C/2025/2997

4.6.2025

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/2997)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Carne Salada del Trentino»

N.º UE: PGI-IT-03201

Enviado el 7.3.2024

1. **Nombre o nombres de la IGP**

«Carne Salada del Trentino»

2. **Estado miembro o tercer país**

Italia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.2. Productos cárnicos (cocidos, en salazón, ahumados, etc.)

Código de la nomenclatura combinada

— 16 — PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS, O DE INSECTOS

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El nombre «Carne Salada del Trentino» designa un producto cárnico curado elaborado a partir de carne de vacuno de edad comprendida entre los 18 y los 48 meses, obtenido a partir de los cortes de la parte superior o tapa [*fesa*], la punta o rabillo de cadera [*punta d'anca*], la contratapa [*sottofesa*] y el redondo [*magatello*], aromatizados y curados en salmuera. El producto, que debe obtenerse siempre a partir de un solo haz muscular, debe presentar las siguientes características en el momento de su despacho al consumo.

Características físicas

Forma: si se trata de un producto *entero*, la forma será irregular, oblonga o cónica, según el tipo de corte utilizado, o, en general, cilíndrica o rectangular cuando la carne haya sido prensada o embalada en una carcasa o en una red elástica; en caso de una *porción*, la forma varía en función de cómo haya sido cortada o, en general, será cilíndrica o rectangular en caso de que la porción de carne haya sido prensada o embalada en una carcasa o en una red elástica; si el producto se ofrece *en lonchas*, estas presentarán una forma regular, dejando fuera los dos extremos del corte utilizado. Se permite la posible presencia de costuras naturales en cada uno de los tres tipos.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Peso: entre 0,2 y 6,0 kg.

Textura: firme, compacta, no blanda, moderadamente fácil de masticar.

Características organolépticas

Aspecto del corte: color rojo rubí uniforme que puede cambiar a rojo oscuro en la superficie exterior.

Olor: delicado, característico.

Sabor: moderadamente sabroso, sabor a carne madura.

Aroma: ligeramente especiado.

Características químicas: *humedad* máxima de 73,50 %; *proteínas*: mínimo de 20,50 %; *cloruro sódico*: 4,0 % como máximo; lípidos: 7 % como máximo; pH: 4,6 mínimo.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

El uso de piensos no está sujeto a condiciones de calidad.

La «Carne Salada del Trentino» se obtiene exclusivamente de las siguientes masas musculares tomadas de los perniles deshuesados de bovinos de edades comprendidas entre los 18 y los 48 meses: la parte superior o tapa [*fesa*], la punta o rabillo de cadera [*punta d'anca*], la contratapa [*sottofesa*] y el redondo [*magatello*].

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Recorte. Las masas musculares antes mencionadas se recortan eliminando la grasa visible, la grasa intramuscular y los tendones externos, para asegurarse así de que no se produzcan incisiones que puedan alterar la uniformidad de la salazón o la homogeneidad del producto.

Salazón y curado. La salazón tiene lugar en recipientes especiales de acero inoxidable u otro material apto para uso alimentario, a temperaturas que varían entre los 0 °C y los 7 °C. El proceso consiste en rociar las masas musculares a mano o por medio de un dosificador mecánico con una mezcla de sal, pimienta negra y ajo en las cantidades siguientes en función del peso de la carne fresca: sal (cloruro de sodio) entre el 2,0 % y el 2,8 %; pimienta negra: entre el 0,1 % y el 1,0 %; ajo: entre el 0,1 % y el 1,0 %. Está prohibido inyectar la salmuera en las fibras musculares mediante métodos mecánicos. Durante esta fase, podrán añadirse uno o varios de los siguientes ingredientes, hasta un máximo del 1 % del peso de la carne fresca: laurel, romero, bayas de enebro, nuez moscada, anís y salvia. Se permite el uso de dextrosa o sacarosa hasta un máximo del 0,60 % del peso de la carne al principio del tratamiento. No está permitido utilizar colorantes o ingredientes que contengan gluten o alérgenos. La acción de la sal estimula la liberación del líquido presente de forma natural en los tejidos de la carne, dando lugar a la formación de una solución acuosa que, a medida que se acumula progresivamente en el interior de los recipientes, se impregna con los sabores derivados de los ingredientes añadidos durante la salazón (la «salmuera»), facilitando su absorción en las fibras musculares. Durante la fase de curado, que debe durar al menos quince días a partir del proceso de salazón, se permite prensar la carne en los recipientes, así como masajearla y trasladarla de un recipiente a otro. Estas operaciones podrán realizarse a mano o utilizando equipos mecánicos.

