C/2025/2997

4.6.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/2997)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Carne Salada del Trentino»

n. UE: PGI-IT-03201

Inviata il 7 marzo 2024

1. **Nome(-i) dell'IGP**

«Carne Salada del Trentino»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

Codice della nomenclatura combinata

— 16 — PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI, DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

La denominazione «Carne Salada del Trentino» distingue il prodotto di salumeria ottenuto da carne di bovino di età compresa tra diciotto e quarantotto mesi nei tagli fesa, punta d'anca, sottofesa e magatello, aromatizzati e lasciati maturare in salamoia. Il prodotto, che deve essere sempre ricavato da un unico fascio muscolare, al momento della immissione al consumo deve presentare le seguenti caratteristiche.

Caratteristiche fisiche

Forma: *se intero*, irregolare, oblunga o affusolata secondo il profilo del taglio utilizzato, oppure tendenzialmente cilindrica o a parallelepipedo qualora la carne sia stata pressata e/o insaccata in budello o rete elastica; *se porzionato*, variabile secondo le modalità del taglio oppure tendenzialmente cilindrica o a parallelepipedo qualora il trancio di carne sia stato pressato e/o insaccato in budello o rete elastica; *se preaffettato*, in fette di sagoma regolare, escludendo le parti iniziali e finali del taglio utilizzato. In ciascuna delle tre tipologie è ammessa l'eventuale presenza di fenditure naturali.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024,ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Peso: compreso tra 0,2 e 6,0 kg.

Consistenza: soda, compatta, non flaccida, moderatamente resistente alla masticazione.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto al taglio: colore rosso rubino uniforme con eventuale viraggio verso tonalità rosso scuro in corrispondenza della superficie esterna.

Profumo: delicato, caratteristico.

Sapore: moderatamente sapido, di carne matura.

Aroma: leggermente speziato.

Caratteristiche chimiche: *umidità*: max 73,50 %; *proteine*: min. 20,50 %; *cloruro di sodio*: max 4,0 %; *grassi*: max 7 %; pH: min. 4,6 %.

3.3. *Alimenti (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Non ci sono condizioni qualitative a cui soggetta l'utilizzazione degli alimenti.

La «Carne Salada del Trentino» si ricava esclusivamente dalle seguenti masse muscolari ottenute da cosce di bovino, private di ossa, di età compresa fra diciotto e quarantotto mesi: fesa, punta d'anca, sottofesa e magatello.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Rifilatura. Le masse muscolari sopra indicate vengono rifilate con asportazione del grasso visibile, delle pellicine intramuscolari e delle parti tendinee esterne, avendo cura di non praticare incisioni per non compromettere né l'uniformità della salagione né l'omogeneità del prodotto.

Salagione e Maturazione. La salagione avviene in appositi contenitori di acciaio inox o di altro materiale idoneo all'uso alimentare a temperatura compresa tra 0 °C e +7 °C e si esegue cospargendo a mano o avvalendosi di un dosatore meccanico le masse muscolari con una miscela composta da sale, pepe nero e aglio utilizzati nelle seguenti quantità in rapporto al peso della carne fresca: sale (Cloruro di sodio) 2,0 % - 2,8 %; pepe nero 0,1 % - 1,0 %; aglio 0,1 % - 1,0 %. È vietato iniettare la salamoia all'interno delle fibre muscolari servendosi di mezzi meccanici. Durante questa fase possono essere aggiunti uno o più dei seguenti ingredienti, nella quantità massima dell'1 % del peso della carne fresca: alloro, rosmarino, bacche di ginepro, noce moscata, anice e salvia. È ammesso l'utilizzo di destrosio e/o saccarosio in quantità massima pari allo 0,60 % del peso della carne all'inizio del trattamento. Non è consentito il ricorso a coloranti e ingredienti contenenti glutine e/o allergeni. L'azione esercitata dal sale facilita la fuoruscita del liquido presente naturalmente nei tessuti della carne, con la conseguente formazione di una soluzione acquosa che, accumulandosi progressivamente nei contenitori, si impregna degli aromi sprigionati dagli ingredienti immessi al momento della salagione (la c.d. «salamoia») e ne favorisce l'assimilazione nelle fibre muscolari. Durante la fase di maturazione, che deve durare almeno 15 giorni decorrenti dall'inizio delle operazioni di salagione, sono ammessi pressatura eseguita nel contenitore, massaggi e movimentazione da un contenitore all'altro. Tali operazioni possono essere praticate a mano o servendosi di attrezzature meccaniche.

