C/2025/2997

4.6.2025

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/2997)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Carne Salada del Trentino“

EU št.: PGI-IT-03201

Poslano 7. marca 2024

1. **Ime ZGO**

„Carne Salada del Trentino“

2. **Država članica ali tretja država**

Italija

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.2 Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni itn.)

Oznaka kombinirane nomenklature

— 16 IZDELKI IZ MESA, RIB, RAKOV, MEHKUŽCEV ALI DRUGIH VODNIH NEVRETENČARJEV ALI INSEKTOV

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Ime „Carne Salada del Trentino“ označuje soljeni mesni proizvod iz mesa goveda, starega od 18 do 48 mesecev, in pridobljenega iz kosov notranjega stegna (*fesa*), dela notranjega stegna brez pritezne mišice (*punta d'anca*), zunanjega stegna (*sottofesa*) in ramsteka (*magatello*), začinjenih in konzerviranih v slanici. Proizvod, ki mora biti vedno pridobljen iz enega mišičnega snopa, mora imeti ob dajanju v promet naslednje lastnosti.

Fizikalne lastnosti

Oblika: če je *proizvod v kosu*, je njegova oblika nepravilna, podolgovata ali zožena, odvisno od uporabljenega kosa mesa, ali na splošno valjasta ali pravokotna, če je bilo meso stisnjeno in/ali zapakirano v ovitek ali elastično mrežo; če *je v rezinah*, se njegova oblika razlikuje glede na to, kako je bilo meso rezano, ali pa je na splošno valjasta ali pravokotna, če je bila porcija mesa stisnjena in/ali zapakirana v ovitek ali elastično mrežo; če je *predhodno narezan*, so rezine pravilne oblike in oba konca uporabljenega kosa mesa sta odstranjena. Pri vseh treh oblikah so dovoljene morebitne naravne linije.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Teža: od 0,2 do 6,0 kg.

Tekstura: proizvod je čvrst, kompakten, ni razmehčan in se zlahka žveči.

Organoleptične lastnosti

Videz po prerezu: enotna rubinasto rdeča barva, ki lahko na površini preide v temno rdečo.

Vonj: nežen, prepoznaven.

Okus: razmeroma aromatičen, okus po zrelem mesu.

Aroma: nežna aroma začimb.

Kemične lastnosti: vlažnost: največ 73,50 %, *beljakovine:* najmanj 20,50 %, *natrijev klorid:* največ 4,0 %, maščoba: največ 7 %, pH: najmanj 4,6.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Za uporabo krme ne veljajo določbe glede kakovosti.

Proizvod „Carne Salada del Trentino“ se pridobiva izključno iz naslednjega mišičevja iz izkoščenih stegen goveda, starega od 18 do 48 mesecev: notranje stegno (*fesa*), del notranjega stegna brez pritezne mišice (*punta d'anca*), zunanje stegno (*sottofesa*) in ramstek (*magatello*).

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Obrezovanje. Zgoraj navedeno mišičevje se obreže tako, da se odstranijo vidna maščoba, medmišična maščoba in zunanje kite, pri čemer je treba paziti, da se ne naredijo zareze, da se ne okrni enakomernost soljenja ali homogenost proizvoda.

Soljenje in konzerviranje v slanici. Soljenje poteka v posebnih posodah iz nerjavnega jekla ali drugega materiala, primernega za živila, in sicer pri temperaturah od 0 °C do +7 °C. Mišičevje se ročno ali z mehanskim razpršilnikom posuje z mešanico soli, črnega popra in česna v naslednjih količinah glede na težo svežega mesa: sol (natrijev klorid): 2,0 %– 2,8 %, črni poper: 0,1 %– 1,0 %, česen: 0,1 %– 1,0 %. Prepovedano je vbrizgavanje slanice v mišičevje z mehanskimi metodami. V tej fazi se lahko doda ena ali več naslednjih sestavin, in sicer do največ 1 % teže svežega mesa: lovor, rožmarin, brinove jagode, muškatni oreščk, janež in žajbelj. Uporaba dekstroze in/ali saharoze je dovoljena do največ 0,60 % teže mesa na začetku predelave. Uporaba barvil ali sestavin, ki vsebujejo gluten in/ali alergene, ni dovoljena. Delovanje soli omogoča izločanje tekočine, ki je naravno prisotna v mesnem tkivu, pri čemer nastane vodna raztopina, ki se ob postopnem nabiranju v posodah prepoji z aromami iz sestavin, dodanih med soljenjem (slanica), kar olajša njeno absorpcijo v mišičevje. Med zorenjem v slanici, ki mora trajati vsaj 15 dni po soljenju, je dovoljeno meso stisniti v posode ter ga masirati in premakniti iz ene posode v drugo. To se lahko opravlja ročno ali z uporabo mehanske opreme.

