C/2025/2997

4.6.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/2997)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică ori juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Carne Salada del Trentino”

Nr. UE: PGI-IT-03201

Transmis la 7.3.2024

1. **Denumirea (denumirile) IGP**

„Carne Salada del Trentino”

2. **Statul membru sau țara terță**

Italia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.2. Produse din carne (fierte, sărate, afumate etc.)

Codul din Nomenclatura combinată

— 16 – PREPARATE DIN CARNE, DIN PEȘTE, DIN CRUSTACEE, DIN MOLUȘTE, DIN ALTE NEVERTEBRATE ACVATICE SAU DIN INSECTE

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

Denumirea „Carne Salada del Trentino” desemnează un produs din carne maturată, obținut din carne de vită cu vârsta cuprinsă între 18 și 48 de luni, obținută din bucățile denumite *fesa* (crupa), *punta d'anca* (partea superioară a pulpei, fără mușchiul aductor), *sottofesa* (o porțiune posterolaterală a musculaturii pulpei-mușchiul biceps femural) și *magatello* (o porțiune posterolaterală a musculaturii pulpei-mușchiul semitendinos), asezonate și maturate în saramură. Produsul, care trebuie să fie întotdeauna obținut dintr-un singur fascicul muscular, trebuie să prezinte următoarele caracteristici la momentul comercializării:

Caracteristici fizice

Formă: *în cazul produsului întreg*, formă neregulată, alungită sau conică, în funcție de tipul de bucată utilizată, sau, în general, formă cilindrică sau dreptunghiulară, în cazul în care carnea a fost presată și/sau ambalată în membrană sau în plasă elastică; *în cazul produsului porționat*, forma depinde de tipul de bucată, sau, în general, formă cilindrică sau dreptunghiulară, în cazul în care bucata de carne a fost presată și/sau ambalată în membrană sau în plasă elastică; *în cazul produsului prefeliat*, feliile sunt de formă regulată; se îndepărtează ambele capete ale bucății utilizate. Prezența eventuală a crestăturilor naturale este permisă pentru fiecare dintre cele trei tipuri.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Greutate: cuprinsă între 0,2 și 6,0 kg;

Textură: fermă, compactă, nu flască, rezistență moderată la mestecat.

Caracteristici organoleptice

Aspect la tăiere: culoare uniformă, roșu-rubiniu, care se poate schimba în roșu închis pe suprafața exterioară;

Miros: delicat, caracteristic.

Gust: moderat aromat, de carne matură;

Aromă: ușor picantă.

Caracteristici chimice: *umiditate*: maximum 73,50 %; *proteine*: minimum 20,50 %; *clorură de sodiu*: maximum 4,0 %; grăsimi: maximum 7 %; pH: minimum 4,6.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

Utilizarea hranei pentru animale nu este supusă niciunei condiții de calitate.

Produsul „Carne Salada del Trentino" se obține exclusiv din următoarele mase musculare prelevate din pulpe dezosate de bovine cu vârsta cuprinsă între 18 și 48 de luni: *fesa, punta d'anca, sottofesa* și *magatello*.

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Fasonarea. Masele musculare menționate mai sus sunt fasonate prin îndepărtarea grăsimii vizibile, a grăsimii intramusculare și a tendoanelor externe, asigurându-se că nu se fac incizii, pentru a nu compromite nici uniformitatea sărării, nici omogenitatea produsului.

Sărare și maturare. Sărarea are loc în recipiente speciale din oțel inoxidabil sau din alt material adecvat pentru uz alimentar, la temperaturi cuprinse între 0 °C și + 7 °C. Masele musculare sunt presărate manual sau cu ajutorul unui dozator mecanic cu un amestec de sare, piper negru și usturoi, în următoarele cantități în raport cu greutatea cărnii proaspete: sare (clorură de sodiu) 2,0 %- 2,8 %; piper negru 0,1 %- 1,0 %; usturoi 0,1 %- 1,0 %. Se interzice injectarea saramurii în fibrele musculare prin metode mecanice. În această etapă, se pot adăuga unul sau mai multe dintre următoarele ingrediente, până la maximum 1 % din greutatea cărnii proaspete: dafin, rozmarin, bace de ienupăr, nucșoară, anason și salvie. Utilizarea dextrozei și/sau a zaharozei este permisă până la maximum 0,60 % din greutatea cărnii la începutul tratamentului. Nu este permisă utilizarea coloranților sau a ingredientelor care conțin gluten și/sau alergeni. Acțiunea sării favorizează eliberarea lichidului prezent în mod natural în țesuturile cărnii, ducând la formarea unei soluții apoase care, pe măsură ce se acumulează progresiv în recipiente, se impregnează cu aromele care provin din ingredientele adăugate în timpul sărării („saramura"), facilitând absorbția aromelor în fibrele musculare. În timpul etapei de maturare, care ar trebui să dureze cel puțin 15 zile de la procesul de sărare, este permisă presarea cărnii în recipiente, precum și masarea cărnii și mutarea acesteia dintr-un recipient în altul. Astfel de operațiuni pot fi efectuate manual sau cu ajutorul echipamentelor mecanice.

