C/2025/2997

4.6.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/2997)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Carne Salada del Trentino”

EU-nr: PGI-IT-03201

Datum för ansökan: 7 mars 2024

1. **Namn på SGB**

”Carne Salada del Trentino”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.2 Köttprodukter (värmebehandlade, saltade, rökta etc.)

KN-nummer

— 16 – BEREDNINGAR AV KÖTT, FISK, KRÄFTDJUR, BLÖTDJUR, ANDRA RYGGRADSLÖSA VATTENDJUR ELLER INSEKTER

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

Namnet ”Carne Salada del Trentino” avser en saltad köttprodukt som framställs av styckdetaljerna *fesa*, *punta d’anca*, *sottofesa* och *magatello* (delar av ytter- och innanlår samt rulle), från mellan 18 och 48 månader gamla nötkreatur, som smaksatts och lagts i saltlake. Produkten ska alltid framställas av en enda muskelfaskikel och ha följande egenskaper vid saluföring.

Fysiska egenskaper

Form: *Hela produkten* ska ha en oregelbunden, avlång eller avsmalnande form, beroende på vilken typ av styckningsdel som används, eller vara mer eller mindre cylindriska eller rektangulära till formen om köttet pressats och/eller förpackats i ett fjälster eller elastiskt nät. *Portionsbitar* kan ha olika form beroende på hur de har styckats, eller vara mer eller mindre cylindriska eller rektangulära till formen när köttet pressats och/eller förpackats i ett fjälster eller elastiskt nät. *Den skivade produkten* ska bestå av jämna skivor, och båda ändarna av den styckningsdel som använts har avlägsnats. Naturliga hinnor får förekomma i alla tre sorter.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vikt: mellan 0,2 och 6,0 kg.

Textur: fast, kompakt, utan slapphet, måttligt lätt att tugga.

Organoleptiska egenskaper

Utseende vid snittytan: enhetlig rubinröd färg som kan skifta till mörkröd på ytan.

Doft: delikat, särpräglad.

Smak: måttligt smakrik, smakar moget kött.

Arom: något kryddig.

Kemiska egenskaper: *Vattenhalt*: högst 73,50 %. *Proteinhalt*: minst 20,50 %. *Natriumkloridhalt*: högst 4,0 %. Fetthalt: högst 7 %. pH-värde: minst 4,6.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Användningen av foder omfattas inte av några kvalitetsvillkor.

”Carne Salada del Trentino” framställs uteslutande av följande urbenade delar av ytter- och innanlår samt rulle från nötkreatur som är mellan 18 och 48 månader gamla: *fesa*, *punta d'anca*, *sottofesa* och *magatello*.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Putsning. Köttet putsas genom att synligt fett, intramuskulärt fett och yttre senor avlägsnas. Man undviker att göra snitt för att säkerställa att saltet är jämnt fördelat och produkten bibehåller sin homogenitet.

Saltning och torkning. Saltning sker i särskilda behållare i rostfritt stål eller annat material som lämpar sig för livsmedel, vid temperaturer mellan 0 °C och +7 °C. Köttet beströs med en blandning av salt, svartpeppar och vitlök (för hand eller med mekanisk utrustning) i följande mängd i förhållande till vikten på det färska köttet: salt (natriumklorid) 2,0 %– 2,8 %, svartpeppar 0,1 %– 1,0 %, vitlök 0,1 %– 1,0 %. Det är inte tillåtet att mekaniskt injicera saltlaken i muskelfibrerna. Under detta steg får en eller flera av följande ingredienser tillsättas upp till högst 1 % av det färska köttets vikt: lagerblad, rosmarin, enbär, muskotnöt, anis och salvia. Det är tillåtet att använda dextros och/eller sackaros upp till högst 0,60 % av köttets vikt vid behandlingens början. Det är inte tillåtet att använda färgämnen eller ingredienser som innehåller gluten och/eller allergener. Saltet frigör den vätska som förekommer naturligt i köttets vävnad, vilket ger upphov till en vattenartad lösning som, i takt med att den ackumuleras i behållarna, tar upp smakerna från de ingredienser som tillsatts under saltningen (”saltlaken”), vilket gör att muskelfibrerna lättare kan absorbera den. Under saltningen, som bör pågå i minst 15 dagar från det att saltningen inletts, är det tillåtet att pressa köttet i behållarna samt att massera köttet och flytta det mellan behållare. Sådana åtgärder får utföras för hand eller med hjälp av mekanisk utrustning.