Envasado. Cuando el curado esté completo, se permite envasar los trozos de carne en una funda o en una red elástica que les confiera una forma regular, que tiende a ser cilíndrica o rectangular.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

La «Carne Salada del Trentino» puede comercializarse entera, en porciones o en lonchas. En el envase, la etiqueta deberá incluir, en caracteres claros y legibles, la mención «Carne Salada del Trentino» y los elementos exigidos por la normativa de la UE y nacional, además del logotipo que se reproduce a continuación, compuesto por un contorno vertical colocado en una base rectangular irregular con tres esquinas redondeadas y una esquina cuadrada. En el interior figura la abreviatura «CS» ilustrada con trazos gestuales, el contorno de una cabeza de bovino adulto (que representa la materia prima a partir de la cual se obtiene el producto) y un contorno de cumbres de montañas (una referencia al paisaje de Trentino). Este último, a su vez, sirve de fondo para la mención «Carne Salada del Trentino» y la abreviatura «IGP» para la que se utiliza el tipo de letra sans-serif «Montserrat» en mayúsculas, en su variante «extranegrita» con prosa de 100, mientras que las letras «IGP» son más ligeras y utilizan la variante «regular» del mismo tipo de letra. Los datos colorimétricos del contorno exterior, de la abreviatura «CS» ilustrada con los trazos gestuales, del contorno de la cabeza de bovino adulto y del contorno de las cumbres de montaña, son los siguientes: CMYK: 100 | 85 | 0 | 30; PANTONE: 2147C; RGB: 0 | 38 | 119; HEX: #002677. El espacio restante es de color blanco. El logotipo también puede mostrarse en blanco y negro.



En la etiqueta, en la presentación y en la publicidad de la «Carne Salada del Trentino»: está prohibido añadir cualquier descripción del producto que no esté expresamente prevista; se permite el uso de nombres comerciales o de la empresa y de marcas comerciales, a menos que tengan un carácter laudatorio y siempre que no induzcan a error al consumidor ni destaquen las características que el producto debe poseer en cualquier caso, tal como exige el pliego de condiciones; está prohibido asociar el nombre del producto con imágenes o términos que evoquen territorios específicos dentro de la zona de producción; no obstante, de conformidad con la legislación vigente, está permitido utilizar referencias veraces y verificables, incluida una ilustración de la historia del producto o del productor, siempre que no entren en conflicto con los fines y el contenido del presente pliego de condiciones; se permite el uso de marcas colectivas o de certificación adoptadas por organismos oficiales.

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción y envasado de la «Carne Salada del Trentino» comprende todo el territorio administrativo de la Provincia Autónoma de Trento, con excepción de los municipios de Castello Tesino, Cinte Tesino y Pieve Tesino.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

El vínculo con la zona geográfica se basa esencialmente en la reputación del producto. Esto se debe principalmente a una situación medioambiental específica, que influyó considerablemente en el hecho de que la carne de vacuno siempre haya sido la base de la alimentación de la población de Trentino. La riqueza de los prados y pastos, vinculada al paisaje mayoritariamente montañoso del territorio, favoreció la cría de ganado, lo que generó una importante producción de carne local. Además, este tipo de consumo se incrementó durante un largo período de tiempo debido a la existencia de una norma local inusual. Desde al menos el siglo XVIII, aunque documentos más antiguos sugieren que era una costumbre anterior, todos los «extranjeros» que pasaban por Trentino con ganado estaban obligados a sacrificar y vender al público una quinta parte de los animales transportados (véase el capítulo 8 de la obra de Bertoluzza, *Statuto di Trento, libro II de' Sindici del 1714* [Estatuto de Trento, Libro II de los Alcaldes de 1714]). Históricamente, la necesidad de dar salida en el mercado a una abundancia de carne concentrada durante determinados períodos, así como la necesidad de garantizar el abastecimiento continuo de la población a lo largo del año, son el origen de la supervivencia de una práctica tradicional de transformación y conservación como la de la «Carne Salada del Trentino», que se remonta a la antigua Roma (Columella, *De re rustica,* XII, 55), pero que ha sido casi completamente abandonada en otros lugares. La razón por la que se ha mantenido en Trentino también se debe a la situación meteorológica y climática del territorio, en la medida en que los vientos húmedos del sur que soplan del Adriático hacia el este y del lago Garda hacia el oeste (el famoso viento Òra)

mantienen de forma natural estas condiciones húmedas, que permiten la producción de salmuera y un proceso óptimo de curado. Junto con los factores históricos y naturales, los factores humanos también parecen ser decisivos. El territorio está muy especializado en el sector de la producción de carne transformada, mientras que sus 27 especialidades gastronómicas demuestran que su nivel de competencia profesional es igualmente rico. Este contexto cultural también subyace a la notoriedad del «saber hacer» que se emplea en la producción de la «Carne Salada del Trentino», un conjunto de conocimientos y experiencia desarrollados de generación en generación, desde la capacidad de seleccionar los cortes de carne y los ingredientes más adecuados hasta la de curar correctamente el producto, lo que ha dado lugar a un especial refinamiento de las técnicas utilizadas.

