Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/2997)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady [1] (UE) 2024/1143, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Carne Salada del Trentino”

Nr UE: PGI-IT-03201

Przekazano dnia 7 marca 2024 r.

1. **Nazwa lub nazwy ChOG**

„Carne Salada del Trentino”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.2. Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

Kod Nomenklatury scalonej

— 16 – PRZETWORY Z MIĘSA, RYB LUB SKORUPIAKÓW, MIĘCZAKÓW LUB POZOSTAŁYCH BEZKRĘGOWCÓW WODNYCH LUB Z OWADÓW

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

Nazwa „Carne Salada del Trentino” oznacza peklowany produkt mięsny wytwarzany z mięsa bydła w wieku od 18 do 48 miesięcy, uzyskiwany z następujących kawałków tuszy, aromatyzowanych i peklowanych w solance: zrazowa górna [fesa], ogon polędwicy [punta d'anca], zrazowa dolna [sottofesa] i ligawa [magatello]. Produkt, który zawsze musi być otrzymywany z pojedynczego mięśnia, musi posiadać następujące właściwości w momencie dopuszczenia do konsumpcji.

Właściwości fizyczne

Kształt: jeżeli *w całości* – nieregularny, podłużny lub stożkowy w zależności od rodzaju kawałka mięsa, lub zazwyczaj cylindryczny lub prostokątny w przypadkach, gdy mięso zostało sprasowane lub zapakowane w osłonkę lub elastyczną siatkę; jeżeli *w porcjach* – różni się w zależności od sposobu rozbioru, zazwyczaj cylindryczny lub prostokątny w przypadkach, gdy część mięsa została sprasowana i zapakowana w osłonkę lub elastyczną siatkę; jeżeli *w plastrach* – regularny kształt plastrów; końcówek użytego kawałka mięsa nie wykorzystuje się. Możliwa obecność naturalnych nieciągłości jest dozwolona w każdym z trzech rodzajów.

[1] Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Masa: od 0,2 do 6,0 kg;

Tekstura: jędrna, zwarta, niewiotka, umiarkowanie łatwa do żucia.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd po przekrojeniu: jednolity rubinowoczerwony kolor, który na zewnętrznej powierzchni może przybierać odcień ciemnoczerwony;

Zapach: delikatny, charakterystyczny;

Smak: umiarkowanie wyrazisty smak, smak dojrzałego mięsa;

Aromat: lekki aromat przypraw

Właściwości chemiczne: *zawartość wody*: maksymalnie 73,50 %; *białko*: co najmniej 20,50 %; *chlorek sodu*: maksymalnie 4,0 %; tłuszcz: maksymalnie 7 %; pH: co najmniej 4,6.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Stosowanie paszy nie podlega żadnym wymogom jakościowym.

„Carne Salada del Trentino" otrzymuje się wyłącznie z następujących mięśni uzyskanych z odkostnionych udźców bydła w wieku od 18 do 48 miesięcy: zrazowa górna [*fesa*], ogon polędwicy [*punta d'anca*], zrazowa dolna [*sottofesa*] i ligawa [*magatello*]

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wykrawanie. Wyżej wymienione mięśnie są wykrawane przez usunięcie widocznego tłuszczu, tłuszczu śródmięśniowego i ścięgien zewnętrznych w taki sposób, aby uniknąć nacięć, które mogłyby uniemożliwić równomierne solenie lub naruszyć jednorodność produktu.

