

b) percorsi formativi nelle università pubbliche tra cui corsi di laurea, dottorati di ricerca, *master* e corsi di formazione in tema di produzione biologica nonché percorsi di aggiornamento dei docenti degli istituti tecnici agrari pubblici;

c) programmi di ricerca in materia di sicurezza e salubrità degli alimenti.

3. Qualora vi siano risorse eccedenti rispetto a quanto è stato possibile impegnare per ogni intervento relativo alle finalità di cui al presente articolo, dette risorse possono essere assegnate alle altre attività ivi contemplate nel rispetto delle regole di bilancio.

4. Il presente decreto è trasmesso agli organi di controllo per la registrazione ed è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero.

Roma, 11 settembre 2025

Per delega
Il Sottosegretario di Stato
D'ERAMO

Registrato alla Corte dei conti il 3 ottobre 2025

Ufficio di controllo sugli atti del Ministero delle imprese e del made in Italy, del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e del Ministero del turismo, n. 1187

25A05509

PROVVEDIMENTO 6 ottobre 2025.

Iscrizione del nome «Carne Salada del Trentino» (IGP) nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, ai sensi del 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.

**IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE**

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera *d*;

Considerato che, nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea - Serie L del 2 ottobre 2025 è stato pubblicato il regolamento di esecuzione (UE) 2025/1993 della Commissione del 25 settembre 2025 recante iscrizione di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette «Carne Salada del Trentino» (IGP);

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana il relativo disciplinare di produzione affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione *erga omnes* sul territorio nazionale;

Provvede:

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione di «Carne Salada del Trentino» (IGP) nella stesura risultante a seguito della pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea - Serie L del 2 ottobre 2025 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/1993 della Commissione del 25 settembre 2025.

I produttori che intendono porre in commercio «Carne Salada del Trentino» (IGP) sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 6 ottobre 2025

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
«CARNE SALADA DEL TRENTO» (IGP)

Art. 1.

Denominazione del prodotto

L'indicazione geografica protetta «Carne Salada del Trentino» è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

La «Carne Salada del Trentino» è il prodotto della salumeria ottenuto da carne bovina nei tagli fesa, punta d'anca, sottofesa e magatello, aromatizzati e lasciati maturare in salamoia, secondo le modalità di seguito specificate.

All'atto dell'immissione al consumo, esso presenta le seguenti caratteristiche.

Caratteristiche fisiche

Forma

Il prodotto, che deve essere sempre ricavato da un unico fascio muscolare, può presentarsi:

intero; in tal caso la sagoma richama il profilo del taglio utilizzato sicché risulta irregolare, oblunga o affusolata; oppure risulta tendenzialmente cilindrica o a parallelepipedo qualora la carne impiegata sia stata pressata e/o insaccata in budello o rete elastica;

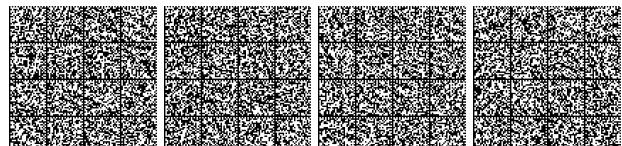
porzionato; in tal caso la sagoma risulta di aspetto variabile in quanto segue la modalità del taglio; oppure risulta tendenzialmente cilindrica o a parallelepipedo in presenza delle condizioni indicate nel punto precedente;

preaffettato in fette di sagoma regolare, escludendo le parti iniziali e finali del taglio utilizzato.

In ciascuna delle tre tipologie è ammessa la presenza di eventuali fenditure naturali.

Peso

Il peso del prodotto intero o porzionato varia da un minimo di 0,2 kg ad un massimo di 6,0 kg.



