



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Università degli Studi di Padova

Dipartimento di Studi Linguistici e Letterari

Corso di Laurea Magistrale in
Lingue Moderne per la Comunicazione e la Cooperazione Internazionale
Classe LM-38

Tesi di Laurea

*La comunicación del Patrimonio
Gastronómico Italiano y su traducción por
la Inteligencia Artificial: el Caso del
Vinagre Balsámico Tradicional de Módena
DOP.*

Relatore
Prof. Anna Polo

Laureanda
Eva Chiara Paciaroni
n° matr.2060157 / LMLCC

Anno Accademico 2023/2024

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	5
CAPÍTULO I	9
1.1 La gastronomía italiana y la reglamentación de productos gastronómicos	9
1.2 El Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP	17
1.3 El turismo gastronómico	20
1.4. Exportación de productos	23
1.4.1 Exportación de productos gastronómicos italianos	23
1.4.2 Exportación de Vinagres Balsámicos	26
1.5 La importancia de utilizar múltiples idiomas en páginas web	28
1.6 Traducción gastronómica: análisis y desafíos	32
CAPÍTULO II	37
2.1 La traducción automática y la traducción automática neuronal	37
2.2 Dudas y retos en el uso de la traducción automática y traducción automática neuronal	38
2.2.1 Google Translate	40
2.2.2 Chat GPT	40
2.2.3 SDL Trados	42
CAPÍTULO III	43
3.1 Descripción del encargo de traducción	43
3.2 Los tipos textuales y las páginas web	45

3.3 Homepage	47
3.4 Il consorzio	67
3.5 Il prodotto.....	81
3.6 La storia.....	104
3.7 Tour Acetaia- Mappa del Turista Balsamico	120
3.8 Shop.....	139
CAPÍTULO IV.....	150
4.1. Análisis traductológico de la sección Homepage	150
4.1.1 Análisis de la terminología.....	150
4.1.1.1. ‘Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP’	150
4.1.1.2 ‘Invecchiamento’	152
4.1.1.3 ‘Botticelle’	155
4.1.1.4 ‘Pigiatura’	158
4.1.1.5 ‘Batteria’	159
4.1.1.6 ‘Acetaia’	161
4.2 Análisis traductológico de la sección Il consorzio.....	163
4.2.1 Análisis de la terminología.....	163
4.2.1.1 ‘Consorzio’	163
4.2.1.2 ‘Disciplinare di produzione’	164
4.2.1.3 ‘Assaggio’	166
4.2.1.4. ‘Giano Bifronte’	167
4.3 Análisis traductológico de la sección Il prodotto	168

4.3.1 Análisis de la terminología	168
4.3.1.1 ‘Ministero delle politiche agricole e forestali (MIPAAF)’	168
4.3.1.2 ‘Travaso’ e ‘Rincalzo’	169
4.4 Análisis traductológico de la sección La storia.	174
4.4.1 Análisis metatextual	174
4.4.2 Análisis de la terminología	178
4.4.2.1 ‘Ampolla’	178
4.5 Análisis traductológico de la sección Tour Acetaia - Mappa del Turista Balsamico.	179
4.5.1 Análisis de las referencias geográficas e históricas.	179
4.5.2 Análisis de la terminología	182
4.5.2.1 ‘Caseificio’ y ‘Prosciuttificio’	182
4.6 Análisis traductológico de la sección Shop.	185
4.6.1 Análisis de la terminología	185
4.6.1.1 ‘Versagocce’	185
4.6.2 Análisis sintáctico	186
4.6.2.1 ‘Contiene solfiti non aggiunti’	186
CONCLUSIONES	188
BIBLIOGRAFÍA	192
REFERENCIAS WEB	199

INTRODUCCIÓN

El objetivo de esta tesis es analizar cómo la traducción automática, incluida la traducción neuronal, consigue traducir un hipertexto en italiano sobre el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP al español. Se trata del sitio web del *Consorzio Produttori Antiche Acetaie*, asociación de productores de este tipo de vinagre donde se explican sus características, producción e historia. Con este proyecto de tesis se intenta hacer accesibles los materiales promocionales sobre el producto en cuestión, con el objetivo de aumentar su consideración a nivel internacional e impulsar sus ventas. De hecho, tras una extensa investigación sobre el mundo de la enogastronomía italiana, se puede apreciar que ciertos productos experimentan mayor fama respecto a otros entre los consumidores extranjeros.

Esto se debe, probablemente, a la diferente valorización que reciben determinados productos, al trabajo que se realiza principalmente mediante el reconocimiento de dichas excelencias y a la atribución de sellos de Indicaciones Geográficas, como la IG (Indicación Geográfica), IGP (Indicación Geográfica Protegida), ETG (Especialidad Tradicional Garantizada) y DOP (Denominación de Origen Protegida). En segundo lugar, se considera que el prestigio de un producto está vinculado, además, a la cantidad y calidad de textos promocionales existentes en el idioma al cual se pretende promocionar; mediante la traducción de dichos textos será posible alcanzar un público cada vez más amplio en ámbito internacional.

La elección de realizar un proyecto de traducción especializada a partir de un corpus de textos sobre el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP se fundamenta en el hecho de que se trata de un producto poco conocido también en Italia, a diferencia del Aceto Balsamico di Modena IGP que es un producto más comercial.

El objetivo principal de esta investigación es analizar si las traducciones propuestas por algunas de las herramientas de traducción elegidas en este trabajo (Chat GPT, Google Translate y SDL Trados) pueden considerarse soluciones válidas y efectivas para un público no experto, o si la intervención de un traductor humano sigue siendo indispensable para asegurar la precisión y fidelidad cultural del texto. Para ello, junto a las versiones propuestas por los sistemas de traducción, se presenta una versión final revisada.

Se parte de la consideración, ya expuesta en la bibliografía de referencia (Das, 2018; Amini, Ravidan y Lee, 2024; Minervini, 2023) según la cual, a pesar de que estas tecnologías son cada vez más avanzadas gracias al empleo de sistemas neuronales de traducción, sigue existiendo un margen de error considerable sobre todo al traducir palabras, expresiones o modismos profundamente arraigados a una cultura específica, lo cual representa un problema significativo durante la traducción.

Al comparar y analizar las opciones de traducción de estos sistemas a manos de un traductor experimentado, es posible identificar sus puntos fuertes y débiles, errores y temas de reflexión lingüística que el lector inexperto no reconoce. Al ofrecer también una versión revisada de los textos traducidos por las herramientas utilizadas es posible comprender cómo estas pueden ser un recurso útil tanto para el lector como para el traductor, pero al mismo tiempo cómo la intervención humana sigue siendo crucial en particular modo al trasladar conceptos culturales.

Así pues, el proyecto consistió en analizar las soluciones de traducción propuestas por Chat GPT, Google Translate y SDL Trados de los materiales promocionales del sitio web del *Consorzio Produttori Antiche Acetaie*¹, revisar los textos y proponer una versión final.

El consorcio tiene como objetivo dar a conocer el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP y difundir su cultura a nivel internacional; tras un primer contacto por correo electrónico, fui invitada a visitar la Acetaia Gambigliani Zoccoli de Castelfranco Emilia, una de las *acetaie* (forma plural de *acetaia*, lugares de producción del vinagre balsámico) inscritas al consorcio, para conocer personalmente este producto, ver los lugares y las herramientas utilizadas para producir el vinagre y, por supuesto, probar este vinagre, conocido también por su acrónimo ABTM. De este modo pude adquirir los conocimientos adecuados para luego poder acercarme a la traducción de los materiales.

El primer paso de mi proyecto ha consistido en la creación de un corpus de textos españoles sobre el tema de casi 39.000 palabras: entre algunos, los pliegos de condiciones de los vinagres a denominación de origen protegida españoles que presentan características similares al vinagre balsámico (Vinagre del Condado de Huelva DOP, Vinagre de Jerez DOP, Vinagre de Montilla-Moriles DOP), el pliego de condiciones del Aceto Balsamico di Modena IGP traducido al español, reglamentos europeos para la

¹ <https://balsamico.it/>

producción de vinagre y todas las páginas web de acetarie y consorcios que proporcionan traducciones hacia el español que se han podido encontrar. Otro recurso fundamental es el *Diccionario Profesional del Vino: una perspectiva española* (De Serdio, 2015), que presenta definiciones, clasificaciones y ejemplos de terminología perteneciente a la viticultura, enología, cata y comercialización del vino tanto en español como en inglés.

El público destinatario de la traducción de los textos extraídos del sitio web original (que contienen aproximadamente 6.000 palabras) se identifica en consumidores españoles sin conocimientos especializados interesados en aprender más sobre el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

El sitio web está dividido en 10 secciones: “Homepage” (página de inicio), “Il consorzio”, “Il prodotto”, “La storia”, “Gallery”, “Tour acetaria- Mappa del turista balsamico”, “News”, “Shop”, “Ricette” y “Contatti”. Para los objetivos del estudio se decidió omitir la traducción de las secciones “Gallery”, “Ricette” y “Contatti” ya que no contienen información fundamental a efectos de divulgar conocimientos sobre el ABTM.

Cada sección se analiza de manera individual, colocando las traducciones realizadas por las herramientas de traducción automática y de traducción asistida junto a la versión revisada. Los verbos, términos y adjetivos considerados como dificultades de traducción se han resaltado en **negrita**. Los más relevantes y dignos de análisis se examinan en los comentarios. Asimismo, se considera necesario subrayar que, a pesar de que se detectaron algunos errores ortográficos, sintácticos, morfológicos y de puntuación en el texto original, decidí no introducir cambios ni corregirlos. Esta elección se considera coherente con los objetivos de la tesis, imaginando el escenario en el que un lector no experto inserte estos textos sin revisarlos antes directamente en plataformas de traducción automática. De este modo, será posible analizar más detenidamente los textos de destino y observar si las estrategias de los sistemas ante tales errores son comparables a las de un traductor humano.

El trabajo de tesis se divide en cinco capítulos: el capítulo 1 trata el tema de la gastronomía italiana y los productos de excelencia con las marcas DOP, IGP y ETG (Especialidad Tradicional Garantizada). A continuación, se insiste en la importancia atribuida por los consumidores extranjeros a la comida italiana analizando para ello el crecimiento del turismo enogastronómico y presentando datos sobre las exportaciones de productos gastronómicos italianos, incluyendo aquellos sobre el Aceto Balsamico

Tradizionale di Modena DOP. En la segunda parte del primer capítulo se analizan los efectos de la traducción de los contenidos promocionales de dichos productos a la hora de aumentar su popularidad y sus ventas a un público internacional, centrándose especialmente en el español. Por último, se comentan algunos aspectos y dificultades que pueden encontrarse en la traducción gastronómica, acompañados de una breve descripción del Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP para que el lector se familiarice con el producto.

El segundo capítulo se centra en la traducción automática y la traducción automática neuronal, destacando las ventajas y desventajas de su uso en textos con elementos estrechamente relacionados con la cultura de origen; también se ofrecen breves descripciones de cada una de las herramientas de traducción analizadas, es decir, Chat GPT, Google Translate y SDL Trados.

El tercer capítulo presenta el encargo de traducción, los análisis textuales y todas las traducciones objeto de estudio. Las ocurrencias terminológicas y sintácticas consideradas más interesantes se comentan en el capítulo 4, ordenadas por párrafos.

Finalmente, en el capítulo 5 se exponen las conclusiones del trabajo, donde se sintetizan los hallazgos de la investigación a fin de evaluar la capacidad de las herramientas de traducción automática para manejar elementos culturales complejos en comparación con la intervención humana.

CAPÍTULO I

1.1 La gastronomía italiana y la reglamentación de productos gastronómicos.

La gastronomía representa mucho más que la simple preparación y consumo de alimentos: es una forma de arte que se ha convertido en una parte esencial de la cultura de las sociedades en todo el mundo. La comida no solo alimenta el cuerpo, sino también está conectada con raíces históricas y tradiciones que sientan la base de las identidades culturales.

La de Italia es una de las más apreciadas en el mundo. Para dar algunos ejemplos, la guía en línea para el turismo experiencial Taste Atlas² ha coronado la cocina italiana como ganadora de los *Taste Awards 2023/2024* en la categoría *100 Best World Cuisines*. Este reconocimiento se basa en 271,819 opiniones sobre platos y 80,863 evaluaciones de productos alimenticios realizadas tanto por expertos como por usuarios de la mencionada guía. Dentro de este vasto conjunto de datos, la cocina italiana ha emergido como la más apreciada. Asimismo, basándose en dichas evaluaciones y analizando entre las 16,601 ciudades registradas en la base de datos del sitio web, Taste Atlas ha otorgado el premio de *Best Food Cities and Regions* a las ciudades de Roma (1ª), Bolonia (2ª) y Nápoles (3ª) y las regiones Campania (1ª) y Emilia Romagna (2ª). Roma se clasifica como el destino gastronómico más popular del mundo también según Trip Advisor, ganando el premio *Lo mejor de lo mejor de Traveler's Choice 2023* en la categoría *Mejores Destinos Culinarios* que se otorga a las ciudades que recibieron el número más alto de opiniones “excelentes” por los usuarios de la comunidad en un periodo de 12 meses.

Un aprecio tan notable hacia la cocina italiana ciertamente se atribuye, como mencionado anteriormente, al papel que esta desempeña culturalmente, pero sobre todo a la amplia variedad que ofrece.

Sin embargo, lo que hace única la cocina italiana es más que una combinación de aspectos que atañen a la comida; técnicas, secretos, sabidurías ancestrales que han trascendido generaciones son lo que realmente constituyen y diferencian la gastronomía

² Taste Atlas es una enciclopedia culinaria en red creada por el periodista y empresario croata Matija Babić en 2018. El sitio web proporciona información detallada sobre platos tradicionales, ingredientes, restaurantes y recetas de diversas regiones del mundo recogiendo reseñas y recomendaciones de críticos gastronómicos. Cada año se elaboran clasificaciones sobre la base de las reseñas recogidas en estas categorías: 100 Mejores Platos; 100 Mejores Cocinas; 100 Mejores Quesos; Mejores Ciudades y Regiones Gastronómicas; Mejores Alimentos por Categoría; Lugares de Comida más Icónicos; Libros de Cocina más Legendarios.

italiana. Esta transmisión explica claramente la conexión entre la gastronomía y la identidad cultural de un país; debido a las multitudes de pueblos que a lo largo de los siglos han vivido en el territorio itálico, desde los etruscos a los romanos, de los austriacos a los españoles, la cocina italiana se compone de decenas de tradiciones culinarias fundidas. Por esta motivación, la cocina italiana se puede definir como una cocina regional, ya que cada región tiene sus platos típicos; el territorio se refleja abundantemente en los platos, que varían de región en región por su clima -que puede ser más frío y húmedo o más cálido y seco- su geografía, por ejemplo, la proximidad a las montañas o al mar, y su historia, como la influencia árabe en Sicilia o la alemana en Trentino.

Otra tradición gastronómica similar a la italiana es, sin lugar a dudas, la española.

Como la italiana, la gastronomía española forma parte de la cultura alimentaria mediterránea, abrazando los mismos principios de la cocina italiana: abundancia de ingredientes frescos y de temporada, el uso predominante de aceite de oliva, la preferencia por el pescado y los productos lácteos, junto con un consumo moderado de carnes rojas. Del mismo modo, cada región de España ofrece una variada gama de platos distintivos y sabores únicos, desde los sabores robustos de la cocina vasca hasta los aromas sofisticados de la gastronomía catalana, pasando por las vibrantes paellas de la región de Valencia y los sabores picantes de Andalucía.

La innegable importancia de la gastronomía en una cultura ha sido objeto de estudio e investigación por parte de expertos de diferentes disciplinas. Según afirman Di Clemente, Mogollón y Guzmán (2014), la gastronomía no es simplemente un sinónimo de comida:

Cuando se habla de gastronomía, de hecho, no se entiende únicamente el conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, sino que se abarca un concepto mucho más amplio que incluye las costumbres alimentarias, las tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se definen alrededor de la misma. (Clemente, Mogollón y Guzmán, 2014, p.819)

De hecho, en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial dirigida por la UNESCO en 2003 la definición de Patrimonio Inmaterial presentada en artículo 2 resulta abarcar “los usos, representaciones, expresiones,

conocimientos y técnicas—junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales inherentes— que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural”. (UNESCO, 2022, p.5) ³

Entre los ámbitos que se identificaron como manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial se indicaron “a) tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial; b) artes del espectáculo; c) usos sociales, rituales y actos festivos; d) conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; e) técnicas artesanales tradicionales.” (UNESCO,2022, p.5-6)

Estos elementos subrayan la importancia de los elementos intangibles al formar la identidad de un lugar, entre los cuales están incluidos los hábitos de comer, beber y cocinar; así que la gastronomía puede considerarse parte del patrimonio cultural de un país.

El 23 de marzo de 2023 el MASAF (Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste) ha lanzado la candidatura de la cocina italiana como parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por parte de la UNESCO. La propuesta, denominada *La cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale*, ha sido impulsada porque la cocina italiana va más allá de ser simplemente alimentación, ya que se trata de un elemento cultural identitario construido a través de un conjunto de prácticas sociales, costumbres y gestos que elevan la preparación y el consumo de la comida a un momento de intercambio y encuentro y por esto cumple con la descripción proporcionada por la UNESCO (Ministero della Cultura, 2023).

La necesidad de reconocer y salvaguardar las tradiciones gastronómicas se extiende también a los ingredientes de los cuales se componen: por esto, a lo largo de los años se han establecido asociaciones y organizaciones gastronómicas como mecanismos para proteger y promover estos ingredientes, garantizando su origen y autenticidad. La política de calidad de la UE fomentada por el Parlamento Europeo apunta a la protección de las denominaciones de productos específicos para promover el saber hacer que a lo largo de los siglos ha permitido conservar la tradicionalidad detrás de estos productos. A la hora de distinguir los productos de calidad, el consumidor puede dirigirse a los que han obtenido una Indicación Geográfica, también conocida como IG, que aseguran que dichos

³ El texto de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial - patrimonio inmaterial - Sector de Cultura - UNESCO

productos cumplen con los regímenes de calidad establecidos por la Unión Europea; es decir, garantizan la procedencia desde una región en particular y el vínculo entre el producto y su lugar de elaboración.

Según definido en el Reglamento no 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, por indicación geográfica se entiende:

un nombre que identifica un producto: a) originario de un lugar determinado, una región o un país, b) que posea una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico, y c) de cuyas fases de producción, una al menos tenga lugar en la zona geográfica definida. (Reglamento (UE) No 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012, 2012, p. 8).

Estos sellos contribuyen a destacar las características distintivas y las prácticas tradicionales asociadas a dichos productos, al mismo tiempo que garantizan a los consumidores la autenticidad de los mismos; de hecho se puede afirmar que “En la Unión Europea, la aparición de las indicaciones geográficas protegidas acentúa la intervención de los elementos político administrativos en la definición de las identidades culturales alimentarias regionales, trazando alrededor de un producto (la ternera gallega, la alcachofa de Tudela, el Speck dell'Alto Adige, el scotch beef...) fronteras vivas.” (Duhart, 2002, p.4).

Además, estas indicaciones protegen contra intentos de imitación que busquen aprovecharse de la buena reputación y el prestigio de los productos originales. Las Indicaciones Geográficas más conocidas son la IG (Indicación Geográfica) para vinos aromatizados y bebidas espirituosas, la ETG (Especialidad Tradicional Garantizada) para productos agrícolas y alimenticios, y la IGP (Indicación Geográfica Protegida) y la DOP (Denominación de Origen Protegida) para productos alimenticios, productos agrícolas y vinos.

La Indicación Geográfica (IG) (Figura 1) resguarda el nombre de vinos aromatizados o bebidas espirituosas procedentes de un país, región o localidad cuando su calidad, reputación u otras características se deben principalmente a su origen geográfico.

Un producto alcohólico perteneciente a la gastronomía italiana que posee esta indicación es la Grappa di Barolo IG. En el pliego de condiciones se especifica como este tipo de aguardiente solo puede ser destilada a partir de uvas destinadas a la producción de Barolo DOCG y que debe ser producida y embotellada en la región de Piemonte. (Disciplinare.it)

Un ejemplo de producto con IG en la gastronomía española es el Brandy de Jerez, en cuyo pliego de condiciones se delimita su zona de elaboración y envejecimiento entre los términos municipales de Jerez de la Frontera, el Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda. (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2016)

Figura 1

Indicación geográfica de las bebidas espirituosas (IG)



Nota. Adaptado de *Indicación geográfica de las bebidas espirituosas (IG)*, por
Agriculture and rural development, Comisión Europea
(https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_es)

En cambio, las Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG) (Figura 2) resaltan los aspectos tradicionales de un producto, como su método de elaboración o composición, pero no limitan los productos a una región geográfica específica. A modo de ejemplo, las normativas de producción sobre la Mozzarella tradizionale STG (en español, Mozzarella ETG) y del Jamón Serrano ETG describen los métodos de elaboración de este producto sin especificar el lugar de producción.

Figura 2

Especialidad tradicional garantizada



Nota. Adaptado de *Especialidad tradicional garantizada*, por Agriculture and rural development, Comisión Europea (https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_es)

Por lo que respecta a los sellos DOP e IGP, ambos están relacionados con el vínculo entre producto y lugar de producción; sin embargo, las dos presentan algunas diferencias, expuestas en el Reglamento (UE) 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

Como se lee en el artículo 4 del Reglamento, el establecimiento de los regímenes DOP y IGP tiene como objetivo:

ayudar a los productores de productos vinculados a una zona geográfica: a) asegurándoles una remuneración justa por las cualidades de sus productos; b) garantizando a los nombres de esos productos, como derechos de propiedad intelectual, una protección uniforme en todo el territorio de la Unión; c) proporcionando a los consumidores información clara sobre las propiedades que confieran valor añadido a dichos productos. (Reglamento (UE) No 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012, 2012, p. 8)

La Indicación Protegida (IGP) (Imagen 3) certifica que una cualidad del producto es atribuible a su origen geográfico. En lo relativo a la producción, transformación o elaboración del producto, al menos una de las fases debe llevarse a cabo en la región de la que toma su nombre. Más específicamente, el Reglamento clarifica que:

se entenderá por «indicación geográfica» un nombre que identifica un producto:
a) originario de un lugar determinado, una región o un país, b) que posea una

cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico, y c) de cuyas fases de producción, una al menos tenga lugar en la zona geográfica definida. (Reglamento (UE) No 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012, 2012, p.8)

A modo de ejemplo, la Bresaola della Valtellina IGP debe ser producida en la provincia de Sondrio; sin embargo, no hay reglamentación en relación con el origen de la carne de res utilizada para producirla. Del mismo modo, el pliego de condiciones de la Cecina de León IGP explicita que el producto puede ser elaborado exclusivamente en la Provincia de León; además enumera todas las características que la carne y el producto final deben tener, pero no ofrece indicaciones sobre la cría y el origen de los animales.

Figura 3

Indicación Geográfica Protegida (IGP)



Nota. Adaptado de *Indicación Geográfica Protegida (IGP)*, por Agriculture and rural development, Comisión Europea (https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_es)

Por otro lado, en el Reglamento 1151/2012 se aclara que:

se entenderá por «denominación de origen» un nombre que identifica un producto:

- a) originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país;
- b) cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él,
- y c) cuyas fases de producción tengan lugar en su totalidad en la zona geográfica

definida. (Reglamento (UE) No 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012, 2012, p.8)

Por lo tanto, la DOP establece vínculos más fuertes entre el producto y el lugar geográfico en el que se produce. De hecho, todas las etapas del proceso de producción, transformación y preparación deben ocurrir en la región específica, así que las características del producto se deben exclusivamente al lugar de producción. El sello DOP salvaguarda la excelencia del artículo manufacturado en una región específica, garantizando así la constante preservación de un nivel de calidad que refleje las características distintivas del lugar.

Figura 4

Denominación de origen protegida (DOP)



Nota. Adaptado de *Denominación de origen protegida (DOP)*, por Agriculture and rural development, Comisión Europea (https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_en)

Como ya se ha explicado, el Reglamento 1151/2012 se respeta y aplica en todos los países miembros de la UE con el objetivo de regular las denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas y alimenticios de manera uniforme. Este reglamento fue luego complementado con el Reglamento Delegado n° 664/2014 que, entre otras cuestiones, trata las normas específicas sobre la procedencia de piensos y de materias primas usadas para productos con denominación de origen protegida, establece los logotipos para representar la DOP, IGP Y ETG en su anexo, y establece las condiciones en las que pueden introducirse modificaciones en el pliego de condiciones (Reglamento Delegado (Ue) No 664/2014 de la Comisión de 18 de diciembre de 2013).

Además de la legislación europea, cada país miembro puede tener sus propias leyes nacionales que complementan o aplican la legislación europea. En Italia y España, las leyes nacionales pueden proporcionar más detalles, reglamentos o procedimientos

específicos relacionados con las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas de los productos agrícolas y alimenticios, pero estas leyes nacionales deben cumplir con la legislación europea.

1.2 El Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Este condimento espeso y de color caramelo oscuro es típico de la zona de Módena, en la región Emilia Romagna y se obtiene a partir del mosto de uva. Apreciado por su sabor agridulce, este vinagre se utiliza comúnmente como aderezo para enriquecer ensaladas, carnes, pescados o verduras, o incluso para realzar el sabor de platos dulces como frutas o helados.

Aunque bien es cierto que este producto es conocido y apreciado por los consumidores italianos (Federvini, 2022) y también por un considerable número de consumidores extranjeros, no todos tienen conocimientos acerca de la existencia de diversas variedades de vinagre: el Aceto Balsamico di Modena IGP, el Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP y el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. A pesar de que estos productos tienen denominaciones parecidas, presentan ingredientes, características y procesos de producción diferentes. La presente tesis se centra en el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (también conocido por su acrónimo ABTM), producto muy parecido al Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP (cuyo acrónimo es ABTRE); de hecho, las principales diferencias entre estos dos productos radican en las distintas zonas de producción (el primero solo puede ser producido en la provincia de Módena, mientras que el segundo únicamente en la provincia de Reggio-Emilia), las clasificaciones de su envejecimiento (affinato y extravecchio para el ABTM, Aragosta, Argento, Oro para el ABTRE) y el hecho de que el pliego de condiciones del ABTM sea más estricto que el del ABTRE.

Por el contrario, el producto IGP se diferencia mucho de aquellos DOP, como se puede verificar al leer los pliegos de condiciones. Cabe señalar que el pliego de condiciones sobre la producción del vinagre IGP está disponible en 23 idiomas (EUR-Lex, 2009), mientras que el de la DOP sólo se encuentra en italiano; fue publicado en la Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, lo cual puede dificultar el acceso de los consumidores no italianos a informaciones y reglamentación del producto DOP (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, 30 de mayo de 2000).

El Aceto Balsamico di Modena IGP es un producto industrial tradicionalmente asociado a la idea de vinagre balsámico; se trata de un producto límpido y brillante, de color marrón intenso, olor persistente delicado y ligeramente acético, con posibles matices leñosos, y sabor agrídulce y equilibrado (Reglamento (CE) No 583/2009 de la Comisión de 3 de julio de 2009, 2009).

La IGP es una composición de mosto de uva cocido o concentrado, vinagre de vino, caramelo y sulfitos; el pliego de condición explícita que:

El «Aceto Balsamico di Modena» se obtiene de mosto de uva, parcialmente fermentado y/o cocido y/o concentrado, añadiéndosele una parte de vinagre añejo (con al menos 10 años de maduración) y vinagre obtenido por acetificación únicamente de vino en una proporción de un mínimo del 10 %. El porcentaje de mosto de uva cocido y/o concentrado no deberá ser inferior al 20 % del volumen que se vaya a someter a elaboración. La concentración se prolonga hasta que la masa inicial de mosto alcanza una densidad de al menos 1,240 a 20 °C de temperatura. Para garantizar en el «Aceto Balsamico di Modena» las características expuestas en el punto 4.2 es preciso que el mosto proceda de las siguientes cepas: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana y Montuni y reúna las siguientes condiciones:

- acidez total mínima: 8 g/kg (únicamente en los mostos cocidos y concentrados),
- extracto seco neto mínimo: 55 g/kg (únicamente en los mostos cocidos y concentrados).

Para estabilizar el color está permitido añadir caramelo (un máximo del 2 % del volumen del producto acabado). No puede añadirse ninguna otra sustancia. (Reglamento (CE) No 583/2009 de la Comisión de 3 de julio de 2009, 2009, p.4)

Todas las fases del proceso de producción deben tener lugar en las provincias de Módena y Reggio Emilia; en lo que respecta al embotellado, en cambio, no existen normas precisas, salvo la colocación del sello de la IGP en la etiqueta.

En contraste, el DOP es un producto de mayor prestigio y calidad, elaborado exclusivamente a partir de mostos cocidos de uvas de variedades inscritas en el pliego de condiciones: Lambrusco, Ancellotta, Trebbiano, Sauvignon, Sgavetta, Berzemino, Occhio di Gatta (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, 30 de mayo de 2000).

Todos los procesos de producción y envejecimiento deben ser desarrollados exclusivamente en la provincia de Módena: su proceso implica una cocción a fuego directo y una fermentación en condiciones tradicionales, resultando en un producto con una densidad superior y características organolépticas más refinadas, como un sabor agridulce equilibrado y un color bruno intenso.

El vinagre DOP presenta una densidad mayor y acidez menor (densidad a 20° no inferior de 1,240 m acidez total mínima del 4,5 %) (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, 30 de mayo de 2000) con respecto al vinagre IGP (densidad a 20 °C no inferior a 1,06 para el producto refinado y una acidez total mínima del 6 %) (Reglamento (CE) No 583/2009 de la Comisión de 3 de julio de 2009, 2009). Otra particularidad del vinagre DOP es su embotellado, que sólo puede tener lugar tras superar rigurosas catas de calidad y sabor:

Il superamento dell'esame analitico e sensoriale è condizione vincolante per poter commercializzare il prodotto con la denominazione prevista all'art. 1. L'imbottigliamento del prodotto giudicato idoneo a seguito dell'espletamento della procedura di cui al presente articolo, avviene nell'ambito del territorio amministrativo della provincia di Modena. I contenitori in cui è confezionato l'Aceto balsamico tradizionale di Modena debbono essere unici nella forma, in grado di assicurare la conservazione della qualità ed il prestigio del prodotto stesso e devono rispondere alle misure e caratteristiche tecniche qui di seguito elencate: forma: sferica con base rettangolare in vetro massiccio; composizione: in vetro di

colore bianco cristallino; capacità: cl 10 o cl 20, o cl 40. (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, 30 de mayo de 2000).

Figura 5

Bottiglia di Giugiaro



Nota. Adaptado de *Bottiglia di Giugiaro*, por Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, 2024, Balsamicotradizionale.it (<https://www.balsamicotradizionale.it/la-bottiglia-e-il-sigillo/>)

La botella en cuestión se llama botella Giugiaro, en honor del arquitecto que la diseñó por primera vez en 1987. La creación de una botella distintiva para el ABTM fue una idea de la Cámara de Comercio de Módena para luchar contra las imitaciones: hoy en día se reconoce como marca comercial del propio producto. (Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, 2024)

1.3 El turismo gastronómico

En la última década, la gastronomía ha experimentado un aumento significativo en su importancia dentro del sector turístico. De ser considerada simplemente como un componente accesorio de la experiencia de viaje, ha evolucionado con el tiempo hasta convertirse en un elemento altamente valorado y perseguido.

De hecho, según Quan y Wang (2004), la comida se convierte en una experiencia turística a través de una forma emergente de turismo, llamado turismo gastronómico. Los turistas gastronómicos tienen como motivación principal para viajar descubrir los platos, alimentos y bebidas del país al cual se dirigen. En consecuencia, los alimentos, y en

general las actividades y experiencias basadas en el gusto pueden convertirse en elementos de atracción para los destinos. (Cohen y Avieli, 2004)

Ya en 2012, el informe *Global Report on Food Tourism* elaborado por la UNWTO sobre el turismo gastronómico puso de relieve cómo desde ser considerado una experiencia de una minoría, el turismo gastronómico se estaba convirtiendo en un tipo de turismo progresivamente más conocido y de interés no sólo para los turistas, sino también para los académicos y los gobiernos:

Satisfaction with the destination leads to customer loyalty and this in turn gives a higher level of intention to repeat the visit. Quality gastronomy is a decisive factor in satisfaction, as it produces a lasting memory about the experience lived by the tourist. [...] Here is where success lies: having tourists revisit the destination due to its gastronomy. [...] To recap, gastronomic tourism is a local phenomenon of universal scope that is in a clear growth phase; it has a positive impact on the economy, employment and local heritage, as tourists seek to get to know not only the local food but also to know its origin and production processes, making it an expression of cultural tourism; it has great potential for expansion as a main motivation for tourism trips and although this type of tourism is still practised by a minority of tourists, the fact is that it is attracting a very select type of tourist with a high volume of expenditure on very high-quality products, and lastly, the development of gastronomic tourism contributes to improving the general perception of the destination. (UNWTO, 2012, p. 8-9)

En la actualidad, el interés por el turismo y la cultura gastronómica de un país empieza antes de irse de viaje, por eso los turistas emplean internet como una herramienta fundamental en la búsqueda de información sobre los destinos que quieren visitar. De esta manera, la digitalización no sólo ha facilitado la planificación de viajes, sino también ha impulsado un mayor acercamiento a la riqueza cultural y gastronómica de los destinos,

contribuyendo así a dar a conocer ingredientes, preparaciones y tradiciones culinarias típicas.

La European Travel Commission sugiere que los gestores de destinos que aspiren a incorporar el turismo gastronómico y comunicarlo de manera eficiente, deberían considerar la posibilidad de brindar versiones fiables de su sitio web en diferentes idiomas (ETC, 2020, p. 16). La razón detrás de esta recomendación reside en analizar cómo el mismo sitio web comunica información relacionada con la gastronomía en diferentes idiomas, adaptándose así a distintas audiencias y, consecuentemente, ampliando su alcance de potenciales clientes.