Insaccatura. Terminata la maturazione, è ammessa la possibilità di insaccare i pezzi di carne in budelli o reti elastiche al fine di conferire loro una sagoma regolare tendente alla forma cilindrica o di un parallelepipedo.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

La «Carne Salada del Trentino» può essere commercializzata intera, in tranci o a fette. La confezione reca obbligatoriamente in etichetta a caratteri chiari e leggibili la dicitura «Carne Salada del Trentino» e le indicazioni conformi alle prescrizioni comunitarie e nazionali, nonché il logo, come da riproduzione sotto riportata, formato da un profilo che si sviluppa in formato verticale su una forma di base rettangolare irregolare con tre angoli arrotondati ed uno squadrato e che al suo interno contiene l'acronimo «CS» illustrato in forma gestuale, una sagoma di testa di bovino adulto (che rappresenta la materia prima con cui viene realizzato il prodotto) e un profilo di vette montane (a richiamare il territorio trentino). Quest'ultimo, a sua volta, fa da sfondo alla dicitura «Carne Salada del Trentino» e all'acronimo «IGP» per i quali è utilizzato il font sans-serif «Montserrat» in maiuscolo nella sua variante «extrabold» con un tracking pari a 100, mentre le lettere «IGP» sono invece più sottili ed utilizzano la variante «regular» dello stesso carattere tipografico. I dati colorimetrici del profilo esterno, dell'acronimo «CS» illustrato in forma gestuale, della sagoma di testa di bovino e del profilo di vette montane sono i seguenti: CMYK: 100 | 85 | 0 | 30; PANTONE: 2147C; RGB: 0 | 38 | 119; HEX: #002677. Il rimanente spazio risulta invece di colore bianco. Il logo può essere riportato anche in bianco/nero.



Nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità della «Carne Salada del Trentino»: è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione del prodotto non espressamente prevista; è consentito l'uso di ragioni/denominazioni sociali e marchi privati salvo che abbiano significato laudativo, risultino tali da trarre in inganno il consumatore o evidenzino caratteristiche che il prodotto deve in ogni caso possedere in quanto prescritte dal disciplinare; è vietato associare al nome del prodotto immagini o termini che richiamano specifici territori all'interno della zona di produzione; è tuttavia ammesso, nel rispetto, della normativa vigente, l'uso di altri riferimenti veritieri e documentabili, ivi compresa l'illustrazione della storia del prodotto e/o dell'azienda produttrice, che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare; è consentito l'uso di marchi collettivi o di certificazione adottati da enti istituzionali.

4. Descrizione concisa della zona geografica

La zona di lavorazione, condizionamento della «Carne Salada del Trentino» comprende l'intero territorio amministrativo della Provincia Autonoma di Trento con esclusione dei comuni di Castello Tesino, Cinte Tesino e Pieve Tesino.

5. Legame con la zona geografica

Il legame con la zona geografica si basa essenzialmente sulla reputazione del prodotto. Questa nasce anzitutto da una precisa situazione ambientale, che ha influito notevolmente sul fatto che la carne bovina sia sempre stata alla base dell'alimentazione della popolazione del Trentino. La ricchezza di prati e pascoli, connessa alla conformazione in massima parte montana del territorio, ha infatti favorito l'allevamento del bestiame e quindi l'esistenza di una significativa produzione autoctona di carne. Questo tipo di consumo è stato inoltre incrementato per un lungo periodo dall'esistenza di una particolare regolamentazione locale. A partire almeno dal Settecento, ma documenti più antichi lasciano supporre una consuetudine anteriore, venne infatti imposto a tutti i «forastieri», che transitavano nel Trentino con bestiame, di macellare e vendere al pubblico la quinta parte delle bestie trasportate (Vd. Bertoluzza, *Statuto di Trento, libro II de' Sindici del 1714*, cap. 8). Storicamente l'esigenza di dare uno sbocco all'abbondanza sul mercato di carni concentrata in determinati periodi e la necessità di assicurare alla popolazione un approvvigionamento continuo nel corso di tutto l'anno sono dunque all'origine della sopravvivenza di una pratica tradizionale di trattamento e conservazione quale la «Carne Salada del Trentino», risalente all'antica Roma (Columella, *De re rustica*, XII, 55) e altrove quasi completamente abbandonata. Che questa pratica si sia affermata in Trentino lo si deve anche alla situazione meteoclimatica del territorio, dal momento che i venti umidi meridionali spiranti dall'Adriatico nella parte orientale e dal lago di Garda nella parte occidentale (la famosa Òra) mantengono

naturalmente quelle condizioni di umidità, che consentono la produzione della salamoia e lo svolgimento in maniera ottimale del processo di maturazione del prodotto. Accanto ai fattori storici e naturali, determinanti appaiono anche i fattori umani. Il territorio è caratterizzato da una accentuata specializzazione produttiva nel settore delle carni trasformate, che evidenzia con 27 specialità gastronomiche una specializzazione professionale altrettanto ricca. Si avvale di questo retroterra culturale anche la rinomanza del «saper fare» nella produzione della «Carne salada del Trentino», un complesso di conoscenze ed esperienze sviluppatesi di generazione in generazione - dalla capacità di selezionare i tagli di carne e gli ingredienti più idonei alla perizia per l'ottenimento di una giusta maturazione – che ha dato luogo a un particolare affinamento della tecnica in uso.