Förpackning. När saltningen är slutförd är det tillåtet att förpacka köttbitarna i plastförpackningar eller elastiska nät så att de får en regelbunden form som drar åt det cylindriska eller rektangulära hållet.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

”Carne Salada del Trentino” får saluföras hel, i portionsbitar eller i skivor. Förpackningens märkning ska i tydligt och läsbart tryck innehålla orden ”Carne Salada del Trentino” och de uppgifter som krävs enligt EU-lagstiftning och nationella bestämmelser, samt den nedan återgivna logotypen, som består av en vertikal kontur på en oregelbunden rektangulär bas med tre runda och ett vinkelrätt hörn. På insidan återfinns förkortningen ”CS” illustrerad med levande drag, konturen av huvudet på en vuxen oxe (som representerar den råvara som produkten är framställd av) samt konturen av bergstoppar (en referens till Trentinos landskap). Den sistnämnda konturen utgör i sin tur bakgrunden för orden ”Carne Salada del Trentino” och förkortningen ”IGP” [SGB] i versaler med sans serif-typsnittet ”Montserrat” i ”extra fet stil” med värdet 100, medan bokstäverna ”IGP” är mindre och står i den ”vanliga” versionen av samma typsnitt. Nedan följer de kolorimetriska uppgifterna för den yttre konturen, den illustrerade förkortningen ”CS”, konturen av huvudet på den vuxna oxen samt konturen av bergstopparna: CMYK: 100 | 85 | 0 | 30, PANTONE: 2147C, RGB: 0 | 38 | 119, HEX: #002677. Återstående yta är vit. Logotypen får också visas i svartvitt.



För märkning och presentation och marknadsföring av ”Carne Salada del Trentino” gäller följande: Det är förbjudet att lägga till ytterligare beskrivande egenskaper som inte uttryckligen föreskrivs. Användning av företagsnamn och varumärkesnamn är tillåten såvida dessa inte är av lovordande karaktär och förutsatt att de inte vilseleder konsumenten eller framhäver sådana egenskaper som produkten måste ha enligt produktspecifikationen. Det är förbjudet att förknippa produktens namn med bilder eller uttryck som för tankarna till specifika områden inom produktionsområdet. Enligt gällande lagstiftning är det dock tillåtet att lämna sanningsenliga och kontrollerbara uppgifter, inbegripet en beskrivning av produktens och/eller producentens historia, förutsatt att detta inte strider mot produktspecifikationens syfte och innehåll. Det är tillåtet att använda kollektiva märken eller kontrollmärken som godkänts av officiella organ.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det område där ”Carne Salada del Trentino” produceras och förpackas omfattar hela det administrativa området i den autonoma provinsen Trento, med undantag för kommunerna Castello Tesino, Cinte Tesino och Pieve Tesino.

5. Samband med det geografiska området

Sambandet med det geografiska området bygger huvudsakligen på produktens anseende. Detta härrör främst från de specifika miljöförhållandena, som är ett viktigt skäl till att nötkött alltid har varit en grundläggande del av kosten för Trentinos befolkning. De många ängarna och betesmarkerna, som främst ligger i områdets bergiga områden, var väl lämpade för boskapsuppfödning, vilket ledde till en betydande lokal köttproduktion. Dessutom ökade denna typ av konsumtion under lång tid på grund av ett ovanligt lokalt regelverk. Åtminstone sedan 1700-talet – även om äldre dokument tyder på att det var ännu tidigare än så – var alla ”utlänningar” som passerade Trentino med boskap skyldiga att slakta och sälja en femtedel av de transporterade djuren till allmänheten (se Bertoluzza, *Statuto di Trento, libro II de' Sindici del 1714* [Trentos författning, borgmästarnas bok II från 1714], kapitel 8). Den traditionella behandlings- och konserveringsmetoden för ”Carne Salada del Trentino” har levt vidare dels på grund av behovet av att hitta en avsättningsmarknad för den stora mängden kött, eftersom marknaden under vissa perioder var ytterst koncentrerad, och dels på grund av behovet av att säkerställa en kontinuerlig försörjning till befolkningen under året. Metoden användes redan under antikens Rom (Columella, *De re rustica*, XII, 55), men har i dag övergivits på i stort sett alla andra platser. Anledningen till att metoden fortfarande används i Trentino beror också på områdets meteorologiska och klimatmässiga förhållanden, eftersom den fuktiga sydliga vinden från Adriatiska havet i öster och från Gardasjön i väster (den berömda Òravinden) upprätthåller dessa fuktiga förhållanden, som möjliggör

produktion av saltlake och en optimal saltningsprocess. Vid sidan av historiska och naturliga faktorer förefaller även mänskliga faktorer vara avgörande. Området är mycket specialiserat på sektorn för produktion av bearbetat kött, och dess 27 gastronomiska specialiteter visar på ett lika rikt yrkeskunnande. Denna kulturella bakgrund ligger också till grund för den väl ansedda kunskap som hör samman med produktionen av ”Carne Salada del Trentino”, det vill säga de kunskaper och erfarenheter som förts vidare från generation till generation – från förmågan att välja ut de lämpligaste styckningsdelarna och ingredienserna till att bearbeta produkten på bästa sätt – som ledde till en förbättring av de tekniker som använts.

