Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/2997)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Carne Salada del Trentino»

N.º UE: PGI-IT-03201

Enviada em 7 de março de 2024

1. **Nome(s) da IGP**

«Carne Salada del Trentino»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Itália

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.2. Produtos à base de carne (cozidos, salgados, fumados, etc.)

Código da Nomenclatura Combinada

— 16 — PREPARAÇÕES DE CARNES, PEIXES, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, OUTROS INVERTEBRADOS AQUÁTICOS OU DE INSETOS

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O nome «Carne Salada del Trentino» designa um produto à base de carne curada fabricado a partir de carne de bovinos com idade compreendida entre 18 e 48 meses, obtida a partir de cortes da chã de dentro [*fesa*], ponta da alcatra [*punta d'anca*], chã de fora [*sottofesa*] e lagarto [*magatello*], aromatizados e curados em salmoura. Ao ser comercializado, o produto, que deve ser sempre obtido a partir de um único fascículo muscular, deve apresentar as características indicadas de seguida.

Características físicas

Forma: quando *inteiro*: irregular, oblonga ou cónica, consoante o tipo de corte utilizado, ou geralmente cilíndrica ou retangular nos casos em que a carne tenha sido prensada e/ou embutida em tripa ou rede elástica; quando *cortado em porções*: variável consoante a forma como foi cortado, ou geralmente cilíndrica ou retangular nos casos em que a porção de carne tenha sido prensada e/ou embutida em tripa ou rede elástica; quando *pré-fatiado*: fatias de forma regular, excluindo ambas as extremidades do corte utilizado. Em todos estes três tipos, é permitida a presença de junções naturais.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Peso: entre 0,2 e 6,0 kg;

Textura: firme, compacta, sem flacidez, moderadamente fácil de mastigar.

Características organoléticas

Aspeto ao corte: cor vermelho-rubi uniforme, que pode passar para vermelho-escuro na superfície exterior;

Cheiro: delicado, característico;

Sabor: moderadamente sápido, sabor de carne curada;

Aroma: ligeiramente especiado.

Características químicas: *humidade*: máx. 73,50 %; *proteína*: mín. 20,50 %; *cloreto de sódio*: máx. 4,0 %; matéria gorda: máx. 7 %; pH: mín. 4,6.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

A utilização de alimentos para animais não está sujeita a condições de qualidade.

A «Carne Salada del Trentino» é obtida exclusivamente a partir das seguintes massas musculares, retiradas das pernas desossadas de bovinos com idade compreendida entre 18 e 48 meses: chã de dentro [*fesa*], ponta da alcatra [*punta d'anca*], chã de fora [*sottofesa*] e lagarto [*magatello*].

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Aparagem. As massas musculares supramencionadas são aparadas através da remoção da gordura visível, gordura intramuscular e tendões externos, garantindo que não sejam feitas incisões que comprometam a uniformidade da salga ou a homogeneidade do produto.

Salga e cura. A salga é realizada em recipientes especiais de aço inoxidável ou outro material destinado a uso alimentar, a temperaturas compreendidas entre 0 °C e +7 °C. As massas musculares são polvilhadas à mão, ou utilizando um distribuidor mecânico, com uma mistura de sal, pimenta preta e alho, utilizados nas seguintes quantidades em relação ao peso da carne fresca: sal (cloreto de sódio) 2,0 % – 2,8 %; pimenta preta 0,1 % – 1,0 %; alho 0,1 % – 1,0 %. É proibida a injeção de salmoura nas fibras musculares através de métodos mecânicos. Nesta fase, podem ser adicionados um ou mais dos seguintes ingredientes, até um máximo de 1 % do peso da carne fresca: louro, alecrim, bagas de zimbro, noz-moscada, anis e salva. É permitida a utilização de dextrose e/ou sacarose até um máximo de 0,60 % do peso da carne no início do tratamento. Não é permitida a utilização de corantes ou ingredientes que contenham glúten e/ou alergénios. A ação do sal estimula a libertação do líquido naturalmente presente nos tecidos da carne, resultando na formação de uma solução aquosa que, à medida que se acumula progressivamente no interior dos recipientes, é impregnada com os aromas libertados dos ingredientes adicionados durante a salga (a «salmoura»), favorecendo a sua absorção nas fibras musculares. Na fase de cura, que deve durar pelo menos 15 dias a contar do processo de salga, é permitido pressionar a carne nos recipientes, bem como massajá-la e transferi-la de um recipiente para outro. Estas operações podem ser efetuadas manualmente ou utilizando equipamento mecânico.

