C/2025/2997

4.6.2025

**Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny**

(C/2025/2997)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

**„Carne Salada del Trentino“**

**EÚ č.: PGI-IT-03201**

**Poslané 7. marca 2024**

1. **Názov CHZO**

„Carne Salada del Trentino“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.2. Mäsové výrobky (tepelne spracované, solené, údené atď.)

*Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 16 – PRÍPRAVKY Z MÄSA, RÝB, ALEBO KÔROVCOV, MÄKKÝŠOV ALEBO OSTATNÝCH VODNÝCH BEZSTAVOVCOV, ALEBO HMYZU

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Názov „Carne Salada del Trentino“ označuje údený mäsový výrobok z mäsa hovädzieho dobytka vo veku od 18 do 48 mesiacov, ktorý sa získava z rezov vrchného šálu (*fesa*), vrchného šálu bez adduktorového svalu (*punta d'anca*), spodného šálu (*sottofesa*) a falošnej sviečkovice (*magatello*), ochutený a naložený v slanom náleve. Výrobok, ktorý musí byť vždy získaný z jedného svalového zväzku, musí mať pri uvoľnení na spotrebu nasledujúce vlastnosti.

Fyzické vlastnosti

*Tvar*: *ak je vcelku,* tvar má nepravidelný, podlhovastý alebo kužeľovitý v závislosti od druhu použitého rezu, alebo všeobecne valcovitý či obdĺžnikový v prípadoch, keď bolo mäso stlačené a/alebo balené do čreva alebo elastickej sieťoviny; ak je *porciovaný*, tvar sa líši v závislosti od toho, ako bol výrobok rozrezaný, alebo je všeobecne valcovitý alebo obdĺžnikový v prípadoch, keď bola porcia mäsa stlačená a/alebo balená do čreva alebo elastickej sieťoviny; ak ide o *vopred nakrájané* plátky, tvar majú pravidelný až na oba konce použitého rezu. Prípadná prítomnosť prirodzených tkanivových spojok je povolená v každom z týchto troch druhov.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

*Hmotnosť*: 0,2 až 6,0 kg.

*Textúra*: pevná, kompaktná, neochabnutá, stredne ľahko žuvateľná.

Organoleptické vlastnosti

*Vzhľad na reze*: rovnomerná rubínovočervená farba, ktorá sa na vonkajšom povrchu môže meniť na tmavočervenú.

*Vôňa:* delikátna, osobitá.

Chuť: mierne aromatická, s chuťou vyzretého mäsa.

Aróma: jemne korenistá.

*Chemické vlastnosti: vlhkosť* max. 73,50 %; *bielkoviny*: min. 20,50 %; *chlorid sodný*: max. 4,0 %; tuk: max. 7 %; pH: min. 4,6.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Použitie krmiva nepodlieha žiadnym podmienkam kvality.

Výrobok „Carne Salada del Trentino“ sa získava výlučne z týchto svalových hmôt odobratých z vykostených nôh hovädzieho dobytka vo veku od 18 do 48 mesiacov: z vrchného šálu (*fesa*), vrchného šálu bez adduktorového svalu (*punta d'anca*), zo spodného šálu (*sottofesa*) a z falošnej sviečkovice (*magatello*).

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Orezávanie. Uvedené svalové hmoty sa orežú odstránením viditeľného tuku, vnútrosvalového tuku a vonkajších šliach, pričom sa dbá na to, aby sa nerobili zárezy, aby sa neohrozila rovnomernosť solenia ani homogenita výrobku.