Solenie i peklowanie. Solenie przeprowadza się w specjalnych pojemnikach wyprodukowanych ze stali nierdzewnej lub innych materiałów nadających się do kontaktu z żywnością, w temperaturze od 0 °C do +7 °C. Mięśnie posypuje się ręcznie lub za pomocą mechanicznego dyspensera mieszaniną soli, czarnego pieprzu i czosnku w następujących proporcjach w stosunku do wagi świeżego mięsa: sól (chlorek sodu) 2,0 % – 2,8 %; pieprz czarny 0,1 % – 1,0 %; czosnek 0,1 % – 1,0 %. Zabrania się wstrzykiwania solanki do włókien mięśniowych przy użyciu metod mechanicznych. Na tym etapie można dodać co najmniej jeden z następujących składników, maksymalnie do 1 % masy świeżego mięsa: liść laurowy, rozmaryn, jagody jałowca, gałka muszkatołowa, anyż i szałwia. Dopuszcza się stosowanie dekstrozy i sacharozy maksymalnie do 0,60 % masy mięsa na początku obróbki. Niedozwolone jest stosowanie barwników lub składników zawierających gluten i alergeny. Działanie soli stymuluje uwalnianie cieczy naturalnie występującej w tkankach mięsa, co prowadzi do powstania roztworu wodnego, który w miarę stopniowego gromadzenia się w pojemnikach nabiera smaku składników dodanych podczas solenia („solanka"), co ułatwia jego wchłanianie do włókien mięśniowych. Na etapie peklowania, który powinien trwać co najmniej 15 dni począwszy od procesu solenia, zezwala się na prasowanie mięsa w pojemnikach, a także masowanie i przekładanie go z jednego pojemnika do drugiego. Czynności te można wykonywać ręcznie lub przy pomocy urządzeń mechanicznych.

Pakowanie. Po ukończeniu peklowania dopuszcza się zapakowanie kawałków mięsa w osłonkę lub elastyczną siatkę, aby nadać im regularny, cylindryczny lub prostokątny kształt.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt „Carne Salada del Trentino" może być wprowadzany do obrotu w całości, w porcjach lub w plastrach. Na opakowaniu, oprócz przedstawionego poniżej logo, składającego się z ramki w kształcie pionowego prostokąta z trzema zaokrąglonymi i jednym kwadratowym rogiem, musi widnieć wyraźny i czytelny napis „Carne Salada del Trentino" oraz elementy wymagane przez przepisy unijne i krajowe. Wewnątrz ramki znajduje się skrót „CS" przypominający pociągnięcia pędzla i zarys głowy dorosłej sztuki bydła (który przedstawia surowiec, z jakiego produkt jest zrobiony) oraz zarys szczytów górskich (odniesienie do krajobrazu Trydentu). Zarys szczytów tworzy tło, na którym widnieją słowa „Carne Salada del Trentino" i skrót „IGP" [ChOG], gdzie w przypadku nazwy użyto wielkich liter czcionki bezszyfrowej „Montserrat" w bardzo pogrubionym wariancie z rozstawem 100, a skrót „IGP" jest mniejszy, z literami o „standardowym" wariancie tej samej czcionki. Dane kolorymetryczne ramki zewnętrznej, skrótu „CS" przypominającego pociągnięcia pędzla, zarysu głowy dorosłej sztuki bydła i zarysu szczytów górskich są następujące: CMYK: 100 85 0 30; PANTONE: 2147C; RGB: 0 38 119; HEX: #002677. Pozostałe tło ma barwę białą. Logo może być również czarno-białe.