La expansión del turismo gastronómico se relaciona estrechamente con el creciente interés para descubrir más informaciones acerca de los productos alimenticios, así como con su exportación al extranjero y la adquisición de los mismos a través de plataformas en línea, como respalda la ETC:

The recognition of local food and related practices as part of a destination's culture and identity, together with the rising interest in local gastronomy in recent years created a new habit of buying typical products as souvenirs. Rather than limiting purchases to other non-perishable/non-edible objects, food as a souvenir can be used for special occasions or just to have a vivid memory of vacation once back at home. Specifically, the phenomenon of the tourist's experience concerning food can be described considering three temporally distinct moments of the tourist experience:

1. First gaze: activity of the first contact of the tourist with local gastronomy;
2. Second gaze: the knowledgeable food tourist wants to experience gastronomy on a deeper level by visiting "backstage", namely with visits to producers;
3. Third gaze: or "virtual experience", is the act of buying local products to incorporate in everyday life as it is only found at the destination and is seen as a unique element (Vitterso & Amilien, 2011). Such products might be recognised as PDO (Protected Designation of Origin), meaning they can only be labelled as

such if produced in a certain geographical area and with certain techniques – this is the case, for instance, of Champagne in France or Gorgonzola in Italy. [...]

Information and Communications Technologies (ICTs), however, can be a powerful tool to help food tourism in a destination grow into an essential role on both local and international levels enabling it to market its products online, benefitting both the producers and the consumers (Baggio et al., 2014; Surenkok et al., 2010). (ETC, 2020, p. 7-8).

1.4. Exportación de productos

1.4.1 Exportación de productos gastronómicos italianos

Gracias al prestigio alcanzado por los productos italianos de calidad en el mercado internacional, las exportaciones al extranjero representan parte fundamental de la economía italiana.

Según el informe *L'Italia nell'Economia Internazionale* publicado en 2022 por el ICE⁴, en el bienio 2021-2022 Italia ocupaba la octava posición entre los principales exportadores del mundo, alcanzando un importe total de 516 millones de euros y un aumento del 18,2% en comparación con el bienio 2020-2021 (Agenzia ICE, 2022, p.5).

Los principales mercados de exportación de productos italianos son, en orden, Alemania (13%), Francia (10,2%), EEUU (9.6%), Suiza (5,3%) y España (4,9%) (ICE, 2022, 10). Entre los sectores más destacados en las exportaciones figuran aquellos cuyas producciones están vinculadas al Made in Italy, etiqueta reconocida internacionalmente como certificación de innovación empresarial, tradiciones locales y protección y promoción del patrimonio natural, resultando en un estándar de calidad y excelencia, sobre todo la industria automotriz, el sector de moda y textiles y el sector alimentario.

⁴ El ICE (Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane) promueve la consolidación y el desarrollo económico-comercial de las empresas italianas en los mercados extranjeros, facilitando datos sobre el comercio italiano en el ámbito internacional y fomentando la atracción de inversiones extranjeras en Italia.

Este éxito está profundamente conectado con el Efecto País de Origen conocido como *Country of Origin Effect* en inglés (*COO effect*). El COO es un fenómeno introducido por primera vez en 1962 que sostiene que la procedencia de un producto afecta al comportamiento del consumidor en los procesos de decisión de compra (Lee & Lee, 2009).

El concepto del COO ha adquirido un papel central en el marketing y está estrechamente relacionado con la construcción de una identidad reconocible. De esta manera, la percepción positiva o negativa de un país refleja su reputación nacional y, sin duda, afecta a la asociación de dicho país con sus productos en el mercado. Un análisis del corpus de marcadores de COO (de Vries, 2015, p. 11) investigó la manera en la cual los consumidores asocian estereotipos específicos a diferentes países. Al pensar en estereotipos conectados a Italia, los consumidores asociaban ‘familia y tradición’, ‘autenticidad y naturalidad’, ‘elegancia y buen gusto’, ‘la buena vida’, ‘arte y belleza’ y ‘pasión’. Por otro lado, las imágenes estereotipadas de España eran ‘libertad’, ‘aventura’, ‘masculinidad’ y ‘pasión’ (de Vries, 2015, p.11).

Otro estudio realizado para investigar la percepción que los consumidores españoles y chinos tienen del calzado italiano, en función de su origen y otros factores como el COO, ha revelado que, aunque ambos grupos de consumidores tienen una imagen globalmente positiva de Italia, la opinión de los consumidores españoles es menos favorable que la de los chinos (Bursi et al, 2013, p. 45-64). Los autores de la encuesta justifican este resultado por la buena calidad de la producción española de calzado y por el hecho de que los consumidores españoles tienden a valorar más positivamente sus propias capacidades y productos.

Sin embargo, es innegable que los productos italianos gozan de gran aprecio entre los consumidores españoles: los datos ISTAT⁵ confirman que España es el cuarto mercado para las exportaciones italianas también en 2023, con un contravalor de casi 33 mil millones 2023, equivalente al 5,25 % del total de las exportaciones mundiales. Al analizar la composición de las exportaciones, los productos más exportados a España pertenecen a las categorías de Maquinaria y equipos (1º), Ordenadores y productos electrónicos (2º), Productos químicos (3º), Vehículos de motor, remolques y

⁵ Instituto Nacional de Estadística de Italia, autoridad responsable de la recolección, análisis y difusión de estadísticas oficiales relacionadas con la economía, la demografía, la sociedad y el territorio en Italia.

semirremolques (4°), Productos metalúrgicos (5°) y Productos alimenticios (6°) (Info Mercati Esteri, 2024). Este último tiene un valor de mercado de 2016 millones de euros anuales.

De ahí que el de los productos alimenticios se considere un mercado en crecimiento: gracias a la adopción de la dieta mediterránea y las similitudes geográficas y culturales, Italia y España se benefician mutuamente de sus productos. Solamente en los primeros 10 meses de 2022, la exportación de productos gastronómicos italianos vio un incremento del 25,74% con respecto al año anterior. A modo de ejemplo, en 2022 la venta de quesos italianos aumentó del 40% y la de vinos espumosos del 35% con respecto a 2021 (CCIS,2022).

Un sector especialmente destacable es el de los productos con Indicación Geográfica, característica valorada en ambos países. En particular, Italia ocupa el primer lugar por número de reconocimientos otorgados por la UE: al momento de la redacción de este trabajo, el sector agroalimentario italiano cuenta con 328 reconocimientos, que incluyen 174 Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), 150 Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) y 4 Especialidades Tradicionales Garantizadas (STG). (Fondazione Qualivita, 2024)

Por otra parte, España se clasifica como tercera en Europa con un total de 218 Indicaciones Geográficas, entre las cuales figuran 110 Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), 106 Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) y 2 Especialidades Tradicionales Garantizadas (STG). (Fondazione Qualivita, 2024)

La riqueza de oferta de productos alimenticios reconocidos como de primera calidad está estrechamente asociado con el interés de consumidores internacionales para adquirir estos productos.

Los resultados de la campaña de promoción sobre productos con DOP y IGP *Historias en tu mesa* realizada por Origen España⁶ (2023) muestran que el 12% de los entrevistados están más dispuestos a comprar un producto si este dispone de un sello de calidad como DOP o IGP. Asimismo, el 74% afirma estar familiarizado con los conceptos de los sellos de calidad y puede identificar los distintos productos. La misma encuesta

⁶ Origen España es la Asociación Española de Denominaciones de Origen creada en 2008 por un grupo de productores de productos agroalimentarios con el objetivo de fomentar el reconocimiento del papel esencial de las Denominaciones de Origen Protegidas e Indicaciones Geográficas Protegidas españolas.

muestra que los consumidores asocian dichos sellos con productos autóctonos (28%), calidad (13%), productos exclusivos de una zona (9%), y alimentos que cumplen requisitos de regulación (9%). (Origen España, 2023)

Una investigación similar sobre la percepción de las marcas DOP e IGP por parte de los consumidores italianos, realizada por la Luiss Business School con el apoyo de Amazon, arroja datos similares a los de España:

Se guardiamo al carrello della spesa degli italiani, il 28% dei consumatori dichiara di prestare una notevole o decisiva attenzione alle denominazioni DOP/IGP in fase di acquisto, percentuale che aumenta al 32% durante il consumo. La stragrande maggioranza dei consumatori (oltre il 76%) dichiara di aver acquistato almeno un prodotto DOP/IGP nell'arco di un mese, con una percentuale significativa che ha effettuato numerosi acquisti: il 12% degli intervistati ha dichiarato di aver acquistato oltre dieci prodotti di questo tipo, mentre il 28% ne ha comprati tra i quattro e i dieci. (Amazon, 2024).

A partir de estos datos, es posible afirmar que tanto los consumidores españoles como los italianos prestan atención a la presencia de denominaciones en los productos que compran, lo que representa un incentivo para su compra.

Además, la encuesta conducida por Ismea-Fondazione Qualivita (2023) confirma el interés de los consumidores españoles por los productos italianos con Indicación Geográfica; de hecho, España es el tercer país de Europa en el mercado de exportaciones de productos italianos con sellos DOP, IGP y ETG, con un valor de 196 millones de euros, precedido solamente por Alemania y Francia (Ismea-Fondazione Qualivita, 2023, p.23).

1.4.2 Exportación de Vinagres Balsámicos

La producción de vinagre balsámico tradicional de Módena DOP constituye una forma de monopolio, dado que, conforme al pliego de condiciones, su elaboración y comercialización están restringidas exclusivamente a la región de Módena.

A pesar de esto, los datos económicos recogidos en la encuesta Ismea-Qualivita 2023 ponen de manifiesto que el mercado del vinagre balsámico tiene uno de los valores

más altos de exportación entre los productos DOP, IGP y ETG, sólo superado por los productos queseros.

Este dato se fundamenta en el hecho de que el 92% de la producción de Vinagre Balsámico se destina a la exportación, como presentado en la tabla a continuación; además, los datos incluyen la producción y comercialización del Vinagre Balsámico IGP, que constituye más del 90% del mercado.

Figura 6

Aceti balsamici DOP IGP

Prodotto	PRODUZIONE CERTIFICATA (migliaia di litri)			VALORE ALLA PRODUZIONE (milioni di euro)			VALORE AL CONSUMO (milioni di euro)			VALORE ALL'EXPORT (milioni di euro)		
	2021	2022	Var 22/21	2021	2022	Var 22/21	2021	2022	Var 22/21	2021	2022	Var 22/21
Aceto Balsamico di Modena IGP	100.505	95.275	-5,2%	402	381	-5,2%	1.005	953	-5,2%	925	877	-5,2%
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP	10,2	11,4	+11,3%	4,6	5,1	+11,4%	20	23	+11,4%	8,8	9,8	+11,3%
Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP	1,7	1,9	+15,2%	0,8	0,9	+15,2%	1,1	1,3	+15,2%	0,4	0,5	+15,1%
Totale aceti balsamici	100.517	95.288	-5,2%	407	387	-5,0%	1.026	977	-4,9%	934	887	-5,0%

Indagine Ismea - Qualivita 2023

Nota. Adaptado de *Aceti balsamici DOP IGP*, por Rapporto Ismea- Qualivita 2023 sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane DOP, IGP e STG, 2023, Fondazione Qualivita (<https://www.qualivita.it/wp-content/uploads/2023/12/XXI-Rapporto-Ismea-Qualivita-2023.pdf>)

A pesar de estar compuesta solamente por 3 denominaciones y representar el 4,4% del valor de producción del sector alimentario DOP y IGP, la categoría de Vinagres Balsámico constituye el 19% del valor de exportación agroalimentario IG. El informe subraya también que la producción de Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP subió del 11,4% con respecto al año precedente.

Como se puede observar, se ha introducido un nuevo término para referirse al vinagre balsámico objeto de estudio, cambiando el nombre de Vinagre Balsámico de Módena D.O.P. por el de Aceto balsamico Tradizionale di Modena DOP. Esta elección se deriva de una sucesión de consideraciones y análisis llevados a cabo por el autor y se justificará adecuadamente en el apartado 4.1.1.

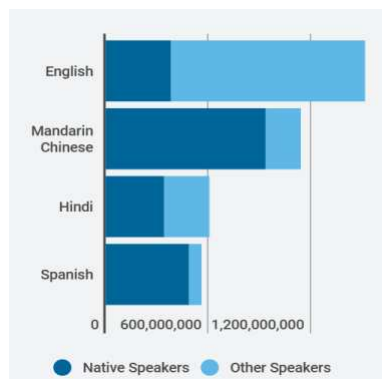
1.5 La importancia de utilizar múltiples idiomas en páginas web

En la primera parte de este capítulo se han recopilado informaciones relacionadas con las excelencias enogastronómicas italianas y los datos de exportación correspondientes, consideradas recursos fundamentales para construir un contexto básico para el análisis que se pretende llevar a cabo en esta tesis. En esta segunda parte del primer capítulo se intentará comprender cómo los idiomas elegidos para la comunicación de dichos productos, más allá del italiano, pueden influir en el comportamiento de los consumidores extranjeros y, consecuentemente, en su disposición a comprarlos.

Según un informe de Ethnologue, en 2024 los idiomas más hablados al mundo por número de hablantes son, inglés (1 520 000 000), chino mandarín (1 140 000 000), hindi (609 000 000) y español (560 000 000) (Ethnologue, 2024).

Figura 7

Languages with the most speakers, 2024

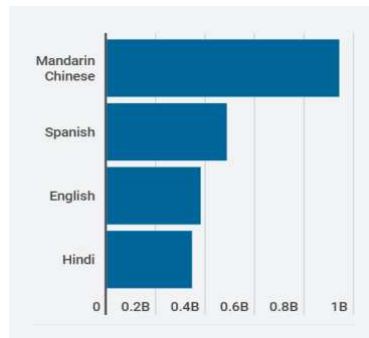


Nota. Adaptado de *Languages with the most speakers, 2024*, por Ethnologue, 2024, Ethnologue (<https://www.ethnologue.com/insights/most-spoken-language/>)

Sin embargo, al tener en cuenta solo el número de hablantes nativos, se asiste a un cambio en la clasificación anterior: el chino se convierte en la lengua más hablada (941 000 000), seguido por el español (486 000 000) y el inglés (380 000 000) (Ethnologue, 2024).

Figura 8

Languages with the most native users, 2024



Nota. Adaptado de *Languages with the most native users, 2024*, por Ethnologue, 2024, Ethnologue (<https://www.ethnologue.com/insights/most-spoken-language/>)

Paralelamente, se puede determinar cuáles son los idiomas más utilizados en los sitios web y en qué porcentajes. Pimienta, Blanco y Oliveira (2023) comparan dos métodos de investigación para lograrlo: W3Techs aplica un algoritmo de reconocimiento lingüístico a la página de inicio de los 10 millones de sitios web más visitados, según determinados servicios de análisis de tráfico web, como Alexa.com, como por ejemplo Alexa.com; por otra parte, el modelo usado por el Observatory of Linguistic and Cultural Diversity in the Internet recoge entradas procedentes de 5 categorías de fuentes: internautas, usos, tráfico, interfaces e índices.

Si bien los datos son sensiblemente distintos (según el método usado por W3TECHS, 3.9% de los sitios web usan la lengua española, mientras que con el de Observatory llega al 8.09%), el español permanece en tercer lugar.

Figura 9

Comparison of figures W3TECHS vs. observatory.

Language	W3TECHS		Observatory	
	Rank	Web % ^a	Rank	Web %
English	1	61.4%	1	19.92%
Russian	2	5.6%	4	3.86%
Spanish	3	3.9%	3	8.09%
Turkish	4	3.2%	12	1.15%
German	5	3.1%	10	2.38%
French	6	3.0%	6	3.43%
Persian	7	2.7%	16	0.89%
Chinese	9	1.7%	2	19.82%
Hindi	35	0.1%	5	3.67%

^aNote that W3Techs offers figure with only one digit after the point.

Nota. Adaptado de “The method behind the unprecedented production of indicators of the presence of languages in the Internet” (p.13), por Pimienta D, Blanco Á y de Oliveira GM, 2023, *Frontiers in Research Metrics and Analytics*.

Ahora bien, si se relacionan los datos procedentes (Pimienta D, Blanco Á, de Oliveira GM, 2023) con el número efectivo de hablantes de los idiomas, se detecta una marcada discrepancia. Como se ha puesto de relieve, el inglés es la lengua que prevalece en los sitios web, sin embargo, se posiciona en tercer lugar en términos de hablantes nativos. En cambio, el español es la tercera lengua usada en las páginas web a pesar de contar con más de un millón de hablantes nativos adicionales con respecto al inglés. (Ethnologue, 2024.).

Para comprender cómo el idioma en el cual se proporciona información en sitios web afecta a los comportamientos de compra en línea de los clientes, Common Sense Advisory (2006) publicó una investigación basada en encuestas a 2.430 consumidores en línea procedentes de ocho países (Brasil, Japón, España, Turquía, Francia, China y Alemania). Los resultados revelaron que el 72,4 % de los consumidores eran más proclives a comprar un producto que ofrecía información en su propio idioma (De Palma, Sargent y Beninatto, 2006).

Asimismo, el 72,1% de los consumidores declaraba visitar preferentemente sitios web en su propio idioma. Además, para el 56,2 % de los consumidores, la posibilidad de obtener información en su propia lengua era más importante que el precio del producto. (De Palma, Sargent y Beninatto, 2006).

Otra investigación más reciente, llevada a cabo otra vez por Common Sense Advisory en 2020 se enfocó en los hábitos de compra de 8,709 usuarios en línea procedentes de 29 naciones. En esta ocasión, el 76% de los encuestados expresó su preferencia por comprar productos cuya información se proporcionaba en su idioma nativo. Además, el 60 % de ese mismo grupo de compradores prefería tener servicio al cliente en su lengua madre, incluso aquellos que tenían confianza en su capacidad para leer inglés. Finalmente, casi el 40 % no compraría productos de un sitio web que no tiene traducción en su propio idioma. (CSA Research, 2020).

En las dos investigaciones, que se realizan a 8 años de distancia, se nota una preferencia por la compra de productos cuya información se proporciona en el idioma del consumidor. En efecto, como informa el Centro Virtual Cervantes (2023) en una encuesta sobre la población hispana bilingüe, o cuya lengua principal era español o inglés, residente en los Estados Unidos, se comprobó que los encuestados preferían consumir contenidos digitales ofrecidos en español. Además, el 70% prefiere que las empresas que

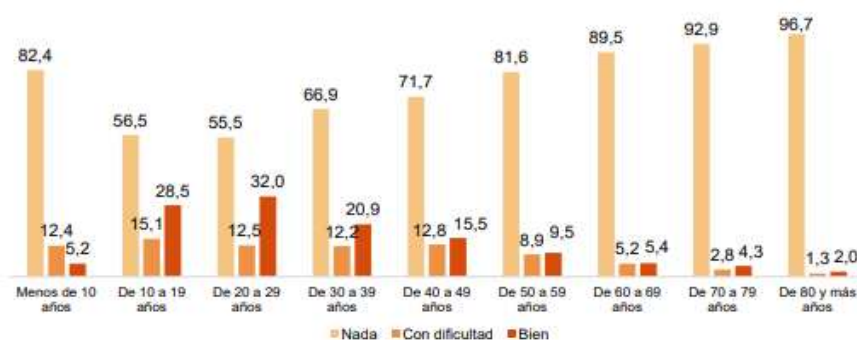
gestionan publicidad digital incluyeran anuncios no solo en inglés, sino también en español. Este enfoque no sólo fortalecería la conexión entre la audiencia hispanohablante y las empresas, sino que también aumentaría la accesibilidad y la visibilidad de los productos y servicios ofrecidos, abriendo oportunidades para llegar a un público más amplio. (CVC, 2023, p. 5.)

Así pues, el empleo exclusivo de la lengua inglés puede resultar desfavorable sobre todo si el público destinatario no domina este idioma. La *Encuesta de Características Esenciales de la Población y Viviendas* del año 2021 publicada por el INE⁷ proporciona datos sobre el conocimiento y uso de idiomas. Los datos muestran que en España se hablan correctamente 10 lenguas, las primeras tres de las cuales son el castellano (96,0%), el inglés (14,7%) y el catalán (14,2%), aunque 57,2 % de la población es fluente en una sola lengua (INE, 2023).

Por otro lado, evaluando la lengua inglesa, se observa que, al aumentar de la edad decrece el grado de competencia en su uso. Por ende, más del 80% de la población que tiene más de 50 años no domina el inglés. (INE, 2023)

Figura 10

Personas mayores de un año según el nivel con el que hablan inglés y edad



Nota. Adaptado de *Personas mayores de un año según el nivel con el que hablan inglés y edad*, por Encuesta de Características Esenciales de la Población y Viviendas (ECEPOV), 2021, Instituto Nacional de Estadística (https://www.ine.es/prensa/ecepov_2021.pdf)

Parafraseando los datos expuestos, el inglés es el idioma más hablado en el mundo, y por eso es el más utilizado en los sitios web. A pesar de ello, los estudios

⁷ Instituto Nacional de Estadística Español.

demuestran que los consumidores son más propensos a navegar y comprar productos en páginas web en las que pueden encontrar información en su lengua materna. Como consecuencia de ello, se han expuesto datos que demuestran cómo gran parte de la población española no tiene un buen conocimiento del inglés. Por este motivo, se cree que la traducción de contenidos publicitarios sobre el vinagre balsámico al español puede ser útil para dar a conocer a este público y aumentar las ventas de este producto.

1.6 Traducción gastronómica: análisis y desafíos.

Como mencionado en los párrafos anteriores, la gastronomía trasciende de su mero propósito de alimentar, en cuanto es un testimonio de la cultura de la que procede: historia, factores geográficos, costumbres sociales y tradiciones se reflejan en la manera como cada país se enfrenta a la comida. Sin embargo, la globalización contribuye a superar las diferencias entre las distintas gastronomías del mundo, tejiendo redes entre culturas, que se ponen a dialogar. La globalización permite eliminar fronteras, facilitando la fusión de sabores y tradiciones culinarias. Sobre este asunto, Zhang (2014) sostiene que:

Bajo el panorama de la globalización en la actualidad, el intercambio amplio y continuo entre las diversas culturas gastronómicas nos está influyendo cada día a través de diferentes formas, lo cual nos conduce a la demanda de la traducción e interpretación gastronómica intercultural. (Zhang, 2014, p.1)

La traducción desempeña un papel fundamental en poner en contacto culturas, idiomas y tradiciones lejanas, también por lo que concierne a la gastronomía. En otras palabras, la traducción e interpretación gastronómica intercultural, al romper las barreras lingüísticas, no solo facilita la comprensión de platos y recetas, sino que también actúa como un puente que conecta las historias y los sabores de diferentes partes del mundo. Sin embargo, el papel de la traducción gastronómica como una herramienta esencial para desentrañar y compartir la riqueza cultural que se esconde detrás de cada plato no se presenta como una tarea sencilla.

Según Hurtado Albir (2001), la traducción es una habilidad, un saber hacer; para poder traducir de la manera más correcta es necesario que el traductor sepa resolver los problemas de traducción, que define como: “dificultades de carácter objetivo con que

puede encontrarse el traductor a la hora de realizar una tarea de traducción” (Hurtado Albir, 2001: 308). Además, la autora identifica y define cuatro tipos de problemas de traducción:

- 1) Problemas lingüísticos. Son problemas de carácter normativo, que recogen sobre todo discrepancias entre las dos lenguas en sus diferentes planos: léxico, morfosintáctico, estilístico y textual (cohesión, coherencia, progresión temática, tipologías textuales e intertextualidad).
- 2) Extralingüísticos. Son problemas que remiten a cuestiones de tipo temático, cultural o enciclopédico.
- 3) Instrumentales. Son problemas que derivan de la dificultad en la documentación (por requerir muchas búsquedas o búsquedas no usuales) o en el uso de herramientas informáticas.
- 4) Pragmáticos. Son problemas relacionados con los actos de habla presentes en el texto original, la intencionalidad del autor, las presuposiciones y las implicaturas, así como los derivados del encargo de traducción, de las características del destinatario y del contexto en que se efectúa la traducción. (Hurtado Albir, 2001, p. 288).

La traducción gastronómica es una tarea compleja que incluye (i) la presencia de léxico culinario preciso, (ii) la descripción detallada de platos y recetas, así como (iii) la adecuación de prácticas y tradiciones culinarias de una cultura a otra. Precisamente por esto, siguiendo las definiciones de Hurtado Albir (2001:308), los problemas que se encuentran con mayor frecuencia son los extralingüísticos y, en particular, los culturales. En el proceso de traducción, algunos conceptos de la lengua de origen (LO) no se reconocen en la lengua meta (LM) debido a que un idioma está imprescindiblemente conectado a su contexto y cultura de origen. Como afirma Nord (1997),

[...] A theory of translation can be embedded in a theory of human action or activity. [...] Human actions or activities are carried out by ‘agents’: individuals

playing roles. When playing the role of senders in communication, people have communicative purposes that they try to put into practice by means of texts. Communicative purposes are aimed at other people who are playing the role of receivers. Communication takes place through a medium and in situations that are limited in time and place. Each specific situation determines what and how people communicate, and it is changed by people communicating. Situations are not universal but are embedded in a cultural habitat, which, in turn, conditions the situation. Language is thus to be regarded as part of culture, and communication is conditioned by the constraints of the situation-in-culture. (Nord, 1997:1)

Abella (2008) reconoce a Nida como el pionero en el estudio de los conceptos culturales en el proceso de traducción. En Nida ([1945]1975), se identifican cinco áreas expuestas a las interferencias culturales que pueden originar dificultades en el proceso de traducción: 1) Ecología, 2) Cultura material, que Arbella (2008, p. 48) indica como: “objetos, productos, artefactos (comida y bebida)” 3) Cultura social, 4) Cultura religiosa y 5) Cultura lingüística.

De hecho, la gastronomía puede calificarse como elemento imprescindible de la cultura a la que pertenece, y, por consiguiente, un elemento que puede plantear problemas y dificultades en la traducción.

Nida es uno de los primeros autores en profundizar el estudio de los conceptos culturales en ámbito traductológico y, sucesivamente numerosos académicos adoptaron el concepto de culturema en sus investigaciones. Según la definición de Molina (2001), un culturema es:

un elemento verbal o paraverbal que posee una carga cultural específica en una cultura y que al entrar en contacto con otra cultura a través de la traducción puede provocar un problema de índole cultural entre los textos origen y meta” (Molina,2006, p. 79).

La traducción gastronómica se enfrenta con el reto de traducir una gran cantidad de culturemas: entre los más destacados son los ingredientes, platos y métodos de cocción que pertenecen a la cultura de origen. Sin embargo, al tratar cada tema en particular, se

habrá que tener en cuenta muchos otros aspectos: a manera de ejemplo, al traducir textos sobre el vinagre balsámico, se encuentran términos pertenecientes a la viticultura y producción de vino, técnicas de cultivo, herramientas, métodos de embotellado, referencias administrativas y jurídicas en los pliegos de condiciones de producción, lenguaje técnico sobre características olfativas y organolépticas y muchos más.

Farina (2014) reconoce que en la práctica traductológica surgen con frecuencia problemas en la transmisión de informaciones sobre platos y productos alimenticios que, en gran medida, se atribuyen a la falta de términos equivalentes en la lengua de destino para referirse al objeto de la traducción, que puede afectar la precisión y la fidelidad en la transmisión del mensaje. Según Farina, los recursos terminológicos y lexicográficos disponibles, a menudo, resultan insuficientes para abordar estos huecos.

Esto se debe a dos factores: en primer lugar, los lemas relacionados con la gastronomía se consideran demasiado especializados (Farina, 2014; 55) y por esto no se encuentran en diccionarios generales bilingües. Por otro lado, estos términos a menudo se excluyen de las fuentes multilingües al no tener equivalentes en la lengua de destino, pues se consideran intraducibles (Farina, 2014, p.55).

Hurtado Albir (2001) sostiene que es imposible establecer *a priori* cuáles son las técnicas correctas que hay que emplear en la traducción de los culturemas. En cada texto cabe analizar numerosas variables que influyen sobre la decisión de la técnica de traducción más adecuada:

La natura de la relación entre las culturas de partida y la de llegada; El género textual; La función que el culturema desempeña en el texto origen; La naturaleza del culturema en el texto origen; Las características del destinatario del texto meta; La finalidad de la traducción. (Hurtado Albir, 2001: 614-615)

Después de este análisis, el traductor tiene que servirse de las técnicas de traducción de manera funcional para llegar a producir una traducción que sea lo más cercana posible al concepto original.

Figura 11

Principales técnicas de traducción

Adaptación Ampliación lingüística vs compresión lingüística Amplificación vs elisión Calco Compensación Creación discursiva Descripción Equivalente acuñado	Generalización vs particularización Modulación Préstamo Sustitución Traducción literal Transposición Variación
---	---

Nota. Adaptado por *Traducción y Traductología. Introducción a la Traductología* (p.269), por Hurtado Albir, 2001, Ediciones Cátedra.

CAPÍTULO II

2.1 La traducción automática y la traducción automática neuronal.

Los avances tecnológicos como la Inteligencia Artificial y el Deep Learning están contribuyendo de manera significativa al mejoramiento de la precisión y calidad de la traducción automática. Estos sistemas han alcanzado un nivel tan avanzado que algunos expertos debaten sobre la posibilidad de que sean capaces de traducir a la par de la traducción humana, que podría cada vez volverse superflua. Sin embargo, resulta todavía altamente improbable que estos sistemas sean comparables a la eficiencia humana en traducir las estructuras lingüísticas y culturales de algunos textos (Das, 2018).

Uno de los pioneros ejemplos de inteligencia artificial aplicada al mundo de la traducción fue la traducción automática, desarrollada en la década de 1950. Esta revolucionaria técnica permitió convertir textos de un idioma a otro sin la intervención humana, sino empleando ordenadores.

A partir de su invención, la TA ha experimentado numerosos avances tecnológicos, desde el uso de las memorias de traducción hasta los sistemas estadísticos y los corpus paralelos, para mencionar algunos. (Casacuberta y Peris, 2017).

Actualmente, está basada en algoritmos sofisticados que permiten producir traducciones más precisas y naturales, como, por ejemplo, la traducción automática neural (TAN o NMT del inglés *Neural Machine Translation*). Este tipo de traducción ha revolucionado el mercado de la traducción debido a que se basa en modelos matemáticos capaces de tejer redes neuronales artificiales formadas por unidades de procesamiento simple para la traducción de texto de un idioma a otro.

Se cree que la TAN es más precisa con respecto a los enfoques estadísticos tradicionales por ser capaz de entender el contexto y el sentido de las frases en vez de limitarse a la unidad de la palabra. Pym y Torres-Simón (2021) describen el proceso operativo de la TAN:

La traducción automática neuronal agrupa operaciones recurrentes que mapean un fragmento, palabra o conjunto de palabras en relación con las palabras con las que se integran, lemas que, a su vez, son mapeados de modo similar. Por tanto, el proceso traductor no funciona por la descomposición de una frase en elementos,

la traducción de dichos elementos y la reagrupación de esos componentes traducidos en una frase en la lengua de llegada. La propuesta en lengua de llegada se genera mediante la localización de traducciones ya existentes, y su combinación con base en la coocurrencia estadística recursiva. Por ello la traducción automática neuronal puede proponer soluciones que no corresponderían a una traducción literal. (Pym y Torres-Simón, 2021, p.482)

El uso de la TAN permite elaborar una cantidad enorme de datos de forma rápida, razón por la cual ha sido adoptada por plataformas como Google, Facebook y Amazon para realizar tareas multilingües en tiempo real. Sin embargo, esta tecnología resulta más eficaz cuando se aplica a idiomas ampliamente utilizados en la red y en los cuales existe un extenso conjunto de contenidos traducidos, que permite al TAN acceso a conjuntos de datos más amplios, en contraposición a lenguas no tan frecuentemente encontradas en la red, como por ejemplo el Hindi, el Urdu y el Latín (Das, 2018).

2.2 Dudas y retos en el uso de la traducción automática y traducción automática neuronal.

Si bien la traducción automática y la traducción automática neuronal ofrecen numerosas ventajas, persisten algunas dudas sobre la eficacia real del uso de sistemas de inteligencia artificial para traducir. Esto se debe a que la IA trabaja con reglas fijas y una clara medida entre éxito o fracaso: de ahí que estos sistemas podrían no ser adecuados a traducir. De hecho, la traducción no tiene leyes universales, por lo que es difícil afirmar que una elección terminológica sea absolutamente correcta en comparación con otra. (Multilingual, 2024)

Actualmente, estos sistemas basados en la traducción automática, estadística o neuronal, o en la Inteligencia Artificial forman parte de la vida cotidiana de todos. También los traductores los utilizan profesionalmente como herramienta de apoyo, para ahorrar tiempo y reduciendo los costes de la traducción. Aun así, estos últimos unidos a estudiosos de traducción se plantean cómo estos sistemas pueden afectar al texto meta.

De hecho, aunque no cabe duda de que estas herramientas ofrecen importantes ventajas para el traductor, todavía no se han investigado a fondo algunas cuestiones y retos.

En el artículo *Implications of Using AI in Translation Studies: Trends, Challenges, and Future Direction* (Amini, Ravidan y Lee, 2024) se explica que algunos de estos retos podrían estar representados por la traducción de lenguaje figurativo como expresiones idiomáticas, metáforas y matices culturales.

Tras la evaluación de algunas traducciones realizadas por herramientas que utilizan IA y TA a través de 4 criterios (adecuación, fluidez, fidelidad y naturalidad), los autores afirman que los sistemas de IA aún tienen problemas en la traducción de matices culturales en los textos de llegada.

Se supone que esta dificultad se debe a las diferencias estructurales y sintácticas de las distintas lenguas con las cuales trabaja; por lo tanto, los autores remarcan que la investigación futura tendrá que desarrollar modelos de traducción más avanzados y precisos que puedan manejar estos desafíos. (Amini et al, 2024)

Por consiguiente, los profesionales del sector reconocen que, por el momento, las capacidades de traducción de estos sistemas aún pueden mejorarse y que las traducciones producidas no siempre son satisfactorias. Como afirma Minervini (2023) en una investigación sobre el uso del sistema de traducción automática DeepL para traducir culturemas, en particular los del ámbito del turismo:

Puede ocurrir, de hecho, que estos sistemas no consideren ni el contexto cultural ni el destinatario del texto meta, lo que conlleva la pérdida de algunos matices culturales y la falta de adecuación a los códigos culturales del país de destino, además de posibles incorrecciones gramaticales. (Minervini, 2023, p. 4)

Aunque las traducciones producidas en el ámbito de su investigación permiten mantener el contenido informativo y comunicativo del texto original, la estudiosa señala que se detecta falta de coherencia y de estrategias traductoras. En efecto, se nota como los errores principales están relacionados con la terminología y se constata que son precisamente los culturemas los que generan errores. Tras esta comparación, Minervini sigue justificando la necesidad del proceso de revisión, realizada por expertos lingüísticos, de textos traducidos empleando estos sistemas.