Pakiranje. Po končanem zorenju se lahko kosi mesa zapakirajo v ovitek ali elastično mrežo, da dobijo pravilno, čim bolj valjasto ali pravokotno obliko.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Carne Salada del Trentino“ se lahko trži cel, v porcijah ali v rezinah. Na embalaži morajo biti z jasnimi in čitljivimi črkami navedeni besedna zveza „Carne Salada del Trentino“, elementi, kot se zahtevajo v skladu s predpisi EU in nacionalnimi predpisi, ter spodaj prikazani logotip, ki ga tvori navpični obris v obliki nepravilnega pravokotnika s tremi zaobljenimi vogali in enim nezaobljenim vogalom. Na notranji strani je okrajšava „CS“, ponazorjena z linijskima potezama, silhueta glave odraslega goveda (ki predstavlja surovino, iz katere je izdelan proizvod) in obris gorskih vrhov (ki se nanaša na pokrajino Trentina). Obris gora je tudi ozadje za napis „Carne Salada del Trentino“ in kratico „IGP“ (ZGO), kar je zapisano z velikimi tiskanimi črkami v neserifni pisavi *Montserrat* in v bolj krepki različici s stopnjo poudarjenosti 100, črke „IGP“ pa so pisane manj krepko in v navadni različici iste pisave. Kolorimetrični podatki zunanjega obrisa, kratice „CS“, ponazorjene z linijskima potezama, silhuete glave odraslega goveda in obrisa gorskih vrhov so: CMYK: 100, 85, 0, 30; PANTONE: 2147C; RGB: 0, 38, 119; HEX: #002677. Preostali prostor je bele barve. Logotip je lahko tudi v črno-beli podobi.



Na etiketi, v predstavitvi in pri oglaševanju proizvoda „Carne Salada del Trentino“: je prepovedano dodajanje kakršnih koli opisov, ki niso izrecno predvideni, dovoljena je uporaba trgovskih imen, imen podjetij in blagovnih znamk, če ne hvalijo proizvoda, ne zavajajo potrošnika niti ne izpostavljajo lastnosti, ki jih mora proizvod v vsakem primeru imeti, kot je zahtevano v specifikaciji proizvoda, prepovedano je povezovati ime proizvoda s slikami ali izrazi, ki spominjajo na specifična območja na območju proizvodnje, v skladu z veljavno zakonodajo je dovoljeno uporabljati resnične in preverljive navedbe, vključno s prikazom zgodovine proizvoda in/ali proizvajalca, če niso v nasprotju z nameni in vsebino navedene specifikacije proizvoda, dovoljena je uporaba kolektivnih ali certifikacijskih znamk, ki so jih sprejeli uradni organi.

4. Kratka opredelitev geografskega območja

Območje, kjer se proizvaja in pakira proizvod „Carne Salada del Trentino“, zajema celotno upravno območje avtonomne pokrajine Trento, razen občin Castello Tesino, Cinte Tesino in Pieve Tesino.

5. Povezava z geografskim območjem

Povezava z geografskim območjem temelji predvsem na slovesu proizvoda. To izhaja predvsem iz specifičnih okoljskih razmer, ki so močno vplivale na to, da je bilo goveje meso vedno osnova prehrane prebivalcev Trentina. Bogastvo travnikov in pašnikov, povezano z večinoma gričevnato pokrajino zadevnega območja, je spodbudilo živinorejo, kar je prispevalo k precejšnji lokalni proizvodnji mesa. Poleg tega se je ta vrsta potrošnje zaradi neobičajnega lokalnega pravila skozi daljši čas povečala. Vsaj od 18. stoletja – čeprav je iz starejših dokumentov razvidno, da je to veljalo že prej – so morali vsi „tujci“, ki so prečkali Trentino z živino, zaklati in prodati javnosti petino tovorjenih živali (glej Bertoluzza, *Statuto di Trento, libro II de' Sindici del 1714* (Statut iz Trenta, II. knjiga županov iz leta 1714), poglavje 8). Zgodovinsko gledano sta potreba po prodaji velike količine mesa na trgu, ki se je nakopičila v določenih obdobjih, in potreba po zagotavljanju neprekinjene oskrbe prebivalstva čez vse leto prispevali, da se je ohranila tradicionalna praksa predelave in shranjevanja, na primer proizvoda „Carne Salada del Trentino“, ki izvira še iz rimskih časov (Columella, *De re rustica*, XII, 55), vendar je bila drugod skoraj popolnoma opuščena. Razlog za njeno ohranitev v Trentinu so tudi meteorološke in podnebne razmere na tem območju, saj vlažni južni vetrovi, ki pihajo od Jadranskega morja proti vzhodu in od Gardskega jezera proti zahodu (znameniti veter Ora), naravno ohranjajo te vlažne razmere, ki omogočajo proizvodnjo slanice in optimalen postopek konzerviranja. Poleg zgodovinskih in naravnih dejavnikov so odločilni tudi človeški. Območje je zelo specializirano za proizvodnjo predelanega mesa, 27 gastronomskih specialitet pa dokazuje, da je tudi raven strokovne

usposobljenosti na tem ozemlju zelo visoka. Iz tega kulturnega zaledja izhaja tudi sloves znanja in izkušenj, ki so potrebni za proizvodnjo proizvoda „Carne Salada del Trentino“, tj. nabor znanja in izkušenj, ki so se razvijali iz roda v rod, od sposobnosti izbire najprimernejših kosov mesa in sestavin do pravilnega konzerviranja proizvoda, in tako omogočili izpopolnitev uporabljenih tehnik.