Solenie a konzervovanie. Solenie prebieha v špeciálnych nádobách z nehrdzavejúcej ocele alebo iného materiálu vhodného na použitie v potravinárstve, a to pri teplotách od 0 °C do +7 °C. Svalová hmota sa ručne alebo pomocou mechanického dávkovača posype zmesou soli, čierneho korenia a cesnaku, ktorá sa používa v týchto množstvách v pomere k hmotnosti čerstvého mäsa: soľ (chlorid sodný) 2,0 % – 2,8 %; čierne korenie 0,1 % – 1,0 %; cesnak 0,1 % – 1,0 %. Je zakázané vstrekovať slaný nálev do svalových vlákien mechanickými metódami. Počas tejto fázy sa môže pridať jedna alebo viacero z nasledujúcich zložiek, a to maximálne do 1 % hmotnosti čerstvého mäsa: bobkový list, rozmarín, bobule borievky, muškátový oriešok, aníz a šalvia. Použitie dextrózy a/alebo sacharózy je povolené maximálne do 0,60 % hmotnosti mäsa na začiatku jeho úpravy. Nie je povolené používať farbivá alebo zložky obsahujúce lepok a/alebo alergény. Pôsobením soli sa stimuluje uvoľňovanie tekutiny prirodzene sa nachádzajúcej v tkanivách mäsa, čo vedie k vzniku vodného roztoku, ktorý sa pri postupnom hromadení v nádobách nasycuje arómami pochádzajúcimi zo zložiek pridaných počas solenia („slaný nálev“), čím sa uľahčuje ich vstrebávanie do svalových vlákien. Počas fázy konzervovania, ktorá by mala trvať najmenej 15 dní od nasolenia, je mäso v nádobách povolené stláčať, ako aj masírovať a premiestňovať z jednej nádoby do druhej. Takéto činnosti sa môžu vykonávať ručne alebo pomocou mechanických zariadení.

Balenie. Po skončení konzervovania sa kúsky mäsa môžu zabaliť do čreva alebo elastickej sieťoviny, aby získali pravidelný valcovitý alebo obdĺžnikový tvar.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výrobok „Carne Salada del Trentino“ sa môže uvádzať na trh vcelku, porciovaný alebo nakrájaný na plátky. Na etikete na obale musí byť spolu s ďalej uvedeným logom, ktoré sa skladá zo zvislého obrysu na nepravidelnom obdĺžnikovom podklade s tromi okrúhlymi rohmi a jedným štvorcovým rohom, zreteľne a čitateľne uvedený nápis „Carne Salada del Trentino“ a prvky požadované v pravidlách EÚ a vo vnútroštátnych pravidlách. Na vnútornej strane je skratka „CS“ znázornená gestickými ťahmi, obrys hlavy dospelého hovädzieho dobytka (ktorý predstavuje surovinu, z ktorej sa výrobok vyrába) a obrys horských vrcholov (odkaz na krajinnú oblasť Tridentska). Druhý uvedený obrys slúži ako pozadie pre slová „Carne Salada del Trentino“ a skratku „IGP“ (CHZO), v prípade ktorých sa používa bezpätkové písmo (*sans-serif*) „Montserrat“ v podobe veľkých písmen vo variante „extrabold“ s veľkosťou medzier 100, pričom písmená „IGP“ sú svetlejšie a uvádzajú sa vo variante „regular“ toho istého písma. Kolorimetrické údaje vonkajšieho obrysu, skratky „CS“ znázornenej gestickými ťahmi, obrysu hlavy dospelého hovädzieho dobytka a obrysu horských vrcholov sú: CMYK: 100 | 85 | 0 | 30; PANTONE: 2147C; RGB: 0 | 38 | 119; HEX: #002677. Zvyšný priestor je bielej farby. Logo môže byť zobrazené aj čiernobielo.




Na etikete, pri prezentácii a propagácii výrobku „Carne Salada del Trentino“: zakazuje sa pridávať akýkoľvek opis výrobku, ktorý nie je výslovne stanovený; používanie názvov podnikov/spoločností a obchodných značiek je povolené, pokiaľ nemajú pochvalný charakter a za predpokladu, že nemajú zavádzať spotrebiteľa alebo zdôrazňovať vlastnosti, ktoré výrobok musí v každom prípade mať, ako sa to vyžaduje v špecifikácii výrobku; zakazuje sa spájať názov výrobku s obrázkami alebo výrazmi, ktoré pripomínajú konkrétne územia v oblasti výroby; v súlade s platnými právnymi predpismi je však povolené používať pravdivé a overiteľné odkazy vrátane znázornenia histórie výrobku a/alebo výrobcu, a to za predpokladu, že nie sú v rozpore s účelom a obsahom tejto špecifikácie výrobku; používanie kolektívnych alebo certifikačných známok prijatých úradnými orgánmi je povolené.