Acondicionamento. Terminada a cura, é permitido acondicionar as peças de carne em tripa ou em rede elástica para lhes conferir uma forma regular de tendência cilíndrica ou retangular.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

–

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

A «Carne Salada del Trentino» pode ser comercializada inteira, em porções ou em fatias. Na embalagem, o rótulo deve ostentar, em carateres claros e legíveis, a menção «Carne Salada del Trentino» e os elementos exigidos pelas regras da UE e nacionais, para além do logótipo a seguir reproduzido, composto por um contorno vertical colocado sobre uma base retangular irregular, com três cantos arredondados e um canto quadrado. No interior, figura o acrónimo «CS» desenhado com traços gestuais, o contorno da cabeça de um bovino adulto (que representa a matéria-prima a partir da qual o produto é feito) e um contorno de picos de montanha (uma referência à paisagem do Trentino). Este último elemento, por sua vez, serve de pano de fundo para a menção «Carne Salada del Trentino» e para o acrónimo «IGP», para os quais é utilizado o tipo de letra sem serifa «Montserrat», em maiúsculas, na sua variante «extrabold» com espaçamento 100 entre letras, ao passo que as letras «IGP» são mais leves e utilizam a variante «regular» do mesmo tipo de letra. Os dados colorimétricos do contorno exterior, do acrónimo «CS» desenhado com traços gestuais, do contorno da cabeça de bovino adulto e do contorno dos picos de montanha são os seguintes: CMYK: 100 | 85 | 0 | 30; PANTONE: 2147C; RGB: 0 | 38 | 119; HEX: #002677. O restante espaço é de cor branca. O logótipo também pode ser exibido a preto e branco.



No rótulo, na apresentação e na publicidade da «Carne Salada del Trentino»: é proibida a inclusão de qualquer descrição do produto não expressamente prevista; é permitida a utilização de nomes de empresas e de marcas comerciais, a menos que possuam caráter laudatório e desde que não induzam em erro o consumidor ou realcem características que o produto deve, em qualquer caso, possuir, conforme exigido pelo caderno de especificações; é proibido associar o nome do produto a imagens ou termos que remetam para territórios específicos dentro da área de produção; no entanto, de acordo com a legislação em vigor, é permitido utilizar referências verídicas e verificáveis, incluindo uma ilustração da história do produto e/ou do produtor, desde que não entrem em conflito com os objetivos e o conteúdo do presente caderno de especificações; é permitida a utilização de marcas coletivas ou de certificação adotadas por organismos oficiais.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção e acondicionamento da «Carne Salada del Trentino» compreende todo o território administrativo da Província Autónoma de Trento, com exceção dos municípios de Castello Tesino, Cinte Tesino e Pieve Tesino.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação com a área geográfica assenta essencialmente na reputação do produto, que se deve sobretudo a uma situação ambiental específica, consideravelmente influenciada pelo facto de a carne bovina ter sido, desde sempre, a base do regime alimentar da população do Trentino. A riqueza dos prados e pastagens, associada à paisagem predominantemente montanhosa do território, favoreceu a criação de gado, resultando numa produção local significativa de carne. Além disso, este tipo de consumo foi impulsionado durante um longo período devido à existência de uma regra local invulgar. Desde pelo menos o século XVIII, embora documentos mais antigos sugiram tratar-se de um costume ainda anterior, todos os «forasteiros» que passavam pelo Trentino com gado eram obrigados a abater e a vender ao público um quinto dos animais transportados [v. Bertoluzza, *Statuto di Trento, libro II de' Sindici del 1714*]. Historicamente, a necessidade de proporcionar um escoamento para uma abundância de carne no mercado concentrada durante determinados períodos, bem como a necessidade de assegurar um abastecimento contínuo da população ao longo do ano, estão na origem da sobrevivência de uma prática tradicional de transformação e conservação, como a da «Carne Salada del Trentino», que remonta à Roma Antiga (Columella, *De re rustica*, XII, 55), mas que foi praticamente abandonada noutros locais. A sua manutenção em Trentino explica-se também pela situação meteorológica e climática do território, na medida em que os ventos húmidos meridionais que sopram do Adriático para leste e do lago de Garda para oeste (o famoso vento «Òra») mantêm naturalmente estas condições húmidas, que permitem a produção de salmoura e um processo de cura otimizado. A par dos

fatores históricos e naturais, os fatores humanos parecem também ser decisivos. O território é altamente especializado no setor da produção de carne transformada, enquanto as suas 27 especialidades gastronómicas demonstram um nível de competência profissional igualmente elevado. Este contexto cultural está igualmente na base do reconhecimento do «saber-fazer» associado à produção da «Carne Salada del Trentino», um conjunto de conhecimentos e experiências desenvolvidos de geração em geração, desde a capacidade de selecionar as peças de carne e os ingredientes mais adequados até à cura correta do produto, o que levou a um aperfeiçoamento particular das técnicas utilizadas.