2.2.1 Google Translate

Al pensar en la traducción automática, la primera herramienta que se tiene en cuenta es Google Translate; en efecto, actualmente es la plataforma de traducción en línea más utilizada en el mundo, gracias a su fácil accesibilidad, gratuidad y facilidad de uso (Rivera-Trigueros, 2021). De hecho, esta herramienta de Google permite a los usuarios traducir en línea e instantáneamente textos, documentos e imágenes de y hacia más de 40 idiomas, sin necesidad de descargar aplicaciones y con la posibilidad de utilizarla tanto en computadores como en dispositivos móviles.

A pesar de ser considerada una herramienta poco eficiente y confiable hace algunos años, el CEO de Google Sundar Pichai ha afirmado que gracias a la introducción del uso del GMNT (Google Neural Machine Translation) en 2016, la calidad de sus traducciones ha mejorado drásticamente. (Das, 2018). Según evaluaciones humanas, el GMNT consigue reducir errores de traducción del 60% con respecto al sistema basado en frases usado por Google en el pasado, y que su calidad se acerca más a la de una traducción hecha por humanos, (Wu, Y., Schuster, M., Chen, Z., Le, Q. V., Norouzi, M., Macherey, W., Krikun, M., Cao, Y., Gao, Q., Macherey, K., Klingner, J., Shah, A., Johnson, M., Liu, X., Kaiser, L., Gouws, S., Kato, Y., Kudo, T., Kazawa, H., ... Dean, J., 2016).

Google Translate utiliza un modelo LSTM (Memoria a largo y corto plazo, en inglés Long-short term memory) que emplea 8 capas de codificador y 8 de decodificador, incorporando mecanismos de atención y conexiones residuales para mejorar el rendimiento y reducir los tiempos de entrenamiento. También para acelerar la traducción, el sistema divide las palabras en subunidades para tratar aquellas más raras y mejorar la precisión de la traducción.

2.2.2 Chat GPT

Chat GPT es un sistema de chat desarrollado por OpenAI, puesto en marcha desde noviembre de 2022. El sistema utiliza inteligencia artificial Chat GPT, que está entrenada para recibir una instrucción en un prompt y dar una respuesta detallada.

Además de ser capaz de responder a preguntas de seguimiento, admitir sus errores, desafiar premisas incorrectas y rechazar peticiones inapropiadas gracias al formato de

diálogo, Chat GPT puede facilitar la traducción de contenido de un idioma a otro, proporcionando una herramienta útil para comunicarse en contextos multilingües de manera más fluida y eficiente. (Chat GPT, 2022)

Chat GPT se considera también una aplicación de inteligencia artificial que utiliza tecnología de aprendizaje automático basada en NMT, aunque con una arquitectura ligeramente distinta. Esta tecnología se basa en un pre-entrenamiento mediante GPT (Transformador Generativo Pre-entrenado, en inglés, *Generative Pre-trained Transformer*), una arquitectura desarrollada por OpenAI que tiene capacidad de generar textos coherentes y pertinentes a través de una instrucción previa sobre un gran corpus de textos.

Después del pre-entrenamiento, el sistema se somete al ajuste fino a través del RLHF (Aprendizaje por Refuerzo a partir de la Retroalimentación Humana, en inglés *Reinforcement Learning from Human Feedback*): este proceso implica la interacción del modelo con seres humanos que proporcionan retroalimentación sobre las respuestas generadas. Más concretamente, después de entregar texto, los entrenadores hacen preguntas y agregan información a las respuestas; luego, las correcciones capacitan al sistema para realizar las tareas autónomamente. De esta manera, Chat GPT disfruta del poder del aprendizaje automático y la inteligencia artificial para comprender el lenguaje humano y generar respuestas coherentes y relevantes en tiempo real.

A través de estos pasos, Chat GPT se entrena para adquirir modelos lingüísticos, lo que le permite analizar automáticamente frases en el idioma de origen y producir traducciones precisas en cuestión de segundos. De este modo, la máquina realiza el proceso de traducción por completo sin necesidad de intervención humana.

Un informe realizado por Jiao, Wang, Huang, Wang, Shi y Tu (2023) sobre la eficacia de Chat GPT como herramienta de traducción automática reveló que puede competir con productos de traducción comerciales (por ejemplo, Google Translate) en idiomas europeos de alto nivel de recursos, mientras que es más débil cuando se utiliza con idiomas distantes o de bajo nivel de recursos. Además, los autores afirman que el motor GPT-4 aumentó el rendimiento de traducción significativamente, llegando a ser comparable a los productos de traducción comerciales, incluso para lenguas lejanas.

Efectivamente, a día de hoy el nuevo modelo Chat GPT 4.0 introducido por OpenAI puede supuestamente producir material de mayor calidad que la última versión

y, por tanto, también traducciones de mayor calidad. (Chat GPT, 2022). Sin embargo, esta versión sigue siendo de pago en el momento de la redacción de este trabajo; por lo tanto, a efectos de esta tesis se analizarán las traducciones ofrecidas por el modelo Chat GPT 3.5, en cuanto considerado el recurso más accesible para el público no experto que utiliza estos sistemas como ayuda para traducir textos de un idioma a otro rápidamente.

2.2.3 SDL Trados

Los sistemas de traducción automática, especialmente aquellos que utilizan la traducción automática neuronal, no son utilizados sólo por usuarios inexpertos. De hecho, cada vez más traductores profesionales se valen de estas herramientas en su trabajo diario. Aunque pueda sonar como una contradicción, son muchos los beneficios que la TAN ofrece y de los que pueden disfrutar los traductores: en primer lugar, la traducción hecha por TAN representa un punto de partida para no empezar a traducir desde cero el texto. Además, proporciona ideas sobre el uso de términos en los cuales el traductor podría no haber pensado; asimismo, el texto producido está bastante coherente, y por fin permite disminuir los tiempos de traducción.

A modo de ejemplo, el software de traducción empleado por traductores profesionales SDL Trados introdujo su tecnología de TAN en 2017, llamada Language Weaver. La tecnología TAN de SDL Trados proporciona un instrumento para enfrentarse con las complejidades de la traducción automática gracias a su arquitectura de aprendizaje profundo que aprende el significado del texto en vez de palabras individuales. El modelo se entrenó con la ayuda de lingüistas y expertos en dominios empresariales, utilizando grandes volúmenes de datos especializados para ofrecer traducciones precisas y fluidas.

Language Weaver ofrece traducción automática de vanguardia en más de 130 idiomas y más de 3000 combinaciones de idiomas; además, 400 millones de palabras se traducen cada mes utilizando NMT en Trados Studio. (Trados, 2022)

CAPÍTULO III

3.1 Descripción del encargo de traducción

El cliente final de este trabajo es el *Consorzio Produttori Antiche Acetaie*, organización de productores de Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. El consorcio se dedica a la promoción del vinagre balsámico principalmente en el territorio italiano, pero intenta dar a conocer esta excelencia también en el extranjero, razón por la cual se facilita información también en inglés.

Precisamente por este motivo el consorcio ha solicitado la traducción de los materiales que aparecen en su página web al español, con el fin de ampliar cada vez más su público extranjero y conseguir que el vinagre balsámico sea más conocido internacionalmente y por consiguiente aumentar las ventas de este producto en mercados de habla hispana. Por tanto, los textos traducidos se aplicarán como alternativa lingüística a la versión en lengua original e inglesa, y podrán consultarse online.

Se deduce que el público objetivo de las traducciones es un público hispanohablante, especialmente procedente de España, que navega por la red para adquirir mayor conocimiento sobre el vinagre balsámico. Teóricamente, el lector meta no tiene competencias especializados en el sector, pero es apasionado de la gastronomía y del vino, reconoce el valor de los productos que llevan sellos de Indicación Geográfica y quiere saber más sobre un producto tan peculiar como el ABTM, su proceso de producción, las normas europeas que garantizan su autenticidad, y tal vez incluso como comprarlo.

De hecho, si un consumidor busca información básica sobre el vinagre balsámico, se encontrará con el producto más comercial, el Aceto Balsamico di Modena IGP. Este último se produce industrialmente y se encuentra fácilmente en cualquier supermercado italiano, pero frecuentemente también en el extranjero. Aunque el ABTM es el producto más tradicional y el que inspiró el nacimiento y la producción del vinagre IGP, sigue siendo considerablemente menos conocido por el público general. Por consiguiente, es probable que el lector que acceda a la página web del *Consorzio Produttori Antiche Acetaie* ya haya realizado investigaciones previas sobre el vinagre balsámico.

En general, en el trabajo se intenta proponer una traducción lo más domesticada posible con el propósito de facilitar la comprensión del lector español, aunque en algunos casos se considera necesario conservar conceptos y términos en el idioma original incluyendo breves explicaciones o traducciones literales. Normalmente un público

cercano al mundo de la gastronomía está acostumbrado y agradece el uso de terminología en el idioma de procedencia del producto, ya que permite transmitir no sólo un significado literal, sino todos los aspectos técnicos y culturales con los que se relaciona.

Los textos objeto de este trabajo proceden de la página web del *Consorzio Produttori Antiche Acetaie* y constan de aproximadamente 6000 palabras. El diseño y formato del sitio permiten la fácil extracción del texto traducible; es además importante destacar que el sitio incluye algunas imágenes que, aunque no serán traducidas, ayudan a la comprensión del contenido y servirán de apoyo visual para contextualizar mejor la información presentada. La atención se centrará exclusivamente en la traducción del texto escrito, asegurando que la información se transmita de manera clara y precisa al público hispanohablante.

En cuanto al estilo, el cliente no ha proporcionado una guía específica; por ello, el objetivo es conservar en el texto meta las mismas funciones comunicativas que en el texto original. El tono usado en el sitio web se caracteriza por una combinación de formalidad y autoridad en las secciones enfocadas en transmitir la experiencia y la especialización del consorcio en la producción del vinagre balsámico. La narrativa está cuidadosamente diseñada para subrayar el carácter de este producto, así como el proceso artesanal y los métodos tradicionales descritos en el pliego de condiciones.

A pesar de ello, se procura que el texto no resulte demasiado denso mediante el uso de un estilo claro y conciso, que facilite la comprensión sin sacrificar la precisión ni la integridad de la información. A manera de ejemplo, se prefiere el uso del tú y del vosotros al usted, y se intenta proporcionar detalles sin caer en un lenguaje demasiado técnico.

El sitio utiliza también un enfoque persuasivo para destacar las cualidades distintivas del Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP y se hace hincapié en su valor y relevancia en la gastronomía. Esto se puede notar en particular en la sección “Tour acetaia- Mappa del turista balsamico”, cuyo objetivo es atraer tanto a turistas deseosos de visitar los lugares de producción del vinagre balsámico como a potenciales compradores en línea.

Finalmente, el trabajo de traducción se realiza paralelamente a un trabajo de revisión de los mismos textos traducidos por recursos que utilizan la traducción

automática neural. A continuación, el traductor compara sus propias opciones de traducción con las de estos recursos para comprender en qué medida estas últimas pueden ser válidas, sobre todo centrándose en términos especializados o los considerados culturemas.

3.2 Los tipos textuales y las páginas web

Según una de las primeras categorizaciones elaboradas por Werlich (1976), los textos pueden clasificarse en clases homogéneas sobre la base de sus características dominantes y su función comunicativa, es decir, en el propósito principal para el cual fueron creados y la manera en que buscan influir en el receptor. Esta clasificación facilita la comprensión de la esencia y el propósito de un texto, y orienta sobre cómo debe analizarse e interpretarse. Así pues, se identificaron cinco categorías de texto según su función: narración, descripción, exposición, argumentación e instrucción. (Werlich, 1976).

Cada tipo textual posee características distintivas que facilitan su identificación y uso adecuado. El texto narrativo tiene la función de contar una historia o un acontecimiento; por otro lado, el descriptivo expone las características de un lugar, una persona, un objeto. El texto argumentativo propone argumentos lógicos en favor de una tesis y refuta opiniones contrarias; en cambio, los expositivos proporcionan información de manera clara y concisa. Por último, los instructivos ofrecen directrices y pasos específicos para realizar una tarea o entender un procedimiento.

Sin embargo, en la realidad del uso, los textos se presentan mayoritariamente en formas mixtas, que muy raramente corresponden exactamente a una de las cinco categorías (Adam, 1992). En efecto, a partir de la diferenciación de Werlich, se han introducido nuevos tipos textuales más adecuados para satisfacer las crecientes necesidades de comunicación. Entre algunos se encuentran los textos persuasivos, que intentan convencer al lector; los textos publicitarios, enfocados en promocionar servicios o productos; los textos informativos, cuyo objetivo es proporcionar información veraz y objetiva sobre hechos y acontecimientos; los textos normativos, que tienen como principal función establecer normas, reglas o directrices.

Un ejemplo de texto mixto son las páginas web, las cuales se clasifican como textos digitales multimodales debido a la integración de diversos medios, como texto,

imágenes, videos, gráficos interactivos y enlaces, creando una experiencia comunicativa más rica y dinámica. Debido a esta peculiaridad, el lenguaje utilizado en red difiere del lenguaje tradicional en que se trata de un hipertexto, es decir, un texto compuesto por varios módulos que pueden leerse siguiendo diferentes caminos lógicos de enlaces hipertextuales para dirigir al lector a secciones que pueden ser de su interés.

Este proceso es llamado navegación no secuencial, y se encuentra también en el sitio web analizado en este trabajo, especialmente en la página de destino llamada Homepage, donde figuran dos hipervínculos que conducen a la sección dedicada a la historia del Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P, uno sobre la descripción detallada del producto y otros dos que remiten a los productos comprables en la tienda en línea.

La página de destino o la página de inicio son la más importante entre las secciones de un sitio web; en efecto, actúan como tarjeta de presentación, da la bienvenida al visitante proporcionándole su identidad y orientación sobre los temas tratados y persuade al lector para que se quede y siga navegando. La página de destino del sitio *Consorzio Produttori Antiche Acetaie* ofrece una visión general de las características del Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP y de su producción, así como del vínculo histórico y geográfico que posee con la provincia de Módena. Las funciones comunicativas que se remontan a la página de inicio son, por tanto, informativa y persuasiva; se ofrece información útil a los visitantes sobre el mundo de este vinagre intentando despertar su interés por el producto, especialmente con vistas a su compra.

En las siguientes secciones se presentarán todos los textos originales del sitio web, *Consorzio Produttori Antiche Acetaie*, las traducciones ofrecidas por las distintas herramientas de traducción automática y la traducción propuesta por mí.

3.3 Homepage⁸

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
<p>L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P..</p> <p>L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. nasce grazie al lungo e naturale invecchiamento del mosto cotto di uve tipiche modenesi all'interno di botticelle custodite dalle famiglie nei sottotetti delle proprie abitazioni.</p>	<p>El Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P..</p> <p>El Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. nace del prolongado y natural envejecimiento del mosto cocido de las uvas típicas de Módena dentro de pequeños barriles cuidadosamente guardados por las familias en</p>	<p>El Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P..</p> <p>El Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. nació gracias a la larga y natural crianza del mosto cocido de uvas típicas de Módena en el interior de pequeñas barricas que las familias guardaban en los desvanes de sus casas.</p>	<p>El Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P..</p> <p>El Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. nació de la larga y natural crianza del mosto cocido de uvas típicas de Módena en pequeñas barricas mantenidas por familias en el ático de sus hogares.</p>	<p>El Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.</p> <p>El Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP nace del largo y natural envejecimiento del mosto cocido de uvas típicas de Módena en pequeñas barricas guardadas por las familias de productores en los desvanes de sus hogares.</p>

⁸ El texto original podría contener errores ortográficos o conceptuales. Se decidió no corregir estos errores para evaluar cómo los sistemas de traducción automática los manejan y, al mismo tiempo, para comparar las soluciones propuestas por dichos sistemas con las correcciones realizadas por el traductor.

<p>L'intero processo produttivo, dalla coltivazione delle uve, la lavorazione di esse, l'invecchiamento e l'imbottigliamento deve avvenire esclusivamente all'interno della provincia di Modena.</p> <p>Di colore bruno scuro carico e intenso, manifesta la propria densità in una corretta, scorrevole sciropposità.</p> <p>È ottenuto da mosto d'uva cotto, maturato per lenta</p>	<p>los desvanes de sus hogares.</p> <p>Todo el proceso de producción, desde el cultivo de las uvas, su procesamiento, el envejecimiento y el embotellado, debe ocurrir exclusivamente dentro de la provincia de Módena.</p> <p>De color marrón oscuro intenso, muestra su densidad en una correcta y fluida viscosidad.</p> <p>Se obtiene a partir de mosto</p>	<p>Todo el proceso de producción, desde el cultivo de la uva, su elaboración, crianza y embotellado, debe realizarse exclusivamente dentro de la provincia de Módena.</p> <p>De color marrón oscuro profundo e intenso, manifiesta su densidad en un almibarado correcto y fluido.</p> <p>Se obtiene a partir de mosto de uva cocido, madurado por</p>	<p>Todo el proceso de producción, desde el cultivo de la uva, su elaboración, crianza y embotellado, debe tener lugar exclusivamente dentro de la provincia de Módena.</p> <p>De color marrón oscuro, lleno e intenso, muestra su densidad en una sirupía correcta y fluida.</p> <p>Se obtiene a partir de mosto de uva cocido,</p>	<p>Todo el proceso de producción, desde el cultivo y procesamiento de las uvas, el envejecimiento y el embotellado, debe realizarse exclusivamente dentro de la provincia de Módena.</p> <p>De color marrón oscuro intenso, manifiesta su densidad en una consistencia fluida y almibarada.</p> <p>Se obtiene a partir de mosto de uva cocido y madurado</p>
--	---	---	--	---

<p>acetificazione, derivato da naturale fermentazione e progressiva concentrazione, mediante lunguissimo invecchiamento in serie di vaselli (botticelle) di dimensioni e legni differenti, senza alcuna aggiunta di sostanze aromatiche.</p> <p>È caratterizzato da un profumo complesso, penetrante e di evidente, ma gradevole ed armonica, acidità.</p>	<p>de uva cocido, madurado mediante una lenta acetificación, derivado de una fermentación natural y una progresiva concentración, mediante un largo envejecimiento en una serie de barriles de diferentes tamaños y maderas, sin adición de sustancias aromáticas.</p> <p>Se caracteriza por un aroma complejo, penetrante y con una evidente pero agradable y armoniosa acidez.</p>	<p>acetificación lenta, procedente de fermentación natural y concentración progresiva, mediante crianza muy larga en series de vasijas (barricas) de diferentes tamaños y maderas, sin adición alguna de sustancias aromáticas.</p> <p>Se caracteriza por un aroma complejo, penetrante y una acidez evidente, pero agradable y armoniosa.</p>	<p>madurado por acetificación lenta, obtenido por fermentación natural y concentración progresiva, mediante el envejecimiento de lotes muy largos de cubas de diferentes tamaños y maderas, sin ninguna adición de sustancias aromáticas.</p> <p>Se caracteriza por un aroma complejo, penetrante y evidente, pero agradable y armonioso, acidez.</p>	<p>gracias a un lento proceso de acetificación resultante de la fermentación natural y concentración progresiva que se realiza por medio de un largo envejecimiento en series de barricas de diferentes tamaños y maderas sin adicionar sustancias aromáticas.</p> <p>Se caracteriza por un aroma complejo y penetrante, con una acidez muy perceptible pero agradable y armoniosa al mismo tiempo.</p>
--	--	--	---	---

Di tradizionale ed inimitabile sapore dolce e agro ben equilibrato, si offre generosamente pieno e sapido con sfumature vellutate , in accordo con caratteri olfattivi che gli sono propri.	De sabor tradicional e inimitable, dulce y ácido bien equilibrado, se ofrece generosamente pleno y sabroso con matices aterciopelados en consonancia con los caracteres olfativos que le son propios.	De tradicional e inimitable sabor agridulce equilibrado, es generosamente pleno y sabroso con matices aterciopelados , acorde con sus propias características olfativas .	Tiene un sabor dulce y agrio tradicional e inimitable bien equilibrado, y es generosamente lleno y salado con matices aterciopelados , de acuerdo con sus propias características olfativas .	De tradicional e inimitable sabor agridulce bien equilibrado, es generosamente pleno y sabroso con matices aterciopelados , de acuerdo con sus caracteres olfativos .
--	--	--	--	--

ORIGINAL	CHATGPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
D.O.P.. Una rigida disciplina.	D.O.P.. Una disciplina estricta.	D.O.P.. Una disciplina estricta.	D.O.P.. Una disciplina estricta.	D.O.P.. Una disciplina estricta.
La denominazione "balsamico" deriva dalle proprietà	El nombre "balsámico" proviene de las propiedades curativas	El nombre de "balsámico" deriva de las propiedades curativas que	El nombre "balsámico" deriva de las propiedades curativas que	El nombre "balsámico" procede de las propiedades curativas que

<p>curative</p> <p>attribuitegli già dal '700 quando veniva utilizzato come rimedio per curare le piaghe provocate dalla peste, oppure per le emicranie in época Romana.</p> <p>Oggi viene utilizzato nelle cucine di tutto il mondo per rendere delle ricette speciali.</p> <p>La sua produzione segue semplici ma precise procedure in merito a tempi, modi e luoghi da utilizzare, a cui attenersi rigorosamente, come descritto nel</p>	<p>atribuidas a él ya en el siglo XVIII, cuando se utilizaba como remedio para tratar las heridas causadas por la peste o para las migrañas en la época romana.</p> <p>Hoy en día se utiliza en cocinas de todo el mundo para elaborar recetas especiales.</p> <p>Su producción sigue procedimientos simples pero precisos en cuanto a tiempos, métodos y lugares a utilizar, a los que se debe adherir</p>	<p>se le atribuían ya en el siglo XVIII, cuando se utilizaba como remedio para tratar las llagas provocadas por la peste, o para las migrañas en la época romana.</p> <p>Hoy en día se utiliza en cocinas de todo el mundo para elaborar recetas especiales.</p> <p>Su elaboración sigue procedimientos sencillos pero precisos en cuanto a tiempos, modos y lugares de utilización, que deben respetarse</p>	<p>se le atribuyen desde el siglo 700 cuando se utilizó como remedio para tratar las heridas causadas por la plaga, o para las migrañas en la época romana.</p> <p>Hoy en día se utiliza en cocinas de todo el mundo para hacer recetas especiales.</p> <p>Su producción sigue procedimientos simples pero precisos en cuanto a los tiempos, métodos y lugares a utilizar, que se deben cumplir</p>	<p>se le atribuían ya en el siglo XVIII, cuando se utilizaba como remedio contra las llagas provocadas por la peste, o contra las migrañas en época romana.</p> <p>Hoy se utiliza en cocinas de todo el mundo para hacer especiales las recetas.</p> <p>Su producción sigue procedimientos sencillos pero precisos sobre tiempos, modos y lugares adecuados, que deben respetarse estrictamente, como descrito</p>
---	--	--	--	---

<p>disciplinare dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.</p> <p>La procedura necessaria per ottenerlo passa attraverso tre fasi fondamentali: raccolta dell'uva, la pigiatura e la cottura del mosto, l'invecchiamento ed i prelievi fatti a mano.</p>	<p>estrictamente, como se describe en el reglamento del Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.</p> <p>El procedimiento necesario para obtenerlo pasa por tres fases fundamentales: recolección de la uva, la pisada y cocción del mosto, el envejecimiento y las extracciones hechas a mano.</p>	<p>estrictamente, tal y como se describe en las especificaciones del Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P.</p> <p>El procedimiento necesario para su obtención pasa por tres fases fundamentales: vendimia de la uva, prensado y cocción del mosto, envejecimiento y muestras artesanales.</p>	<p>estrictamente, como se describe en la especificación para el Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P.</p> <p>Para lograrlo hay tres pasos básicos: vendimia de uvas, trituración y cocción del mosto, crianza y toma a mano.</p>	<p>en el pliego de condiciones del Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.</p> <p>El procedimiento necesario para su obtención pasa por tres fases fundamentales: cosecha de la uva, estrujado y cocción del mosto, envejecimiento y saca manual del vinagre.</p>
--	---	---	---	---

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
<p>La raccolta dell'uva.</p> <p>La materia prima per ottenere l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. è ricavata dalle "uve prodotte da vitigni tradizionalmente coltivati nella provincia di Modena" ed in particolare da Lambruschi e Trebbiano, o comunque dalle uve di vigneti iscritti alla lista DOC in provincia di Modena, il cui utilizzo è consentito secondo il</p>	<p>La cosecha de uvas.</p> <p>La materia prima para obtener el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. se obtiene de "uvas producidas por variedades de vid tradicionalmente cultivadas en la provincia de Módena", en particular de Lambruschi y Trebbiano, o de cualquier manera de uvas de viñedos inscritos en la lista DOC en la provincia de Módena, cuyo uso está</p>	<p>La vendimia.</p> <p>La materia prima para la obtención del Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. se obtiene de "uvas producidas a partir de viñas cultivadas tradicionalmente en la provincia de Módena" y, en particular, de Lambruschi y Trebbiano, o en cualquier caso de uvas procedentes de viñedos registrados en la lista DOC en la provincia de Módena, cuyo</p>	<p>La vendimia de la uva.</p> <p>La materia prima para la obtención del vinagre balsámico tradicional de Módena D.O.P. se obtiene de "uvas producidas a partir de viñas tradicionalmente cultivadas en la provincia de Módena" y en particular de Lambruschi y Trebbiano, o en cualquier caso de uvas procedentes de viñedos incluidos en la lista DOC de la provincia de Módena. Su</p>	<p>Cosecha de la uva.</p> <p>Cómo establecido en su pliego de condiciones, la materia prima para obtener el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP se obtiene a partir de uvas procedentes de variedades de vid tradicionalmente cultivadas en la provincia de Módena y, en particular, de las variedades Lambrusco y Trebbiano o, en cualquier caso, de uvas procedentes de viñedos inscritos en la</p>

Disciplinare di Produzione.	permitido según el Reglamento de Producción.	uso está permitido según el Reglamento de Producción.	uso está permitido de acuerdo con el pliego de condiciones del producto.	lista DOC de la provincia de Módena.
------------------------------------	---	--	---	---

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
<p>La pigiatura e la cottura del mosto.</p> <p>La pigiatura viene eseguita delicatamente per limitare la rottura dei semi degli acini, che potrebbero rilasciare sapori grezzi, non amati per la produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P..</p>	<p>La trituración y la cocción del mosto.</p> <p>La trituración se realiza delicadamente para limitar la rotura de las semillas de los racimos, que podrían liberar sabores crudos, no deseados para la producción del Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P..</p>	<p>El prensado y cocción del mosto.</p> <p>El prensado se realiza con delicadeza para limitar la rotura de las semillas de la uva, lo que podría liberar sabores ásperos, impopulares para la producción del Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P.</p>	<p>La trituración y cocción del mosto.</p> <p>La trituración se lleva a cabo con suavidad para limitar la descomposición de las semillas de las uvas, que podrían desprenderse sabores crudos, no amados por la producción de vinagre balsámico tradicional de Módena D.O.P..</p>	<p>El estrujado y cocción del mosto.</p> <p>El estrujado se realiza delicadamente para limitar la trituración de las semillas de los granos de uva, para evitar que el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP tenga un sabor crudo y desagradable.</p>

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
L' invecchiamento e i prelievi fatti a mano.	El envejecimiento y los retiros realizados a mano.	Muestras de crianza y recogida manual.	Envejecimiento y toma a mano.	Envejecimiento y saca manual del vinagre.
L'invecchiamento avviene in una serie di botti di volume decrescente e legni diversi (rovere, castagno, gelso, ciliegio, ginepro, etc.) per un periodo di minimo 12 anni.	El envejecimiento ocurre en una serie de barricas de volumen decreciente y maderas diversas (roble, castaño, morera, cerezo, enebro, etc.) durante un período mínimo de 12 años.	La crianza se realiza en una serie de barricas de volumen decreciente y de diferentes maderas (roble, castaño, morera, cerezo, enebro, etc.) durante un período mínimo de 12 años.	El envejecimiento tiene lugar en una serie de barricas decrecientes y diferentes maderas (roble, castaño, morera, cereza, enebro, etc.) por un período mínimo de 12 años.	El envejecimiento tiene lugar en una serie de barricas de volumen decreciente y de diferentes maderas (roble, castaño, morera, cerezo, enebro, etc.) durante un periodo mínimo de 12 años.
A seconda del legno utilizzato per ogni singola botte saranno diverse le caratteristiche aromatiche	Según la madera utilizada para cada barrica individual, serán diferentes las características	Dependiendo de la madera utilizada para cada barrica, las características aromáticas específicas del	Dependiendo de la madera utilizada para cada barril individual, las características aromáticas específicas del	Dependiendo de la madera utilizada para cada barrica, las características aromáticas específicas del

<p>specifiche del prodotto.</p> <p>La successione delle singole botticelle viene denominata “batteria” ed è collocata nei sottotetti delle abitazioni dove vengono sottoposte alle variazioni di temperatura stagionali.</p> <p>Annualmente, durante la stagione fredda, viene prelevato a mano dalla botte più piccola, tramite la tecnica del travaso, un quantitativo di prodotto idoneo per l'utilizzo finale e contestualmente questo viene</p>	<p>aromáticas específicas del producto.</p> <p>La sucesión de las barricas individuales se llama "batería" y se coloca en los desvanes de las casas donde se someten a las variaciones de temperatura estacionales.</p> <p>Anualmente, durante la temporada fría, se extrae manualmente de la barrica más pequeña, mediante la técnica de trasvase, una cantidad de producto adecuada para su uso final y al mismo tiempo se reintegra</p>	<p>producto serán diferentes.</p> <p>La sucesión de botellas individuales se denomina "batería" y se colocan en los áticos de las viviendas dónde están sometidas a las variaciones estacionales de temperatura.</p> <p>Anualmente, durante la estación fría, se extrae manualmente de la barrica menor, mediante la técnica de decantación, una cantidad de producto apto para el uso final, y al mismo tiempo se</p>	<p>producto serán diferentes.</p> <p>La secuencia de los barriles individuales se llama “batería” y se coloca en el ático de las viviendas donde se someten a variaciones de temperatura estacionales.</p> <p>Cada año, durante la estación fría, se toma a mano una cantidad de producto apta para uso final del barril más pequeño, utilizando la técnica de transferencia, y al mismo tiempo se reintegra con la del barril</p>	<p>producto serán diferentes.</p> <p>La serie de barricas se denomina batería y se coloca en los desvanes de las casas, donde están sometidas a variaciones estacionales de temperatura.</p> <p>Anualmente, durante la estación fría, se saca manualmente de la barrica más pequeña una cantidad de producto apta para su uso final mediante la técnica del trasiego, y, al mismo tiempo, se repone otro vinagre sacado</p>
---	---	---	--	--

<p>reintegrato con quello della botte precedente e più capiente, mediate un'operazione chiamata rincalzo.</p> <p>Queste operazioni sono fondamentali affinché possano avvenire tutte quelle trasformazioni naturali che permetteranno al prodotto finale di raggiungere l'armonia tra sapori e profumi che rendono l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. un prodotto inimitabile.</p>	<p>con el de la barrica anterior y más grande, mediante una operación llamada relleno.</p> <p>Estas operaciones son fundamentales para que puedan tener lugar todas las transformacio- nes naturales que permitirán al producto final alcanzar la armonía entre sabores y aromas que hacen del Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. un producto inimitable.</p>	<p>reintegra con el de la barrica anterior y de mayor tamaño, mediante una operación denominada respaldo.</p> <p>Estas operaciones son fundamentales para que se produzcan todas aquellas transformacio- nes naturales que permitirán que el producto final alcance la armonía entre sabores y aromas que hacen que el Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. un producto inimitable.</p>	<p>anterior y más grande, mediante una operación llamada reequilibrio.</p> <p>Estas operaciones son imprescin- dibles para que se puedan realizar todas las transformacio- nes naturales que permitirán al producto final lograr la armonía entre sabores y aromas que hacen del Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. un producto inimitable.</p>	<p>de la barrica anterior y más grande mediante una operación denominada rellenado.</p> <p>Estas operaciones son fundamentales para que se produzcan todas las transformacio- nes naturales que permitirán que el producto final alcance la armonía de sabores y aromas que hacen del Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP un producto inimitable.</p>
---	---	--	---	---

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
<p>Certificato da esperti gustatori.</p> <p>Gli esperti vengono abilitati dal Ministero delle politiche agricole e forestali (MIPAAF) e assaggiano l'ABTM che i produttori certificati vogliono commercializzare, autorizzandone l'imbottigliamento solo dopo un attento e rigoroso esame organolettico che ne verifica gli aspetti visivi, olfattivi</p>	<p>Certificado por catadores expertos.</p> <p>Los expertos son autorizados por el Ministerio de Políticas Agrícolas y Forestales (MIPAAF) y prueban el ABTM que los productores certificados desean comercializar, autorizando su embotellado solo después de un examen sensorial cuidadoso y riguroso que verifica los aspectos visuales, olfativos y</p>	<p>Certificado por catadores expertos.</p> <p>Los expertos están autorizados por el Ministerio de Políticas Agrícolas y Forestales (MIPAAF) y catan el ABTM que los productores certificados quieren comercializar, autorizando su embotellado sólo después de un cuidadoso y riguroso examen organoléptico que verifica sus aspectos visuales, olfativos y</p>	<p>Certificados por catadores expertos.</p> <p>Los expertos agroalimentarios están certificados por el Ministerio de Políticas Agrícolas y Forestales (MIPAAF) y prueban la ABTM que los productores certificados quieren comercializar, autorizando el embotellado solo después de un cuidadoso y riguroso examen organoléptico que verifica los aspectos visuales,</p>	<p>Certificado por catadores expertos.</p> <p>Los expertos están autorizados por el Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) (Ministero de la agricultura, soberanía alimentaria y bosques italiano) y catan el ABTM que los productores certificados quieren comercializar, autorizando el embotellado sólo después de</p>

e gustativi. Il tutto avviene nel massimo anonimato del campione per garantirne l'imparzialità.	gustativos. Todo esto se realiza en el máximo anonimato de la muestra para garantizar su imparcialidad.	gustativos. Todo sucede con el máximo anonimato de la muestra para garantizar la imparcialidad.	olfativos y gustativos. Esto se hará con el máximo anonimato de la muestra para garantizar su imparcialidad.	un minucioso y riguroso análisis organoléptico que verifica sus aspectos visuales, olfativos y gustativos. Todo este proceso se realiza en el máximo anonimato de la muestra para garantizar su imparcialidad.
---	--	--	---	--