Ambalarea. Atunci când maturarea este completă, este permisă ambalarea bucăților de carne în membrană sau în plasă elastică, pentru a le da o formă regulată, aproximativ cilindrică sau dreptunghiulară.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Produsul „Carne Salada del Trentino” poate fi comercializat întreg, porționat sau feliat. Pe ambalaj, eticheta trebuie să conțină, cu caractere clare și lizibile, cuvintele „Carne Salada del Trentino” și elementele impuse de normele Uniunii Europene și de cele naționale, pe lângă logoul reprodus mai jos, compus dintr-un contur vertical, cu trei colțuri rotunde și un colț pătrat, așezat pe o bază dreptunghiulară neregulată. În interior figurează acronimul „CS” stilizat, conturul unui cap de bovină adultă (care reprezintă materia primă din care este fabricat produsul) și un contur al vârfurilor muntoase (referire la peisajul provinciei Trentino). La rândul său, acesta din urmă servește drept fundal pentru cuvintele „Carne Salada del Trentino” și pentru acronimul „IGP” pentru care este utilizat fontul Montserrat de tip „sans-serif”, cu majuscule, în varianta sa „extrabold”, cu spațiere între caractere de 100, în timp ce literele „IGP” sunt mai subțiri și utilizează varianta „regular” a aceluiași font. Datele colorimetrice ale conturului exterior, ale acronimului „CS” stilizat, ale conturului capului de bovină adultă și ale conturului vârfurilor muntoase sunt următoarele: CMYK: 100 | 85 | 0 | 30; PANTONE: 2147C; RGB: 0 | 38 | 119; HEX: #002677. Spațiul rămas este de culoare albă. Logoul poate fi afișat și în alb și negru.



Pe etichetă, în prezentarea produsului „Carne Salada del Trentino” și în publicitatea pentru acesta: este interzisă adăugarea oricărei descrieri a produsului care nu este prevăzută în mod expres; este permisă utilizarea denumirilor întreprinderilor și a mărcilor, cu excepția cazului în care acestea au un sens laudativ și cu condiția ca acestea să nu inducă în eroare consumatorul și să nu evidențieze caracteristicile pe care produsul trebuie să le aibă în orice caz, astfel cum se prevede în caietul de sarcini; se interzice asocierea denumirii produsului cu imagini sau mențiuni care amintesc de teritorii specifice din aria de producție; cu toate acestea, în conformitate cu legislația în vigoare, este permisă utilizarea unor referințe veridice și verificabile, inclusiv o ilustrare a istoricului produsului și/sau al producătorului, cu condiția ca acestea să nu contravină scopurilor și conținutului caietului de sarcini; este permisă utilizarea mărcilor colective sau a certificărilor adoptate de organismele oficiale.

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria de producție și ambalare a produsului „Carne Salada del Trentino” cuprinde întregul teritoriu administrativ al provinciei autonome Trento, cu excepția localităților Castello Tesino, Cinte Tesino și Pieve Tesino.

5. **Legătura cu aria geografică**

Legătura cu aria geografică se bazează în principal pe reputația produsului. Acest lucru rezultă în primul rând dintr-o situație specifică în ceea ce privește mediul, care a avut o influență considerabilă asupra faptului că la baza alimentației populației din Trentino a stat întotdeauna carnea de vită. Bogăția pajiștilor și a pășunilor, legată de peisajul predominant montan al teritoriului, a favorizat creșterea animalelor, generând astfel o producție locală semnificativă de carne. În plus, acest tip de consum a fost stimulat pe o perioadă lungă de timp de existența unei reguli locale neobișnuite. Cel puțin din secolul al XVIII-lea, deși documente mai vechi sugerează că era vorba despre o tradiție anterioară, toți „străinii” care treceau prin Trentino cu animale erau obligați să sacrifice și să vândă publicului o cincime din animalele transportate (a se vedea Bertoluzza, *Statuto di Trento, libro II de' Sindici del 1714*, capitolul 8). Din punct de vedere istoric, necesitatea de a oferi un debușeu pentru cantitățile mari de carne de pe piață, concentrate în anumite perioade, precum și necesitatea de a asigura o aprovizionare continuă a populației pe tot parcursul anului se află la originea supraviețuirii unei practici tradiționale de prelucrare și conservare, precum cea aferentă produsului „Carne Salada del Trentino”, care datează din Roma antică (Columella, *De re rustica*, XII, 55), dar care a fost aproape complet abandonată în alte locuri. Motivul pentru care această practică a fost menținută în Trentino se datorează și situației meteorologice și climatice a teritoriului, în măsura în care vânturile umede sudice care suflă dinspre Marea Adriatică spre est și de la lacul Garda la vest (faimosul vânt Òra) mențin în mod natural