Consistenza	<i>Fasi e metodo di lavorazione</i>
Soda, compatta, non flaccida, moderatamente resistente alla masticazione.	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.
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	
Aspetto al taglio	Salagione e maturazione
Di colore rosso rubino uniforme con eventuale viraggio verso la tonalità rosso scuro in corrispondenza della superficie esterna. È ammessa la presenza di striature bianche dovute ad eventuali infiltrazioni di grasso.	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 alimentare, pepe nero e aglio utilizzati nelle seguenti quantità: sale: 2,0% - 2,8% del peso della carne fresca; pepe: nero 0,1% - 1,0% del peso della carne fresca; aglio: 0,1% - 1,0% del peso della carne fresca.
Profumo	Le quantità indicate possono essere impiegate sia in un'unica operazione sia frazionate in più operazioni.
All'olfatto il prodotto presenta un profumo delicato, caratteristico.	In questa fase possono essere aggiunti uno o più dei seguenti ingredienti, nella quantità massima dell'1% del peso della carne fresca (così come definita dal regolamento (CE) n. 853/2004): 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 imprigiona degli aromi sprigionati dagli ingredienti immessi con la salagione (la c.d. «salamoia») e ne favorisce l'assimilazione nelle fibre muscolari. Il processo appena descritto viene avviato fin dall'inizio della salagione e, a salvaguardia delle caratteristiche organolettiche del prodotto, deve avvenire naturalmente all'interno dei contenitori; pertanto è vietato iniettare artificialmente nelle carni salamoia preparata in precedenza. Questa fase, definita di maturazione, deve durare almeno quindici giorni decorrenti dall'inizio della salagione, e durante la stessa sono ammessi pressuramenti eseguiti nel contenitore, massaggi e movimentazione da un contenitore all'altro. Tali operazioni possono essere praticate a mano o servendosi di attrezzature meccaniche.
Sapore	Preaffettamento - porzionamento - insaccatura - confezionamento.
Moderatamente saporito, di carne matura.	Terminata la maturazione, ogni pezzo di carne viene singolarmente confezionato tal quale nella sua interezza.
Aroma	In alternativa il pezzo può essere preaffettato, escludendo per il successivo confezionamento la parte iniziale e finale del taglio selezionato; oppure può essere suddiviso in porzioni di peso e dimensioni diversi, ciascuna delle quali viene poi a sua volta singolarmente confezionata.
Leggermente speziato.	Inoltre il pezzo di carne o le porzioni da esso ottenute possono essere, prima del confezionamento, insaccati in budelli o reti elastiche al fine di conferire loro una sagoma regolare tendente alla forma cilindrica o di un parallelepipedo. In tale ultimo caso è vietato inserire in un unico budello o in un'unica rete elastica più pezzi di carne e/o porzioni da essi ottenute.
<i>Caratteristiche chimiche</i>	
Umidità: max 73,50%.	
Proteine: min 20,50%.	
Cloruro di sodio (NaCl): max 4,00%.	
Grassi: max 7%.	
pH: min 4,6.	
Art. 3. <i>Zona di produzione</i>	
L'area di produzione della «Carne Salada del Trentino» coincide con il territorio compreso nei confini amministrativi della Provincia autonoma di Trento, con esclusione dei seguenti Comuni: Castello Tesino, Cinte Tesino e Pieve Tesino.	
Art. 4. <i>Prova dell'origine</i>	
Il processo produttivo viene monitorato documentando per ognuna delle fasi gli <i>input</i> e gli <i>output</i> . In questo modo e attraverso l'iscrizione dei produttori, dei porzionatori, dei preaffettatori e dei confezionatori in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, nonché mediante la dichiarazione tempestiva al medesimo organismo delle quantità ottenute, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, sia fisiche che giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi saranno assoggettate al controllo da parte di tale struttura, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.	
Art. 5. <i>Metodo di ottenimento</i>	
<i>Materia prima</i>	
La «Carne Salada del Trentino» si ricava dalle seguenti masse muscolari ottenute da cosce di bovino, private di ossa, di età compresa tra diciotto e quarantotto mesi: fesa, punta d'anca, sottofesa e magatello.	
Art. 6. <i>Elementi che comprovano il legame con l'ambiente</i>	
Il legame con la zona geografica si basa 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 quindi 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 all'origine della sopravvivenza di una pratica tradizionale di trattamento e conservazione quale appunto la Carne Salada, 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 meteo-climatica 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 Ora) 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 ventisette 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 storici, 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, profumo delicato e caratteristico, aroma leggermente speziato, alto contenuto proteico e poca resistenza alla masticazione. Tali peculiarità sono state confermate come importanti motivazioni all'acquisto del prodotto nelle risposte dei consumatori riportate in una serie di indagini di mercato, commissionate dalla Camera di commercio di Trento e condotte dal 2006 al 2013 su campioni rappresentativi di popolazione nazionale e locale. Proprio su tali caratteristiche, frutto dell'intenso legame con il territorio, si è consolidata nel tempo la reputazione della «Carne Salada del Trentino». 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». 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. 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 piuttosto la scelta deliberata di proporre al pubblico un prodotto di eccellenza con una lunga storia alle spalle.

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. La «Carne Salada» è inserita annualmente, a far data dalla prima pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana del 21 agosto 2000, nell'elenco ufficiale dei prodotti agroalimentari italiani per la Provincia autonoma di Trento.

Art. 7.

Controlli

La verifica del rispetto del presente disciplinare è svolta, conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012 e successive modificazioni. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è: CSQA Certificazioni S.r.l., con sede a Thiene (Vicenza), via S. Gaetano n. 74; tel. 0445-313011; mail: csqa@csqa.it e PEC csqa@legalmail.it

Art. 8.

Confezionamento ed etichettatura

Confezionamento

La «Carne Salada del Trentino» viene posta in commercio:
sottovuoto, nel caso del prodotto intero o porzionato;
sottovuoto o in atmosfera modificata, nel caso del prodotto preaffettato.