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Artigianalità tramandata in famiglia. Si racconta che l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. sia frutto della	Artesanía transmitida de generación en generación. Se cuenta que el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. es el resultado	Artesanía heredada de familia. Se dice que el Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. es fruto de la	Artesanía transmitida en la familia. Se dice que el vinagre balsámico tradicional de Módena D.O.P. es el resultado	Artesanía transmitida de generación en generación. Se cuenta que el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP es fruto de la

<p>tradizione di cuocere la Saba, un dolcificante naturale ottenuto dalla lunga cottura del mosto d'uva; per puro caso qualcuno dimenticò in un deposito del mosto cotto non a sufficienza da essere divenuto Saba, e notò successivamente che poteva fermentare in modo naturale.</p> <p>Da quell'errore è stata messa a punto una tecnica produttiva utilizzata tutt'oggi ed</p>	<p>de la tradición de cocinar la Saba, un edulcorante natural obtenido de la larga cocción del mosto de uva; por pura casualidad, alguien olvidó en un depósito el mosto cocido que no había alcanzado suficiente cocción para convertirse en Saba, y luego notó que podía fermentar de forma natural.</p> <p>A partir de ese error se desarrolló una técnica de producción utilizada hasta el día de hoy y</p>	<p>tradición de cocción de Saba, un edulcorante natural que se obtiene de la larga cocción del mosto de uva; por pura casualidad alguien olvidó en un almacén un mosto que no estaba lo suficiente-mente cocido para convertirse en Saba, y luego notó que podía fermentar de forma natural.</p> <p>A partir de ese error se desarrolló una técnica de elaboración que aún hoy se utiliza y es</p>	<p>de la tradición de cocinar Saba, un edulcorante natural obtenido de la larga cocción del mosto de uva; por pura casualidad alguien se olvidó en un depósito de lo cocinado no debe ser suficiente para convertirse en Saba, y más tarde se dio cuenta de que podría fermentar naturalmente.</p> <p>A partir de ese error se desarrolló una técnica de producción todavía utilizada hoy en</p>	<p>tradición de cocer la saba, un edulcorante natural obtenido de la larga cocción del mosto de uva; por pura casualidad alguien olvidó en un almacén una pequeña cantidad de mosto que no se había cocido lo suficiente para que se convirtiese en Saba, y sucesivamente se dio cuenta de que podía fermentar de forma natural.</p> <p>A partir de ese error se desarrolló una técnica de producción que todavía se sigue utilizando</p>
--	---	--	--	---

apprezzata dai palati di tutto il mondo.	apreciada por los paladares de todo el mundo.	apreciada por paladares de todo el mundo.	día y apreciada por paladares de todo el mundo.	y que es apreciada por los paladares de todo el mundo.
Ciò che più distingue l'ABTM sono la pazienza e la dedizione degli artigiani che lo producono e che ne conservano i segreti di cui raccontano solo ai discendenti.	Lo que más distingue al ABTM es la paciencia y dedicación de los artesanos que lo producen y que guardan sus secretos, solo compartidos con los descendientes.	Lo que más distingue a ABTM es la paciencia y dedicación de los artesanos que lo elaboran y que guardan sus secretos que sólo cuentan a sus descendientes.	Certificado ABTM se distingue mejor por la paciencia y dedicación de los artesanos que lo producen y que guardan sus secretos, de los que solo cuentan a sus descendientes.	Lo que más distingue el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (en italiano abreviado como ABTM) es la paciencia y la dedicación de los artesanos que lo producen y que guardan sus secretos, compartiéndolos sólo con sus descendientes.
In ogni batteria di Aceto Balsamico Tradizionale D.O.P. si rivelano la storia,	En cada batería de Aceto Balsamico Tradizionale D.O.P. se revelan la historia,	En cada lote de Vinagre Balsámico Tradicional D.O.P. se revela la pasión, el amor	En cada tambor de vinagre balsámico tradicional D.O.P. se revela la historia,	Cada batería de Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP revela la historia, la pasión, el amor

passione, l'amore di intere famiglie; si pensi che nel passato veniva lasciato in eredità nei testamenti o come dote per spose aristocratiche.	pasión y el amor de familias enteras; en el pasado, se dejaba como herencia en los testamentos o como dote para las novias aristocráticas.	de familias enteras; considere que antiguamente se dejaba como herencia en testamentos o como dote para las novias aristocráticas.	pasión, el amor de familias enteras; pensemos que en el pasado se dejó como un legado en las voluntades o como una dote para las novias aristocráticas.	de familias enteras; a modo de ejemplo, en el pasado se dejaba en herencia en testamentos o como dote para las novias aristocráticas.
--	--	--	---	---

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Modena e dintorni. La città di Modena si trova in Emilia Romagna , nel cuore pulsante dell'Italia centrale. Ricca di beni architettonici che rivelano i fasti di una città che fu capitale del ducato	Modena y sus alrededores. La ciudad de Modena se encuentra en Emilia Romagna , en el corazón de Italia central. Rica en patrimonio arquitectónico que revela la grandeza de una ciudad que	Módena y alrededores. La ciudad de Módena está situada en Emilia Romagna , en el corazón del centro de Italia. Rica en bienes arquitectónicos que revelan el esplendor de una ciudad que fue capital del	Modena y alrededores. La ciudad de Módena se encuentra en Emilia Romagna , en el corazón del centro de Italia. Rico en patrimonio arquitectónico que revela el esplendor de una ciudad que	Módena y sus alrededores. La ciudad de Módena se encuentra en la región Emilia-Romaña , situada en el corazón de Italia central. Rica en tesoros arquitectónicos que revelan el esplendor de una ciudad que fue capital del

<p>Estense (rif.1598) e che sono stati riconosciuti anche dall'Unesco come Patrimonio Mondiale dell'Umanità, si contraddistingue anche per la cucina e le tipicità enogastronomiche prodotte.</p> <p>Tra tutte si distingue l' Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P., la cui materia prima di partenza sono le uve tipicamente modenese, in</p>	<p>fue capital del Ducado de Este (referencia 1598) y que ha sido reconocida por la UNESCO como Patrimonio Mundial de la Humanidad, Modena también se distingue por su cocina y las especialidades enogastrómicas que produce.</p> <p>Entre todas ellas destaca el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P., cuya materia prima son las uvas típicamente modenenses, en particular</p>	<p>ducado estense (ref. 1598) y que además ha sido reconocida por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad, se caracteriza también por su gastronomía y la comida típica y productos vitivinícolas elaborados.</p> <p>Entre todos destaca el Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P, cuya materia prima son las uvas típicamente modenese, en particular</p>	<p>fue la capital del Ducado de Este (Ref.1598) y que también ha sido reconocida por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad, también se distingue por su cocina y la comida típica y el vino producido.</p> <p>Entre ellos se encuentra el vinagre balsámico tradicional de Módena D.O.P., cuya materia prima son las uvas típicas de Módena, en particular</p>	<p>ducado de Este (ref. 1598) y que también son reconocidos por la Unesco como Patrimonio Mundial de la Humanidad, también destaca por su cocina y especialidades enogastrómicas.</p> <p>Entre todos ellos destaca el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, cuya materia prima son las uvas típicas de Modena -en particular el</p>
---	---	--	--	---

particolare Trebiano e Lambrusco, che è da considerarsi uno degli ambasciatori dell'eccellenza del comparto agroalimentare italiano nel mondo, e che viene esportato in più di 100 Paesi.	Trebiano y Lambrusco. Este vinagre balsámico se considera uno de los embajadores de la excelencia del sector agroalimenta- rio italiano en el mundo, y se exporta a más de 100 países.	Trebiano y Lambrusco, que debe ser considerado uno de los embajadores de la excelencia del sector agroalimenta- rio italiano en el mundo, y que se exporta a más de 100 países.	Trebiano y Lambrusco, que se considera uno de los embajadores de la excelencia del sector agroalimenta- rio italiano en el mundo, y que se exporta a más de 100 países.	Trebiano y el Lambrusco- que se considera uno de los embajadores de la excelencia del sector agroalimenta- rio italiano en el mundo, y que se exporta a más de 100 países.
---	---	--	--	---

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Un passato ricco di storia, un presente di qualità, un futuro di tradizione.	Un pasado rico en historia, un presente de calidad, un futuro de tradición.	Un pasado rico en historia, un regalo de calidad, un futuro de tradición.	Un pasado rico en historia, un presente de calidad, un futuro de tradición.	Un pasado rico en historia, un presente de calidad, un futuro de tradición.
Storia e tradizione si fondono e confondono nel corso della vita secolare dell'Aceto	La historia y la tradición se entrelazan y confunden a lo largo de la vida secular del Aceto	Historia y tradición se fusionan y confunden a lo largo de la vida centenaria del Vinagre	La historia y la tradición se funden y se mezclan en la vida centenaria del vinagre balsámico	Historia y tradición se funden y mezclan a lo largo de la vida centenaria del Aceto

Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.. Da un passato ricco di storia ad un presente intriso di qualità e custodito nella memoria dei circa 100 produttori, verso un futuro di tradizione che è cominciato nel 2000 dopo che l'Unione Europea ha attribuito al prodotto il sigillo D.O.P. – Denominazione di Origine Protetta.	Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. Desde un pasado lleno de historia hasta un presente impregnado de calidad y preservado en la memoria de los aproximadamente 100 productores, hacia un futuro de tradición que comenzó en el año 2000, después de que en el año 2000, la Unión Europea otorgara al producto el sello D.O.P. - Denominazione di Origine Protetta	Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. De un pasado rico en historia a un presente cargado de calidad y guardado en la memoria de alrededor de 100 productores, hacia un futuro de tradición que comenzó en el año 2000 después de que la Unión Europea concediera al producto el sello D.O.P. - Denominacion de Origen Protegida.	tradicional D.O.P. de Módena. Desde un pasado rico en historia hasta un presente impregnado de calidad y conservado en la memoria de unos 100 productores, hacia un futuro de tradición que comenzó en 2000 después de que la Unión Europea concediera el sello D.O.P. al producto - Denominación de origen protegida.	Balsamico Tradizionale di Modena DOP. De un pasado rico en historia a un presente lleno de calidad y conservado en la memoria de unos 100 productores, hacia un futuro de tradición empezado en 2000, después de la atribución del sello D.O.P. (Denominación de Origen Protegida) al producto por parte de la Unión Europea.
---	--	--	---	---

	(Denominación de Origen Protegida)			
--	------------------------------------	--	--	--

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Acquista online.	Compra en línea.	Comprar en línea.	Comprar online.	Comprar en línea.
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. prelevato da barili avviati da almeno 12 anni. € 55,00.	Aceto Balsamico Tradizionale de Módena D.O.P. extraído de barriles iniciados hace al menos 12 años. € 55,00.	Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. extraído de barricas que han estado funcionando durante al menos 12 años. 55,00 €.	Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. Tomado de Barricas iniciadas desde hace al menos 12 años. € 55,00.	Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP sacado de barricas de vinagre envejecido durante al menos 12 años. € 55,00.
VAI ALLA SCHEDE.	IR A LA FICHA.	IR A LA FICHA.	IR A LA FICHA INFORMATIVA.	IR A LA FICHA.
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. Extra Vecchio prelevato da barili avviati	Aceto Balsamico Tradizionale de Módena D.O.P. Extra Viejo extraído de barriles iniciados hace	Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. Extra Old extraído de barricas que han estado	Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. Extra Vecchio tomado de barriles que	Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extra Vecchio sacado de barricas de

da al menos 25 años. € 95,00.	al menos 25 años. € 95,00.	funcionando durante al menos 25 años. 95,00€	han sido iniciados durante al menos 25 años. € 95,00.	vinagre envejecido durante al menos 25 años. € 95,00.
VAI ALLA SCHEDA.	IR A LA FICHA.	IR A LA FICHA TÉCNICA.	IR A LA TARJETA.	IR A LA FICHA.

3.4 Il consorzio⁹

Los textos contenidos en la sección Il consorzio tienen principalmente funciones informativas y normativas; de hecho, no se relata extensamente la historia del nacimiento del Consorcio, sino que se enumeran los fines para los que fue creado y algunos acontecimientos históricos, como la fecha de obtención del sello de Denominación de Origen Protegida.

Dado que la labor del Consorcio es unir a los productores bajo unas mismas normas de producción y comercialización del producto, también se incluyen referencias a la reglamentación sobre la cata, el sello de garantía y el embotellado del ABTM, centrandose particular atención a la botella Giugiaro.

⁹ El texto original podría contener errores ortográficos o conceptuales. Se decidió no corregir estos errores para evaluar cómo los sistemas de traducción automática los manejan y, al mismo tiempo, para comparar las soluciones propuestas por dichos sistemas con las correcciones realizadas por el traductor.

ORIGINALE	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Il Consorzio Produttori Antiche Acetaie.	El Consorcio de Productores de Antiguas Aceterías.	El Consorcio de Productos Antiguas Aceterías.	El Consorzio Produttori Antiche Acetaie.	El Consorzio Produttori Antiche Acetaie.
Il Consorzio Produttori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. è stato fondato nel 1979 grazie all'intuizione di un gruppo di produttori familiari con un duplice scopo: promuovere la conoscenza di un prodotto dal gusto inimitabile, utilizzato quasi esclusivamente nella provincia di Modena, e diffonderne la	El Consorcio de Productores de Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. fue fundado en 1979 gracias a la visión de un grupo de productores familiares con un doble propósito: promover el conocimiento de un producto con un sabor inimitable, utilizado casi exclusivamente en la provincia de Módena, y	El Consorcio de Productos de Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. Fue fundada en 1979 gracias a la visión de un grupo de productos familiares con un doble objetivo: promover el conocimiento de un producto de sabor inimitable, utilizado exclusivamente en los casos de la provincia de	El Consorzio Produttori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. fue fundado en 1979 gracias a la intuición de un grupo de productores familiares con un doble propósito: promover el conocimiento de un producto de sabor inimitable, utilizado casi exclusivamente en la provincia de Módena, y	El Consorzio Produttori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP (literalmente, Consorcio Productores Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP) fue fundado en 1979 gracias a la intuición de un grupo de productores familiares con un doble objetivo: fomentar el conocimiento

<p>cultura al fine di ottenere il riconoscimento comunitario per consentirne la commercializzazione.</p>	<p>difundir su cultura para obtener el reconocimiento comunitario que permita su comercialización.</p>	<p>Módena, y difundir su cultura para obtener el reconocimiento comunitario que permite en marketing.</p>	<p>difundir su cultura para obtener el reconocimiento comunitario y permitir su comercialización.</p>	<p>de un producto de sabor inimitable, utilizado casi exclusivamente en la provincia de Módena, y difundir su cultura para obtener el reconocimiento de la Unión Europea con el fin de permitir su comercialización.</p>
<p>Tutte le attività svolte dal Consorzio hanno portato il 17 Aprile 2000 l'Unione Europea ad attribuire la Denominazione di Origine Protetta all'Aceto Balsamico</p>	<p>Todas las actividades llevadas a cabo por el Consorzio llevaron, el 17 de abril de 2000, a que la Unión Europea otorgara la Denominación de Origen Protegida al</p>	<p>Todas las actividades realizadas por el Consorzio se llevaron a cabo el 17 de abril de 2000, concediendo la Unión Europea la Denominación de Origen Protegida al</p>	<p>Todas las actividades llevadas a cabo por el Consorzio llevaron el 17 de abril de 2000 a la Unión Europea a asignar la denominación de origen protegida al</p>	<p>Todas las actividades realizadas por el Consorzio llevaron a que la Unión Europea otorgara al Aceto Balsamico Tradizionale di Modena el sello de</p>

Tradizionale di Modena.	Vinagre Balsámico Tradicional de Módena.	Vinagre Balsámico Tradicional de Módena.	vinagre balsámico tradicional de Módena.	Denominación de Origen Protegida el 17 de abril de 2000.
Il 13 Aprile 2011 il Consorzio Produttori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ha cambiato la sua denominazione in Consorzio Produttori Antiche Acetaie.	El 13 de abril de 2011, el Consorcio de Productores de Vinagre Balsámico Tradicional de Módena cambió su denominación a Consorcio de Productores de Antiguas Aceterías.	El 13 de abril de 2011, el Consorcio de Productores de Vinagre Balsámico Tradicional de Módena cambió su denominación por Consorcio de Productores de Antiguas Aceterías.	El 13 de abril de 2011, el Consorzio Produttori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena cambió su nombre a Consorzio Produttori Antiche Acetaie.	El 13 de abril de 2011, el Consorzio Produttori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena cambió su nombre por el de Consorzio Produttori Antiche Acetaie (literalmente, Consorcio Productores Antiguas Acetaie).

ORIGINALE	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
D.O.P.. Una rigida disciplina.	D.O.P.. Una disciplina rigurosa.	D.O.P.. Disciplina estricta.	D.O.P.. Una estricta disciplina.	D.O.P.. Una disciplina estricta.

<p>Il riconoscimento si è reso possibile grazie alla rigida disciplina prevista dal Disciplinare di produzione e dal piano dei controlli, e che i produttori da sempre si sono autoimposti,</p> <p>Ecco alcuni punti rilevanti per il consumatore, dalle rigide regole previste dal Disciplinare di produzione e dal piano dei controlli:</p>	<p>El reconocimiento se hizo posible gracias a la estricta disciplina prevista por el Reglamento de producción y el plan de controles, a los cuales los productores siempre se han sometido voluntariamente.</p> <p>Aquí hay algunos puntos importantes para el consumidor:</p>	<p>El reconocimiento fue posible gracias a la rígida disciplina establecida por el reglamento de producción y el plan de control, que los productores siempre se han impuesto.</p> <p>Aquí hay algunos puntos importantes para el consumidor: las estrictas reglas establecidas por el reglamento de producción y el plan de control:</p>	<p>El reconocimiento fue posible gracias a la estricta disciplina que preveían el pliego de condiciones y el plan de control, y que los productores siempre se han impuesto.</p> <p>A continuación se presentan algunos puntos relevantes para el consumidor a partir de las estrictas normas previstas en el pliego de condiciones y el plan de control:</p>	<p>El reconocimiento ha sido posible gracias a la estricta disciplina prevista por el pliego de condiciones y el programa de control, que los productores a los cuales los productores siempre se han sometido.</p> <p>A continuación, se presentan algunos puntos relevantes para el consumidor procedentes de las estrictas normas establecidas en el reglamento de producción y en el plan de control:</p>
---	---	---	---	---

<p>Bottiglia unica. Unica e obbligatoria per tutti i produttori di capacità 100 ml.</p> <p>Assaggio del prodotto. Ogni lotto che il produttore vuole commercializzare deve superare l'esame organolettico degli esperti degustatori.</p> <p>Imbottigliamento del prodotto. Una volta superato l'esame il prodotto viene imbottigliato obbligatoriamente in uno</p>	<p>Botella única. Única y obligatoria para todos los productores con capacidad de 100 ml.</p> <p>Degustación del producto. Cada lote que el productor desee comercializar debe superar el examen sensorial de los expertos catadores.</p> <p>Embotellado del producto. Una vez superado el examen, el producto debe ser embotellado obligatoriamente en uno</p>	<p>Botella única. Único y obligatorio para todos los productores de 100 ml de capacidad.</p> <p>Degustación de productos. Cada lote que el productor quiera comercializar deberá superar el examen organoléptico de expertos catadores.</p> <p>Embotellado del producto. Una vez superada la prueba, el producto se envasa obligatoriamente en uno</p>	<p>Una botella y obligatorio para todos los fabricantes con una capacidad de 100 ml.</p> <p>Cata del producto. Cada lote que el productor quiera comercializar debe pasar el examen organoléptico de los catadores expertos.</p> <p>Embotellado del producto. Después de pasar el examen, el producto se embotella en uno de los dos centros</p>	<p>Botella única. Única y obligatoria para todos los productores con una capacidad de 100 ml.</p> <p>Cata del producto. Cada lote que el productor desee comercializar debe pasar el examen organoléptico de catadores expertos.</p> <p>Embotellado del producto. Después de pasar el examen, el producto debe ser embotellado obligatoriamente en uno</p>
---	--	---	---	---

dei due centri pubblici autorizzati dal ministero.	de los dos centros públicos autorizados por el ministerio.	de los dos centros públicos autorizados por el ministerio.	públicos autorizados por el Ministerio.	de los dos centros públicos autorizados por el ministerio.
Sigillo di garanzia.	Sello de garantía.	Sello de garantía.	Sello de garantía.	Sello de garantía.
Ogni bottiglia ha un sigillo di garanzia che riporta una doppia numerazione. Il Consorzio conserva una bottiglia per ogni lotto che è stato imbottigliato dal 1979 ad oggi per garantire la tracciabilità del prodotto. Ogni lotto che il produttore vuole commercializzare deve superare l'esame	Cada botella tiene un sello de garantía con una doble numeración. El Consorcio conserva una botella de cada lote que ha sido embotellado desde 1979 hasta la fecha para garantizar la trazabilidad del producto. Cada lote que el productor desea comercializar debe superar el examen organoléptico	Cada botella lleva un sello de garantía con un número doble. El Consorcio conserva una botella por cada lote que se ha embotellado desde 1979 hasta la actualidad para garantizar la trazabilidad del producto. Cada lote que el productor quiera comercializar deberá superar el examen organoléptico	Cada botella tiene un sello de garantía con doble numeración. El Consorcio mantiene una botella por cada lote que se embotella desde 1979 para garantizar la trazabilidad del producto. Cada lote que el productor quiera comercializar debe pasar el examen organoléptico	Cada botella lleva un sello de garantía con doble numeración. Desde 1979 el Consorcio conserva una botella por cada lote embottellado para garantizar la trazabilidad del producto. Cada lote que el productor desea comercializar debe pasar el examen organoléptico

organolettico degli esperti degustatori. L'osservanza della normativa su tutta la filiera produttiva per l'uso della Denominazione d'Origine Protetta oggi è garantita anche dalla Legislazione della Comunità Europea.	de los expertos catadores. El cumplimiento de la normativa en toda la cadena de producción para el uso de la Denominación de Origen Protegida está garantizado hoy en día también por la Legislación de la Comunidad Europea.	de expertos catadores. El cumplimiento de la normativa a lo largo de toda la cadena productiva para el uso de la Denominación de Origen Protegida está hoy también garantizado por la legislación de la Comunidad Europea.	de los catadores expertos. El cumplimiento de las normas a lo largo de toda la cadena de producción para el uso de la denominación de origen protegida también está garantizado ahora por la legislación de la Comunidad Europea.	de catadores expertos. El cumplimiento de la normativa sobre toda la cadena de producción para el uso de la Denominación de Origen Protegida está ahora también garantizado por la legislación de la Comunidad Europea.
--	--	---	--	--

ORIGINALE	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Design esclusivo di Giugiaro. Tradizione e design si sono uniti per dar corpo ad	Diseño exclusivo de Giugiaro. La tradición y el diseño se han unido para dar forma a una	Diseño exclusivo de Giugiaro. Tradición y diseño se han unido para dar cuerpo a una	Diseño exclusivo de Giugiaro. Tradición y diseño se han combinado para dar cuerpo a	Diseño exclusivo de Giugiaro Tradición y diseño se han unido para dar cuerpo a una

<p>un'ampolla in vetro che dell'antica forma etrusca mantiene solo la sagoma superiore, mentre la base si propone quasi come un piedistallo incastonato in una massa sferica.</p>	<p>botella de vidrio que, de la antigua forma etrusca, solo conserva la silueta superior, mientras que la base se presenta casi como un pedestal incrustado en una masa esférica.</p>	<p>ampolla de vidrio que conserva sólo la forma superior de la antigua forma etrusca, mientras que la base es casi como un pedestal insertado en una masa esférica.</p>	<p>una ampolla de vidrio que de la antigua forma etrusca conserva solo la silueta superior, mientras que la base es casi como un pedestal engastado en una masa esférica.</p>	<p>ampolla de vidrio que conserva solo el contorno superior de la antigua forma etrusca, mientras que la base es casi como un pedestal engastado en una masa esférica.</p>
<p>Un "Giano bifronte" che consente l'apposizione da un lato dell'etichetta unica di certificazione di appartenenza al Consorzio Produttori Antiche Acetaie, e dall'altro quella del produttore.</p>	<p>Un "Janus bifronte" que permite la colocación, por un lado, de la etiqueta única de certificación de pertenencia al Consorzio de Productores de Antiguas Aceterías, y por otro lado, la del productor.</p>	<p>Un "Jano de dos caras" que permite colocar por un lado la etiqueta única de certificación de pertenencia al Consorzio de Productores de Antiguos y, por el otro, la del productor.</p>	<p>Un "Giano bifronte" que permite la colocación en un lado de la etiqueta de certificación única perteneciente al Consorzio Produttori Antiche Acetaie, y en el otro la del productor.</p>	<p>Las "dos caras de Jano" permiten colocar en un lado la etiqueta única que certifica la pertenencia al Consorzio Produttori Antiche Acetaie y en el otro la etiqueta del productor.</p>

Il packaging riprende la simbologia storica del condimento modenese (la sagoma del Duomo e la botte dell'acetaia) e ricorre come texture su tutta la superficie del cofanetto-confezione.	El empaque retoma la simbología histórica del condimento modenés (la silueta del Duomo y la barrica del almacén de vinagre) y se utiliza como textura en toda la superficie del estuche de embalaje.	El envase retoma el simbolismo histórico del condimento de Módena (la silueta del Duomo y el barril de vinagre) y se repite como textura en toda la superficie de la caja-envase.	El envase recoge los símbolos históricos del condimento de Módena (la forma de la catedral y el barril del molino de vinagre) y se utiliza como textura en toda la superficie de la caja de embalaje.	El envase retoma los símbolos históricos del condimento de Módena (la silueta de la catedral de Módena y la barrica de la acetaia) y se repite como textura por toda su superficie.
--	---	--	--	--

ORIGINALE	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Un passato ricco di storia. Storia pluricentenaria e tradizione si fondono nel corso della produzione dell'Aceto Balsamico	Un pasado rico en historia. Una historia centenaria y una tradición se entrelazan durante la producción del Vinagre Balsámico	Un pasado rico en historia. Historia centenaria y tradición se unen en la elaboración del Vinagre Balsámico	Un pasado rico en historia. Historia centenaria y tradición se unen en la producción de vinagre balsámico	Un pasado rico en historia Historia centenaria y tradición se unen en la producción del Aceto Balsamico

Tradizionale di Modena D.O.P.	Tradicional de Módena D.O.P.	Tradicional de Módena D.O.P.	tradicional de Módena D.O.P.	Tradizionale di Modena DOP.
Fino a metà degli anni '80 l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena era un prodotto gelosamente custodito nelle soffitte delle famiglie modenese ed era conosciuto quasi unicamente nella provincia emiliana.	Hasta mediados de la década de 1980, el Vinagre Balsámico Tradicional de Módena era un producto celosamente guardado en los desvanes de las familias de Módena y era conocido casi exclusivamente en la provincia de Emilia.	Hasta mediados de los años 80, el Vinagre Balsámico Tradicional de Módena era un producto celosamente guardado en los áticos de las familias de Módena y era conocido casi exclusivamente en la provincia de Emilian.	Hasta mediados de los años 80 el vinagre balsámico tradicional de Módena era un producto celosamente guardado en los áticos de las familias de Módena y era conocido casi exclusivamente en la provincia de Emilia.	Hasta mediados de los años ochenta, el Aceto Balsamico di Modena era un producto celosamente guardado en los desvanes de las familias de Módena conocido casi exclusivamente en esta provincia de Emilia-Romaña.

ORIGINALE	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Un presente intriso di qualità.	Un presente imbuido de calidad.	Un regalo lleno de calidad.	Un presente lleno de calidad.	Un presente lleno de calidad.
Un numero ristretto di circa	Un reducido número de	Un pequeño número de	Un pequeño número de	Hoy en día, un pequeño

cento produttori sono oggi i detentori della "ricetta" originale dell' Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P., immenso patrimonio per il mondo della cultura gastronomica mondiale.	alrededor de cien productores son hoy los custodios de la "receta" original del Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P., un immenso patrimonio para el mundo de la cultura gastronómica mundial.	alrededor de un centenar de productores son hoy poseedores de la "receta" original del Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P., un immenso patrimonio para el mundo de la cultura gastronómica mundial.	cerca de 100 productores hoy en día tienen la "receta" original del vinagre balsámico tradicional de Módena D.O.P., un immenso patrimonio para el mundo de la cultura gastronómica.	número de unos cien productores tienen la "receta" original del Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, un immenso patrimonio para el mundo de la cultura gastronómica.
Poche migliaia di barili, censiti singolarmente e conservati nei sottotetti della provincia di Modena, accompagnano per decenni il prodotto all' invecchiamento e alla	Unas pocas miles de barricas, registradas individualmente y conservadas en los desvanes de la provincia de Módena, acompañan al producto durante décadas	Unos miles de barricas, registradas individualmente y almacenadas en los áticos de la provincia de Módena, acompañan al producto durante décadas en su	Unos pocos miles de barriles, registrados individualmente y almacenados en el ático de la provincia de Módena, acompañan al producto durante décadas	Solo unos pocos miles de barricas registradas individualmente y guardadas en desvanes de la provincia de Módena acompañan al producto durante décadas

corretta maturazione.	en su proceso de envejecimiento y maduración adecuada.	envejecimiento y correcta maduración.	a su envejecimiento y maduración.	de envejecimiento y correcta maduración.
--------------------------	--	---	---	---

ORIGINALE	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Un futuro di tradizione.	Un futuro de tradición.	Un futuro de tradición.	Un futuro de tradición.	Un futuro de tradición.
“Il futuro della tradizione” è iniziato nel 2000 con l’attribuzione della “Denomina- zione di origine protetta D.O.P.” da parte dell’ Unione Europea all’ Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Il riconoscimento costituisce una	"El futuro de la tradición" comenzó en 2000 con la atribución de la "Denominación de Origen Protegida D.O.P." por parte de la Unión Europea al Vinagre Balsámico Tradicional de Módena. Este reconocimiento constituye una	“El futuro de la tradición” comenzó en el año 2000 con la atribución de la “Denominación de Origen Protegida D.O.P.” por la Unión Europea al Vinagre Balsámico Tradicional de Módena. El reconocimiento constituye una	“El futuro de la tradición” comenzó en 2000 con la atribución de la “Denominación de Origen Protegida D.O.P.” por parte de la Unión Europea al Vinagre Balsámico Tradicional de Módena. El reconocimiento representa una	"El futuro de la tradición" comenzó en el año 2000 con la atribución de la "Denominación de Origen Protegida D.O.P." por parte de la Unión Europea al Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Este reconocimiento representa una

<p>grande opportunità per tutta la provincia di Modena al fine di rivitalizzare l'agricoltura del territorio e dare valore al mondo rurale nella certezza della tutela dell' investimento fatto sul prodotto.</p> <p>Per i produttori, rappresenta la possibilità di tramandare e diffondere cultura e tradizione della qualità di un prodotto unico al mondo, che nasce dalla più nobile memoria contadina.</p>	<p>gran oportunidad para toda la provincia de Módena para revitalizar la agricultura local y dar valor al mundo rural, asegurando la protección de la inversión realizada en el producto.</p> <p>Para los productores, representa la posibilidad de transmitir y difundir la cultura y la tradición de la calidad de un producto único en el mundo, que surge de la más noble memoria campesina.</p>	<p>gran oportunidad para toda la provincia de Módena para revitalizar la agricultura local y dar valor al mundo rural con la certeza de proteger la inversión realizada en el producto.</p> <p>Para los productores representa la posibilidad de transmitir y difundir la cultura y la tradición de la calidad de un producto único en el mundo, que proviene de la más noble memoria campesina.</p>	<p>gran oportunidad para toda la provincia de Módena para revitalizar la agricultura local y dar valor al mundo rural en la certeza de proteger la inversión realizada en el producto.</p> <p>Para los productores, representa la posibilidad de transmitir y difundir la cultura y la tradición de la calidad de un producto único en el mundo, nacido de la más noble memoria rural.</p>	<p>gran oportunidad para toda la provincia de Módena para revitalizar la agricultura local y dar valor al mundo rural, asegurando la protección de la inversión realizada en el producto.</p> <p>Para los productores representa la oportunidad de transmitir y difundir la cultura y la tradición de la calidad de un producto único en el mundo que procede de la más noble memoria campesina.</p>
--	--	--	--	--

<p>Ai consumatori la denominazione D.O.P. invece offre la possibilità di gustare profumi e sapori inimitabili di un prodotto che li porterà in contatto con le storie e le tradizioni antiche, garantendo di assaporare un prodotto certificato.</p>	<p>Para los consumidores, la denominación D.O.P. ofrece la oportunidad de disfrutar de los aromas y sabores inimitables de un producto que los conectará con historias y tradiciones antiguas, garantizando que disfruten de un producto certificado.</p>	<p>A los consumidores la denominación D.O.P. al contrario, ofrece la posibilidad de disfrutar de los aromas y sabores inimitables de un producto que les pondrá en contacto con historias y tradiciones ancestrales, garantizando que saborearán un producto certificado.</p>	<p>Para los consumidores, la denominación D.O.P. ofrece la oportunidad de degustar aromas y sabores inimitable de un producto que los pondrá en contacto con historias y tradiciones antiguas, asegurando que prueben un producto certificado.</p>	<p>A los consumidores, por su parte, la denominación D.O.P. les ofrece la posibilidad de degustar los aromas y sabores inimitables de un producto que les pondrá en contacto con historias y tradiciones antiguas, garantizándoles que están saboreando un producto certificado.</p>
--	---	---	--	--

3.5 Il prodotto¹⁰

La página titulada Il prodotto se centra en la explicación detallada de las técnicas de obtención del vinagre y de las características que debe reunir el producto final para ser

¹⁰ El texto original podría contener errores ortográficos o conceptuales. Se decidió no corregir estos errores para evaluar cómo los sistemas de traducción automática los manejan y, al mismo tiempo, para comparar las soluciones propuestas por dichos sistemas con las correcciones realizadas por el traductor.

reconocido como Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Se identifican dos funciones y tipos textuales principales: en primer lugar, la primera parte está constituida por textos prevalentemente informativos que entienden explicar el proceso de producción, las características del producto y su certificación, proporcionando datos precisos y objetivos. A continuación, se encuentran textos instructivos sobre los métodos de empleo y conservación del vinagre para guiar al lector hacia la mejor manera de disfrutar el producto.