Na etykiecie, w prezentacji i w reklamie „Carne Salada del Trentino": zabrania się dodawania jakichkolwiek określeń, które nie zostały wyraźnie ustalone; dozwolone jest stosowanie nazw handlowych/nazw firm oraz nazw marek pod warunkiem, że nie zawierają one treści promocyjnych ani nie wprowadzają konsumenta w błąd i nie uwypuklają cech, które produkt musi posiadać zgodnie ze specyfikacją; zabrania się łączyć nazwę produktu z obrazami lub nazwami, które odnoszą się do określonych obszarów znajdujących się na obszarze produkcji; dozwolone jest jednak, zgodnie z obowiązującymi przepisami, stosowanie prawdziwych i możliwych do zweryfikowania odniesień, w tym ilustracji historii produktu lub producenta, pod warunkiem że nie są one sprzeczne z celami i treścią niniejszej specyfikacji produktu; można umieszczać znaki wspólne lub certyfikujące przyjęte przez organy urzędowe.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar, na którym ma miejsce produkcja i pakowanie „Carne Salada del Trentino" obejmuje całe terytorium administracyjne Prowincji Autonomicznej Trydentu, z wyjątkiem gmin Castello Tesino, Cinte Tesino i Pieve Tesino.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek z obszarem geograficznym opiera się głównie na renomie produktu. Wynika to przede wszystkim ze specyficznej sytuacji środowiskowej, która miała znaczący wpływ na fakt, że wołowina zawsze była podstawą diety ludności Trydentu. Bogactwo łąk i pastwisk, związane z przeważnie górzystym krajobrazem obszaru, sprzyjało hodowli zwierząt i umożliwiało lokalną produkcję mięsa na dużą skalę. Ponadto przez długi okres, ze względu na istnienie nietypowych przepisów lokalnych, konsumpcja mięsa rosła. Od co najmniej XVIII wieku – chociaż starsze dokumenty sugerują, że zwyczaj ten mógł trwać jeszcze dłużej – wszyscy „cudzoziemcy", którzy przejeżdżali przez Trydent ze zwierzętami gospodarskimi, byli zobowiązani do uboju i sprzedaży publicznej jednej piątej transportowanych zwierząt (zob. Bertoluzza, *Statuto di Trento, libro II de' Sindici del 1714* [Statut Trydentu, księga II burmistrzów z 1714 r.], rozdział 8). Z historycznego punktu widzenia potrzeba zapewnienia zbytu dla dużej ilości mięsa na rynku (w pewnych okresach nasilona) oraz potrzeba ciągłego całorocznego zaopatrywania ludności w mięso przyczyniły się do przetrwania tradycyjnej praktyki produkcji i konserwacji, która sięga starożytnego Rzymu (Columella, *De re rustica*, XII, 55), – czego przykładem jest chociażby szynka „Carne Salada del Trentino" – choć praktyki tej prawie całkowicie zaprzestano w innych miejscach. Powodem, dla którego utrzymuje się ona w Trydencie, jest również sytuacja meteorologiczna i klimatyczna na tym obszarze, gdyż wilgotne południowe wiatry wiejące od Adriatyku na wschód i z jeziora Garda na zachód (słynny wiatr *ora*) w naturalny sposób utrzymują wilgotne warunki, które umożliwiają produkcję solanki i optymalny proces peklowania. Oprócz

czynników historycznych i naturalnych decydujące znaczenie mają również czynniki ludzkie. Obszar ten jest wysoce wyspecjalizowany w dziedzinie przetwórstwa mięsnego, a 27 specjałów dowodzi, że poziom umiejętności zawodowych jest równie wysoki. Ten kontekst kulturowy jest także podstawą renomy wiedzy fachowej wykorzystywanej do produkcji „Carne Salada del Trentino": rozwijanych od pokoleń umiejętności i doświadczenia, dotyczących wszystkich etapów produkcji, od wyboru najodpowiedniejszych kawałków mięsa i składników do prawidłowego peklowania, co doprowadziło do szczególnego udoskonalenia stosowanych technik.

Produkt „Carne Salada del Trentino" powstał zatem w tym środowisku z połączenia czynników naturalnych i ludzkich. Obecnie nie ma porównywalnych produktów, a zatem „Carne Salada del Trentino" jest niemal unikalnym zjawiskiem gastronomicznym o pewnych powszechnie uznawanych cechach: wyjątkowo niska zawartość tłuszczu, umiarkowanie wyrazisty smak dojrzałego mięsa, delikatny i charakterystyczny zapach, lekko pikantny aromat, wysoka zawartość białka i łatwość w żuciu.