## 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Oblasť, v ktorej sa „Carne Salada del Trentino“ vyrába a balí, zahŕňa celé administratívne územie autonómnej provincie Trident s výnimkou obcí Castello Tesino, Cinte Tesino a Pieve Tesino.

## 5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Súvislosť so zemepisnou oblasťou sa v zásade zakladá na dobrom mene výrobku. Vyplýva to predovšetkým zo špecifickej environmentálnej situácie, ktorá mala značný vplyv na skutočnosť, že hovädzie mäso bolo vždy základom stravy obyvateľov Tridentska. Hojnosť lúk a pasienkov spojená s prevažne hornatým terénom územia podporovala chov dobytka, čím sa dosiahla významná miestna produkcia mäsa. Okrem toho sa tento typ spotreby dlhodobo zvyšoval v dôsledku existencie nezvyčajného miestneho pravidla. Prinajmenšom od 18. storočia – hoci staršie dokumenty naznačujú, že išlo o skorší zvyk – museli všetci „cudzinci“, ktorí prechádzali cez Tridentsko s dobytkom, zabiť a predať verejnosti pätinu prepravovaných zvierat [pozri Bertoluzza, *Statuto di Trento, libro II de' Sindici del 1714* (Štatút mesta Trident, II. kniha starostov z roku 1714), kapitolu 8]. Z historického hľadiska potreba zabezpečiť odbyt pre množstvo mäsa na trhu, ktoré sa sústreďovalo v určitých obdobiach, a potreba zabezpečiť nepretržité zásobovanie obyvateľstva počas celého roka sú príčinou prežitia tradičných postupov spracúvania a konzervovania, ako v prípade výrobku „Carne Salada del Trentino“, ktoré pochádzajú zo starovekého Ríma (Columella, *De re rustica*, XII, 55), ale inde sa od nich takmer úplne upustilo. Dôvodom, prečo sa v Tridentsku zachovali, je aj meteorologická a klimatická situácia územia, pokiaľ vlhké južné vetry vanúce od Jadranu na východ a od Gardského jazera na západ (známy vietor Òra) prirodzene udržujú tieto vlhké podmienky, ktoré umožňujú výrobu slaného nálevu a optimálny proces konzervovania. Popri historických a prírodných faktoroch sa ako rozhodujúce javia aj ľudské faktory. Územie je vysokošpecializované na výrobu spracovaného mäsa a jeho

27 gastronomických špecialít dokazuje, že tamojšia úroveň odborných zručností je rovnako bohatá. Toto kultúrne pozadie je takisto základom dobrej povesti „know-how“, ktoré sa používa pri výrobe mäsa „Carne Salada del Trentino“, súboru vedomostí a skúseností, ktoré sa rozvíjajú z generácie na generáciu – od schopnosti vyberať najvhodnejšie rezy mäsa a zložky až po správne konzervovanie výrobku – a ktoré viedli k osobitnému zdokonaleniu používaných postupov.

Mäso „Carne Salada del Trentino“ preto pochádza z tohto prostredia a bolo vytvorené kombináciou prírodných a ľudských faktorov. V súčasnosti neexistujú žiadne potenciálne porovnateľné výrobky, a preto ide o takmer jedinečný gastronomický fenomén s niektorými všeobecne uznávanými vlastnosťami: je značne štíhly, mierne aromatický s chuťou vyzretého mäsa, má delikátnu a osobitú vôňu, mierne korenistú arómu, vysoký obsah bielkovín a ľahko sa žuje.