ORIGINALE	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
L' Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.	El Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P.	Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P.	Vinagre balsámico tradicional de Módena D.O.P.	El Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP
L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. nasce grazie al lungo e naturale invecchiamento del mosto cotto di uve tipiche modenesi all'interno di botticelle custodite dalle	El Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. nace gracias al largo y natural envejecimiento del mosto cocido de uvas típicas de Módena en barriles custodiados por las familias en	Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. nació gracias a la larga y natural crianza del mosto cocido de uvas típicas de Módena en el interior de pequeñas barricas que las familias	El Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. nació de la larga y natural crianza del mosto cocido de uvas típicas de Módena en pequeñas barricas mantenidas por familias en el	El Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP nace del largo y natural envejecimiento del mosto cocido de uvas típicas de Módena en pequeñas barricas guardadas por las familias de

famiglie nei sottotetti delle proprie abitazioni.	los desvanes de sus hogares.	guardaban en los desvanes de sus casas.	ático de sus hogares.	productores en los desvanes de sus hogares.
L'intero processo produttivo, dalla coltivazione delle uve, la lavorazione di esse, l'invecchiamento e l'imbottigliamento deve avvenire esclusivamente all'interno della provincia di Modena.	Todo el proceso de producción, desde el cultivo de las uvas, su procesamiento, envejecimiento y embotellado, debe llevarse a cabo exclusivamente dentro de la provincia de Módena.	Todo el proceso de producción, desde el cultivo de la uva, su elaboración, crianza y embotellado, debe realizarse exclusivamente dentro de la provincia de Módena.	Todo el proceso de producción, desde el cultivo de la uva, su elaboración, crianza y embotellado, debe tener lugar exclusivamente dentro de la provincia de Módena.	Todo el proceso de producción, desde el cultivo y procesamiento de las uvas, el envejecimiento y el embotellado, debe realizarse exclusivamente dentro de la provincia de Módena.
Di colore bruno scuro carico e intenso, manifesta la propria densità in una corretta, scorrevole sciropposità.	De color marrón oscuro intenso, muestra su densidad en una consistencia correcta y fluida.	De color marrón oscuro profundo e intenso, manifesta su densidad en un almibarado correcto y fluido.	De color marrón oscuro, lleno e intenso, muestra su densidad en una sirupía correcta y fluida.	De color marrón oscuro intenso, manifesta su densidad en una consistencia fluida y almibarada.

<p>É ottenuto da mosto d'uva cotto, maturato per lenta acetificazione, derivato da naturale fermentazione e progressiva concentrazione, mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vasselli (botticelle) di dimensioni e legni differenti, senza alcuna aggiunta di sostanze aromatiche. E' caratterizzato da un profumo complesso, penetrante e di evidente, ma gradevole ed armonica, acidità.</p>	<p>Se obtiene a partir de mosto de uva cocido, madurado para una lenta acetificación, derivado de fermentación natural y concentración progresiva, mediante un largo envejecimiento en series de barriles de diferentes tamaños y maderas, sin ninguna adición de sustancias aromáticas. Se caracteriza por un aroma complejo, penetrante y de evidente, pero agradable y armoniosa, acidez.</p>	<p>Se obtiene a partir de mosto de uva cocido, madurado por acetificación lenta, procedente de fermentación natural y concentración progresiva, mediante crianza muy larga en series de vasijas (barricas) de diferentes tamaños y maderas, sin adición alguna de sustancias aromáticas. Se caracteriza por un ramo complejo, penetrante y una acidez evidente, pero agradable y armoniosa.</p>	<p>Se obtiene a partir de mosto de uva cocido, madurado por acetificación lenta, obtenido por fermentación natural y concentración progresiva, mediante el envejecimiento de lotes muy largos de cubas de diferentes tamaños y maderas, sin ninguna adición de sustancias aromáticas. Se caracteriza por una acidez compleja, penetrante y evidente, pero agradable y armoniosa.</p>	<p>Se obtiene a partir de mosto de uva cocido y madurado gracias a un lento proceso de acetificación resultante de la fermentación natural y concentración progresiva que se realiza por medio de un largo envejecimiento en series de barricas de diferentes tamaños y maderas sin adicionar sustancias aromáticas. Se caracteriza por un aroma complejo y penetrante, con una acidez muy perceptible pero agradable</p>
---	--	---	--	---

Di tradizionale ed inimitabile sapore dolce e agro ben equilibrato, si offre generosamente pieno e sapido con sfumature vellutate, in accordo con caratteri olfattivi che gli sono propri.	De sabor tradicional e inimitable, dulce y agrio, bien equilibrado, se ofrece generosamente pleno y sabroso, con matices aterciopelados, en consonancia con los caracteres olfativos propios.	De tradicional e inimitable sabor agridulce equilibrado, es generosamente pleno y sabroso con matices aterciopelados, acorde con sus propias características olfativas.	Tiene un sabor dulce y agrio tradicional e inimitable bien equilibrado, y es generosamente lleno y salado con matices aterciopelados, de acuerdo con sus propias características olfativas.	y armoniosa al mismo tiempo. De tradicional e inimitable sabor agridulce bien equilibrado, es generosamente pleno y sabroso con matices aterciopelados, de acuerdo con sus caracteres olfativos.
--	---	---	---	--

ORIGINALE	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. deriva dalla fermentazione del mosto cotto ad opera di particolari	El Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. se deriva de la fermentación del mosto cocido por parte de cepas	Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. deriva de la fermentación del mosto cocido por determinadas	El vinagre balsámico tradicional de Módena D.O.P. deriva de la fermentación del mosto cocido por cepas	El Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. se obtiene a partir de la fermentación del mosto cocido por

<p>ceppi di acetobatteri, molto spesso organizzati in colonie batteriche dette “matri”, e dalla successiva lenta maturazione ad opera di enzimi che si completa dopo un lungo periodo di invecchiamento, durante il quale avvengono in prevalenza trasformazioni di tipo chimico-fisico.</p> <p>Il mosto utilizzato è quello principalmente dei vigneti</p>	<p>particulares de bacterias acéticas, a menudo organizadas en colonias bacterianas llamadas “madres”, y de la subsiguiente lenta maduración por enzimas que se completa después de un largo período de envejecimiento, durante el cual predominan las transformaciones de tipo químico-físico.</p> <p>El mosto utilizado es principalmente el de los viñedos con</p>	<p>cepas de acetobacterias, muy a menudo organizadas en colonias bacterianas llamadas “madres”, y de la posterior maduración lenta por enzimas que se completa después de un largo período de envejecimiento, durante el cual se producen principalmente sustancias químicas. transformaciones físicas.</p> <p>El mosto utilizado procede principalmente de viñedos</p>	<p>particulares de acetobacterias, muy a menudo organizadas en colonias bacterianas llamadas “madres”, y de la posterior maduración lenta por enzimas que se completa después de un largo período de envejecimiento, durante el cual ocurren mayormente transformaciones químico-físicas.</p> <p>El mosto utilizado es principalmente de los viñedos DOC de la</p>	<p>parte de particulares cepas de acetobacterias, muy a menudo organizadas en colonias bacterianas denominadas “madres”, y de la subsiguiente maduración lenta llevada a cabo por enzimas que se completa tras un largo periodo de envejecimiento, durante el cual se producen transformaciones químico-físicas.</p> <p>El mosto utilizado procede principalmente de viñedos</p>
--	--	--	---	---

DOC della provincia di Modena e da vitigni tipici come ad esempio Lambrusco, Ancellotta, Trebbiano, Sauvignon, Sgavetta, Berzemino, Occhio di Gatta.	Denominación de Origen Controlada (DOC) de la provincia de Modena y de variedades típicas como Lambrusco, Ancellotta, Trebbiano, Sauvignon, Sgavetta, Berzemino, Occhio di Gatta.	DOC de la provincia de Modena y de viñas típicas como Lambrusco, Ancellotta, Trebbiano, Sauvignon, Sgavetta, Berzemino, Occhio di Gatta.	provincia de Modena y de viñas típicas como Lambrusco, Ancellotta, Trebbiano, Sauvignon, Sgavetta, Berzemino, Ojo de gato.	DOC de la provincia de Modena y de variedades de vid típicas como Lambrusco, Ancellotta, Trebbiano, Sauvignon, Sgavetta, Berzemino y Occhio di Gatta.
---	--	---	---	--

ORIGINALE	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Come si produce. La maggior parte delle batterie sono composte da 5/7 barili, ma è facile trovare produttori con	Como se produce. La mayoría de las baterías están compuestas por 5/7 barriles, pero es fácil encontrar	como se produce. La mayoría de las baterías se componen de 5/7 barriles, pero es fácil encontrar fabricantes con	Cómo se hace. La mayoría de las baterías están compuestas por 5/7 barriles, pero es fácil encontrar	Cómo se produce. La mayoría de las baterías están compuestas por 5/7 barricas, pero algunos productores

<p>batterie “Imperiali” da 10/12/15 e oltre barili in una singola batteria.</p> <p>Il liquido del barile più piccolo viene, dunque, riportato ad un livello di circa i 2/3 del totale con una parte del liquido della botticella immediata-mente più grande (tale operazione viene comunemente chiamata travaso).</p> <p>Per quanto riguarda il numero, la capacità, la sequenza delle</p>	<p>produttori con baterías “Imperiales” de 10/12/15 y más barriles en una sola batería.</p> <p>El líquido del barril más pequeño se lleva, por lo tanto, a un nivel de aproximadamente 2/3 del total con una parte del líquido del barril inmediata-mente más grande (esta operación comúnmente se llama trasiego).</p> <p>En cuanto al número, la capacidad, la secuencia de los barriles y la</p>	<p>baterías “Imperiales” de 10/12/15 barriles o más en una sola batería.</p> <p>Por tanto, el líquido del barril más pequeño se devuelve a un nivel de aproximadamente 2/3 del total con una parte del líquido del barril inmediata-mente más grande (esta operación se denomina comúnmente decantación).</p> <p>En cuanto al número, la capacidad, la secuencia de las barricas y</p>	<p>fabricantes con baterías “Imperiales” de 10/12/15 y más barriles en una sola batería.</p> <p>El líquido del barril más pequeño se devuelve a un nivel de aproximadamente 2/3 del total con una parte del líquido de la botella inmediata-mente más grande (esto se llama comúnmente vertido).</p> <p>En cuanto al número, la capacidad, la secuencia de barriles y</p>	<p>utilizan baterías “Imperiales” de 10/12/15 y aún más barricas.</p> <p>Por lo tanto, el líquido de la barrica más pequeña se lleva hasta un nivel de aproximadamente dos tercios del total con parte del líquido de la barrica inmediata-mente más grande (esta operación se denomina comúnmente trasiego).</p> <p>En cuanto al número, la capacidad y orden de las barricas y tipos</p>
--	--	--	--	---

<p>botti e la qualità dei legni non esiste una regola fissa; ogni produttore è libero di formare la propria acetaia utilizzando botti e legni a seconda del proprio gusto e della quantità di prodotto che vuole ottenere.</p>	<p>calidad de la madera, no existe una regla fija; cada productor es libre de formar su propia acetaia utilizando barriles y maderas según su gusto y la cantidad de producto que desea obtener.</p>	<p>calidad de la madera, no existe una regla fija; cada productor es libre de montar su propia fábrica de vinagre utilizando toneles y madera según su gusto y la cantidad de producto que quiera obtener.</p>	<p>calidad de la madera, no hay una regla fija; cada productor es libre de formar su propio vinagre utilizando barriles y madera dependiendo de su propio gusto y la cantidad de producto que desee obtener.</p>	<p>de madera, no existe una regla fija; cada productor es libre de formar su propia acetaia utilizando barricas y madera en función de sus preferencias y de la cantidad de producto que desee obtener.</p>
<p>Tuttavia il numero minimo delle botti è una serie o batteria di tre: una botte grande dove vengono effettuate le aggiunte di mosto cotto (e dove avverrà la fermentazione acetica), una</p>	<p>Sin embargo, el número mínimo de barriles es una serie o batería de tres: un barril grande donde se realizan las adiciones de mosto cocido (y donde ocurrirá la fermentación</p>	<p>No obstante, el número mínimo de barricas es una serie o batería de tres: una barrica grande donde se realizarán las aportaciones del mosto cocido (y donde se realizará la</p>	<p>Como mínimo, sin embargo, el número de barriles es una serie o batería de tres: un barril grande donde se realizan las adiciones de mosto cocido (y donde se realizará la fermentación</p>	<p>No obstante, una batería debe estar compuesta por al menos 3 barricas: una barrica grande donde se añade el mosto cocido (y donde se realiza la fermentación acética), una barrica</p>

botte intermedia dove verrà trasferito il liquido fermentato per la maturazione e una terza, la più piccola, dove sarà travasato il liquido maturo per essere invecchiato.	acética), un barril intermedio donde se transferirá el líquido fermentado para la maduración y un tercero, el más pequeño, donde se trasvasará el líquido maduro para su envejeci- miento.	fermentación acética), una barrica intermedia donde se trasvasará el líquido fermentado para su maduración y un tercero, el más pequeño, donde se decantará el líquido maduro para envejecer.	acética), un barril intermedio donde se transferirá el líquido fermentado para su maduración y un tercero, el más pequeño, donde se transferirá el líquido maduro para su envejeci- miento.	intermedia donde se transfiere el líquido fermentado para su maduración, y una tercera barrica, la más pequeña, donde se trasvasará el líquido maduro para su envejeci- miento.
Oggi la tendenza comune è quella di avere una serie di botti di legni diversi con capacità decrecente, che parta dalla botte più grande contenente il	Hoy en día, la tendencia común es tener una serie de barriles de maderas con diferentes con capacidades decrecientes, que comienza desde el barril más grande que contiene el	Hoy en día la tendencia común es disponer de una serie de barriles de diferentes maderas con capacidad decreciente, partiendo del barril más grande que contiene el	Hoy en día, la tendencia común es tener una serie de barricas de diferentes maderas con capacidad decreciente, desde el barril más grande que contiene el producto más	Hoy en día, la tendencia común es disponer de una serie de barricas de diferentes maderas y capacidades, dispuestas en orden de tamaño decreciente, a

<p>prodotto più giovane per raggiungere quella più piccola destinata a raccogliere il liquido più maturo.</p>	<p>producto más joven hasta llegar al más pequeño destinado a recoger el líquido más maduro.</p>	<p>producto más joven hasta llegar al más pequeño destinado a recoger el líquido más maduro.</p>	<p>joven hasta el más pequeño destinado a recoger el líquido más maduro.</p>	<p>partir de la barrica más grande que contiene el producto más joven hasta llegar a la más pequeña destinada a recoger el líquido más maduro.</p>
<p>Per quanto riguarda i legni l'orientamento generale è quello di mettere botti con legni teneri e porosi all'inizio, così da favorire i processi di evaporazione e di acetificazione (ad esempio il castagno), e legni più duri nelle botti più</p>	<p>En cuanto a las maderas, la orientación general es poner barriles con maderas blandas y porosas al principio, para favorecer los procesos de evaporación y acetificación (por ejemplo, castaño), y maderas más duras en los barriles más pequeños,</p>	<p>En cuanto a las maderas, la orientación general es colocar al inicio barricas con maderas blandas y porosas, para favorecer los procesos de evaporación y acetificación (por ejemplo, castaño), y maderas más duras en las barricas más</p>	<p>Por lo que se refiere a la madera, la orientación general consiste en colocar al principio barriles de madera blanda y porosa para facilitar los procesos de evaporación y acetificación (por ejemplo, castaño), y madera más</p>	<p>En cuanto a las maderas, la orientación general es poner barricas de maderas blandas y porosas (por ejemplo, el castaño) al principio para favorecer los procesos de evaporación y acetificación, y las de maderas más duras (por ejemplo, roble y morera) en</p>

<p>piccole, verso la fine della batteria, per conservare in modo duraturo il prodotto invecchiato (ad esempio rovere e gelso).</p>	<p>hacia el final de la batería, para conservar el producto envejecido de manera duradera (por ejemplo, roble y morera).</p>	<p>pequeñas, hacia el final de la batería, para conservar permanente-mente el producto envejecido (por ejemplo roble y morera).</p>	<p>dura en barriles más pequeños hacia el final de la batería. para el almacena-miento a largo plazo del producto envejecido (por ejemplo, roble y morera).</p>	<p>las barricas más pequeñas, hacia el final de la batería, para conservar el producto envejecido durante mucho tiempo.</p>
<p>L'alternanza dei legni nella batteria contribuisce a caratterizzare in modo unico il prodotto conferendogli profumi e aromi tipici.</p> <p>La produzione segue l'andamento stagionale: il gelo invernale dona limpidezza al balsamico e il torrido caldo estivo</p>	<p>La alternancia de maderas en la batería contribuye a caracterizar de manera única el producto dándole aromas y sabores típicos.</p> <p>La producción sigue el ritmo estacional: el invierno frío otorga claridad al balsámico y el cálido verano ardiente concentra azúcares,</p>	<p>La alternancia de maderas en la batería contribuye a caracterizar de forma única el producto, dotándolo de aromas y aromas típicos.</p> <p>La producción sigue la tendencia estacional: las heladas invernales aportan claridad a los balsámicos y el calor abrasador</p>	<p>La alternancia de las maderas en la batería contribuye a la caracterización única del producto al darle perfumes y aromas típicos.</p> <p>La producción sigue la tendencia estacional: La helada invernada claridad al balsámico y el calor caluroso del verano concentra</p>	<p>La alternancia de tipos de maderas en la batería contribuye a la caracterización única del producto, confiriéndole aromas y sabores típicos.</p> <p>La producción sigue el ritmo estacional: las heladas del invierno aportan claridad al balsámico y el tórrido calor</p>

<p>concentra zuccheri, acidità e sapori, la temperatura mite in autunno e primavera consente le attività microbiologiche.</p> <p>Annualmente, durante la stagione fredda, si preleva dalla botte più piccola della serie un quantitativo di prodotto (mediamente un 25- 30% del contenuto totale) ritenuto idoneo per la commercializzazione.</p>	<p>acidez y sabores, la temperatura suave en otoño y primavera permite las actividades microbiológicas.</p> <p>Anualmente, durante la temporada fría, se extrae de la barrica más pequeña de la serie una cantidad de producto (en promedio un 25-30% del contenido total) considerada adecuada para la comercialización.</p>	<p>del verano concentra azúcares, acidez y sabores, la suave temperatura de otoño y primavera permite las actividades microbiológicas.</p> <p>Anualmente, durante la estación fría, se extrae una cantidad de producto del barril más pequeño de la serie (por término medio entre el 25 y el 30% del contenido total) considerado apto para la comercialización.</p>	<p>azúcares, acidez y sabores, la temperatura suave en otoño y primavera permite actividades microbiológicas.</p> <p>Cada año, durante la temporada de frío, se extrae del barril más pequeño de la serie una cantidad de producto (entre un 25 y un 30 % del contenido total) que se considere adecuada para la comercialización.</p>	<p>del verano concentra los azúcares, la acidez y los sabores; la suave temperatura del otoño y de la primavera favorece las actividades microbiológicas.</p> <p>Cada año durante la estación fría se saca de la barrica más pequeña de la serie una cantidad de producto (entre el 25 y el 30 % del contenido total) considerada apta para la comercialización.</p>
---	---	---	--	--

<p>Il liquido del barile più piccolo viene, dunque, riportato ad un livello di circa i 2/3 del totale con una parte del liquido della botticella immediata-mente più grande (tale operazione viene comunemente chiamata travaso).</p> <p>Questa, a sua volta, viene riportata a livello con la terza, e continuando a ritroso fino alla botte maggiore, rinalzata con il mosto cotto dell'annata (operazione</p>	<p>El líquido del barril más pequeño se lleva, por lo tanto, a un nivel de aproximada-mente 2/3 del total con una parte del líquido del barril inmediata-mente más grande (esta operación comúnmente se llama trasiego).</p> <p>A su vez, se lleva a nivel con el tercero, y continuando hacia atrás hasta el barril más grande, reforzado con el mosto cocido de la cosecha (operación llamada</p>	<p>Por lo tanto, el líquido del barril más pequeño se devuelve a un nivel de aproximada-mente 2/3 del total con una parte del líquido del barril inmediata-mente más grande (esta operación se denomina comúnmente decantación).</p> <p>Éste, a su vez, se lleva al nivel del tercero, y continúa hacia atrás hasta el barril más grande, rellenándose con el mosto cocido del año (operación</p>	<p>El líquido del barril más pequeño se devuelve a un nivel de aproximada-mente 2/3 del total con una parte del líquido de la botella inmediata-mente más grande (esto se llama comúnmente vertido).</p> <p>Esto, a su vez, se vuelve a poner al nivel con el tercero, y continúa hacia atrás hasta el barril principal, reforzado con el mosto cocido del año (operación</p>	<p>Por lo tanto, el líquido de la barrica más pequeña se lleva hasta un nivel de aproximada-mente dos tercios del total con parte del líquido de la barrica inmediata-mente más grande (esta operación se denomina comúnmente trasiego).</p> <p>Ésta, a su vez, se lleva a nivel con la tercera, y se continúa hacia atrás hasta llegar a la barrica más grande, rellenada con el mosto cocido de la cosecha (operación</p>
--	---	---	---	---

chiamata rincalzo).	reforza- miento).	denominada rellenado).	llamada rincalzo).	denominada rellenado).
L'importanza di queste operazioni è fondamentale affinché possano avvenire tutte quelle trasformazioni che gli permetteranno di assumere l'armonia tra sapori e profumi che rendono il prodotto ineguagliabile e di elevata qualità.	La importancia de estas operaciones es fundamental para que puedan tener lugar todas esas transformacio- nes que le permitirán adquirir la armonía entre sabores y aromas que hacen que el producto sea inigualable y de alta calidad.	La importancia de estas operaciones es fundamental para que se puedan producir todas aquellas transformacio- nes que le permitan adquirir la armonía entre sabores y aromas que hacen que el producto sea inigualable y de alta calidad.	La importancia de estas operaciones es esencial para que puedan producirse todas las transformacio- nes que le permitan asumir la armonía entre sabores y aromas que hacen que el producto sea inigualable y de alta calidad.	La importancia de estas operaciones es fundamental para que se produzcan todas aquellas transformacio- nes que permitirán que el vinagre adquiera la armonía de sabores y aromas que hacen que el producto sea inigualable y de alta calidad.

ORIGINALE	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Come si usa.	Cómo se usa.	Cómo utilizar.	Cómo usarlo.	Cómo se usa.
L'Aceto Balsamico Tradizionale di	El Vinagre Balsámico Tradicional de	El Vinagre Balsámico Tradicional de	El vinagre balsámico tradicional de	El Vinagre Balsámico Tradicional de

<p>Modena D.O.P., presenta profumi, fragranze e sapori in grado di soddisfare anche i palati più esigenti; è usato come condimento per dare il tocco finale ad una serie vastissima di preparazioni, dalle più raffinate ed elaborate fino a quelle più povere e semplici.</p> <p>Da secoli nella cucina modenese lo si mette sulle carni e sulle verdure lessate,</p>	<p>Módena D.O.P. presenta aromas, fragancias y sabores capaces de satisfacer incluso a los paladares más exigentes; se utiliza como condimento para dar el toque final a una amplia variedad de preparaciones, desde las más refinadas y elaboradas hasta las más simples y humildes.</p> <p>Desde hace siglos, en la cocina modenese se ha utilizado sobre carnes y verduras</p>	<p>Módena D.O.P. posee aromas, fragancias y sabores capaces de satisfacer hasta los paladares más exigentes; se utiliza como condimento para dar el toque final a una amplia serie de preparaciones, desde las más refinadas y elaboradas hasta las más sencillas.</p> <p>Durante siglos, en la cocina de Módena se ha añadido a carnes y verduras hervidas,</p>	<p>Módena D.O.P., tiene aromas, fragancias y sabores capaces de satisfacer incluso a los paladares más exigentes; se utiliza como condimento para dar el toque final a una vasta serie de preparaciones, desde las más refinadas y elaboradas hasta las más pobres y sencillas.</p> <p>Durante siglos en la cocina de Módena, se ha puesto sobre carnes y verduras hervidas,</p>	<p>Módena D.O.P. posee aromas, fragancias y sabores capaces de satisfacer incluso a los paladares más exigentes; se utiliza como condimento para dar el toque final a una amplia gama de preparaciones, desde las más refinadas y elaboradas hasta las más humildes y sencillas.</p> <p>Desde hace siglos, en la cocina típica de Módena se pone sobre la carne y las verduras</p>
--	---	--	--	--

preferibilmente ancora calde.	hervidas, preferiblemente aún calientes.	preferiblemente todavía calientes.	preferiblemente todavía caliente.	hervidas, preferiblemente aún calientes.
Più recente è l'utilizzo del "Tradizionale di Modena" sul pesce crudo e cotto e sulle carni in umido ed arrostito.	Un uso más reciente del "Tradizionale di Modena" es sobre pescado crudo y cocido, así como sobre carnes guisadas y asadas.	Más reciente es el uso del "Tradizionale di Modena" en pescados crudos y cocidos y en carnes guisadas y asadas.	Anualmente, la "Tradizionale di Modena" se utiliza más recientemente en pescado crudo y cocido y en carne estofada y asada.	Más reciente es el uso del Tradizionale di Modena sobre pescado crudo y cocido, así como sobre carnes estofadas y asadas.
Molti cuochi famosi lo utilizzano in preparazione originalissime, dagli antipasti ai dolci.	Muchos chefs famosos lo utilizan en preparaciones muy originales, desde entrantes hasta postres.	Muchos chefs famosos lo utilizan en preparaciones muy originales, desde aperitivos hasta postres.	Por supuesto, muchos chefs famosos lo utilizan en una preparación muy original, desde aperitivos hasta postres.	Muchos chefs famosos lo utilizan en preparaciones muy originales, desde las entradas hasta los postres.
Risultati sorprendenti si ottengono sul gelato e sui frutti tropicali, le fragole e le pesche.	Se obtienen resultados sorprendentes sobre helado y frutas tropicales, fresas y duraznos.	Se obtienen resultados sorprendentes en helados y frutas tropicales, fresas y melocotones.	Se obtienen resultados sorprendentes en helados y frutas tropicales, fresas y melocotones.	Se obtienen resultados sorprendentes sobre helados, frutas tropicales, fresas y melocotones.

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. unito a scaglie di Formaggio Parmigiano Reggiano D.O.P. , ci svela la sua territorialità e la potenzialità della gastronomia emiliana, così come, manifesta la sua universalità e il diritto ad occupare un posto di grande rilevanza tra i prodotti gastronomici del mondo intero.	El Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P., combinado con escamas de Queso Parmigiano Reggiano D.O.P. , nos revela su territorialidad y el potencial de la gastronomía emiliana, así como manifiesta su universalidad y el derecho a ocupar un lugar de gran relevancia entre los productos gastronómicos de todo el mundo.	Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. combinado con hojuelas de queso Parmigiano Reggiano D.O.P. , revela su territorialidad y el potencial de la gastronomía emiliana, así como manifiesta su universalidad y su derecho a ocupar un lugar de gran importancia entre los productos gastronómicos de todo el mundo.	El vinagre balsámico tradicional de Módena D.O.P. combinado con virutas de queso Parmigiano Reggiano D.O.P. revela su territorialidad y el potencial de la gastronomía emiliana, así como su universalidad y el derecho a ocupar un lugar de gran importancia entre los productos gastronómicos de todo el mundo.	El Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. combinado con escamas de queso Parmigiano Reggiano D.O.P. revela su territorialidad y el potencial de la gastronomía de Emilia-Romaña, así como su universalidad y derecho a ocupar un lugar de gran relevancia entre los productos gastronómicos del mundo.
Un cucchiaino di "Balsamico Tradizionale" è	Una cucharadita de "Balsámico	Una cucharadita de "Balsámico	Una cucharadita de "Balsámico	Una cucharadita de Balsamico

un insolito ed originalissimo aperitivo , ma anche a fine pasto, un ottimo digestivo.	Tradizionale" es un aperitivo inusual y muy original, pero también al final de la comida, un excelente digestivo	Tradicional" es un aperitivo inusual y muy original, pero también al final de una comida, un excelente digestivo.	Tradicional" es un aperitivo inusual y muy original, pero también al final de la comida, un excelente digestivo.	Tradizionale es un aperitivo inusual y muy original, pero también un excelente digestivo al final de la comida.
--	---	--	---	--

ORIGINALE	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Conservazione. Il prodotto va conservato a temperatura ambiente (lontano da cibi che emanino particolari e pronunciati odori) in un recipiente di vetro e non ha bisogno di particolari attenzioni.	Conservación. El producto debe ser almacenado a temperatura ambiente (lejos de alimentos que desprendan olores particulares y pronunciados) en un recipiente de vidrio y no requiere	almacenamiento. El producto debe almacenarse a temperatura ambiente (lejos de alimentos que desprenden olores particulares y pronunciados) en un recipiente de vidrio y no requiere	Almacenamiento. El producto debe almacenarse a temperatura ambiente (lejos de los alimentos que emiten olores particulares y pronunciados) en un recipiente de vidrio y no necesita	Conservación. El producto debe conservarse a temperatura ambiente (lejos de alimentos que emanen olores particulares y pronunciados) en un recipiente de vidrio y no necesita

Basta che questo sia diligentemente chiuso; va conservato a temperatura ambiente.	cuidados especiales. Basta con que esté cerrado diligentemente; debe ser conservado a temperatura ambiente.	atención especial. Basta que esto se cierre diligentemente; debe almacenarse a temperatura ambiente.	atención especial. El contenedor debe cerrarse cuidadosamente y debe mantenerse a temperatura ambiente.	cuidados especiales. El contenedor debe cerrarse correctamente y debe conservarse a temperatura ambiente.
---	--	---	--	--

ORIGINALE	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Certificazione. L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. per essere imbottigliato in uno dei due centri di imbottigliamento autorizzati dal ministero nella celebre bottiglia "Giugiaro" di 100 cc unica	Certificación. El Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. para ser embotellado en una de las dos plantas de embotellado autorizadas por el ministerio en la famosa botella "Giugiaro" de 100 cc, única por ley, debe	Certificación. Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. para ser embotellado en uno de los dos centros embotelladores autorizados por el ministerio en la famosa botella "Giugiaro" de 100 cc, única por ley, debe	Certificación. El vinagre balsámico tradicional de Módena D.O.P. para ser envasado en uno de los dos centros de embotellado autorizados por el Ministerio en la famosa botella "Giugiaro" de 100 cc, la única botella por ley,	Certificación. Para que el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. pueda ser embotellado en uno de los dos centros de embotellado autorizados por el Ministerio en la famosa botella "Giugiaro" de 100 cc, única

<p>per legge, deve essere valutato da una commissione di esperti degustatori che ne autorizzano la commercializzazione, dopo aver constatato che il prodotto corrisponda agli standard visivi, olfattivi e gustativi regolamentati.</p> <p>Viene poi attribuito un sigillo numerato ad ogni singola bottiglia per garantire la qualità organolettica del prodotto.</p> <p>L'ente di certificazione,</p>	<p>ser evaluado por una comisión de expertos catadores que autorizan su comercialización, después de constatar que el producto cumple con los estándares visuales, olfativos y gustativos regulados.</p> <p>Luego se le asigna un sello numerado a cada botella individual para garantizar la calidad organoléptica del producto.</p> <p>El organismo de</p>	<p>ser evaluado por una comisión de expertos que autorizan su comercialización, después de haber verificado que el producto corresponde a las normas reguladas visuales, olfativas y gustativas.</p> <p>A continuación, se coloca un sello numerado en cada botella individual para garantizar la calidad organoléptica del producto.</p> <p>El organismo de</p>	<p>debe ser evaluado por un comité de catadores expertos que autorizan su comercialización, una vez establecido que el producto cumple con las normas visuales, olfativas y gustativas prescritas.</p> <p>A continuación, se entrega un sello numerado a cada botella individual para garantizar la calidad organoléptica del producto.</p> <p>El organismo de</p>	<p>por ley, debe ser evaluado por una comisión de catadores expertos que autorizan su comercialización tras comprobar que el producto cumple con los estándares visuales, olfativos y gustativos reglamentados.</p> <p>Cada botella lleva un sello numerado que garantiza la calidad organoléptica del producto.</p> <p>El organismo certificador,</p>
--	---	---	---	---

<p>su incarico del MIPAAF (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali), effettua verifiche su tutta la filiera produttiva dalle ispezioni nei vigneti, alla verifica della tenuta dei registri di carico e scarico delle uve, fino alle ispezioni nelle acetaie d'invecchiamento.</p> <p>Lo si può trovare in</p>	<p>certificación, por encargo del MIPAAF (Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales), realiza verificaciones en toda la cadena de producción, desde inspecciones en los viñedos, hasta la verificación de la integridad de los registros de carga y descarga de las uvas, y hasta las inspecciones en las bodegas de envejecimiento.</p> <p>Se puede encontrar en el</p>	<p>certificación, en nombre del MIPAAF (Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales), realiza controles en toda la cadena de producción, desde las inspecciones en los viñedos, pasando por la verificación del mantenimiento de los registros de carga y descarga de uva, hasta las inspecciones en el Fábricas de vinagre de crianza.</p> <p>Se puede encontrar en el</p>	<p>certificación, por cuenta del MIPAAF (Ministerio de Políticas Agrícolas y Forestales), realiza controles sobre toda la cadena productiva, desde inspecciones en viñedos, hasta verificación del mantenimiento de los registros de carga y descarga de uvas, pasando por inspecciones en vinagres de crianza.</p> <p>Se puede encontrar</p>	<p>encargado por el MASAF (Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste), efectúa controles en toda la cadena de producción, desde las inspecciones en los viñedos, pasando por la verificación del mantenimiento de los registros de carga y descarga de la uva, hasta las inspecciones en las acetaie de envejecimiento del vinagre.</p> <p>Se puede encontrar en el</p>
---	--	---	--	---

commercio in due invecchiamenti: un prodotto, ABTM, invecchiato almeno 12 anni, ed ABTM Extra Vecchio, invecchiato almeno 25 anni.	mercado en dos envejecimientos: un producto, ABTM, envejecido al menos 12 años, y ABTM Extra Vecchio, envejecido al menos 25 años.	mercado con dos envejecimientos: un producto, ABTM, con una edad mínima de 12 años, y ABTM Extra Vecchio, con una edad mínima de 25 años.	comercialmente en dos etapas de envejecimiento: Un producto, ABTM, con una edad de al menos 12 años, y ABTM Extra Vecchio, con una edad de al menos 25 años.	mercado en dos etapas de envejecimientos: ABTM envejecido durante al menos 12 años, y ABTM Extra Vecchio, envejecido durante al menos 25 años.
--	--	---	--	--

ORIGINALE	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. prelevato da barili avviati da almeno 12 anni.	Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. extraído de barriles iniciados hace al menos 12 años.	Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. extraído de barricas que han estado funcionando durante al menos 12 años.	Vinagre balsámico tradicional de Módena D.O.P. tomado de barricas que llevan funcionando al menos 12 años.	Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. sacado de barricas que han estado funcionando durante al menos 12 años.