”Carne Salada del Trentino” uppstod i denna miljö tack vare en kombination av naturliga och mänskliga faktorer. I dag finns det inga jämförbara produkter och köttet är därför ett närmast unikt gastronomiskt fenomen med vissa allmänt erkända egenskaper. Det är utpräglat magert, måttligt smakrikt med smak av moget kött och har en delikat och särpräglad doft och något kryddig arom, hög proteinhalt, och är dessutom mört.

På grund av dessa egenskaper uppskattas ”Carne Salada del Trentino” i allt högre grad. Även om produkten ursprungligen bara fanns i Trentino kände man till den även utanför området redan för flera hundra år sedan, om än bara i överklassen, vilket framgår av två handskrivna dokument från 1400- respektive 1500-talets adelsmiljö: *De arte coquinaria* av Maestro de ’Rossi, av vilken ett exemplar hittats i Riva del Garda, som beskriver tillagningsmetoden för *carbonata di carne salata*, och *De Cucuina*, av en anonym författare, som innehåller receptet på *Coch di Carne Salada del Trentino*. Två kvinnor med smak och passion för god mat som var aktiva i slutet av 1800-talet och i början av 1900-talet är att tacka för produktens mer utbredda popularitet både socialt och geografiskt (Italien och länderna i det Habsburgska imperiet), genom den framträdande roll som den fick i deras framgångsrika kokböcker. De två författarna är Caterina Prato, vars *Manuale di cucina* [Kokbok] publicerades 1858 på tyska och dessutom trycktes om flera gånger på italienska från och med 1892 och rönte stor framgång, samt Giulia Turco Lazzari, som 1904 skrev en viktig och omfattande *Manuale di Cucina* [Kokbok], som senare kom att föreligga för allmänheten i en förkortad kokbok med titeln *Il Piccolo Focolare* (1908) [Den lilla eldstaden] som fick mycket stor spridning.

Det är dock främst från och med mitten av 1900-talet som produktens anseende började öka avsevärt. Sedan dess är det omöjligt att hitta en enda publikation om typiska produkter eller traditionella rätter, eller någon turistguide eller gastronomisk guide, oavsett om dessa distribuerats lokalt eller nationellt, där ”Carne Salada del Trentino” inte omnämns som ett av de mest typiska uttrycken för områdets matkultur. Följande är några av de viktigaste och mest spridda böckerna: Touring Club Italianos *Guida gastronomica d’Italia* (1969) [Gastronomisk guide till Italien] och *L’Italia dei salumi* (2003) [Italien och dess charcuterie]; *L’Atlante dei prodotti tipici – I salumi* (1989) [Atlas över typiska produkter – Charcuterie] publicerad av INSOR (Nationella institutet för landsbygdssociologi); *L’Italia del Gambero Rosso* (2007) [Gambero Rossos Italien] och *I Grandi Salumi del Gambero Rosso* (2013) [Gambero Rossos fantastiska charcuterie]; Slow Foods *Il Buon Paese* (1994) [Landet med den goda maten], *Dizionario delle cucine regionali italiane* (2008) [Ordbok för regionala kök i Italien] och *L’Atlante dei prodotti italiani* [Atlas över italienska produkter] (2012); *Enciclopedia Garzanti della Cucina* (2010) [Garzantis kulinariska encyklopedi]; *1000 sapori da gustare nella vita* (2000) [1000 smaker man inte får missa]; *Gli Itinerari del Corriere della Sera*; *Il Trentino* [Reseguide för Corriere della Sera. Trentino] (2007); och tidskriften *Espressos* guide *I salumi d’Italia* (2017) [Italiens charcuterie]. Det framgår tydligt av dessa publikationer, liksom av de ständigt återkommande omnämnandena i press, radio och tv, att ”Carne Salada del Trentino” inte längre produceras på grund av behovet att bevara kött, utan att det snarare är ett medvetet val att erbjuda allmänheten en enastående produkt med lång historia. Det är också viktigt att nämna att ”Carne Salada del Trentino”, enligt undersökningar som gjorts av Trentos handelskammare, är den produkt som har störst tillväxtpotential bland alla charkuteriprodukter från Trentino.

Dessutom blir produkten alltmer känd eftersom den är ett stående inslag på lokala restauranger, vilket ger turister möjligheten att själva få njuta av dess kvalitet och egenskaper.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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