



C/2025/2997

4.6.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(C/2025/2997)

Μετά την παρούσα δημοσίευση, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾, μπορούν/-εί να υποβάλουν/-εί ένσταση στην Επιτροπή εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Carne Salada del Trentino»

Αριθ. ΕΕ: PGI-IT-03201

Εστάλη στις 7 Μαρτίου 2024

1. **Ονομασία/-ες ΠΓΕ**

«Carne Salada del Trentino»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Ιταλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.2. Προϊόντα κρέατος (μαγειρευτά, παστά, καπνιστά κ.λπ.)

Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

— 16 — ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΨΑΡΙΩΝ Ή ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΩΝ, ΜΑΛΑΚΙΩΝ Ή ΑΛΛΩΝ ΑΣΠΟΝΔΥΛΩΝ ΥΔΡΟΒΙΩΝ Ή ΕΝΤΟΜΩΝ

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Η ονομασία «Carne Salada del Trentino» αναφέρεται σε ένα αλίπαστο προϊόν κρέατος που παρασκευάζεται από κρέας βοοειδών ηλικίας μεταξύ 18 και 48 μηνών, το οποίο λαμβάνεται από το ασίκι [fesa], την κορυφή του γοφού [runta d'anca], το τμήμα κάτω από το ασίκι [sottofesa] και το νουά [magatello], είναι αρωματισμένο και διατηρείται στην άλμη. Όταν διατίθεται προς κατανάλωση, το προϊόν, το οποίο πρέπει πάντα να λαμβάνεται από ένα μόνο μυϊκό δεμάτιο, πρέπει να έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Φυσικά χαρακτηριστικά

Σχήμα: εάν είναι ακέραιο, ακανόνιστο, μακρόστενο ή κωνικό ανάλογα με τον τύπο κοπής που χρησιμοποιείται, ή γενικώς κυλινδρικό ή ορθογώνιο σε περιπτώσεις όπου το κρέας έχει συμπιεστεί και/ή συσκευαστεί σε περίβλημα ή ελαστικό δίχτυ· εάν είναι τεμαχισμένο, το σχήμα του ποικίλλει ανάλογα με το πώς έχει κοπεί, ή είναι γενικώς κυλινδρικό ή ορθογώνιο σε περιπτώσεις όπου το τεμάχιο κρέατος έχει συμπιεστεί και/ή έχει συσκευαστεί σε περίβλημα ή ελαστικό δίχτυ· εάν είναι προτεμαχισμένο σε φέτες, φέτες κανονικού σχήματος, οι οποίες δεν περιλαμβάνουν τα δύο άκρα του τεμαχίου κρέατος που χρησιμοποιείται. Η πιθανή παρουσία φυσικών ραφών επιτρέπεται σε καθέναν από τους τρεις τύπους.

⁽¹⁾ Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 σε φέτες, φέτες κανονικού σχήματος, οι οποίες δεν περιλαμβάνουν τα δύο άκρα του τεμαχίου κρέατος που χρησιμοποιείται. Η πιθανή παρουσία φυσικών ραφών επιτρέπεται σε καθέναν από τους τρεις τύπους.

Βάρος: μεταξύ 0,2 και 6,0 kg.

Υφή: σφικτή, συμπαγής, όχι μαλακή, μετρίως ευκολομάσητη.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη κατά την κοπή: ομοιόμορφο ρουμπινί χρώμα που μπορεί να μετατραπεί σε βαθυκόκκινο στην εξωτερική επιφάνεια.

Οσμή: λεπτή, χαρακτηριστική.

Γεύση: μετρίως έντονη, γεύση ώριμου κρέατος.

Αρωμα: ελαφρώς πικάντικο.

Χημικά χαρακτηριστικά: υγρασία 73,50 % κατ' ανώτατο όριο· πρωτεΐνη: τουλάχιστον 20,50 %· χλωριούχο νάτριο: 4,0 % κατ' ανώτατο όριο· λίπος: 7 % κατ' ανώτατο όριο· pH: 4,6 τουλάχιστον.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Δεν ισχύουν ποιοτικές προϋποθέσεις για τη χρήση ζωοτροφών.

Το «Carne Salada del Trentino» προέρχεται αποκλειστικά από τις ακόλουθες μυϊκές μάζες που λαμβάνονται από μηρούς βοοειδών ηλικίας μεταξύ 18 και 48 μηνών από τους οποίους έχουν αφαιρεθεί τα κόκκαλα: ασίκι [fesa], κορυφή του γοφού [punta d'anca], τμήμα κάτω από το ασίκι [sottofesa] και νουά [magatello].