ORIGINALE	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. Extra Vecchio prelevato da barili avviati da almeno 25 anni.	Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. Extra Viejo extraído de barriles iniciados hace al menos 25 años.	Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. Extra Old extraído de barricas que han estado funcionando durante al menos 25 años.	Vinagre balsámico tradicional de Módena D.O.P. Extra Vecchio tomado de barriles que han estado funcionando durante al menos 25 años.	Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. Extra Vecchio sacado de barricas que han estado funcionando durante al menos 25 años.

3.6 La storia¹¹

La sección dedicada a la historia del vinagre balsámico atraviesa algunas de las etapas más importantes de la vida centenaria de este producto. Los textos utilizados tienen una función puramente narrativa, ya que relatan acontecimientos, citando incluso textualmente algunas cartas que datan de los siglos XI, XVIII y XIX. Aunque la traducción de estos materiales pueda resultar menos útil que la de los materiales promocionales o técnicos para los consumidores inexpertos que se acercan al mundo del vinagre balsámico, no deja de ser interesante descubrir que este producto siempre se ha considerado único y exclusivo a lo largo de los siglos.

Es fundamental destacar que los textos incluidos en esta sección utilizan una variedad diacrónica de los siglos mencionados, lo que implica el empleo de una sintaxis,

¹¹ El texto original podría contener errores ortográficos o conceptuales. Se decidió no corregir estos errores para evaluar cómo los sistemas de traducción automática los manejan y, al mismo tiempo, para comparar las soluciones propuestas por dichos sistemas con las correcciones realizadas por el traductor.

gramática y terminología notablemente diferentes de las actualmente en uso. En consecuencia, la traducción de estos textos habría estado considerablemente vinculada las normas estilísticas de los textos originales, tarea que no se alinea con los objetivos de esta tesis. Por ello, se ha optado por un estilo de traducción contemporáneo que facilite una lectura más fluida. No obstante, se ha procurado mantener un matiz arcaizante en algunas palabras consideradas comprensibles para el lector, algunas entre las cuales han sido comentadas en el análisis.

ORIGINALE	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
<p>Un passato ricco di tradizione.</p> <p>Anno 1046.</p> <p>L'uso dell'aceto era conosciuto fin dalle più antiche civiltà; numerose sono le testimonianze letterarie da Virgilio nelle Georgiche, che già descrive “la consuetudine di cuocere il mosto”, ad Apicio che</p>	<p>Un pasado rico en tradición.</p> <p>Año 1046.</p> <p>El uso del vinagre era conocido desde las civilizaciones más antiguas; hay numerosas referencias literarias, desde Virgilio en las Geórgicas, que describe “la costumbre de cocinar mosto”, hasta Apicio, que</p>	<p>Un pasado rico en tradiciones.</p> <p>Año 1046.</p> <p>El uso del vinagre es conocido desde las civilizaciones más antiguas; Son numerosos los testimonios literarios desde Virgilio en las Geórgicas, que ya describe “la costumbre de cocinar el mosto”, hasta Apicio que documenta el</p>	<p>Una rica historia.</p> <p>El año 1046.</p> <p>El uso del vinagre era conocido desde las civilizaciones antiguas; hay numerosos testimonios literarios de Virgilio en los georgicos, que ya describe “la costumbre de cocinar el mosto”, a Apicio, quien documenta el</p>	<p>Un pasado rico en tradiciones.</p> <p>Año 1046.</p> <p>El uso del vinagre era conocido desde las primeras civilizaciones; son numerosos los testimonios literarios, desde Virgilio en las Geórgicas, que ya describe la costumbre de “cocer el dulce mosto”, a Apicio, que documenta el</p>

documenta l'uso del mosto cotto nella preparazione dei cibi, fino all'epoca dei Duchi Estense, Signori di Ferrara e Modena.	documenta el uso del mosto cocido en la preparación de alimentos, hasta la época de los Duques de los Duques de Este, Señores de Ferrara y Módena.	uso del mosto cocido en la preparación de los alimentos, hasta la época de los duques de Este, señores de Ferrara y Módena.	uso del mosto cocido en la preparación de alimentos, hasta la época de los duques de Este, señores de Ferrara y Módena.	uso del mosto cocido en la preparación de alimentos, hasta la época de los duques de Este, señores de Ferrara y Módena.
DONIZONE, Vita Mathildis; libro I, cap. XIII, vv. 979- 998 racconta di "quel famoso aceto" che il marchese di Toscana Bonifacio inviò al re Enrico III futuro imperatore di Germania, insieme ad altri beni.	DONIZONE, Vida de Matilde; libro I, capítulo XIII, vv. 979-998 narra sobre "ese famoso vinagre" que el marqués de Toscana Bonifacio envió al rey Enrique III, futuro emperador de Alemania, junto con otros bienes.	DONIZONE, Vita Mathildis; Libro I, capítulo. XIII, vv. 979-998 habla de "ese famoso vinagre" que el marqués de Toscana Bonifacio envió al rey Enrique III, futuro emperador de Alemania, junto con otros bienes.	DONIZONE, Vita Mathildis; libro 1, cap. XIII, vv. Es 979-998 Habla de "ese famoso vinagre" que el marqués de Toscana Bonifacio envió al rey Enrique III el futuro emperador de Alemania, junto con otros bienes.	En <i>Vita</i> <i>Mathildis,</i> Donizo hace referencia al famoso vinagre que el marqués de Toscana Bonifacio envió al rey Enrique III, futuro emperador de Alemania, junto con otros bienes.
Il re, in viaggio verso Roma per farsi	El rey, de camino a Roma para ser	El rey, que viajaba a Roma para ser	El rey, en su camino a Roma para ser	El rey, de camino a Roma para ser

incoronare dal Papa, aveva fatto tappa nella città di Piacenza, gradì assai quel grande e magnifico dono. Lettera che accompagna l'aceto mandato dal Marchese Bonifacio al re Enrico III – Settembre 1046.	coronado por el Papa, hizo una parada en la ciudad de Piacenza y apreció mucho ese gran y magnífico regalo. Carta que acompaña al vinagre enviado por el Marqués Bonifacio al rey Enrique III- Septiembre 1046.	coronado por el Papa, se detuvo en la ciudad de Piacenza y apreció mucho aquel gran y magnífico regalo. Carta que acompaña al vinagre enviada por el marqués Bonifacio al rey Enrique III – septiembre de 1046.	coronado por el Papa, se había detenido en la ciudad de Piacenza, y disfrutó de ese gran y magnífico regalo. Carta que acompaña al vinagre enviada por el marqués Bonifacio al rey Enrique III – septiembre de 1046.	coronado por el Papa, se había detenido en Piacenza y apreció mucho ese magnífico regalo. Carta que acompaña al vinagre enviado por el marqués Bonifacio al rey Enrique III - septiembre de 1046.
---	--	--	---	---

ORIGINALE	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Anno 1730. La consuetudine di fare dell'aceto balsamico tradizionale un dono prezioso alle persone di riguardo	Año 1730. La costumbre de hacer del vinagre balsámico tradicional un regalo precioso para personas destacadas continúa como	Año 1730. La costumbre de hacer del vinagre balsámico tradicional un regalo precioso para las personas importantes	El año 1730. La costumbre de hacer el vinagre balsámico tradicional un regalo precioso para las personas de importancia	Año 1730. La costumbre de hacer del vinagre balsámico tradicional un preciado regalo para personas importantes continúa como

continua come ai tempi di Enrico III.	en tiempos de Enrique III.	continúa como en los tiempos de Enrique III.	continúa como en la época de Enrique III	en los tiempos de Enrique III.
Ricordi antichissimi ci riportano a quando se ne donava un'ampolla della migliore produzione al medico di famiglia o all'avvocato.	Recuerdos antiquísimos nos remontan a quando se regalaba una botella de la mejor producción al médico de familia o al abogado.	Recuerdos muy antiguos nos remontan a cuando se entregaba un frasco de la mejor producción al médico o abogado de la familia.	Recuerdos muy antiguos nos llevan a cuando una ampolla de la mejor producción fue donada al médico de familia o abogado.	Recuerdos muy antiguos nos llevan a cuando se regalaba una ampolla del mejor vinagre al médico de familia o al abogado.
Nel 1730 il duca Rinaldo I d'Este e la duchessa Carlotta Felicita di Brunswick ne donarono un'ampolla a Lodovico Antonio Muratori (1672 – 1750), storico e direttore della Biblioteca	En 1730, el duque Rinaldo I d'Este y la duquesa Carlota Felicita de Brunswick regalaron una botella a Ludovico Antonio Muratori (1672-1750), historiador y director de la Biblioteca	En 1730, el duque Rinaldo I d'Este y la duquesa Carlota Felicita de Brunswick donaron una ampolla a Lodovico Antonio Muratori (1672 - 1750), historiador y director de la Biblioteca	En 1730, el duque Rinaldo i d'Este y la duquesa Carlotta Felicita de Brunswick donaron una ampolla a Lodovico Antonio Muratori (1672-1750), historiador y director de la Biblioteca	En 1730, el duque Rinaldo I de Este y la duquesa Carlota Felicita de Brunswick donaron una ampolla de vinagre a Lodovico Antonio Muratori (1672 - 1750), historiador y director de la

Estense, come riconoscimento dell'opera da lui svolta.	Estense, como reconocimiento por su obra.	Estense, en reconocimiento al trabajo que había realizado.	Estense, como reconocimiento a su obra.	Biblioteca Estense como reconocimiento por su labor.
Pare che l'esimio storico trattasse tale dono, come da sua abitudine professionale, alla stregua di un libro prezioso, che va conservato per i posteri, affinché ne possano intendere il contenuto e l'essenza.	Parece que el eminente historiador trató este regalo, como era su costumbre profesional, al nivel de un libro valioso, que debe conservarse para las generaciones futuras, para que puedan comprender su contenido y esencia.	Parece que el eminente historiador trató este regalo, según su costumbre profesional, como un libro precioso, que debe ser preservado para la posteridad, para que puedan comprender su contenido y esencia.	Parece que el distinguido historiador trató este don, según su hábito profesional, como un libro precioso, que debe ser preservado para la posteridad, para que puedan entender su contenido y su esencia.	Parece que el estimado historiador trataba este regalo, como era su costumbre profesional, como un libro precioso que debe conservarse para la posteridad, para que comprendieran su contenido y esencia.
Il dono di aceto balsamico da parte del duca Rinaldo I d'Este – Anno 1730.	El regalo de vinagre balsámico por parte del duque Rinaldo I d'Este - Año 1730.	El regalo del vinagre balsámico del duque Rinaldo I d'Este – 1730.	El regalo de vinagre balsámico de Duke Rinaldo I d'Este – año 1730.	El regalo del vinagre balsámico del duque Rinaldo I de Este - Año 1730.

ORIGINALE	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
<p>Anno 1774.</p> <p>Alla fine del 16° secolo la città di Modena era diventata capitale del Ducato Estense.</p> <p>All'epoca e in quelle successive risalgono diversi documenti che attestano in modo esplicito l'interessamento della corte ducale per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena come "arricchimento" per le loro tavole e quale dono raro</p>	<p>Año 1774.</p> <p>A finales del siglo XVI, la ciudad de Módena se había convertido en la capital del Ducado Estense. En esa época y en las siguientes, se remontan varios documentos que atestiguan de manera explícita el interés de la corte ducal por el Vinagre Balsámico Tradicional de Módena como un "enriquecimiento" para sus mesas y como un regalo</p>	<p>Año 1774.</p> <p>A finales del siglo XVI la ciudad de Módena se había convertido en la capital del Ducado Estense. De esa época y de posteriores se remontan varios documentos que atestiguan explícitamente el interés de la corte ducal por el Vinagre Balsámico Tradicional de Módena como "enriquecimiento" para sus mesas y como regalo poco común a</p>	<p>El año 1774.</p> <p>A finales del siglo XVI la ciudad de Módena se había convertido en la capital del Ducado de Este. Varios documentos datan de la época y más tarde que dan fe explícitamente del interés de la corte ducal por el vinagre balsámico tradicional de Módena como un "enriquecimiento" para sus mesas y como un regalo raro para</p>	<p>Año 1774.</p> <p>A finales del siglo XVI, la ciudad de Módena se había convertido en la capital del Ducado Estense.</p> <p>Varios documentos que se remontan a esa época y a otras siguientes atestiguan explícitamente el interés de la corte ducal por el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena como "enriquecimiento" para sus mesas y como regalo</p>

a personaggi di rilievo.	raro para personajes destacados.	personajes importantes.	figuras prominentes.	insólito para personalidades destacadas.
Lettera di Antonio Bocolari ad Antonio Tecchi. “Ill.mo Sig Padron Colendissimo 13 Nove 1774.	Carta de Antonio Bocolari a Antonio Tecchi. "Ilustrísimo Señor Padre Amadísimo 13 de noviembre de 1774.	Carta de Antonio Bocolari a Antonio Tecchi. “Ill.most Sr. Maestro Colendissimo 13 de noviembre de 1774.	Carta de Antonio Bocolari a Antonio Tecchi. “Ill.mo Sr. Padron Colendissimo 13 Nine 1774.	Carta de Antonio Bocolari a Antonio Tecchi. “Ilmo Sr. Dueño Colendísimo 13 noviembre 1774.
Un animo generoso si conosce non meno nell’acceptare li piccoli doni, che nel donare li grandi. Incoraggiato da questa riflessione ardisco fare presentare a Vs. Ill.ma quattro piccole Boccie del mio Aceto	Un alma generosa se reconoce no solo al aceptar pequeños regalos, sino también al dar grandes. Animado por esta reflexión, me atrevo a presentar a Vuestra Ilustrísima cuatro pequeñas botellas de mi	Un alma generosa se conoce tanto por aceptar pequeños obsequios como por dar grandes. Animado por esta reflexión, me atrevo a hacer que Vuestra Excelencia presente cuatro botellitas de mi Vinagre	Un alma generosa no se conoce menos en aceptar pequeños regalos, que en dar grandes. Alentado por esta reflexión ardisco hacer presente a Vs. Ill.ma Quattro piccole Boccie del mio Aceto Balsamico, que por ser muy viejo otra	Un alma generosa se reconoce no sólo al aceptar pequeños regalos, sino también al dar grandes. Animado por esta reflexión, me atrevo a presentar a Vs. Ilma cuatro ampollas de mi vinagre balsámico, que, aparte de

Balsamico, quale fuori d'essere assai vecchio altro preggio certamente non ha.	Vinagre Balsámico, que aparte de ser bastante antiguo, ciertamente no tiene otro precio.	Balsámico, que ciertamente no tiene otro valor que el de ser muy añejo.	prerrogativa ciertamente no tiene.	ser muy antiguo, no tiene ciertamente otra virtud.
Supplico osseq.te Vs. Ill.ma a degnarsi gradire in simile debolezza il puro atto di rispetto; e similmente di scrivermi al ruolo de suoi devot.mi servitori, che come tale ho l'onore di protestarmi. Di Vs. Ill. ma. Modena 13 9mbre 1774.	Ruego humildemente a Vuestra Ilustrísima que se digne aceptar este simple acto de respeto; y asimismo que me escriba en el papel de sus más devotos sirvientes, a quienes tengo el honor de considerarme. De Vuestra Ilustrísima. Módena, 13 de noviembre de 1774.	Le ruego, Excelencia, que se digne apreciar el puro acto de respeto en tal debilidad; y de la misma manera escribirme en calidad de sus devotos servidores, de quienes como tales tengo el honor de protestar. De tu mal. pero. Módena 13 9 de noviembre de 1774.	Huesos vs. Ill.mA para deponerse a gustar en tal debilidad el acto puro de respeto; y de manera similar para escribirme al papel de sus devotos, a quienes como tales tengo el honor de protestar. De vs. Ill. pero. Módena 13 9 octubre 1774.	Suplico a Vs. Ilma de que se digne a apreciar en tal debilidad el puro acto de respeto; y asimismo me escriba en la lista de sus honorables servidores, que como tal tengo el honor de protestar ante Vs. Ilma. Módena 13 de septiembre de 1774.
ps. Al fine di assicurarmi che l'aceto non	PD. Para asegurarme de que el vinagre	ps.Para asegurarme de que el vinagre	ps. Con el fin de asegurarse de que el	ps. Para asegurarme de que el vinagre

<p>sia cambiato ho segnato la Cassetta, e Boccie con la presente cifra ed è franca di porto.”</p> <p>Lettera di Antonio Boccolari ad Antonio Tecchi – 13 Novembre 1774.</p>	<p>no haya cambiado, he marcado la caja y las botellas con la cifra adjunta, y está libre de gastos de envío.”</p> <p>Carta de Antonio Boccolari a Antonio Tecchi - 13 de noviembre de 1774.</p>	<p>no ha cambiado he marcado la Caja y la Boccie con esta cifra y está libre de oporto.”</p> <p>Carta de Antonio Boccolari a Antonio Tecchi – 13 de noviembre de 1774.</p>	<p>vinagre no ha cambiado, marqué La Cassetta, y Boccie con esta figura y está libre de puertos.”</p> <p>Carta de Antonio Boccolari a Antonio Tecchi – 13 de noviembre de 1774.</p>	<p>no ha cambiado he marcado la Cassetta, e Boccie con la cifra actual y está libre de oporto.</p> <p>Carta de Antonio Boccolari a Antonio Tecchi - 13 de noviembre de 1774.</p>
---	--	--	---	--

ORIGINALE	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
<p>Anno 1862.</p> <p>Le testimonianze sull’Aceto Balsamico Tradizionale si rafforzano nell’Ottocento, consultando gli elenchi dotali delle nobili famiglie</p>	<p>Año 1862</p> <p>Las evidencias sobre el Vinagre Balsámico Tradicional se fortalecen en el siglo XIX, consultando los registros de dotes de las nobles familias</p>	<p>Año 1862</p> <p>Los testimonios sobre el Vinagre Balsámico Tradicional se consolidaron en el siglo XIX, consultando las listas de dotes</p>	<p>El año 1862.</p> <p>Los testimonios sobre el vinagre balsámico tradicional se fortalecieron en el siglo XIX, consultando las listas de dote</p>	<p>Año 1862.</p> <p>Las pruebas del vinagre balsámico tradicional se consolidan en el siglo XIX come se observa de las listas de dote de las familias nobles de</p>

reggiane. All'epoca era buona norma arricchire la dote della donna che stava per sposarsi con vaselli di aceto balsamico pregiato e batterie di botticini contenenti il prezioso "oro nero".	de Reggio. En esa época, era una buena costumbre enriquecer la dote de la mujer que se iba a casar con recipientes de vinagre balsámico de calidad y juegos de botellitas que contenían el precioso "oro negro".	de las familias nobles de Reggio Emilia. En aquella época era una buena práctica enriquecer la dote de la mujer que estaba a punto de casarse con tarros de fino vinagre balsámico y juegos de botellas que contenían el precioso "oro negro".	de las familias nobles de Reggio Emilia. En ese momento, era una buena práctica enriquecer la dote de la mujer que estaba a punto de casarse con ollas de vinagre balsámico fino y baterías de botticini que contenían el precioso "oro negro".	Reggio Emilia. En aquella época, se consideraba una buena práctica enriquecer la dote de la mujer que estaba a punto de casarse con tarros de fino vinagre balsámico y baterías de pequeñas barricas que contenían el preciado "oro negro".
Pietra miliare è la lettera che l'avvocato Francesco Agazzotti scrisse nel 1862 all'amico Pio Fabriani, nella quale si descrive in modo partico- lareggiato la	Un hito es la carta que el abogado Francesco Agazzotti escribió en 1862 a su amigo Pio Fabriani, en la que describe detalladamente el proceso de	Un hito es la carta que el abogado Francesco Agazzotti escribió en 1862 a su amigo Pio Fabriani, en la que describe detalladamente el	Un hito es la carta que el abogado Francesco Agazzotti escribió en 1862 a su amigo Pio Fabriani, en la que describe en detalle el procedimiento	Un hito es la carta que el abogado Francesco Agazzotti escribió en 1862 a su amigo Pio Fabriani, en la que describe detalladamente el

procedura per la produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, lettera che è diventata per i modenesi il breviario per la cura e la conduzione dell'acetaia.	producción del Vinagre Balsámico Tradicional de Módena, una carta que se ha convertido para los modeneses en el breviario para el cuidado y la gestión de la bodega de vinagre.	procedimiento de elaboración del Vinagre Balsámico Tradicional de Módena, carta que se ha convertido en el breviario para los modeneses del cuidado y Dirección de la fábrica de vinagre.	para la producción de vinagre balsámico tradicional de Módena, una carta que se ha convertido para el pueblo de Módena en el breviario para el cuidado y manejo de la acetaia.	procedimiento de elaboración del Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, carta que se ha convertido en el breviario de los modeneses para el cuidado y la gestión de la acetaia.
Lettera di Francesco Aggazzotti all' "Ill.mo Sig. Avv. Pio Fabbriani Modena": Dell'aceto balsamico modenese (Modena 2 Marzo 1862).	Carta de Francesco Aggazzotti al "Ilustrísimo Señor Abogado Pio Fabbriani de Módena": Sobre el vinagre balsámico de Módena (Módena, 2 de marzo de 1862).	Carta de Francesco Aggazzotti al "Ill.mo Sr. Avv. Pio Fabbriani Modena": De vinagre balsámico de Módena (Módena, 2 de marzo de 1862).	Carta de Francesco Aggazzotti a "Ill.mo Sr. Avv. Pio Fabbriani Módena": De vinagre balsámico de Módena (Módena 2 de marzo de 1862.).	Carta de Francesco Aggazzotti al Ilmo Sr. Abg.do Pio Fabbriani Modena: Sobre el vinagre balsámico de Modena (Módena, 2 de marzo de 1862).
L'esperienza praticata ab	La experiencia practicada	La experiencia practicada	La experiencia de la práctica	La experiencia, practicada

<p>immemorabili, dà la preferenza per la confezione dell'aceto balsamico all'uva bianca ossia gialla e precisamente alla Trebbiana, che prospera benissimo nelle modenesi colline di Solignano, Torre, Castelvetro, Levizzano; è uva di grani sferici, non molto fitti, grappolo piuttosto allungato, che prende un bel colore d'oro, ed è delle ultime a maturare, sicché non raro è sorpresa dalle brinate sulla</p>	<p>desde tiempos inmemoriales, da preferencia para la elaboración del vinagre balsámico a las uvas blancas o amarillas, específicamente a la Trebbiano, que prospera muy bien en las colinas de Solignano, Torre, Castelvetro y Levizzano de Módena; es una uva de granos esféricos, no muy densos, racimo bastante alargado, que adquiere un hermoso color dorado, y es de las últimas en madurar, por lo</p>	<p>desde tiempos inmemoriales da preferencia para la preparación del vinagre balsámico a las uvas blancas o amarillas y precisamente a la Trebbiana, que prospera muy bien en las colinas modeneses de Solignano, Torre, Castelvetro, Levizzano; es una uva de granos esféricos, poco densos, de racimo más bien alargado, que adquiere un bonito color dorado, y es de las últimas en madurar, por lo que no es raro que se</p>	<p>inmemorial da preferencia al envasado de vinagre balsámico a uvas blancas o amarillas y precisamente a Trebbiana, que prospera bien en las colinas de Módena de Solignano, Torre, Castelvetro y Levizzano; es una uva esférica de grano, no muy gruesa, más bien alargada, que toma un hermoso color dorado, y es la última en madurar, por lo que no es raro que se sorprenda con las heladas en la planta; también es la</p>	<p>desde tiempos inmemoriales, da preferencia para la producción de vinagre balsámico a la uva blanca o amarilla, y más concretamente a la Trebbiana, que prospera muy bien en las colinas modenesas de Solignano, Torre, Castelvetro y Levizzano; es una uva de granos esféricos, poco densos y alargados, que adquieren un bonito color dorado, y es una de las últimas en madurar, por lo que no es raro que las heladas</p>
--	--	--	---	---

<p> pianta; è pure quella che, sottoposta al processo per ottenere alcool, fornisce un maggior prodotto di qualsiasi altra nostrale, ma non ne sarebbe prezzo dell'opera, riescendone assai più proficuo l'impiego nell'acconciare i cosiddetti mezzi vini per uso domestico ed anche nella confezione del vino di famiglia, il quale riesce abbastanza buono e di lunga durata anche con solo una parte d'acqua sopra </p>	<p> que a menudo es sorprendida por las heladas en la planta; también es aquella que, sometida al proceso para obtener alcohol, proporciona un mayor rendimiento que cualquier otra de las nuestras, pero no sería el precio de su trabajo, siendo mucho más rentable su uso para preparar los llamados vinos medios para uso doméstico e incluso en la elaboración del vino de familia, que resulta bastante bueno y duradero </p>	<p> sorprenda con heladas en la cepa; también es el que, sometido al proceso para obtener alcohol, proporciona un mayor que cualquier otro nuestro, pero no sería el precio del trabajo, ya que su uso es mucho más rentable en la preparación de la llamada mitad. vinos de uso doméstico y también en los envases del vino familiar, que resulta bastante bueno y duradero incluso con sólo una parte de agua por </p>	<p> que, sometida al proceso para obtener alcohol, proporciona un mayor que cualquier otro nostrale, pero no sería el precio de la obra, por lo que es mucho más rentable utilizarla en el estilo del llamado vino doméstico y también en el envasado de vino familiar, que es bastante bueno y duradero incluso con solo una parte de agua sobre nueve partes de la uva antes mencionada. </p>	<p> la sorprendan en la cepa; también es la que, cuando se somete al proceso para obtener alcohol, da un producto mayor que cualquier otra uva local, pero no sería el precio del trabajo, ya que es mucho más rentable para su uso en la preparación de los llamados medios vinos de uso doméstico y también en la elaboración del vino familiar, que es bastante bueno y duradero incluso con solo una parte de agua por </p>
---	---	--	---	---

nove parti d'uva suddetta.	incluso con solo una parte de agua por cada nueve partes de dicha uva.	nueve partes de las citadas uvas.		nueve de las uvas mencionadas.
Giunta pertanto a maturazione della Trebbiana, raccoglisi, pigiasi, o ponesi in tino come praticasi per solito nella vinificazione; ma appena sviluppatasi la fermentazione vinosa, circa dopo ventiquattro ore, ossia appena che saranno venuti a gala le capelle e le graspe (levato il capello) , come dicesi, spillasi il	Por lo tanto, cuando la Trebbiano ha madurado, se recoge, se exprime o se coloca en tinajas como se acostumbra en la vinificación; pero tan pronto como comienza la fermentación alcohólica, aproximadamente después de veinticuatro horas, es decir, apenas se han liberado las capas y las grasas (se ha retirado la capa superior) ,	Por tanto, una vez que la Trebbiana ha alcanzado la madurez, se recoge, se prensa o se coloca en tinajas como se practica habitualmente en la elaboración del vino; pero una vez que se ha desarrollado la fermentación vínico, aproximadamente después de veinticuatro horas, es decir, una vez que la capelle y las uvas se han unido (se ha	Por lo tanto, cuando la Trebbiana esté madura, cosechada, prensada o introducida en el IVA, como es habitual en la vinificación; Pero tan pronto como se ha desarrollado la fermentación del vino, unas veinticuatro horas más tarde, es decir, tan pronto como la capelle y el Graspe han venido a gala (el pelo quitado) , como he dicho,	Una vez maduras las uvas de Trebbiano, se recogen, se prensan o se colocan en cubas, como es práctica habitual en la vinificación; pero en cuanto se desarrolla la fermentación del vino, unas veinticuatro horas después, es decir, en cuanto se han quitado la capa y los hollejos (quitado el sombrero) como se suele decir, se extrae el mosto,

mosto passandolo per setaccio non molto fitto o canestro di vimini...	como se dice, se extrae el mosto pasándolo por un tamiz no muy denso o una cesta de mimbre...	quitado la capa), como se suele decir, se extrae el mosto y se pasa por un horno no muy colador grueso o cesta de mimbre...	despojar el mosto pasando por un tamiz no muy grueso o cesta de mimbre...	pasándolo por un tamiz poco denso o por una cesta de mimbre...
Lettera dell'avvocato Francesco Aggazzotti – 2 Marzo 1862.	Carta del abogado Francesco Aggazzotti - 2 de marzo de 1862.	Carta del abogado Francesco Aggazzotti – 2 de marzo de 1862.	Carta del abogado Francesco Aggazzotti – 2 de marzo de 1862.	Carta del abogado Francesco Aggazzotti - 2 de marzo de 1862.

ORIGINALE	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Oggi. Oggi i metodi di produzione che sono stati tramandati nei secoli con amore e passione sono stati trascritti nel Disciplinare di Produzione. I prodotti sono	Hoy en día. Hoy en día los métodos de producción que han sido transmitidos a lo largo de los siglos con amor y pasión han sido transcritos en el Disciplinare di Produzione.	Hoy. Hoy en día, los métodos de producción que se han transmitido a lo largo de los siglos con amor y pasión se transcriben en las Especificacio- nes de	Hoy en día. Hoy en día los métodos de producción que se han transmitido a lo largo de los siglos con amor y pasión se han transcrito en las regulaciones	Hoy. En la actualidad, los métodos de producción que se han transmitido a lo largo de los siglos con amor y pasión se han transcrito en el pliego de

controllati da organismi di certificazione autorizzati, che ne garantiscono l'autenticità.	Los productos son controlados por organismos de certificación autorizados, que garantizan su autenticidad.	Producción. Los productos son controlados por organismos de certificación autorizados, que garantizan su autenticidad.	de producción. Los productos son controlados por organismos de certificación aprobados, que garantizan su autenticidad.	condiciones. Los productos son controlados por organismos de certificación autorizados que garantizan su autenticidad.
--	--	--	---	--

3.7 Tour Acetaia- Mappa del Turista Balsamico¹²

El consorcio ha creado un folleto titulado Mappa del Turista Balsamico que aspira ofrecer recursos e información útiles para ayudar a los turistas en elegir el itinerario más adecuado a sus preferencias, y, por consiguiente, a visitar el territorio de Módena y hacer que el vinagre balsámico sea conocido y probado por turistas de todo el mundo. Para lograr este objetivo se usan tipos textuales de natura informativa y publicitaria; de hecho, se intenta proporcionar la información clave sobre este vinagre, su elaboración, el territorio donde se produce y el trabajo del consorcio, y al mismo tiempo se emplea un lenguaje persuasivo que enganche al lector y le anime a querer que sepa más sobre este producto (ej: “Modena, un territorio unico da scoprire e assaggiare[...]”; “Il privilegio di entrare in acetaia[...]”, y más).