Dalla combinazione dei fattori naturali e umani di questo ambiente ha quindi avuto origine la «Carne Salada del Trentino», che oggi non ha prodotti potenzialmente comparabili e si presenta pertanto come un giacimento gastronomico pressoché unico con alcune peculiarità largamente riconosciute: particolare magrezza, moderata sapidità, sapore di carne matura, profumo delicato e caratteristico, aroma leggermente speziato, alto contenuto proteico e poca resistenza alla masticazione.

Basandosi proprio su tali caratteristiche la «Carne Salada del Trentino» ha potuto contare su una reputazione crescente. Nonostante il prodotto abbia avuto in origine una diffusione limitata al Trentino, la sua conoscenza, sia pure circoscritta alle classi superiori, ha varcato da secoli i confini di quest'area geografica, come si rileva da due manoscritti redatti in ambito signorile rispettivamente nel XV e nel XVI secolo: Il *De arte coquinaria* del Maestro Martino de' Rossi, una copia del quale è stata rinvenuta a Riva del Garda, che descrive la maniera di cucinare la «carbonata di carne salata», e il *De Cucuina* di Anonimo, che contiene la ricetta del «*Coch di Carne Salada del Trentino*». A due donne con il gusto e la passione della buona cucina va poi attribuito il merito, tra la fine del XIX secolo e gli inizi del XX, di aver dato origine, attraverso il rilievo assegnato alla «Carne Salada del Trentino» nei loro fortunati ricettari, ad una popolarità estesa tanto a livello sociale che geografico (Italia e paesi dell'Impero asburgico). Le due autrici sono: Caterina Prato, il cui *Manuale di cucina*, pubblicato nel 1858 in tedesco, venne dal 1892 ristampato più volte anche in italiano con grandissimo successo; e Giulia Turco Lazzari, che nel 1904 scrisse un importante e voluminoso *Manuale di cucina*, successivamente compendiato ad uso del popolo in un più ridotto ricettario a larghissima diffusione dal titolo *Il Piccolo Focolare* (1908).

Ma è soprattutto a partire dalla metà del Novecento che la reputazione del prodotto è notevolmente aumentata. Da allora infatti non vi è pubblicazione su prodotti tipici o piatti tradizionali né guida turistica o gastronomica, sia essa a circolazione locale o nazionale, che fin dalle prime edizioni non faccia riferimento alla «Carne Salada del Trentino» come ad una delle espressioni più tipiche della cultura alimentare del territorio. Si annoverano, fra quelle di maggiore importanza e diffusione: la *Guida gastronomica d'Italia* (1969) e *l'Italia dei salumi* (2003) del Touring Club Italiano, *L'Atlante dei prodotti tipici - I salumi* dell'Insor (1989), *L'Italia del Gambero Rosso* (2007) e *I Grandi Salumi del Gambero Rosso* (2013), *Il Buon Paese* (1994), il *Dizionario delle cucine regionali italiane* (2008) e *L'Atlante dei prodotti italiani* (2012) di Slow Food, l'*Enciclopedia Garzanti della Cucina* (2010), *1000 sapori da gustare nella vita* (2000) e *Gli Itinerari del Corriere della Sera. Il Trentino* (2007), la guida dell'Espresso *I salumi d'Italia* (2017). Traspare da tali pubblicazioni, nonché dalle continue testimonianze sulla stampa periodica e in trasmissioni radiofoniche e televisive, come da tempo non sia più la necessità di conservare la carne a suggerire la produzione della «Carne Salada del Trentino», ma la scelta deliberata di proporre al pubblico un prodotto di eccellenza con una lunga storia alle spalle. Ed è significativo che, secondo una ricerca della Camera di Commercio di Trento, la «Carne Salada del Trentino» sia oggi il prodotto con maggiori potenzialità di crescita fra i salumi trentini.

Inoltre, contribuisce alla reputazione anche la presenza costante del piatto nella ristorazione locale, che offre a molti turisti l'opportunità di apprezzarne direttamente la bontà e le caratteristiche.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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