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Ξάκρισμα. Οι ανωτέρω μυϊκές μάζες ξακρίζονται με αφαίρεση του ορατού λίπους, του ενδομυϊκού λίπους και των εξωτερικών τενόντων, χωρίς να γίνονται τομές ώστε να μη διακυβεύονται ούτε η ομοιομορφία της αλάτισης ούτε η ομοιογένεια του προϊόντος.

Αλάτιση και αλιπάσωση. Η αλάτιση πραγματοποιείται σε ειδικούς περιέκτες από ανοξείδωτο χάλυβα ή άλλο υλικό κατάλληλο για χρήση σε τρόφιμα, σε θερμοκρασίες που κυμαίνονται από 0 °C έως + 7 °C. Οι μυϊκές μάζες πασπαλίζονται με το χέρι ή με τη χρήση μηχανικού διανεμητή με μείγμα αλατιού, μαύρου πιπεριού και σκόρδου τα οποία χρησιμοποιούνται στις ακόλουθες ποσότητες ανάλογα με το βάρος του νωπού κρέατος: αλάτι (χλωριούχο νάτριο) 2,0 % - 2,8 %· μαύρο πιπέρι 0,1 % - 1,0 %· σκόρδο 0,1 % - 1,0 %. Απαγορεύεται η έγχυση της άλμης στις μυϊκές ίνες με μηχανικές μεθόδους. Κατά το στάδιο αυτό, μπορούν να προστίθενται ένα ή περισσότερα από τα ακόλουθα συστατικά, με ανώτατο όριο το 1 % του βάρους του νωπού κρέατος: δάφνη, δεντρολίβανο, σπόροι αρκεύθου, μοσχοκάρυδο, γλυκάνισος και φασκόμηλο. Η χρήση δεξτρόζης και/ή σακχαρόζης επιτρέπεται σε μέγιστο ποσοστό 0,60 % του βάρους του κρέατος κατά την έναρξη της επεξεργασίας. Δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών υλών ή συστατικών που περιέχουν γλουτένη και/ή αλλεργιογόνα. Η δράση του αλατιού προκαλεί την ελευθέρωση του υγρού που ενυπάρχει φυσικά στους ιστούς του κρέατος, με αποτέλεσμα τον σχηματισμό υδατικού διαλύματος το οποίο, καθώς συσσωρεύεται σταδιακά εντός των περιεκτών, εμποτίζεται με τα αρώματα που προέρχονται από τα συστατικά που προστίθενται κατά την αλάτιση (η «άλμη»), διευκολύνοντας την απορρόφηση του στις μυϊκές ίνες. Κατά το στάδιο της αλιπάσωσης, το οποίο θα πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον 15 ημέρες από τη διαδικασία αλάτισης, επιτρέπεται η συμπίεση του κρέατος στους περιέκτες, καθώς και η μάλαξη του κρέατος και η μεταφορά του από έναν περιέκτη σε άλλο. Οι εργασίες αυτές μπορούν να εκτελούνται χειρωνακτικά ή με τη χρήση μηχανικού εξοπλισμού.

Συσκευασία. Όταν η αλιπάσωση ολοκληρωθεί, επιτρέπεται η συσκευασία των τεμαχίων κρέατος σε περίβλημα ή σε ελαστικό δίχτυ, ώστε να αποκτήσουν κανονικό σχήμα που τείνει προς το κυλινδρικό ή το ορθογώνιο.