Proizvod „Carne Salada del Trentino“ je zato v tem okolju nastal ob kombinaciji naravnih in človeških dejavnikov. Danes ni proizvodov, ki bi bili primerljivi z njim, zato lahko govorimo o skoraj edinstvenem gastronomskem pojavu z nekaterimi splošno priznanimi lastnostmi: izrazito nizka vsebnost maščob, razmeroma aromatičen, okus po zrelem mesu, nežen in značilen vonj, nežna aroma začimb, visoka vsebnost beljakovin in zlahka se žveči.

Zaradi teh lastnosti se je sloves proizvoda „Carne Salada del Trentino“ čedalje bolj krepil. Čeprav je bila distribucija proizvoda prvotno omejena na Trentino, je njegovo poznavanje že pred stoletji preseglo meje zadevnega geografskega območja, pri čemer so ga poznali predvsem višji družbeni sloji, kot je razvidno iz dveh rokopisov, napisanih v plemiškem okolju v 15. oziroma 16. stoletju: delo *De arte coquinaria* avtorja Maestra de' Rossija, izvod tega dela je bil znova odkrit v mestu Riva del Garda, opisuje način priprave jedi *carbonata di carne salata*, delo *De Cucuina* neznanega avtorja pa vsebuje recept za jed *Coch di Carne Salada del Trentino*. Zasluge za to, da se je priljubljenost proizvoda „Carne Salada del Trentino“ razširila tako v družbenem kot geografskem smislu (v Italiji in deželah habsburške monarhije) je treba pripisati dvema ženskama z okusom in strastjo do dobre hrane, ki sta bili dejavni v poznem 19. in začetku 20. stoletja, saj sta proizvodu „Carne Salada del Trentino“ namenjali velik pomen v svojih uspešnih kuharskih knjigah. Omenjeni avtorici sta Caterina Prato, katere delo *Manuale di cucina* (Kuharski priročnik), objavljeno leta 1858 v nemščini, je bilo od leta 1892 večkrat ponatisnjeno tudi v italijanščini in je pri tem doživelo velik uspeh, in Giulia Turco Lazzari, ki je leta 1904 napisala pomembno in obsežno delo *Manuale di Cucina* (Kuharski priročnik), na podlagi katerega je pozneje izšla zgoščena kuharska knjiga za širšo uporabo *Il Piccolo Focolare* (Majhno ognjišče, 1908), ki se je distribuirala široko naokrog.

Proizvod pa je precej bolj zaslovel predvsem od sredine 20. stoletja. Od takrat dejansko ni bilo publikacij o značilnih proizvodih ali tradicionalnih jedeh niti turističnega ali gastronomskega vodnika, bodisi lokalnega bodisi nacionalnega, ki ne bi že od prve izdaje omenjali proizvod „Carne Salada del Trentino“ kot enega najbolj značilnih izrazov prehranske kulture na zadevnem območju. Med najpomembnejšimi in najbolj razširjenimi so *Guida gastronomica d'Italia* (Gastronomski vodnik po Italiji, 1969) in *L'Italia dei salumi* (Italija in njene mesnine, 2003) organizacije Touring Club Italiano, *L'Atlante dei prodotti tipici - I salumi* (Atlas tipičnih izdelkov – mesnine, 1989), ki ga je izdal italijanski nacionalni inštitut za podeželsko sociologijo (INSOR), *L'Italia del Gambero Rosso* (Italija Gambera Rossa, 2007) in *I Grandi Salumi del Gambero Rosso* (Največje mesnine Gambera Rossa, 2013), *Il Buon Paese* (Dežela dobre hrane, 1994), *Dizionario delle cucine regionali italiane* (Slovar italijanskih regionalnih kuhinj), 2008) in *L'Atlante dei prodotti italiani* (Atlas italijanskih izdelkov, 2012) gibanja Slow Food, *Enciclopedia Garzanti della Cucina* (2010) (Garzantijeva Kulinarična enciklopedija, 2010), *1000 sapori da gustare nella vita* (2000) (1000 okusov, ki bi jih moral v življenju okusiti vsakdo, 2000), *Gli Itinerari del Corriere della Sera. Il Trentino* (Potopisi časnika Corriere della Sera: Trentino, 2007) in vodnik revije Espresso *I salumi d'Italia* (Italijanske mesnine, 2017). Iz teh publikacij in več pričevanj v tisku ter po radiu in televiziji je razvidno, da se proizvod „Carne Salada del Trentino“ ne proizvaja več zaradi potrebe po shranjevanju mesa, ampak zaradi zavestne odločitve, da se javnosti ponudi odličen proizvod z dolgo zgodovino. Pomembno je tudi, da ima glede na raziskave gospodarske zbornice v Trentu proizvod „Carne Salada del Trentino“ največji potencial za rast med mesnimi izdelki iz Trentina.

Poleg tega se njegov sloves krepi s stalno prisotnostjo jedi v lokalnih restavracijah, kar številnim turistom omogoča, da neposredno spoznajo njegovo kakovost in lastnosti.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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