "Il Buon Paese" (1994), "Dizionario delle cucine regionali italiane" (2008) en "L'Atlante dei prodotti italiani" (2012) van Slow Food, "Enciclopedia Garzanti della Cucina" (2010), "1000 sapori da gustare nella vita" (2000), "Gli Itinerari del Corriere della Sera. Il Trentino" (2007), en de gids "I salumi d'Italia" (2017) van het tijdschrift Espresso. Uit deze publicaties en uit de herhaalde berichtgeving in de pers en op radio en televisie blijkt dat "Carne Salada del Trentino" niet meer wordt geproduceerd vanwege de noodzaak om het vlees te conserveren, maar omdat het een bewuste keuze is om het publiek een uitstekend product met een rijk verleden aan te bieden. Ook is het volgens onderzoek van de Kamer van Koophandel van Trento veelzeggend dat "Carne Salada del Trentino" van alle charcuterieproducten uit Trentino het meeste groeipotentieel heeft.

Bovendien wordt de faam ervan versterkt door het feit dat het gerecht in lokale restaurants altijd op de kaart staat, wat veel toeristen de mogelijkheid biedt om het te proeven en van de kwaliteit en kenmerken ervan te genieten.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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