3.5. Ειδικό κανόνας για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Το προϊόν «Carne Salada del Trentino» μπορεί να διατίθεται στο εμπόριο ακέραιο, σε μερίδες ή σε φέτες. Στη συσκευασία, η ετικέτα πρέπει να φέρει, με ευκρινείς και ευανάγνωστους χαρακτήρες, την ένδειξη «Carne Salada del Trentino» και τα στοιχεία που απαιτούνται από τους ενωσιακούς και εθνικούς κανόνες, επιπλέον του λογότυπου που αναπαράγεται κατωτέρω, το οποίο αποτελείται από ένα κάθετο περίγραμμα τοποθετημένο σε ακανόνιστη ορθογώνια βάση με τρεις στρογγυλές γωνίες και μία τετραγωνισμένη γωνία. Στο εσωτερικό βρίσκεται η συντομογραφία «CS» που απεικονίζεται με αδρές πινελιές, το σχήμα της κεφαλής ενήλικου βοοειδούς (το οποίο αντιπροσωπεύει την πρώτη ύλη από την οποία παρασκευάζεται το προϊόν) και ένα σχέδιο κορυφογραμμών (αναφορά στο τοπίο του Trentino). Το σχέδιο αυτό χρησιμεύει με τη σειρά του ως φόντο για την ένδειξη «Carne Salada del Trentino» και τη συντομογραφία «IGP» [ΠΓΕ], για τις οποίες χρησιμοποιείται η γραμματοσειρά Montserrat sans-serif με κεφαλαία γράμματα στην παραλλαγή της «extrabold» με απόσταση χαρακτήρων 100, ενώ οι χαρακτήρες «IGP» είναι λιγότερο έντονοι και εμφανίζονται με την «κανονική» παραλλαγή της ίδιας γραμματοσειράς. Τα χρωματομετρικά δεδομένα του εξωτερικού περιγράμματος, της συντομογραφίας «CS» που απεικονίζεται με αδρές πινελιές, του σχεδίου της κεφαλής ενήλικου βοοειδούς και του σχεδίου των κορυφογραμμών είναι τα ακόλουθα: CMYK: 100 | 85 | 0 | 30· PANTONE: 2147C· RGB: 0 | 38 | 119· HEX: #002677. Το χρώμα του εναπομένοντος χώρου είναι λευκό. Το λογότυπο μπορεί επίσης να εμφανίζεται σε ασπρόμαυρο χρώμα.



Επί της ετικέτας, στην παρουσίαση και στη διαφήμιση του «Carne Salada del Trentino»: απαγορεύεται η προσθήκη οποιασδήποτε περιγραφής προϊόντος που δεν προβλέπεται ρητά· η χρήση εταιρικών επωνυμιών και εμπορικών ονομασιών επιτρέπεται, εφόσον δεν έχουν εγκωμιαστικό χαρακτήρα και εφόσον δεν παραπλανούν τον καταναλωτή ή δεν αναδεικνύουν χαρακτηριστικά τα οποία το προϊόν πρέπει σε κάθε περίπτωση να διαθέτει, όπως απαιτείται σύμφωνα με τις προδιαγραφές προϊόντος· απαγορεύεται η σύνδεση του ονόματος του προϊόντος με εικόνες ή ενδείξεις που παραπέμπουν σε συγκεκριμένα εδάφη εντός της περιοχής παραγωγής· επιτρέπεται, ωστόσο, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, η χρήση αξιόπιστων και επαληθεύσιμων αναφορών, συμπεριλαμβανομένης της παρουσίασης της ιστορίας του προϊόντος και/ή του παραγωγού, υπό την προϋπόθεση ότι δεν αντιβαίνουν στους σκοπούς και στο περιεχόμενο των προδιαγραφών του προϊόντος· η χρήση συλλογικών σημάτων ή σημάτων πιστοποίησης που έχουν εγκριθεί από επίσημους φορείς επιτρέπεται.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής και συσκευασίας του «Carne Salada del Trentino» περιλαμβάνει το σύνολο του διοικητικού εδάφους της αυτόνομης επαρχίας του Trento, με εξαίρεση τους δήμους Castello Tesino, Cinte Tesino και Pieve Tesino.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή βασίζεται κυρίως στη φήμη του προϊόντος. Αυτό οφείλεται κυρίως σε μια ιδιαίτερη περιβαλλοντική κατάσταση, η οποία επηρέασε σημαντικά το γεγονός ότι το βόειο κρέας αποτελούσε ανέκαθεν τη βάση της διατροφής του πληθυσμού της περιφέρειας του Trentino. Ο πλούτος των λιμνών και των βοσκοτόπων, που συνδέεται με το κυρίως ορεινό τοπίο της περιοχής, ευνόησε την κτηνοτροφία, με αποτέλεσμα να υπάρχει σημαντική τοπική παραγωγή κρέατος. Επιπλέον, αυτός ο τύπος κατανάλωσης ενισχύθηκε για μεγάλο χρονικό διάστημα λόγω της ύπαρξης ενός ασυνήθιστου τοπικού κανόνα. Τουλάχιστον από τον 18ο αιώνα —μολονότι παλαιότερα έγγραφα υποδηλώνουν ότι πρόκειται για παλαιότερο έθιμο— όλοι οι «αλλοδαποί» που διέρχονταν από το Trentino με ζώα υποχρεούνταν να σφαγιάζουν και να πωλούν στο κοινό το ένα πέμπτο των μεταφερόμενων ζώων [βλ. Bertoluzza, *Statuto di Trento, libro II de' Sindici del 1714* (Καταστατικό του Trento, Βιβλίο II των Δημάρχων του 1714), κεφάλαιο 8]. Ιστορικά, η ανάγκη διοχέτευσης της άφθονης ποσότητας κρέατος στην αγορά η οποία χαρακτηριζόταν από υψηλό βαθμό συγκέντρωσης κατά τη διάρκεια ορισμένων περιόδων, καθώς και η ανάγκη να εξασφαλιστεί ο συνεχής εφοδιασμός του πληθυσμού καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, αποτελούν τους λόγους της επιβίωσης μιας παραδοσιακής πρακτικής μεταποίησης και διατήρησης, όπως αυτής του «Carne Salada del Trentino», η οποία ανάγεται στην αρχαία Ρώμη (Columella, *De re rustica*, XII, 55) αλλά έχει εγκαταλειφθεί σχεδόν πλήρως σε άλλες περιοχές. Ο λόγος για τον οποίο αυτή η πρακτική διατηρήθηκε στο Trentino οφείλεται επίσης στις μετεωρολογικές και κλιματικές συνθήκες της περιοχής, δεδομένου ότι οι υγροί νότιοι άνεμοι που πνέουν από την Αδριατική προς τα ανατολικά και από τη λίμνη Garda προς τα δυτικά (ο περίφημος άνεμος Ora)