umiditatea, care favorizează apariția saramurii și un proces optim de maturare. Pe lângă factorii istorici și naturali, factorii umani par, de asemenea, decisivi. Teritoriul este foarte specializat în sectorul producției de carne prelucrată, iar cele 27 de specialități gastronomice ale sale demonstrează că nivelul său de competență profesională este, de asemenea, ridicat. Acest context cultural stă, de asemenea, la baza notorietății priceperii necesare pentru producția de „Carne Salada del Trentino", un set de cunoștințe și experiență dezvoltate din generație în generație (de la capacitatea de a selecta cele mai adecvate bucăți de carne și ingrediente, până la maturarea produsului în mod corect), care au condus la îmbunătățirea specială a tehnicilor utilizate.

Prin urmare, produsul „Carne Salada del Trentino" își are originea în acest mediu și este rezultatul combinației de factori naturali și umani. În prezent nu există produse potențial comparabile și, prin urmare, este un fenomen gastronomic aproape unic, cu unele caracteristici recunoscute pe scară largă: carne foarte slabă, produs moderat aromat, cu gust de carne matură, miros delicat și caracteristic, aromă ușor picantă, conținut ridicat de proteine, rezistență scăzută la mestecat.

Pe baza acestor caracteristici, „Carne Salada del Trentino" s-a bucurat de o reputație în creștere. Deși distribuția produsului a fost inițial limitată la Trentino, reputația produsului a trecut granițele acestei arii geografice în urmă cu secole, deși numai în rândul claselor superioare, după cum indică două manuscrise redactate pentru aristocrați în secolele XV și, respectiv, XVI: manuscrisul *De arte coquinaria* de Maestro de' Rossi, a cărui copie a fost redescoperită la Riva del Garda, care descrie metoda de gătit pentru *carbonata di carne salata*, precum și *De Cucuina*, redactat de un anonim, care conține rețeta pentru *Coch di Carne Salada del Trentino*. Datorită importanței acordate produsului „Carne Salada del Trentino" în cărțile lor de rețete de succes de două femei cu gust și cu pasiune pentru mâncărurile bune, la sfârșitul secolului XIX și la începutul secolului XX, popularitatea produsului a luat amploare, atât din punct de vedere social, cât și geografic (în Italia și în țările din Imperiul Habsburgic). Cele două autoare sunt Caterina Prato, a cărei carte *Manuale di cucina*, publicată în 1858 în limba germană, a fost, de asemenea, retipărită de mai multe ori în limba italiană începând din 1892, cu mare succes și Giulia Turco Lazzari, care, în 1904, a scris *Manuale di Cucina*, o lucrare importantă și voluminoasă, rezumată ulterior în vederea utilizării de către publicul larg, într-o carte de rețete de dimensiuni mai mici, distribuită pe scară largă, intitulată *Il Piccolo Focolare* (1908).

Cu toate acestea, reputația produsului a crescut considerabil în principal de la jumătatea secolului XX. De fapt, începând de atunci nu au mai existat publicații privind produsele tipice sau mâncărurile tradiționale și nici un ghid turistic sau gastronomic, difuzat la nivel local sau național, care să nu menționeze, din prima ediție, „Carne Salada del Trentino" ca fiind una dintre cele mai tipice expresii ale culturii alimentare a teritoriului. Printre cele mai importante și mai răspândite se numără: *Guida gastronomica d'Italia* (1969) și *L'Italia dei salumi* (2003) ale Touring Club Italiano; *L'Atlante dei prodotti tipici - I salumi* (1989), publicat de INSOR (Institutul Național de Sociologie Rurală); *L'Italia del Gambero Rosso* (2007) și *I Grandi Salumi del Gambero Rosso* (2013); *Il Buon Paese* (1994) publicat de Slow Food, *Dizionario delle cucine regionali italiane* (2008) și *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) și ghidul *I salumi d'Italia* (2017) al revistei Espresso. Din aceste publicații, precum și din mărturiile continue din presă și de la radio și televiziune reiese că produsul „Carne Salada del Trentino" nu mai este produs din nevoia de a conserva carnea, ci reprezintă mai degrabă o alegere deliberată de a oferi publicului un produs excelent, cu o istorie îndelungată. De asemenea, este semnificativ faptul că, potrivit cercetărilor Camerei de Comerț din Trento, „Carne Salada del Trentino" este produsul care are cel mai mare potențial de creștere în rândul produselor de mezelărie din Trentino.

În plus, reputația sa este consolidată de prezența sa constantă în restaurantele locale, care oferă multor turiști posibilitatea de a aprecia în mod direct calitatea și caracteristicile produsului.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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