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Mappa del turista balsamico e	Mapa del turista del vinagre	Mapa turístico de los tesoros balsámicos y	Mapa del balsámico turístico y	Mapa del turista balsámico y

¹² El texto original podría contener errores ortográficos o conceptuales. Se decidió no corregir estos errores para evaluar cómo los sistemas de traducción automática los manejan y, al mismo tiempo, para comparar las soluciones propuestas por dichos sistemas con las correcciones realizadas por el traductor.

altri tesori gastronomici nella provincia di Modena.	balsámico y otros tesoros gastronómicos en la provincia de Módena.	otros gastronómicos en la provincia de Módena.	otros tesoros gastronómicos de la provincia de Módena.	otros tesoros gastronómicos de la provincia de Módena.
Trentaquattro scrigni da scoprire, uno diverso dall'altro, con un unico tesoro da custodire: l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.	Treinta y cuatro cofres por descubrir, cada uno diferente del otro, con un único tesoro que custodiar: el Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P.	Treinta y cuatro cofres del tesoro por descubrir, cada uno diferente del otro, con un único tesoro que atesorar: el Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P.	Treinta y cuatro ataúdes por descubrir, uno diferente del otro, con un solo tesoro que guardar: El tradicional vinagre balsámico de Módena D.O.P.	Treinta y cuatro cofres por descubrir, cada uno diferente del otro, con un solo tesoro que guardar: el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.
Ideata e realizzata dal Consorzio Produttori Antiche Acetaie la mappa del turista balsamico è un vademecum tascabile ricco d'informazioni utili in doppia lingua, italiano	Diseñado y realizado por el Consorzio Produttori Antiche Acetaie, el mapa del turista balsámico es un práctico vademécum lleno de información útil en dos idiomas,	Diseñado y realizado por el consorcio de productores Antiche Acetaie, el mapa turístico balsámico es un manual de bolsillo lleno de información útil en dos idiomas, italiano e	Diseñado y producido por el Consorzio Produttori Antiche Acetaie, el mapa del turista balsámico es un vademécum de bolsillo lleno de información útil en dos idiomas, italiano e	Diseñado y realizado por el Consorzio Produttori Antiche Acetaie, el Mapa del Turista Balsámico es un vademécum de bolsillo lleno de información útil en dos

e inglese, che aiuta il turista nella scelta dell'itinerario più adatto rispetto alle proprie preferenze.	italiano e inglés, que ayuda al turista a elegir el itinerario más adecuado según sus preferencias.	inglés, que ayuda a los turistas a elegir el itinerario más adecuado en función de sus preferencias.	inglés, que ayuda a los turistas a elegir el itinerario más adecuado para sus preferencias.	idiomas, italiano, inglés y español para ayudar al turista a elegir el itinerario más adecuado según sus preferencias.
Le 34 proposte, distribuite in 15 comuni, consentono di esplorare gran parte della provincia passando dalla profonda pianura padana, arrivando, sino alle dolci colline dell'appennino su cui sono adagiati il borgo storico di Castelvetro e il paese di Serramazzone.	Las 34 propuestas, distribuidas en 15 municipios, permiten explorar gran parte de la provincia, desde la profunda llanura padana hasta las suaves colinas del Apenino donde se encuentran el histórico pueblo de Castelvetro y la localidad de Serramazzone.	Las 34 propuestas, distribuidas en 15 municipios, permiten explorar gran parte de la provincia, pasando por el profundo valle del Po, hasta las suaves colinas de los Apeninos, en las que se encuentran el histórico pueblo de Castelvetro y la ciudad de Serramazzone.	Las 34 propuestas, distribuidas en 15 municipios, permiten explorar la mayor parte de la provincia, pasando desde la profunda llanura del Po, hasta las suaves colinas de los apeninos sobre las que se encuentra el histórico pueblo de Castelvetro y el pueblo de Serramazzone.	Las 34 propuestas, repartidas en 15 municipios, permiten explorar gran parte de la provincia, pasando de la profunda llanura del Po a las suaves colinas de los Apeninos sobre las que se asientan la aldea de Castelvetro y el pueblo de Serramazzone.
Scarica la "Mappa del	Descarga el "Mapa del	Descárgate el "Mapa de las	Descarga el "Mapa de	Descarga el "Mapa del

turista balsamico e altri tesori gastronomici nella provincia di Modena" e contatta quella più in linea alle tue esigenze per organizzare la tua visita.	turista balsámico y otros tesoros gastronómicos en la provincia de Módena" y contacta con la que mejor se adapte a tus necesidades para organizar tu visita.	riquezas turísticas balsámicas y gastronómicas de la provincia de Módena" y contacta con el que mejor se adapta a tus necesidades para organizar tu visita.	turistas balsámicos y otros tesoros gastronómicos de la provincia de Módena" y contacta con el que más se ajuste a tus necesidades para organizar tu visita.	turista balsámico y otros tesoros gastronómicos de la provincia de Módena" y ponte en contacto con la acetaia que más se ajuste a tus necesidades para organizar tu visita.
--	---	--	---	---

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Mappa del turista balsamico e altri tesori gastronomici nella provincia di Modena.	Mapa del turista balsámico y otros tesoros gastronómicos en la provincia de módena.	Mapa de turismo balsámico y otras joyas gastronómicas de la provincia de módena	Mapa del turismo balsámico y otros tesoros gastronómicos en la provincia de módena.	Mapa del turista balsámico y otros tesoros gastronómicos de la provincia de Módena.

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
<p>Modena, un territorio unico da scoprire e assaggiare.</p> <p>Modena, una città che è stata capitale del ducato estense e che custodisce l'esempio più puro e meglio conservato di chiesa romanica: il duomo, la cattedrale bianca per eccellenza, che l'unesco ha dichiarato patrimonio dell'umanità.</p> <p>Un territorio che ogni giorno seduce chi ama assaporare la vita in modo intenso e</p>	<p>Módena, un territorio único para descubrir y saborear.</p> <p>Módena, una ciudad que fue capital del ducado de este y que alberga el ejemplo más puro y mejor conservado de iglesia románica: el duomo, la catedral blanca por excelencia, que la unesco ha declarado patrimonio de la humanidad.</p> <p>Un territorio que cada día seduce a quienes aman saborear la vida de manera intensa y profunda, como</p>	<p>Módena, un territorio único para descubrir y degustar.</p> <p>Módena, ciudad que fue capital del ducado estense y que alberga el ejemplo más puro y mejor conservado de iglesia románica: el duomo, la catedral blanca por excelencia, que la unesco ha declarado patrimonio de la humanidad.</p> <p>Un territorio que seduce a cada día a quienes aman saborear la vida de forma intensa y profunda, como</p>	<p>Módena, un territorio único para descubrir y degustar.</p> <p>Módena, ciudad que ha sido la capital del ducado de este y que alberga el ejemplo más puro y mejor conservado de una iglesia románica: el duomo, la catedral blanca por excelencia, que la unesco ha declarado patrimonio de la humanidad.</p> <p>Un territorio que cada día seduce a quienes aman saborear la vida de una manera intensa y</p>	<p>Módena, un territorio único para descubrir y saborear.</p> <p>Módena, ciudad que fue capital del Ducado de Este y que custodia el ejemplo más puro y mejor conservado de iglesia románica: el duomo, la catedral blanca por excelencia, que la Unesco ha declarado patrimonio de la humanidad.</p> <p>Un territorio que seduce a cada día a quienes aman saborear la vida de manera intensa y</p>

profondo, come l'aceto balsamico tradizionale di modena d.o.p.: una perla inimitabile che matura, anno dopo anno, in luoghi unici, le acetaie.	el aceto balsámico tradicional de módena d.o.p.: una perla inimitable que madura, año tras año, en lugares únicos, las acetaie.	el vinagre balsámico tradicional de módena d.o.p.: una perla inimitable que madura, año tras año, en lugares únicos, las fábricas de vinagre.	profunda, como el tradicional vinagre balsámico de módena d.o.p.: una perla inimitable que madura, año tras año, en lugares únicos, los vinagres.	profunda, como el Aceto Balsamico di Modena DOP: una perla inimitable que madura, año tras año, en lugares únicos llamados <i>acetaie</i> .
--	---	---	---	---

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Il privilegio di entrare in acetaia .	El privilegio de entrar en una acetaia .	El privilegio de entrar en la acetaia .	El privilegio de entrar en acetaia .	El privilegio de entrar en una acetaia .
Visitare un' acetaia significa avere accesso a luoghi unici e immergersi in atmosfere d'altri tempi. Che si tratti di storiche ville di famiglia, di casali di campagna o di strutture	Visitar una acetaia significa tener acceso a lugares únicos e sumergirse en atmósferas de otros tiempos. Ya se trate de históricas villas familiares, casas de campo o estructuras	Visitar una fábrica de vinagre significa acceder a lugares únicos y sumergirse en atmósferas de tiempos pasados. Ya sean villas familiares históricas, casas de	Visitar una acetaia significa tener acceso a lugares únicos y sumergirse en atmósferas de otros tiempos. Ya se trate de villas familiares históricas, casas de campo o estructuras	Visitar una acetaia significa tener acceso a lugares únicos y sumergirse en atmósferas de otros tiempos. Ya se ubiquen en villas familiares históricas, casales o construcciones

immerse nei vigneti, l'assaggio sarà solo uno dei momenti indimenticabili che vivrete visitando le nostre acetaie .	inmersas en los viñedos, la degustación será solo uno de los momentos inolvidables que vivirán visitando nuestras acetaie .	campo o estructuras inmersas en viñedos, la degustación será solo uno de los momentos inolvidables que vivirá al visitar nuestras fábricas de vinagre .	inmersas en viñedos, la degustación será solo uno de los momentos inolvidables que experimentará visitando nuestros vinagres .	inmersas en viñedos, la degustación será sólo uno de los momentos inolvidables que vivirás al visitar nuestras acetaie .
---	---	--	--	--

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
In tavola, un prodotto duttile e permaloso . L'aceto balsamico tradizionale di modena nell'uso gastronomico è un prodotto estremamente duttile ma nel contempo molto permaloso.	En la mesa, un producto versátil y delicado . El aceto balsámico tradicional de módena en el uso gastronómico es un producto extremadamente versátil pero al mismo tiempo muy delicado.	Sobre la mesa, un producto dúctil y tactable . El vinagre balsámico tradicional de módena en uso gastronómico es un producto extremadamente flexible pero al mismo tiempo muy delicado.	Sobre la mesa, un producto dúctil y permalous . El vinagre balsámico tradicional de módena en su uso gastronómico es un producto extremadamente dúctil pero a la vez muy permaloso.	En la mesa, un producto dúctil y “quisquilloso” . El Aceto Balsamico Tradizionale di Modena en su uso gastronómico es un producto extremadamente versátil, pero al mismo tiempo muy “quisquilloso” .

<p>Duttile grazie alla perfetta armonia ed equilibrio tra le componenti dolci-aromatiche e quelle acetiche che lo rendono idoneo all' abbinamento con qualsiasi piatto dall'antipasto al dolce, dalle carni al pesce, dai piatti più elaborati e completi a quelli più semplici.</p> <p>Nel contempo l'abtm è permaloso, perché, essendo un condimento e non un ingrediente, esige di essere gustato in</p>	<p>Versátil gracias a la perfecta armonía y equilibrio entre los componentes dulces-aromáticos y los acéticos que lo hacen adecuado para combinar con cualquier plato, desde el aperitivo hasta el postre, desde las carnes hasta el pescado, desde los platos más elaborados y completos hasta los más simples.</p> <p>Al mismo tiempo, el abtm es delicado, porque, siendo un condimento y no un ingrediente, exige ser degustado en</p>	<p>Versátil gracias a la perfecta armonía y equilibrio entre los componentes dulce-aromáticos y los acéticos que lo hacen apto para maridar con cualquier plato, desde entrantes a postres, desde carnes a pescados, desde los platos más elaborados y completos hasta los más sencillos.</p> <p>Al mismo tiempo, abtm es delicado porque, al ser un condimento y no un ingrediente, exige ser disfrutado en su</p>	<p>Dúctil gracias a la perfecta armonía y equilibrio entre los componentes dulce-aromáticos y los acéticos que lo hacen adecuado para maridar con cualquier plato, desde el principio hasta el postre, desde la carne hasta el pescado, desde los platos más elaborados y completos hasta los más simples.</p> <p>Al mismo tiempo, abtm es permaloso, porque, al ser un condimento y no un ingrediente, requiere ser disfrutado en</p>	<p>Su versatilidad se debe a la perfecta armonía y equilibrio entre los componentes aromáticos dulces y los acéticos que lo hacen ideal para maridar con cualquier plato, desde entradas hasta postres, desde carnes a pescados, desde platos elaborados y complejos hasta los más sencillos.</p> <p>Al mismo tiempo, el ABTM es "quisquilloso" porque, al ser principalmente un condimento y no un ingrediente,</p>
--	---	--	---	---

<p>purezza direttamente in tavola e mal sopporta elaborazioni, non gradisce essere fiammeggiato, evita qualsiasi trattamento ai fornelli. Qualsiasi tentativo di violare queste regole distrugge l'armonia e vanifica oltre venticinque anni di cure, amore e lavoro del produttore.</p>	<p>pureza directamente en la mesa y no tolera elaboraciones, no le gusta ser flameado, evita cualquier tratamiento en la cocina. Cualquier intento de violar estas reglas destruye la armonía y anula más de veinticinco años de cuidados, amor y trabajo del productor.</p>	<p>pureza directamente en la mesa y no tolera la elaboración, no le gusta que lo quemem, evita cualquier tratamiento en la cocina. Cualquier intento de violar estas reglas destruye la armonía y anula más de veinticinco años de cuidado, amor y trabajo del productor.</p>	<p>pureza directamente sobre la mesa y es difícil soportar el procesamiento, no le gusta ser quemado y evita cualquier tratamiento en la estufa. Cualquier intento de violar estas reglas destruye la armonía y frustra más de veinticinco años de cuidado, amor y trabajo del productor.</p>	<p>exige ser utilizado en pureza directamente en la mesa; de hecho, no tolera elaboraciones y no le gusta ser flameado ni cocido. Cualquier violación de estas reglas destruye la armonía de sabores del producto y frustra más de veinticinco años de cuidado, amor y trabajo del productor.</p>
--	--	---	---	---

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Aceto balsamico tradizionale di modena d.o.p.	Aceto balsamico tradizionale de módena d.o.p.	Vinagre balsámico tradicional de módena d.o.p.	Vinagre balsámico tradicional de módena d.o.p.	Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

Un prodotto naturale con solo due ingredienti: il mosto d'uva cotto e il lento scorrere delle stagioni.	Un producto natural con solo dos ingredientes: el mosto de uva cocido y el lento transcurrir de las estaciones.	Un producto natural con sólo dos ingredientes: el mosto de uva cocido y el lento paso de las estaciones.	Un producto natural con solo dos ingredientes: mosto de uva cocido y el lento flujo de las estaciones.	Un producto natural con solo dos ingredientes: mosto de uva cocido y el lento paso de las estaciones.
L'aceto balsamico tradizionale di modena d.o.p., abtm, uno dei prodotti più antichi e certamente il più tipico nel panorama delle produzioni agricole alimentari della provincia di modena , è ottenuto da mosto d'uva cotto, a fuoco diretto a vaso aperto di uve tipiche modenesi , maturato per	El aceto balsamico tradizionale de módena d.o.p., abtm, uno de los productos más antiguos y ciertamente el más típico en el panorama de las producciones agrícolas alimentarias de la provincia de módena , se obtiene de mosto de uva cocido, a fuego directo en recipiente abierto de uvas típicas	El vinagre balsámico tradicional de módena d.o.p., abtm, uno de los productos más antiguos y sin duda el más típico en el panorama de la producción agrícola alimentaria en la provincia de módena , se obtiene a partir de mosto de uva cocido, sobre calor directo, en un tarro abierto de uvas típicas de módena , madurado	Abtm vinagre balsámico tradicional de módena d.o.p., uno de los productos más antiguos y sin duda el más típico en el campo de la producción agroalimentaria en la provincia de módena , se obtiene a partir de mosto de uva cocido, en calor directo a cielo abierto, de uvas típicas de módena , se madura por una lenta	El Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P., conocido también como ABTM, es uno de los productos más antiguos y sin duda el más típico en el panorama de la producción agroalimentaria de la provincia de Módena . Se obtiene a partir de mosto de

lenta acetificazione derivata da naturale fermentazione e progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in serie di barili di capacità e legni diversi.	modenenses, madurado por lenta acetificación derivada de la fermentación natural y progresiva concentración mediante larguísimo envejecimiento en serie de barriles de distintas capacidades y maderas.	mediante una lenta acetificación resultante de una fermentación natural y una concentración progresiva mediante una larguísima crianza en series de barricas de diferentes capacidades y maderas.	acetificación resultante de la fermentación natural y la concentración progresiva a través de un envejecimiento muy largo en series de barricas de diferentes capacidades y maderas.	en recipiente abierto y después madurado gracias a un lento proceso de acetificación resultante de la fermentación natural y concentración progresiva que se realiza por medio de un largo envejecimiento en series de barricas de diferentes tamaños y maderas.
Il Consorzio Produttori Antiche Acetaie, è stato fondato nel 1979, grazie all'intuizione di un gruppo di appassionati produttori che allora operava a	El consorzio produttori antiche acetaie, fue fundado en 1979, gracias a la intuición de un grupo de apasionados productores que entonces	El consorcio de productores de antiche acetaie nació en 1979, gracias a la intuición de un grupo de productores apasionados que entonces	El consorzio produttori antiche acetaie fue fundado en 1979, gracias a la intuición de un grupo de productores apasionados que en ese momento	El Consorzio Produttori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP fue fundado en 1979 gracias a la intuición de un grupo de productores

livello familiare.	operaba a nivel familiar.	operaban a nivel familiar.	operaban a nivel familiar.	apasionados que entonces operaban a nivel familiar.
Il Consorzio ha tre precisi obiettivi strategici: promuovere la conoscenza di un prodotto dal gusto inimitabile; diffonderne la cultura; promuoverne il consumo e la commercializzazione.	El consorcio tiene tres objetivos estratégicos: precisos: promover el conocimiento de un producto de sabor inimitable; difundir su cultura; promover su consumo y comercialización.	El consorcio tiene tres objetivos estratégicos: precisos: promover el conocimiento de un producto con un sabor inimitable; difundir su cultura; promover su consumo y comercialización.	El consorcio tiene tres objetivos estratégicos: precisos: promover el conocimiento de un producto con un sabor inimitable; difundir su cultura; promover su consumo y comercialización.	El consorcio tiene tres objetivos estratégicos: precisos: fomentar el conocimiento de un producto de sabor inimitable, difundir su cultura, y promover su consumo y comercialización.
Grazie anche alle attività svolte in quest'ultimo ambito dal Consorzio, il 17 aprile 2000 l'Unione Europea ha attribuito la Denominazione	Gracias también a las actividades llevadas a cabo en este último ámbito por el consorcio, el 17 de abril de 2000 la unión europea atribuyó la	Gracias también a las actividades realizadas en este último ámbito por el consorcio, el 17 de abril de 2000 la unión europea atribuyó la	Gracias también a las actividades realizadas en esta zona por el consorcio, el 17 de abril de 2000 la unión europea asignó la denominación	Gracias también a las actividades realizadas por el Consorcio en este último ámbito, el 17 de abril de 2000 el Aceto Balsamico Tradizionale di

<p>di Origine Protetta all'aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. Il Consorzio Produttori Antiche Acetaie nel 2002 ha dato vita ad ABTM Servizi S.r.l. Centro di imbottigliamento, autorizzato MIPAAF dove l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. viene confezionato esclusivamente nella bottiglia "Giugiaro" da 100 ml (1/10 di litro) prevista dal rigido disciplinare di produzione.</p>	<p>denominación de origen protegida al aceto balsamico tradizionale de módena d.o.p. El consorzio produttori antiche acetaie en 2002 dio vida a abtm servizi s.r.l., centro de embotellado autorizado por mipaaf donde el aceto balsamico tradizionale de módena d.o.p. se envasa exclusivamente en la botella "giugiaro" de 100 ml (1/10 de litro) prevista por el riguroso pliego de condiciones de producción.</p>	<p>denominación de origen protegida al vinagre balsámico tradicional de módena d.o.p. en 2002, el consorcio de productores de antiche acetaie creó abtm servizi s.r.l. Centro embotellador autorizado mipaaf donde se elabora el vinagre balsámico tradicional de módena d.o.p. se envasa exclusivamente en la botella "giugiaro" de 100 ml (1/10 de litro) exigida por las estrictas especificaciones de producción.</p>	<p>de origen protegida al vinagre balsámico tradicional de módena d.o.p. en 2002, el consorzio produttori antiche acetaie creó abtm servizi s.r.l. Un centro de embotellado, autorizado por mipaaf, donde el vinagre balsámico tradicional de módena d.o.p. se envasa exclusivamente en el frasco "giugiaro" de 100 ml (1/10 litros) previsto por la estricta normativa de producción.</p>	<p>Modena recibió el sello de Denominación de Origen Protegida, otorgado por la Unión Europea. En 2002, el Consorzio Produttori Antiche Acetaie dio vida a ABTM Servizi S.r.l., un centro de embotellado autorizado por el MASAF donde el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP se envasa exclusivamente en la botella "Giugiaro" de 100 ml de capacidad (1/10 de litro), como indicado en el rígido pliego de condiciones.</p>
---	--	--	---	---

Il gruppo promuove azioni e programmi in stretta collaborazione con l'aed - Associazione Esperti Degustatori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P	El grupo promueve acciones y programas en estrecha colaboración con la aed - asociación de expertos catadores de aceto balsamico tradizionale de módena d.o.p.	El grupo promueve acciones y programas en estrecha colaboración con la aed - asociación de expertos catadores de vinagre balsámico tradicional de módena d.o.p.	El grupo promueve acciones y programas en estrecha colaboración con aed - associazione esperti degustatori di aceto balsamico tradizionale di modena d.o.p	El grupo promueve acciones y programas en estrecha colaboración con la AED- Associazione Esperti Degustatori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP (Asociación expertos catadores de Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP).
--	--	---	--	--

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
<p>Acetaie disponibili per le visite – durante le visite è prevista la degustazione, eventualmente in abbinamento a prodotti tipici. Le acetaie presenti sono quelle che hanno aderito ai nostri progetti di comunicazione.</p>	<p>Acetales disponibles para visitas – durante las visitas está prevista la degustación, eventualmente en combinación con productos típicos. Los acetales presentes son aquellos que han adherido a nuestros proyectos de comunicación.</p>	<p>Vinagre disponibles para las visitas – durante las visitas está prevista degustación, posiblemente combinada con productos típicos. Las fábricas de vinagre presentes son las que se han sumado a nuestros proyectos de comunicación.</p>	<p>Vinagres disponibles para visitas – durante las visitas hay una degustación, posiblemente en combinación con productos típicos. Las acetaias presentes son las que se han adherido a nuestros proyectos de comunicación.</p>	<p><i>Acetaie</i> disponibles para las visitas - las visitas incluyen una degustación, que puede acaompañarse con productos típicos. Las <i>acetaie</i> presentes son las que han adherido a nuestros proyectos de comunicación.</p>

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
<p>Caseifici di parmigiano reggiano dop visitabili nella provincia di modena.</p>	<p>Queserías de parmigiano reggiano dop visitables en la provincia de módena.</p>	<p>Las ferias de lácteos parmigiano reggiano dop se pueden visitar en la provincia de módena.</p>	<p>Las fábricas de queso de parmigiano reggiano dop se pueden visitar en la provincia de módena.</p>	<p>Queserías de Parmigiano Reggiano DOP visitables en la provincia de Módena.</p>

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Prosciuttifici di prosciutto di modena dop visitabili nella provincia di modena.	Fábricas de jamón de módena dop visitables en la provincia de módena.	Factores del jamón prosciutto di modena dop visitables en la provincia de módena.	Prosciutto di modena dop se puede visitar en la provincia de módena.	Prosciuttifici (Fábricas de Prosciutto di Modena DOP) visitables en la provincia de Módena.

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Consorzio Modena a tavola.	Consorzio modena a tavola.	Consorzio de módena en la mesa.	Consorzio módena a tavola.	Consorzio Modena a tavola. (literalmente, Consorzio Módena en la mesa).
Mangiare in uno dei ristoranti del consorzio modena a tavola.	Comer en uno de los restaurantes del consorzio modena a tavola.	Comer en uno de los restaurantes del consorzio de módena.	Cene en uno de los restaurantes del consorzio módena en la mesa.	Comer en uno de los restaurantes del Consorzio Modena a tavola.
La gastronomia è una vera e propria arte dove tradizione,	La gastronomía es un verdadero arte donde tradición, cultura,	La gastronomía es un verdadero arte donde tradición, cultura,	La gastronomía es un verdadero arte donde la tradición, la cultura, la	La gastronomía es un verdadero arte donde tradición, cultura,

<p>cultura, creatività e passione grazie agli chef si amalgamano continuamente, generando risultati straordinari.</p> <p>Consente sperimentazioni, azzardi che si collocano all'interno di una materia in continua evoluzione.</p> <p>Decidere di fare il mestiere dello chef in un territorio come quello modenese è forse più facile perché qui è possibile reperire prodotti e produttori straordinari che</p>	<p>creatividad y pasión se mezclan continuamente gracias a los chefs, generando resultados extraordinarios.</p> <p>Permite experimentaciones, osadías que se sitúan dentro de una materia en constante evolución.</p> <p>Decidir hacer el oficio de chef en un territorio como el de módena es quizás más fácil porque aquí es posible encontrar productos y productores extraordinarios</p>	<p>creatividad y pasión, gracias a los chefs, se mezclan continuamente generando resultados extraordinarios.</p> <p>Permite experimentaciones, sustos que se sitúan dentro de una materia en continua evolución.</p> <p>Decidir ser trabajo de chef en un territorio como módena es quizás más fácil porque aquí es posible encontrar productos y productores que han</p>	<p>creatividad y la pasión, gracias a los chefs, se mezclan continuamente, generando resultados extraordinarios.</p> <p>Permite la experimentación, peligros que se encuentran dentro de una materia en constante evolución.</p> <p>Decidir hacer el trabajo de un chef en un territorio como modenese es quizás más fácil porque aquí se pueden encontrar productos extraordinarios y productores</p>	<p>creatividad y pasión se amalgaman continuamente gracias a los chefs, generando resultados extraordinarios y permitiendo experimentar y aventurarse dentro de una materia en constante evolución.</p> <p>Ser chef en un territorio como el de Módena tiene grandes ventajas gracias a la posibilidad de encontrar productos y productores extraordinarios que han mantenido su</p>
--	---	--	---	---

nel tempo hanno mantenuto invariata la loro unicità.	que a lo largo del tiempo han mantenido invariable su unicità.	mantenido inalterable su singularidad a lo largo del tiempo.	que con el tiempo han mantenido su singularidad.	unicidad a lo largo del tiempo.
In questo straordinario contesto è nato il consorzio tra ristoratori "modena a tavola".	En este extraordinario contexto nació el consorcio entre restauradores "modena a tavola".	En este extraordinario contexto nació el consorcio de restaurantes "modena a tavola".	En este contexto extraordinario se encuentra la otan, el consorcio de restauradores "módena a tavola".	En este extraordinario contexto nació el consorcio de restauradores "Modena a tavola".
Sin dalla sua nascita ha consolidato e rafforzato il proprio ruolo di ambasciatore della cucina modenese diventando l'interlocutore privilegiato per ogni iniziativa promozionale gastronomica che si organizza sul	Desde su nacimiento ha consolidado y reforzado su papel como embajador de la cocina modenese , convirtiéndose en el interlocutor privilegiado para cada iniciativa promocional gastronómica que se organiza	Desde su nacimiento, ha consolidado y reforzado su papel de embajador de la cocina de módena , convirtiéndose en el interlocutor privilegiado de cada iniciativa de promoción gastronómica organizada en el territorio y	Desde sus inicios, se ha consolidado y fortalecido su papel como embajador de modenese cocine , convirtiéndose en el interlocutor privilegiado de cualquier iniciativa de promoción gastronómica que se organice	Desde su fundación ha consolidado y reforzado su papel de embajador de la cocina modenese , convirtiéndose en el interlocutor privilegiado en todas las iniciativas de promoción gastronómica organizadas en

territorio e oltre i suoi confini.	en el territorio y más allá de sus fronteras.	fuera de sus fronteras.	en el territorio y fuera de sus fronteras.	el territorio y más allá de sus fronteras.
Ha ottenuto considerevoli attestazioni di merito nell'organizzazione di appuntamenti gastronomici in vari paesi del mondo e continua a promuovere con successo la gastronomia e i prodotti tipici del modenese.	Ha obtenido considerables reconocimientos en la organización de eventos gastronómicos en varios países del mundo y sigue promoviendo con éxito la gastronomía y los productos típicos de módena.	Ha obtenido considerables certificados de mérito en la organización de eventos gastronómicos en diversos países del mundo y continúa promocionando con éxito la gastronomía y los productos típicos de modenese.	Ha obtenido considerables certificados de mérito en la organización de eventos gastronómicos en diversos países del mundo y continúa promoviendo con éxito la gastronomía y los productos típicos de modenese.	Ha obtenido considerables reconocimientos en la organización de eventos gastronómicos en varios países del mundo y sigue promocionando con éxito la gastronomía y los productos típicos de Módena.
Per scegliere uno dei ristoranti di "modena a tavola" dove farsi deliziare.	Para elegir uno de los restaurantes de "modena a tavola" donde deleitarse.	Elegir uno de los restaurantes "modena a tavola" donde poder deleitarse.	Para elegir uno de los restaurantes de "módena a tavola" donde estar encantado.	Para elegir uno de los restaurantes del consorcio "Modena a tavola" donde deleitarse.

3.8 Shop¹³

La sección Shop está dedicada a la venta de las dos tipologías de Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Idealmente, tras haber explorado las demás páginas del sitio web el lector ya tiene conocimientos suficientes sobre el vinagre balsámico, por lo que las descripciones de los vinagres son más bien breves y técnicas. De hecho, el objetivo de estos textos no es persuadir al consumidor para que compre el producto, sino informar sobre sus características para que pueda hacer la mejor elección en función de sus necesidades.

Se identifican así 3 principales tipos textuales: descriptivo e informativo en las secciones Descrizione y Etichetta donde se detallan el aspecto visual y las características organolépticas del vinagre, y explicativo en la sección Dettagli, en particular, para explicar cómo utilizar el producto en la cocina para aprovechar mejor el vinagre balsámico en sus preparaciones culinarias. El lenguaje utilizado se compone principalmente de tecnicismos utilizados en el análisis organoléptico del producto (ej. “densità sciropposa, consistente, scorrevole [...]”; “gradevole acidità [...]”; “colore bruno scuro carico lucente [...]” y, por tanto, también de la química (ej. “Grassi totali, di cui acidi grassi saturi [...]”; “Carboidrati totali, di cui zuccheri [...]”; “Presenze non significanti di colesterolo [...]”).

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. Extra Vecchio prelevato da barili avviati da almeno 25 anni	Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. Extra Viejo extraído de barriles iniciados hace al menos 25 años.	Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. Extra Old extraído de barricas que han estado funcionando	El vinagre balsámico tradicional de Módena D.O.P. Extra Vecchio tomado de barriles que han estado funcionando	Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extra Vecchio sacado de barricas que han estado funcionando

¹³ El texto original podría contener errores ortográficos o conceptuales. Se decidió no corregir estos errores para evaluar cómo los sistemas de traducción automática los manejan y, al mismo tiempo, para comparar las soluciones propuestas por dichos sistemas con las correcciones realizadas por el traductor.

		durante al menos 25 años.	durante al menos 25 años.	durante al menos 25 años.
--	--	------------------------------	------------------------------	------------------------------

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
<p>Descrizione.</p> <p>Ingredienti: mosto d'uva cotto, a fuoco diretto, a vaso aperto, di uve tipiche modenesi.</p> <p>FORMATO: Bottiglia 100 ml.</p> <p>LA CONFEZIO- NE A COFANET- TO CONTIENE: bottiglia, libretto informativo plurilingue con ricette e versagocce.</p>	<p>Descripción.</p> <p>Ingredientes: Mosto de uva cocido, a fuego directo, en recipiente abierto, de uvas típicas de Módena.</p> <p>FORMATO: Botella de 100 ml.</p> <p>EL ESTUCHE CONTIENE: Botella, folleto informativo multilingüe con recetas y gotero.</p>	<p>Descripción.</p> <p>Ingredientes: mosto de uva cocido, a fuego directo, en tarro abierto, de uvas típicas de Módena.</p> <p>FORMATO: botella de 100 ml.</p> <p>EL PAQUETE CAJA CONTIENE: botella, folleto informativo multilingüe con recetas y escanciadores.</p>	<p>Descripción.</p> <p>Ingredientes: Mosto de uva cocido, a fuego directo, olla abierta, de típico uva de Módena.</p> <p>FORMATO: Botella 100 ml.</p> <p>EL PAQUETE DE LA CAJA CONTIENE: Botella, folleto informativo multilingüe con recetas y vertido.</p>	<p>Descripción.</p> <p>Ingredientes: mosto de uvas típicas de Módena cocido a fuego directo en recipiente abierto.</p> <p>FORMATO: botella de 100 ml.</p> <p>EL ESTUCHE CONTIENE: botella de vinagre, folleto informativo multilingüe con recetas y corcho dosificador.</p>

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
<p>DETTAGLI.</p> <p>Colore bruno scuro carico lucente; densità sciropposo, consistente, scorrevole; sapore dolce con una gradevole acidità. Acidità:> 4.5% in peso. Densità indicativa: 1,350-1,370. Peso netto confezione: 700 gr. Uso gastronomico: l'Abtm nell'uso gastronomico è un prodotto estremamente duttile, ma anche permaloso.</p>	<p>DETALLES.</p> <p>Color marrón oscuro intenso y brillante; densidad almibarada, consistente, fluida; sabor dulce con una agradable acidez. Acidez: > 4.5% en peso. Densidad indicativa: 1,350-1,370. Peso neto del envase: 700 gramos. Uso gastronómico: El Vinagre Balsámico Tradicional de Módena es un producto extremada- mente versátil en la cocina,</p>	<p>DETALLES.</p> <p>Color marrón oscuro intenso y brillante; densidad almibarada, consistente, fluida; Sabor dulce con una agradable acidez. Acidez: > 4,5% en peso. Densidad indicativa: 1.350-1.370. Peso neto del envase: 700 gr. Uso gastronómico: Abtm en uso gastronómico es un producto extremada- mente dúctil pero también delicado.</p>	<p>DETALLES.</p> <p>Color marrón oscuro con una carga brillante; almibarada, consistente, densidad suave; sabor dulce con una acidez agradable. Acidez:> 4,5% en peso. Densidad indicativa: 1,350-1,370. Peso neto del paquete: 700 gr. Uso gastronómico: Abtm en uso gastronómico es un producto extremada- mente dúctil, pero también permaloso.</p>	<p>DETALLES.</p> <p>Color marrón oscuro carico y brillante; densidad almibarada, consistente y fluida; sabor dulce con agradable acidez. Acidez:> 4,5% en peso. Densidad indicativa: 1,350-1,370. Peso neto del envase: 700 g. Uso gastronómico: El ABTM en uso gastronómico es un producto extremada- mente versátil pero también</p>

<p>Duttile grazie alla perfetta armonia ed equilibrio, tra le componenti dolci aromatiche e quelle acetiche, che lo rendono idoneo all' abbinamento con qualsiasi piatto dall'antipasto al dolce, dalle carni al pesce, dai piatti elaborati e complessi a quelli più semplici.</p> <p>Nel contempo l'ABTM è permaloso perché, essendo principalmente</p>	<p>pero también delicado.</p> <p>Es versátil gracias a la perfecta armonía y equilibrio entre los componentes dulces aromáticos y los ácidos, lo que lo hace adecuado para combinar con cualquier plato, desde entradas hasta postres, desde carnes hasta pescados, desde platos elaborados y complejos hasta los más simples.</p> <p>Al mismo tiempo, es delicado porque, al ser principalmente un condimento</p>	<p>Dúctil gracias a la perfecta armonía y equilibrio entre los componentes dulces, aromáticos y acéticos, que lo hacen apto para maridar con cualquier plato, desde aperitivos hasta postres, desde carnes hasta pescados, desde platos elaborados y complejos hasta los más sencillos.</p> <p>Al mismo tiempo, el ABTM es delicado porque, al ser principalmente</p>	<p>Flexible gracias a la perfecta armonía y equilibrio entre los componentes aromáticos dulces y acéticos, lo que lo hace adecuado para maridar con cualquier plato, desde el principio hasta el postre, desde la carne hasta el pescado, desde platos elaborados y complejos hasta los más simples.</p> <p>Al mismo tiempo, ABTM es permaloso porque, como es principalmente</p>	<p>“quisquilloso”.</p> <p>Su versatilidad se debe a la perfecta armonía y equilibrio entre los componentes aromáticos dulces y los acéticos, que lo hacen ideal para maridar con cualquier plato, desde entradas hasta postres, desde carnes a pescados, desde platos elaborados y complejos a los más sencillos.</p> <p>Al mismo tiempo, el ABTM es “quisquilloso” porque, al ser principalmente</p>
--	--	--	--	---

un condimento e non un ingrediente, preferisce essere utilizzato in purezza direttamente in tavola.	y no un ingrediente, preferire ser utilizado en su pureza directamente en la mesa.	un condimento y no un ingrediente, preferire usarse puro directamente en la mesa.	un condimento y no un ingrediente, preferire ser utilizado en pureza directamente sobre la mesa.	un condimento y no un ingrediente, preferire ser utilizado en pureza directamente en la mesa.
---	--	---	--	---

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Etichetta. Valori nutrizionali (per 100 ml): Energia: 323 Kcal / 1.310,47 kJ. Grassi total: < 0,1 g di cui acidi grassi saturi < 0,1 g. Carboidrati totali: 78,3 g di cui zuccheri 78,3 g.	Etiqueta. Valores nutricionales (por 100 ml): Energía: 323 Kcal / 1.310,47 kJ. Grasas totales: < 0,1 g de las cuales ácidos grasos saturados <0,1g. Carbohidratos totales: 78,3 g de los cuales azúcares 78,3 g.	Etiqueta. Valores nutricionales (por 100 ml): Energía: 323 Kcal / 1.310,47 kJ. Grasa total: <0,1 g de los cuales ácidos grasos saturados <0,1g. Carbohidratos totales: 78,3 g de los cuales azúcares 78,3 g.	Etiqueta. Valor nutricional (por 100 ml): Energía: 323 Kcal / 1.310,47 kJ. Grasa total: < 0,1 g de los cuales ácidos grasos saturados <0,1g. Carbohidratos totales: 78,3 g de los cuales azúcares 78,3 g.	Etiqueta. Valores nutricionales (por 100 ml): Energía: 323 Kcal / 1.310,47 kJ. Lípidos totales: < 0,1 g de los cuales ácidos grasos saturados <0,1g. Hidratos de carbono totales: 78,3 g de los cuales azúcares 78,3 g.