διατηρούν με φυσικό τρόπο αυτές τις συνθήκες υγρασίας, οι οποίες καθιστούν δυνατές την παραγωγή άλμης και τη βέλτιστη διαδικασία αλιπάσωσης. Παράλληλα με τους ιστορικούς και φυσικούς παράγοντες, οι άνθρωποι παράγοντες φαίνεται επίσης να διαδραματίζουν καθοριστικό ρόλο. Η περιοχή διαθέτει υψηλή εξειδίκευση στον τομέα της παραγωγής μεταποιημένου κρέατος, ενώ τα 27 γαστρονομικά ιδιότυπα προϊόντα της αποδεικνύουν ότι το επίπεδο των επαγγελματικών δεξιοτήτων σε αυτή την περιοχή είναι εξίσου πλούσιο. Σε αυτό το πολιτιστικό υπόβαθρο οφείλεται επίσης η φήμη της «τεχνογνωσίας» που συνδέεται με την παραγωγή του «Carne Salada del Trentino», ενός συνόλου γνώσεων και πείρας που μεταλαμπαδεύτηκαν από γενιά σε γενιά —από την ικανότητα επιλογής των καταλληλότερων τεμαχίων κρέατος και συστατικών έως την ορθή αλιπάσωση του προϊόντος— και που οδήγησαν στην ειδική τελειοποίηση των χρησιμοποιούμενων τεχνικών.

Ως εκ τούτου, το προϊόν «Carne Salada del Trentino» προήλθε από αυτό το περιβάλλον χάρη στον συνδυασμό φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων. Σήμερα, δεν υπάρχουν δυνητικά συγκρίσιμα προϊόντα και, συνεπώς, πρόκειται για ένα σχεδόν μοναδικό γαστρονομικό φαινόμενο με ορισμένα ευρέως αναγνωρισμένα χαρακτηριστικά: εξαιρετικά άπαχο, μετρίως έντονη γεύση, γεύση ώριμου κρέατος, λεπτή και διακριτική οσμή, ελαφρώς πικάντικο άρωμα, υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και ευκολομάσητο.

Λόγω των χαρακτηριστικών αυτών, η φήμη του προϊόντος «Carne Salada del Trentino» αυξάνεται συνεχώς. Παρότι η διανομή του προϊόντος περιοριζόταν αρχικά στο Trentino, η φήμη του προϊόντος διέσχισε τα σύνορα αυτής της γεωγραφικής περιοχής πριν από αιώνες, παρότι περιοριζόταν στις ανώτερες τάξεις, όπως μαρτυρούν δύο χειρόγραφα που συντάχθηκαν σε περιβάλλον ευγενών τον 15ο και τον 16ο αιώνα αντίστοιχα: *De arte coquinaria* του Maestro de' Rossi, αντίγραφο του οποίου ανακαλύφθηκε εκ νέου στη Riva del Garda, το οποίο περιγράφει τη μέθοδο μαγειρέματος για την *carbonata di carne salata*, και το ανώνυμο χειρόγραφο *De Cucina*, το οποίο περιέχει τη συνταγή του *Coch di Carne Salada del Trentino*. Την ευρύτερη δημοτικότητα που απέκτησε το προϊόν τόσο από κοινωνική όσο και από γεωγραφική άποψη (Ιταλία και χώρες της Αυτοκρατορίας των Αψβούργων) την οφείλει σε δύο γυναίκες με γούστο και πάθος για το καλό φαγητό που δραστηριοποιούνταν στα τέλη του 19ου και στις αρχές του 20ού αιώνα, οι οποίες προέβαλλαν το «Carne Salada del Trentino» στα επιτυχημένα βιβλία συνταγών τους. Οι δύο συγγραφείς είναι οι εξής: η Caterina Prato, της οποίας το *Manuale di cucina* [Εγχειρίδιο μαγειρικής], το οποίο δημοσιεύθηκε το 1858 στα γερμανικά, επανατυπώθηκε αρκετές φορές στα ιταλικά από το 1892 με μεγάλη επιτυχία· και η Giulia Turco Lazzari, η οποία το 1904 έγραψε ένα σημαντικό και ογκώδες *Manuale di Cucina* [Εγχειρίδιο μαγειρικής], το οποίο αργότερα συνοψίστηκε για ευρύτερη χρήση σε ένα μικρότερο βιβλίο συνταγών που κυκλοφόρησε ευρέως, το οποίο έφερε τον τίτλο *Il Piccolo Focolare* (1908) [Η μικρή εστία].