Na základe týchto vlastností si výrobok „Carne Salada del Trentino“ získava čoraz lepšiu povesť. Hoci sa pôvodne výrobok šíril len v Tridentsku, vedomosť o ňom prekročila hranice tejto zemepisnej oblasti už pred stáročiami, aj keď len v prostredí vyšších vrstiev, ako to dokazujú dva rukopisy napísané v 15. a 16. storočí v šľachtickom prostredí: *De arte coquinaria* od Maestra de' Rossiho, ktorého kópia bola znovuobjavená v meste Riva del Garda a v ktorom sa opisuje spôsob varenia *carbonata di carne salata*, a anonymný *De Cucuina*, ktorý obsahuje recept na *Coch di Carne Salada del Trentino*. Dve ženy s chuťou a vášňou pre dobré jedlo, ktoré pôsobili koncom 19. a začiatkom 20. storočia, sa zaslúžili o to, že výrobok „Carne Salada del Trentino“ sa vďaka tomu, akú dôležitosť mu pripísali vo svojich úspešných knihách receptov, rozšíril tak v spoločenskom, ako aj v geografickom zmysle (Taliansko a krajiny habsburskej monarchie). Týmito dvoma autorkami sú: Caterina Prato, ktorej kniha *Manuale di cucina* (Príručka varenia), vydaná v roku 1858 v nemčine, bola od roku 1892 s veľkým úspechom niekoľkokrát dotlačená aj v taliančine; a Giulia Turco Lazzari, ktorá v roku 1904 napísala dôležitú a rozsiahlu príručku *Manuale di Cucina* (Príručka varenia), neskôr zhrnutú na ľudové použitie v skrátenejšej knihe receptov s názvom *Il Piccolo Focolare* (1908) (Malý krb), ktorá bola veľmi rozšírená.

Povesť tohto výrobku sa však výrazne zlepšovala najmä od polovice 20. storočia. Odvtedy totiž nevyšla žiadna publikácia o typických výrobkoch alebo tradičných jedlách ani turistický či gastronomický sprievodca, či už na miestnej, alebo celoštátnej úrovni, v ktorom by sa od prvého vydania neuvádzal výrobok „Carne Salada del Trentino“ ako jeden z najtypickejších prejavov gastronomickej kultúry na danom území. Medzi najdôležitejšie a najrozšírenejšie publikácie patria: *Guida gastronomica d'Italia* (1969) (Gastronomický sprievodca Talianskom) a *L'Italia dei salumi* (2003) (Taliansko a jeho údeniny) od Touring Club Italiano; *L'Atlante dei prodotti tipici – I salumi* (1989) (Atlas typických výrobkov – údeniny), ktorý vydal INSOR (Národný inštitút sociológie vidieka); *L'Italia del Gambero Rosso* (2007) (Taliansko Gambera Rossa) a *I Grandi Salumi del Gambero Rosso* (2013) (Významné údeniny Gambera Rossa); *Il Buon Paese* (1994) (Krajina dobrého jedla) od Slow Food, *Dizionario delle cucine regionali italiane* (2008) (Slovník talianskych regionálnych kuchýň) a *L'Atlante dei prodotti italiani* (Atlas talianskych výrobkov) (2012); *Enciclopedia Garzanti della Cucina* (2010) (Garzantiho kulinárska encyklopédia); *1000 sapori da gustare nella vita* (2000) (1000 chutí, ktoré by mal každý v živote ochutnať); *Gli Itinerari del Corriere della Sera*. *Il Trentino* (Sprievodca od Corriere della Sera. Tridentsko) (2007); a sprievodca časopisu Espresso *I salumi d'Italia* (2017) (Talianske údeniny). Z týchto publikácií, ako aj z neustálych svedectiev v tlači, rozhlase a televízii je zrejmé, že „Carne Salada del Trentino“ sa už nevyrába z dôvodu potreby konzervovať mäso, ale že ide skôr o zámerné rozhodnutie ponúknuť verejnosti vynikajúci výrobok s dlhou históriou. Významné je aj to, že podľa prieskumu obchodnej komory v Tridente má výrobok „Carne Salada del Trentino“ spomedzi údenín z Tridentska najväčší potenciál rastu.

Jeho dobrú povesť okrem toho posilňuje stála prítomnosť tohto pokrmu v miestnych reštauráciách, čo mnohým turistom umožňuje priamo oceniť jeho kvalitu a vlastnosti.

**Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku**

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