To dzięki tym cechom „Carne Salada del Trentino" cieszy się rosnącą renomą. Chociaż dystrybucja produktu była pierwotnie ograniczona do terytorium Trydentu, wiedza o nim wykroczyła poza granice geograficzne wieki temu, aczkolwiek ograniczała się do klas wyższych; jak wynika z dwóch rękopisów powstałych w kręgach szlacheckich, odpowiednio w XV i XVI wieku, tj.: *De arte coquinaria* autorstwa Maestra de' Rossiego – w dziele tym, którego egzemplarz został ponownie odkryty w miejscowości Riva del Garda, opisano metodę przygotowywania *carbonata di carne salata*, oraz rękopis *De Cucuina*, nieznanego autora, który zawiera przepis na *Coch di Carne Salada del Trentino*. Uznanie należy wyrazić dwóm kobietom z gustem i pasją do dobrego jedzenia działającym pod koniec XIX i na początku XX wieku, gdyż w swoich książkach kucharskich z powodzeniem rozsławiły „Carne Salada del Trentino" i przyczyniły się do sukcesu tego produktu, zarówno pod względem społecznym, jak i geograficznym (Włochy i kraje Monarchii Habsburgów). Są to dwie następujące autorki: Caterina Prato, której *Manuale di cucina* [Podręcznik do gotowania] opublikowany w 1858 r. w języku niemieckim osiągnął sukces i od 1892 r. był także kilkakrotnie dodrukowywany w języku włoskim; a także Giulia Turco Lazzari, która w 1904 r. napisała ważny i obszerny *Manuale di Cucina* [Podręcznik do gotowania], który następnie został streszczony dla użytku powszechnego w bardzo szeroko rozpowszechnionej książce kucharskiej, zatytułowanej *Il Piccolo Focolare* (1908) [Kominek].

Jednak omawiany produkt mięsny zyskał znaczną renomę od połowy XX wieku. Od tego właśnie momentu nie ma bowiem publikacji na temat typowych produktów lub tradycyjnych dań, ani przewodnika turystycznego czy gastronomicznego, zarówno lokalnego, jak i krajowego, który w pierwszym wydaniu nie wymieniałby „Carne Salada del Trentino" jako jednego z najbardziej typowych przejawów kultury gastronomicznej tego terytorium. Do najważniejszych i najbardziej rozpowszechnionych należą: *Guida gastronomica d'Italia* (1969) [Przewodnik gastronomiczny po Włoszech] oraz *L'Italia dei salumi* (2003) [Włochy i wędliny] autorstwa organizacji Touring Club Italiano; *L'Atlante dei prodotti tipici – I salumi* (1989) [„Atlas typowych produktów – wędliny] opublikowany przez Krajowy Instytut Socjologii Obszarów Wiejskich (Instituto Nazionale di Sociologia Rurale, INSOR); *L'Italia del Gambero Rosso* (2007) [Włochy Gambero Rosso] oraz *I Grandi Salumi del Gambero Rosso* (2013) [Najlepsze wędliny Gambero Rosso]; *Il Buon Paese* (1994) [Kraj dobrego jedzenia], *Dizionario delle cucine regionali italiane* (2008) [Słownik włoskiej kuchni regionalnej] i *L'Atlante dei prodotti italiani* (2012) [Atlas włoskich produktów] autorstwa organizacji Slow Food; *Enciclopedia Garzanti della Cucina* (2010) [Kulinarna encyklopedia Garzanti]; *1000 sapori da gustare nella vita* (2000) [1000 smaków, których każdy powinien spróbować w życiu]; *Gli Itinerari del Corriere della Sera. Il Trentino* [Corriere della Sera Itineraries. Trentino] (2007); oraz przewodnik czasopisma Espresso *I salumi d'Italia* (2017) [Włoskie wędliny]. Z tych publikacji, a także z ciągłych relacji w prasie oraz w radiu i telewizji wynika, że „Carne Salada del Trentino" nie jest już produkowany z konieczności zakonserwowania mięsa, lecz raczej celowym wyborem jest oferowanie społeczeństwu doskonałego produktu o długiej tradycji. Istotne jest również, że według badań Izby Handlowej w Trydencie „Carne Salada del Trentino" jest produktem o największym potencjale wzrostu wśród wędlin z Trydentu.

Ponadto jego renomę umacnia fakt, iż jest oferowany w lokalnych restauracjach, co daje wielu turystom możliwość bezpośredniego docenienia jego jakości i cech charakterystycznych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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