Ωστόσο, η φήμη του προϊόντος αυξήθηκε σημαντικά κυρίως από τα μέσα του 20ού αιώνα και μετά. Πράγματι, έκτοτε δεν υπάρχουν δημοσιεύσεις σχετικά με τυπικά προϊόντα ή παραδοσιακά πιάτα, ούτε τουριστικός ή γαστρονομικός οδηγός, τοπικής ή εθνικής κυκλοφορίας, που να μην αναφέρονται από την πρώτη έκδοση στο «Carne Salada del Trentino» ως μία από τις πλέον χαρακτηριστικές εκφράσεις της διατροφικής κουλτούρας της περιοχής. Μεταξύ των σημαντικότερων δημοσιεύσεων που έχουν κυκλοφορήσει ευρύτατα συγκαταλέγονται οι εξής: *Guida gastronomica d'Italia* (1969) [Γαστρονομικός οδηγός της Ιταλίας] και *L'Italia dei salumi* (2003) [Η Ιταλία και τα αλλαντικά της] της Ιταλικής Περιηγητικής Λέσχης (Touring Club Italiano)· *L'Atlante dei prodotti tipici - I salumi* (1989) [Ατлас τυπικών προϊόντων — Αλλαντικά] που δημοσιεύθηκε από το INSOR (Εθνικό Ινστιτούτο Αγροτικής Κοινωνιολογίας)· *L'Italia del Gambero Rosso* (2007) [Η Ιταλία του Gambero Rosso] και *I Grandi Salumi del Gambero Rosso* (2013) [Τα εξαιρετικά αλλαντικά του Gambero Rosso]· *Il Buon Paese* (1994) [Η χώρα του καλού φαγητού] του Slow Food, *Dizionario delle cucine regionali italiane* (2008) [Λεξικό ιταλικών περιφερειακών κουζινών] και *L'Atlante dei prodotti italiani* [Ατлас ιταλικών προϊόντων] (2012)· *Enciclopedia Garzanti della Cucina* (2010) [Γαστρονομική εγκυκλοπαίδεια του Garzanti]· *1000 sapori da gustare nella vita* (2000) [1000 γεύσεις που θα πρέπει να δοκιμάσουν όλοι στη ζωή τους]· *Gli Itinerari del Corriere della Sera. Il Trentino* [Διαδρομές της Corriere della Sera. Trentino] (2007)· και οδηγός *I salumi d'Italia* (2017) [Τα αλλαντικά της Ιταλίας] του περιοδικού Espresso. Από τις δημοσιεύσεις αυτές, καθώς και από τις συνεχείς μαρτυρίες στον Τύπο και στο ραδιόφωνο και την τηλεόραση, καθίσταται σαφές ότι το «Carne Salada del Trentino» δεν παράγεται πλέον λόγω της ανάγκης διατήρησης του κρέατος, αλλά η παραγωγή του είναι μια συνειδητή επιλογή που γίνεται για να προσφερθεί στο κοινό ένα εξαιρετικό προϊόν με μακρά ιστορία. Είναι επίσης σημαντικό ότι, σύμφωνα με έρευνα του Εμπορικού Επιμελητηρίου του Trento, το «Carne Salada del Trentino» είναι το προϊόν με το μεγαλύτερο δυναμικό ανάπτυξης μεταξύ των αλλαντικών του Trentino.

Επιπλέον, η φήμη του ενισχύεται χάρη στη συνεχή παρουσία του πιάτου στα τοπικά εστιατόρια, η οποία παρέχει σε πολλούς τουρίστες την ευκαιρία να εκτιμήσουν άμεσα την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

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