La «Carne Salada del Trentino» può essere posta in commercio anche sfusa, ma in tal caso deve riportare un sigillo che consenta la tracciabilità e il controllo del prodotto.

Etichettatura

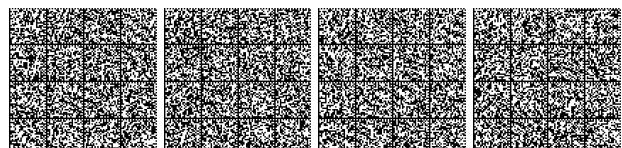
Ogni confezione di «Carne Salada del Trentino» deve riportare in etichetta:

la dicitura «Carne Salada del Trentino»;
la dicitura «Indicazione geografica protetta» o l'acronimo «IGP»;

il simbolo previsto dalla normativa dell'UE per le indicazioni geografiche protette.

La confezione deve inoltre riportare il logo di seguito riprodotto, costituito da un profilo che si sviluppa in formato verticale su una forma di base rettangolare irregolare, presenta tre angoli arrotondati ed uno squadrato e 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». 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.

25A05510

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 24 settembre 2025.

Conferma del contributo del Fondo per l'avvio delle opere indifferibili agli interventi non più finanziati a valere sulle risorse del PNRR e del PNC Programma «Verso un ospedale sicuro e sostenibile».

IL RAGIONIERE GENERALE
DELLO STATO

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, e successive modificazioni, recante nuove norme sul procedimento amministrativo;

Visto il decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, recante «Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'art. 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici» corredato delle

relative note, in attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali;

Visto il decreto-legge 24 febbraio 2023, n. 13, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 aprile 2023, n. 41, recante «Disposizioni urgenti per l'attuazione del Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR) e del Piano nazionale degli investimenti complementari al PNRR (PNC), nonché per l'attuazione delle politiche di coesione e della politica agricola comune.»;

Visto il decreto-legge 17 maggio 2022, n. 50, convertito con modificazioni dalla legge 15 luglio 2022, n. 91, recante «Misure urgenti in materia di politiche energetiche nazionali, produttività delle imprese e attrazione degli investimenti, nonché in materia di politiche sociali e di crisi ucraina» ed in particolare l'art. 26, recante «Disposizioni urgenti in materia di appalti pubblici di lavori» che ha istituito, al comma 7, il Fondo per l'avvio delle opere indifferibili (FOI);

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 28 luglio 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* del 12 settembre 2022, n. 213, di disciplina delle modalità di accesso al FOI relativamente alle procedure di affidamento dei lavori da avviare nell'arco temporale dal 18 maggio 2022 al 31 dicembre 2022;

Vista la legge 29 dicembre 2022, n. 197, con la quale, all'art. 1, commi da 369 a 379, viene stabilito il rifinanziamento del FOI per le procedure del 2023;

Visto il decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 10 febbraio 2023, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* del 9 marzo 2023, n. 58, con il quale, ai sensi dell'art. 1, comma 377, della legge n. 197 del 2022, sono state disciplinate le procedure per l'accesso, su base semestrale, al predetto Fondo per l'anno 2023;

Visti i decreti del Ragioniere generale dello Stato n. 52 del 2 marzo 2023, ID 25491 del 28 marzo 2023, n. 159 del 26 maggio 2023, n. 183 del 3 agosto 2023, n. 185 dell'8 agosto 2023, n. 195 del 6 ottobre 2023, n. 207 del 3 novembre 2023, n. 211 del 17 novembre 2023, n. 220 del 5 dicembre 2023, n. 58 del 1° marzo 2024, n. 153 del 2 aprile 2024, n. 157 del 19 aprile 2024, n. 197 del 18 luglio 2024 e n. 211 del 30 luglio 2024, con i quali, con riferimento alle procedure del 2022 e del 2023, è stata disposta l'assegnazione delle risorse del FOI, tra altri, anche agli interventi ricompresi nelle misure M5C3I1.1.1, M5C3I1.2, M3C1I1.2.3, M3C1I1.3.1, M2C4I2.2 del PNRR e Programma «Verso un ospedale sicuro e sostenibile» del PNC;

Vista la decisione del Consiglio Ecofin dell'8 dicembre 2023 che modifica la decisione di esecuzione del 13 luglio 2021 relativa all'approvazione della valutazione del PNRR dell'Italia, intervenendo su un totale di 96 misure, tra cui le misure M5C3I1.1.1, M5C3I1.2, M3C1I1.2.3, M3C1I1.3.1 e M2C4I2.2, per le quali è previsto il finanziamento a valere sulle risorse del PNRR;

Visto il decreto-legge n. 19 del 2 marzo 2024, convertito, con modificazioni, dalla legge n. 5 del 29 aprile 2024, recante «Ulteriori disposizioni urgenti per l'attuazione