A combinação dos fatores naturais e humanos deste ambiente deu origem à «Carne Salada del Trentino». Atualmente, não existem produtos que possam ser comparáveis, pelo que se trata de um fenómeno gastronómico quase único, com algumas características amplamente reconhecidas: marcada ausência de gordura, moderadamente sápido, sabor de carne curada, perfume delicado e característico, aroma ligeiramente especiado, elevado teor proteico e fácil mastigação.

Com base nestas características, a «Carne Salada del Trentino» tem usufruído de uma reputação crescente. Embora a distribuição do produto estivesse inicialmente limitada ao Trentino, o conhecimento do mesmo ultrapassou as fronteiras desta área geográfica há séculos, embora limitado às classes superiores, conforme revelam dois manuscritos redigidos num contexto nobre nos séculos XV e XVI, respetivamente: *De arte coquinaria* de Maestro de' Rossi, do qual uma cópia foi redescoberta em Riva del Garda, que descreve a forma de cozinhar a *carbonata di carne salata*, e o anónimo *De Cucuina*, que contém a receita do *Coch di Carne Salada del Trentino*. O mérito da sua popularidade mais generalizada, tanto a nível social como geográfico (Itália e países do Império Habsburgo), deve ser atribuído a duas mulheres com gosto e paixão pela boa cozinha, que, no final do século XIX e início do século XX, deram destaque à «Carne Salada del Trentino» nos seus bem-sucedidos livros de receitas. As duas autoras em causa são: Caterina Prato, cujo *Manuale di cucina*, publicado em 1858 em alemão, foi também reimpresso várias vezes em italiano a partir de 1892, com grande sucesso; e Giulia Turco Lazzari, que, em 1904, escreveu um importante e volumoso *Manuale di Cucina*, posteriormente resumido para uso popular num livro de receitas mais reduzido e de ampla difusão intitulado *Il Piccolo Focolare* (1908).

No entanto, a reputação do produto aumentou consideravelmente sobretudo a partir de meados do século XX. Com efeito, desde então, não existem publicações sobre produtos típicos ou pratos tradicionais, nem um guia turístico ou gastronómico, quer a nível local quer nacional, que, desde a primeira edição, não mencione a «Carne Salada del Trentino» como uma das expressões mais típicas da gastronomia do território. Entre os mais importantes e mais amplamente distribuídos contam-se: *Guida gastronomica d'Italia* (1969) e *L'Italia dei salumi* (2003) do Touring Club Italiano; *L'Atlante dei prodotti tipici — I salumi* (1989), publicado pelo INSOR (Instituto Nacional de Sociologia Rural); *L'Italia del Gambero Rosso* (2007) e *I Grandi Salumi del Gambero Rosso* (2013); *Il Buon Paese* (1994), *Dizionario delle cucine regionali italiane* (2008) e *L'Atlante dei prodotti italiani* (2012); *Enciclopedia Garzanti della Cucina* (2010); *1000 Sapori da gustare nella vita* (2000); *Gli Itinerari del Corriere della Sera. Il Trentino* (2007); e o guia *I salumi d'Italia, da revista Espresso* (2017). Resulta claramente destas publicações, bem como dos testemunhos contínuos na imprensa, na rádio e na televisão, que a «Carne Salada del Trentino» já não é produzida pela necessidade de conservar a carne, sendo uma escolha deliberada para oferecer ao público um produto de excelência com uma longa história. É igualmente significativo que, segundo uma investigação da Câmara de Comércio de Trento, a «Carne Salada del Trentino» seja o produto com maior potencial de crescimento entre os produtos de charcutaria do Trentino.

Além disso, a sua reputação é reforçada pela presença constante do produto na restauração local, oferecendo a muitos turistas a oportunidade de apreciarem diretamente a sua qualidade e as suas características.

Referência à publicação do caderno de especificações

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