Por lo tanto, la «Carne Salada del Trentino» tiene su origen en este entorno por la combinación de factores naturales y humanos. En la actualidad, no existen productos potencialmente comparables y, por lo tanto, se trata de un fenómeno gastronómico casi único con algunas características ampliamente reconocidas: particular composición baja en grasa, moderadamente sabroso, sabor a carne madura, fragancia delicada y característica, aroma ligeramente especiado, alto contenido proteínico y fácil de masticar.

Sobre la base de estas características, la «Carne Salada del Trentino» ha podido gozar de una reputación cada vez mayor. Aunque la distribución del producto se limitaba originalmente a Trentino, el conocimiento de este producto cruzó hace siglos los límites de esta zona geográfica, aunque se limitaba a las clases altas, como indican dos manuscritos escritos en el contexto de la nobleza en los siglos XV y XVI, respectivamente: *De arte coquinaria* [Del arte de cocinar] de Maestro de' Rossi, del que se redescubrió una copia en Riva del Garda, y en el que se describe el método de cocción de la «carbonata di carne salata», y el *De Cucina* [De la cocina], de autor anónimo, que contiene la receta de *Coch di Carne Salada del Trentino*. Se debe agradecer a dos mujeres con gusto y pasión por la buena alimentación, activas a finales del siglo XIX y principios del XX, que a través de la prominencia atribuida a la «Carne Salada del Trentino» en sus exitosos libros de recetas, su popularidad se extendiera tanto en términos sociales como geográficos (Italia y los países del Imperio de Habsburgo). Estas dos autoras son: Caterina Prato, cuyo *Manuale di cucina* [Manual de cocina], publicado en 1858 en alemán, también se reimprimió varias veces en italiano desde 1892 hasta alcanzar un gran éxito; y Giulia Turco Lazzari, que en 1904 escribió un *Manuale di Cucina* [Manual de cocina] importante y voluminoso, posteriormente resumido para su uso popular en un libro de recetas más reducido, titulado *Il Piccolo Focolare* [El pequeño hogar] (1908), y que gozó de una amplia difusión.

Sin embargo, la reputación del producto aumentó considerablemente a partir de mediados del siglo XX. De hecho, desde entonces no existe publicación sobre productos típicos o platos tradicionales, ni guía turística o gastronómica, ya sea de difusión local o nacional, que desde la primera edición no haya hecho referencia a la «Carne Salada del Trentino» como una de las expresiones más típicas de la cultura alimentaria del territorio. Entre las más importantes y más ampliamente distribuidas figuran las siguientes: La *Guida gastronomica d'Italia* [Guía gastronómica de Italia] del Touring Club Italiano (1969) y *L'Italia dei salumi* [La Italia de los embutidos] (2003); *L'Atlante dei prodotti tipici — I salumi* (1989) [Atlas de productos típicos: los embutidos], publicado por el INSOR (Instituto Nacional de Sociología Rural); *L'Italia del Gambero Rosso* (2007) [La Italia del Gambero Rosso] y *I Grandi Salumi del Gambero Rosso* [Los grandes embutidos del Gambero Rosso] (2013); *Il Buon Paese* [El país de las cosas buenas] de *Slow Food* (1994), el *Dizionario delle cucine regionali italiane* [Diccionario de la cocina regional italiana] (2008) y *L'Atlante dei prodotti italiani* [Atlas de los productos italianos] (2012); *Enciclopedia Garzanti della Cucina* (2010) [Enciclopedia culinaria de Garzanti]; *1000 Sapori da gustare nella vita* (2000) [Los 1000 sabores que todos deberíamos probar en la vida]; *Gli Itinerari del Corriere della Sera*. *Il Trentino* [Itinerarios del *Corriere della Sera:* Trentino] (2007); y la guía de la revista *Espresso*: *I salumi d'Italia* [Los embutidos de Italia] (2017). De estas publicaciones, así como de los continuos testimonios en prensa, radio y televisión, se desprende que la «Carne Salada del Trentino» ya no se produce por la necesidad de conservar la carne, sino que es una opción deliberada de ofrecer al público un excelente producto con una larga historia. También es significativo que, según la investigación de la Cámara de Comercio de Trento, la «Carne Salada del Trentino» sea el producto con mayor potencial de crecimiento entre los productos de embutidos de Trentino.

Además, su reputación se ve reforzada por la presencia constante del plato en los restaurantes locales, lo que ofrece a muchos turistas la oportunidad de apreciar directamente su calidad y sus características.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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