Proteine: 0,33 g. Sale: 0,03 g. Presenze non significanti di colesterolo, fibre, vitamina A, vitamina C, calcio e ferro. Contiene solfiti non aggiunti.	Proteínas: 0,33 g. Sal: 0,03 g. Presencia no significativa de colesterol, fibra, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro. Contiene sulfitos no añadidos.	Proteína: 0,33 g. Sal: 0,03 g. Presencias no significativas de colesterol, fibra, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro. No contiene sulfitos añadidos	Proteína: 0,33 g. Sal: 0,03 g. Presencia no significativa de colesterol, fibra, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro. Contiene sulfitos sin añadir.	Proteínas: 0,33 g. Sal: 0,03 g. Presencia no significativa de colesterol, fibra, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro. No contiene sulfitos añadidos.
--	---	---	---	---

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. prelevato da barili avviati da almeno 12 anni	Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. extraído de barriles iniciados hace al menos 12 años.	Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P. extraído de barricas que han estado funcionando durante al menos 12 años	Vinagre balsámico tradicional de Módena D.O.P. tomado de barricas que llevan funcionando al menos 12 años.	Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP sacado de barricas que han estado funcionando durante al menos 12 años.

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Descrizione. Ingredienti:	Descripción. Ingredientes:	Descripción. Ingredientes:	Descripción. Ingredientes:	Descripción. Ingredientes:

<p>mosto d'uva cotto, a fuoco diretto, a vaso aperto, di uve tipiche modenesi.</p> <p>FORMATO: Bottiglia 100 ml.</p> <p>LA CONFEZIONE A COFANETTO</p> <p>CONTIENE: bottiglia, libretto informativo plurilingue con ricette e versagocce.</p>	<p>Mosto de uva cocido, a fuego directo, en recipiente abierto, de uvas típicas de Módena.</p> <p>FORMATO: Botella de 100 ml.</p> <p>EL ESTUCHE</p> <p>CONTIENE: Botella, folleto informativo multilingüe con recetas y gotero.</p>	<p>mosto de uva cocido, a fuego directo, en tarro abierto, de uvas típicas de Módena.</p> <p>FORMATO: botella de 100 ml.</p> <p>EL PAQUETE CAJA</p> <p>CONTIENE: botella, folleto informativo multilingüe con recetas y escanciadores.</p>	<p>Mosto de uva cocido, a fuego directo, con maceta abierta, de uvas típicas de Módena.</p> <p>FORMATO: botella de 100 ml.</p> <p>EL SET DE CAJA</p> <p>CONTIENE: Botella, folleto informativo multilingüe con recetas y vertido.</p>	<p>mosto de uvas típicas de Módena cocido a fuego directo en recipiente abierto.</p> <p>FORMATO: botella de 100 ml.</p> <p>EL ESTUCHE</p> <p>CONTIENE: botella de vinagre, folleto informativo multilingüe con recetas y corcho dosificador.</p>
---	--	---	--	---

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
<p>Dettagli. Colore bruno scuro carico lucente; densità</p>	<p>Detalles. Color marrón oscuro intenso brillante; densidad</p>	<p>Detalles. Color marrón oscuro intenso y brillante; densidad</p>	<p>Detalles. Color marrón oscuro con una carga brillante;</p>	<p>Detalles. Color marrón oscuro y brillante; densidad</p>

<p>sciropposa, consistente, scorrevole; sapore dolce con una gradevole acidità. Acidità:> 4.5% in peso. Densità indicativa: 1,320-1,330. Peso netto confezione: 700 gr. Uso gastronomico: l'abtm nell'uso gastronomico è un prodotto estremamente duttile, ma anche permaloso.</p> <p>Duttile grazie alla perfetta armonia ed</p>	<p>almibarada, consistente, fluida; sabor dulce con una agradable acidez. Acidez: > 4.5% en peso. Densidad indicativa: 1.320-1.330. Peso neto del envase: 700 gramos. Uso gastronómico: el vinagre balsámico tradicional de móderna en su uso gastronómico es un producto extremadamente versátil, pero también delicado.</p> <p>Versátil gracias a la perfecta</p>	<p>almibarada, consistente, fluida; sabor dulce con una agradable acidez. Acidez: > 4,5% en peso. Densidad indicativa: 1.320-1.330. Peso neto del envase: 700 gr. Uso gastronómico: abtm en uso gastronómico es un producto extremadamente dúctil pero también delicado.</p> <p>Dúctil gracias a la perfecta armonía y</p>	<p>almibarada, consistente, densidad suave; sabor dulce con una agradable acidez. Acidez:> 4,5% en peso. Densidad indicativa: 1,320-1,330. Embalaje de peso neto: 700 gr. Uso gastronómico: abtm en uso gastronómico es un producto extremadamente dúctil, pero también permaloso.</p> <p>Flexible gracias a la perfecta</p>	<p>almibarada, consistente y fluida; sabor dulce con agradable acidez. Acidez:> 4,5% en peso. Densidad indicativa: 1,320-1,330. Peso neto del envase: 700 g. Uso gastronómico: el abtm en uso gastronómico es un producto extremadamente versátil pero también "quisquilloso".</p> <p>Su versatilidad se debe a la</p>
--	--	---	---	---

<p>equilibrio, tra le componenti dolci aromatiche e quelle acetiche, che lo rendono idoneo</p> <p>all' abbinamento con qualsiasi piatto dall'antipasto al dolce, dalle carni al pesce, dai piatti elaborati e complessi a quelli più semplici.</p>	<p>armonía y equilibrio entre los componentes dulces aromáticos y los ácidos, que lo hacen adecuado para combinar con cualquier plato desde el aperitivo hasta el postre, desde carnes hasta pescados, desde platos elaborados y complejos hasta los más simples.</p>	<p>equilibrio entre los componentes dulces, aromáticos y acéticos, que lo hacen apto para maridar con cualquier plato, desde aperitivos hasta postres, desde carnes hasta pescados, desde platos elaborados y complejos hasta los más sencillos.</p>	<p>armonía y equilibrio entre los componentes aromáticos dulces y acéticos, lo que lo hace adecuado para maridar con cualquier plato, desde el principio hasta el postre, desde la carne hasta el pescado, desde platos elaborados y complejos hasta los más simples.</p>	<p>perfecta armonía y equilibrio entre los componentes aromáticos dulces y los acéticos, que lo hacen ideal para maridar con cualquier plato, desde entradas hasta postres, desde carnes a pescados, desde platos elaborados y complejos a los más sencillos.</p>
<p>Nel contempo l'abtm è permaloso perché, essendo principalmente un condimento e non un ingrediente,</p>	<p>Al mismo tiempo, el vinagre balsámico tradicional de módena es delicado porque, al ser principalmente</p>	<p>Al mismo tiempo, el abtm es delicado porque, al ser principalmente un condimento y no un ingrediente, prefiere usarse</p>	<p>Al mismo tiempo, abtm es permaloso porque, como es principalmente un condimento y no un ingrediente,</p>	<p>Al mismo tiempo, el abtm es “quisquilloso” porque, al ser principalmente un condimento y no un ingrediente,</p>

preferisce essere utilizzato in purezza direttamente in tavola.	un condimento y no un ingrediente, prefiere ser utilizado en su pureza directamente en la mesa.	puro directamente en la mesa.	prefiere ser utilizado en pureza directamente sobre la mesa.	prefiere ser utilizado en pureza directamente en la mesa.
---	---	-------------------------------	--	---

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Etichetta. Valori nutrizionali (per 100 ml): energia: 284 kcal / 1.189 kj. Grassi totali: < 0,1 g di cui acidi grassi saturi < 0,1 g. Carboidrati totali: 71,1 g di cui zuccheri 71,8 g. Proteine: 0,31 g. Sale: 0,0029 g. Presenze non	Etiqueta. Valores nutricionales (por 100 ml): energía: 284 kcal / 1.189 kj. Grasas totales: < 0,1 g de las cuales ácidos grasos saturados <0,1 g. Carbohidratos totales: 71,1 g de los cuales azúcares 71,8 g. Proteínas: 0,31 g. Sal: 0,0029 g.	Etiqueta. Valores nutricionales (por 100 ml): energía: 284 kcal / 1.189 kj. Grasa total: <0,1 g de los cuales ácidos grasos saturados < 0,1 g. Carbohidratos totales: 71,1 g. De los cuales azúcares 71,8 g. Proteína: 0,31 g. Sal: 0,0029 g.	Etiqueta. Valor nutricional (por 100 ml): energía: 284 kcal / 1.189 kj. Grasas totales: < 0,1 g de los cuales ácidos grasos saturados < 0,1 g. Carbohidratos totales: 71,1 g de los cuales azúcares 71,8 g. Proteínas: 0,31 g. Sal: 0,0029 g.	Etiqueta. Valores nutricionales (por 100 ml): energía: 284 kcal / 1.189 kj. Lípidos totales: < 0,1 g de los cuales ácidos grasos saturados < 0,1 g. Hidratos de carbono totales: 71,1 g de los cuales azúcares 71,8 g. Proteínas: 0,31 g. Sal:

<p>significanti di colesterolo, fibre, vitamina a, vitamina c, calcio e ferro.</p> <p>Contiene solfiti non aggiunti.</p>	<p>Presencia no significativa de colesterol, fibra, vitamina a, vitamina c, calcio y hierro.</p> <p>Contiene sulfitos no añadidos.</p>	<p>Presencias no significativas de colesterol, fibra, vitamina a, vitamina c, calcio y hierro.</p> <p>No contiene sulfitos añadidos.</p>	<p>Presencia no significativa de colesterol, fibra, vitamina a, vitamina c, calcio y hierro.</p> <p>Contiene sulfitos sin añadir.</p>	<p>0,0029 g.</p> <p>Presencia no significativa de colesterol, fibra, vitamina a, vitamina c, calcio y hierro.</p> <p>Contiene sulfitos no añadidos.</p>
---	---	---	--	--

CAPÍTULO IV

4.1. Análisis traductológico de la sección Homepage

4.1.1 Análisis de la terminología

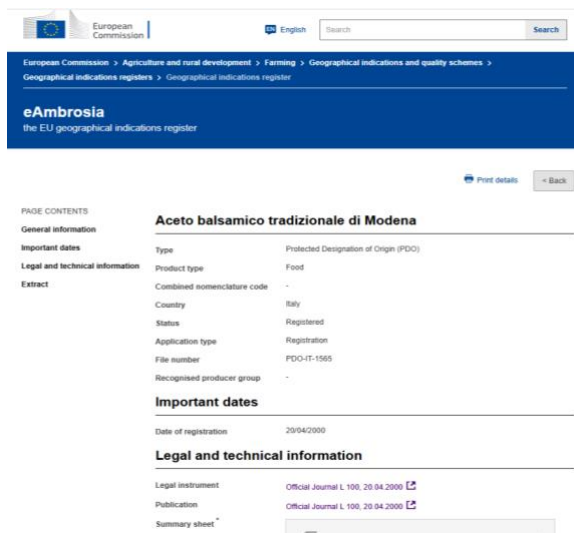
4.1.1.1. ‘Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP’

Una de las primeras y fundamentales consideraciones concierne a la traducción de ‘Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP’. Entre las aproximadamente cinco mil quinientas palabras procedentes de todos los textos incluidos en el sitio web, el nombre ‘Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP’ tiene 32 ocurrencias; Google Translate siempre traduce este término como ‘Vinagre Balsámico Tradicional de Módena DOP’; sin embargo, SDL Trados y Chat GPT utilizan el nombre italiano en un número escaso de ocasiones (dos casos en SDL Trados, trece casos en Chat GPT). Asimismo, en la mayoría de los sitios web italianos traducidos en español que se dedican a la venta de este producto, este término se traduce como ‘Vinagre Balsámico Tradicional de Módena DOP’, probablemente porque mediante las técnicas de domesticación y localización lingüística, el cliente se sienta más familiarizado con el producto y, por tanto, más inclinado a comprarlo.

Sin embargo, la duda sobre la elección más adecuada persiste en cuanto el nombre del producto es una D.O.P. reconocida internacionalmente. A título de muestra, el registro que proporciona datos sobre todas las indicaciones geográficas de la Unión Europea eAmbrosia conserva el nombre italiano del vinagre sin traducirlo, tal y como se puede observar en el Reglamento (Ce) No 813/2000 Del Consejo publicado en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas.

Figura 12

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.



Nota: La figura muestra que el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP conserva su nombre italiano en el registro eAmbrosia

Adaptado de *Aceto Balsamico Tradizionale di Modena*, por eAmbrosia, 2000, Comisión Europea (<https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/details/EUGI00000013343>)

El producto se etiqueta en su lengua original para garantizar la protección y la autenticidad de la marca D.O.P., ya que, como se ha mencionado anteriormente, estas denominaciones poseen una identidad única debido a su conexión con la zona geográfica y los aspectos culturales y tradicionales de la región de origen.

Adicionalmente, la decisión de mantener la versión italiana también sería estratégica para evitar malentendidos o que productos similares, pero completamente distintos se confundan. Un ejemplo es el Vinagre Balsámico al Pedro Ximénez, un vinagre producido en España a partir de la variedad de uva Pedro Ximénez. Este producto es visualmente similar al vinagre balsámico italiano, por lo que al leer 'Vinagre Balsámico Tradicional de Módena DOP', el consumidor podría asociar dicho producto con los de la tradición gastronómica española con los que está más familiarizado. Para evitar que la redacción italiana sea incomprensible por el consumidor español, podría ser útil incluir una explicación o traducción entre paréntesis en el TT en la primera ocurrencia del nombre.

Así que, en esta propuesta de traducción, el término 'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP', no se traducirá. En cambio, para los términos genéricos no necesariamente atribuibles a la denominación, como 'aceto balsamico' o 'aceto

balsamico di Modena’, se presentarán los correspondientes ‘vinagre balsámico’ y ‘vinagre balsámico de Módena’ para garantizar la completa comprensión de los lectores.

Por último, cabe destacar que, mientras que la ortografía italiana acepta el uso de todas las siglas DOP, D.O.P., Dop, dop y d.o.p. (Treccani, “D.o.p”), la lista de abreviaturas del Diccionario panhispánico de dudas solo incluye la grafía D.O.P. (Real Academia Española, apéndice 2, Lista de abreviaturas); por lo tanto, cuando se utilice el término ‘Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP’, la denominación se transcribirá según las normas italianas, mientras que en otras apariciones de la sigla fuera de la denominación italiana del vinagre se utilizará D.O.P..

4.1.1.2 ‘Invecchiamento’

Las propuestas de traducción de ‘invecchiamento’ sugeridas fueron ‘envejecimiento’ y ‘crianza’: estos términos son usados como sinónimos de manera casi intercambiable: a manera de ejemplo, en el *Diccionario Profesional del Vino* (De Serdio, 2015) al buscar el lema envejecimiento se remite a crianza, que se define como: “Crianza (1) (o envejecimiento, o añejamiento, o maduración). Importante fase en la vida del vino, o proceso durante su elaboración (en depósitos, barrica o botella), que hace que mejore sustancialmente sus cualidades organolépticas por complejas reacciones químicas y oxidativas.” (De Serdio, 2015, p.226).

Sin embargo, en mi opinión, el término ‘crianza’ puede causar confusión, debido a que inmediatamente después de esta definición se encuentra otra: “Crianza (2). Categoría de vino española en función del tiempo de crianza.” (De Serdio, 2015, p.226). ‘Crianza’ tiene, por tanto, dos acepciones relacionadas con el mundo de la enología, que podría generar ambigüedad.

Además, llama la atención que este término se utiliza mucho en el mundo de los vinagres españoles, encontrándose sobre todo en los pliegos de condiciones del Vinagre del Condado de Huelva DOP, del Vinagre de Jerez DOP y del Vinagre de Montilla-Moriles. En este último se aprende que:

El «Vinagre de Montilla-Moriles» puede ser sometido a envejecimiento por alguno de los sistemas definido en el apartado E.2. Atendiendo al periodo de envejecimiento podemos distinguir: «Crianza»: si el periodo de envejecimiento en madera ha sido como mínimo de seis meses. «Reserva»: si el periodo de

envejecimiento en madera ha sido como mínimo de dos años. «Gran Reserva»: Cuando, como mínimo, se han sometido a diez años de envejecimiento en madera. (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2023, p.1)

De esta explicación se deduce claramente que ‘envejecimiento’ es utilizado de forma bastante genérica para referirse al proceso de maduración del vino a lo largo del tiempo, mientras que ‘crianza’ se utiliza para describir un tipo específico de envejecimiento. Además, se observa que es bastante similar al proceso de envejecimiento que tiene lugar durante la elaboración del Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, especialmente en lo que respecta al sistema dinámico, haciendo que resulte intuitivo utilizar este término en la traducción al español:

E.2. CRIANZA. El envejecimiento en los vinagres de la DOP “Vinagre de Montilla-Moriles” consta de un proceso de oxidación en botas de madera de roble.

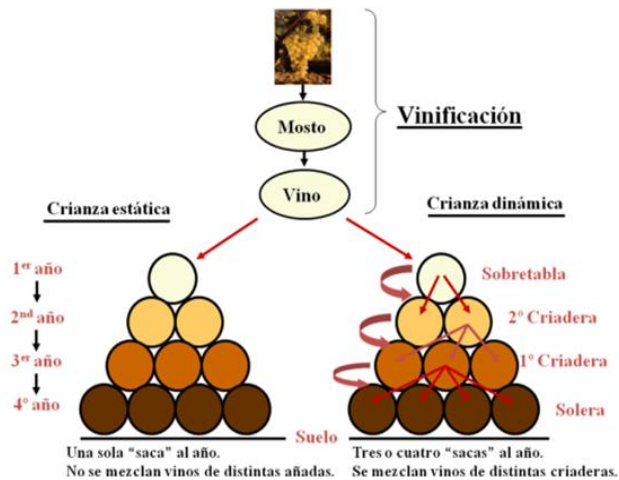
La crianza se lleva a cabo de dos formas:

Sistema estático tradicional de Añadas, donde se confina el vinagre en toneles de madera y se somete a un envejecimiento oxidativo de forma estática, sin realizar mezclas, por lo que las características de los vinagres son intrínsecas a la añada en cuestión. Sistema dinámico tradicional de criaderas y solera. Es un sistema de crianza dinámico, consistente en la extracción parcial o “saca” del vino de cada una de las botas, vasijas de madera que forman una escala o criadera con un determinado nivel homogéneo de envejecimiento, y la reposición o “rocío” con vinagre de otra escala o criadera más joven, utilizándose vinagre sin crianza para la reposición de la más joven. De esta forma en cada criadera siempre queda una proporción de todos los vinagres de las sucesivas añadas con las que se ha ido reponiendo la misma. La última criadera, en la que concluye el proceso de envejecimiento, recibe el nombre de “solera”, y de ella se efectúa la “saca” del vinagre ya criado, que es el resultado de la homogeneización y envejecimiento

prolongado de los vinagres de todas las añadas desde la que data dicha solera, hasta la última añada con la cual haya sido “rociada”. (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2023, p.3).

Figura 13

Envejecimiento estático de “añada” y dinámico de “criaderas y soleras” de los vinagres de Jerez.



Nota. Adaptado de *Composición polifenólica de vinagres de vino tinto: influencia de la acetificación y la madera* (p.26), por A.B. Cerezo Lopez, 2009, Universidad de Sevilla (https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/26150/R_T.PROV10.pdf#page=27)

Sin embargo, como se aprecia de la imagen, en el sistema de crianza las barricas están dispuestas en forma de pirámide, a diferencia de la disposición en ‘batteria’, en la que las barricas están dispuestas en orden decreciente de volumen típica del Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

Figura 14

Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP.



Nota. La figura ofrece un ejemplo del funcionamiento del sistema de envejecimiento por rincalzo del Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Adaptado de *Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP*, por Acetaia Sereni, 2023, Acetaiasereni.com (<https://acetaiasereni.com/it/conversation/cosa-e-il-rincalzo/>)

Estas reflexiones sugieren que utilizar crianza para traducir envejecimiento podría ser una sobre-traducción, o una inversión de las relaciones hipónimo/ hiperónimo, ya que el término ‘envejecimiento’ se refiere a un proceso de forma general, mientras que ‘crianza’ sería asociado por el público objetivo a un proceso más específico, especialmente relacionado con la producción de ciertos vinos y vinagres típicamente españoles, transmitiendo así una imagen incorrecta.

4.1.1.3 ‘Botticelle’

Este término se refiere a los recipientes al interior de los cuales se conserva en vinagre balsámico durante el proceso de envejecimiento. Están típicamente hechas de duelas de diferentes tipos de madera, como roble, castaño, cerezo, fresno o enebro, cada una de las cuales aporta un sabor y aroma distintivos al producto final. Una ‘botticella’ tiene una forma similar a la de una barrica, debido a su estructura cilíndrica y abombada en el centro con extremos más estrechos, pero tienen un tamaño más pequeño.

Las principales alternativas propuestas para traducir ‘botticelle’ son ‘barriles’ y ‘barricas’, aunque se observa que este término también es traducido de forma bastante inconsistente y incoherente, hasta por la misma herramienta de traducción que proponen distintas opciones en el interior del texto.

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS
all'interno di botticelle	dentro de pequeños barriles	en el interior de pequeñas barricas	en pequeñas barricas
invecchiamento in serie di vaselli (botticelle)	envejecimiento en una serie de barriles	crianza muy larga en series de vasijas (barricas)	envejecimiento de lotes muy largos de cubas
La successione delle singole botticelle	La sucesión de las barricas individuales	La sucesión de botellas individuales	La secuencia de los barriles individuales
all'interno di botticelle	en barriles	en el interior de pequeñas barricas	en pequeñas barricas
invecchiamento in serie di vaselli (botticelle)	envejecimiento en series de barriles	crianza muy larga en series de vasijas (barricas)	envejecimiento de lotes muy largos de cubas

Estos problemas terminológicos podrían ser causados por la relativa incoherencia en el uso del mismo término a partir del TO, donde se utilizan tres términos para el mismo objeto: 'barili', 'botti' e 'botticelle'.

La maggior parte delle batterie sono composte da 5/7 **barili**, ma è facile trovare produttori con batterie "Imperiali" da 10/12/15 e oltre **barili** in una singola batteria. Il liquido del **barile** più piccolo viene, dunque, riportato ad un livello di circa i 2/3 del totale con una parte del liquido della **botticella** immediatamente più grande (tale operazione viene comunemente chiamata travaso). Per quanto riguarda il numero, la capacità, la sequenza delle **botti** e la qualità dei legni non esiste una regola fissa; ogni produttore è libero di formare la propria acetaia

utilizzando **botti** e legni a seconda del proprio gusto e della quantità di prodotto che vuole ottenere. (Consorzio Produttori Antiche Acetaie, n.d., Il prodotto).

Esta falta de claridad terminológica puede deberse a un intento de evitar redundancias; sin embargo, de esta manera se generan algunos problemas de comprensión. Tras leer los materiales, se concluye que cada vez que se utiliza uno de estos términos, siempre se hace referencia a la idea de la ‘botticella’; por esta razón, todos estos lemas serán reemplazados por la traducción al español adecuada de ‘botticelle’. En el pliego de condiciones del Aceto Balsamico Tradizionale di Modena se hace clara referencia al término botticelle o vaselli:

La maturazione ottimale, l'invecchiamento e l'affinamento dell'Aceto balsamico tradizionale di Modena che si protraggono per almeno 12 anni, avvengono per travasi successivi di mosto cotto in **botticelle o vaselli**, di differenti dimensioni e tipi di legno classici della zona, numerati e contrassegnati, quali il rovere, il ginepro, il ciliegio, il gelso e il castagno. (Gazzetta ufficiale della repubblica italiana, 30 de mayo de 2000; p. 42).

Por lo tanto, ‘botticelle’ se refiere a los recipientes en los que se envejece y afina el vinagre balsámico, que se organizan en pilas de tamaño decreciente con volúmenes que varían entre 300 y 10 litros. Tienen también una abertura lateral cubierta solo con un trapo para facilitar la evaporación del vinagre.

Figura 15

Foto 8



Nota. *Botticelle* para el envejecimiento del Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Adaptado de Gallery- Consorzio Produttori Antiche Acetaie, 2024, Consorzio Produttori Antiche Acetaie (<https://balsamico.it/wp-content/uploads/2020/01/foto8.jpg>)

En consecuencia, a partir de la definición de ‘barrica’ sugerida por el *Diccionario Profesional del Vino* se deduce que este término puede ser apropiado para traducir el concepto de ‘botticelle’:

Una barrica está formada por duelas que se abomban y unen con aros de hierro para formar un cilindro convexo, cerrándose ambos extremos con tapas circulares.

Al menos se le deja un hueco para su llenado o rellenado, operaciones que se realizan tras extraer el 'espiche'. (De Serdio, p. 202).

Adicionalmente, en los textos recogidos para la creación del corpus, ‘barricas’ aparece casi dos veces más que ‘barriles’ (43 ocurrencias frente a 26).

4.1.1.4 ‘Pigiatura’

El término ‘pigiatura’ se refiere al proceso que tiene lugar después de la vendimia y antes de la fermentación y el envejecimiento, tras el cual se extrae el mosto delicadamente, de forma que no se aplasten las pepitas de la uva. Las herramientas de traducción sugieren dos términos: ‘prensado’ y ‘trituration’. Este último término no encuentra correspondencia en el corpus, a diferencia de ‘prensado’, que merece la pena analizar.

Prensado. Operación por la que se aplica presión por medio de una prensa a uvas, racimos, orujos o restos del sombrero, para extraer zumo, mosto o vino de ellos.

El momento del prensado y su intensidad son muy variables, y ambos dependerán del tipo o estilo de vino que se persiga. En la mayoría de vinos blancos y rosados, un ligero prensado se lleva a cabo antes de la fermentación, tras el ‘estrujado’ y ‘despalillado’ —ver entradas en Enología— de la uva (por el que se obtiene el mosto yema por escurrido). (De Serdio, p. 304-306)

El ‘prensado’ es, por tanto, un proceso que tiene lugar cuando la fermentación del mosto ya está en marcha; de hecho, alude al sombrero, es decir, a los restos sólidos del mosto que suben a la superficie durante la fermentación, y por lo tanto no es una opción viable.

Una alternativa adecuada identificada a través de los recursos utilizados es ‘estrujado’:

Estrujado (o triturado). Operación realizada tras la selección y recepción de las uvas en la 'tolva' —ver entrada en Enología, que consiste en romper sus hollejos, generalmente con ayuda de máquinas equipadas con cuchillas rotatorias y que dejan el espacio suficiente con el fin de que las pepitas no sean trituradas (pues pueden conferir verdor a los vinos), para así facilitar la extracción del mosto y el prensado de la uva (ej. vinos blancos y rosados). (De Serdio, p. 252,254).

No solo la definición coincide con lo que se expresa en el texto original, sino que también deja entender cómo el ‘estrujado’ ocurre antes del ‘prensado’.

4.1.1.5 ‘Batteria’

En italiano, el vocablo ‘batteria’ se usa para indicar el conjunto de barricas organizadas en orden de tamaño, de la más grande a la más pequeña, al interior de las cuales envejece el mosto cocido hasta su transformación en vinagre balsámico. Intentando encontrar un equivalente en lengua española, se nota una similitud con el sistema de criaderas y soleras utilizado en la elaboración del Vinagre de Jerez DOP; a pesar de esto, existen algunas diferencias entre los métodos de producción (ver ‘invecchiamento’), por lo que sería improductivo utilizar estos términos para traducir ‘batteria’.

La idea de ‘batteria’, tal como utilizada en la elaboración del Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, está estrechamente vinculada con este producto. La traducción más frecuentemente propuesta por las herramientas es ‘batería’, salvo en dos casos en los que se traduce como ‘tambor’ y ‘lote’. En cuanto al primer término, no se encontraron referencias en el corpus ni en el Diccionario Profesional del Vino; en el segundo caso, lote se describe como “conjuntos de vinos que han sido, o bien vinificados, o bien criados, o tipificados, o embotellados simultáneamente” (De Serdio, p.278), de ahí que no representa una alternativa válida para comunicar el mismo sentido de la palabra original. En contraste, se identificaron 16 correspondencias en el corpus, procedentes de sitios web italianos para la venta de vinagre balsámico; sin embargo, no fue posible localizar prueba del uso del término ‘batería’ en textos originales españoles sobre el vinagre, tampoco en el Diccionario Profesional del Vino. En efecto, en la mayoría de los casos la palabra ‘batería’ en español se asocia más con otros significados relativos al mundo de la música, de la electrónica, de cocina o militar:

Batería:

1. f. Conjunto de piezas de artillería dispuestas para hacer fuego.
2. f. Unidad de tiro de artillería, mandada normalmente por un capitán, que se compone de un corto número de piezas y de los artilleros que las sirven.

Sin.: formación, escuadra, escuadrón, grupo.

3. f. Obra de fortificación destinada a contener algún número de piezas de artillería reunidas y a cubierto.

4. f. Acumulador o conjunto de acumuladores de electricidad.

Sin.: acumulador, pila¹.

5. f. Conjunto de instrumentos de percusión en una banda u orquesta.
6. f. Conjunto de instrumentos de percusión montados en un dispositivo único, que toca un solo ejecutante. (Real Academia Española, (s.f.), batería)

Ahora bien, a continuación, figura otra acepción: “7. f. Conjunto de acciones, ideas o cosas iguales u homogéneas. Una batería de análisis, de preguntas. Sin.:conjunto,

serie, fila, hilera.”. Se aprecia así que este término denota algo que está compuesto por una multitud de cosas del mismo tipo.

Dada la imposibilidad de encontrar un equivalente exacto de ‘batería’ que transmita la misma idea en español, se podría considerar apropiado utilizar el término ‘batería’ acompañado de ‘de barricas’ para aclarar, en caso de que el texto resulte ambiguo al no especificarlo, el conjunto al que se refiere, tal como descrito por la RAE. Se concluye, por lo tanto, que ‘batería de barricas’ es una solución adecuada para traducir el sentido del texto original.

4.1.1.6 ‘Acetaia’

La ‘acetaia’ es el lugar donde se guardan las baterías de barricas para el envejecimiento del vinagre balsámico, y obviamente su nombre procede de la palabra ‘aceto’; originalmente, las ‘acetaie’ (forma plural de acetaia) se ubicaban en los desvanes de las casas, aprovechando de la variación de temperatura entre el verano y el invierno para favorecer el envejecimiento del producto. En la actualidad también pueden instalarse en estructuras modernas, como cobertizos, que garantizan las mismas condiciones climáticas, asegurando un control más preciso.

Aunque se han encontrado versiones diferentes, se analizan dos soluciones; ‘acetaia’ y ‘bodega’ o ‘bodega de envejecimiento’. La primera opción se considera apta en cuanto de fácil comprensión para el público español, ya que se decidió dejar el nombre original italiano del vinagre Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP en el texto de llegada y el término ‘acetaia’ favorece así coherencia textual. Además, ‘acetaia’ se considera una traducción válida, ya que se encontraron nada menos que 29 coincidencias dentro del corpus; por estas razones se elige como traducción ideal en este texto.

Sin embargo, la segunda alternativa se considera igualmente eficaz si se desea elegir una versión más próxima al lector español. De hecho, ‘bodega’ se define como “emplazamiento donde se elabora el vino. También puede describir, bien el sitio donde se guarda para su crianza en barricas [...] o bien puede representar a la propia empresa productora [...]” (De Serdio, 2015, p.206) y se emplea ampliamente en los pliegos de condiciones del Vinagre de Jerez DOP, Vinagre del Condado de Huelva DOP y del Vinagre de Montilla-Moriles DOP, que tienen, como se ha dicho, muchas similitudes con el vinagre balsámico:

Estructura de las bodegas. La arquitectura también juega un papel importante en la peculiaridad de los vinagres de la Denominación de Origen «Vinagre de Jerez». Las bodegas de envejecimiento de vinagre suelen tener tejados a dos aguas y altas cubiertas soportadas por arquerías y pilares; de esa forma se crea un importante volumen de aire interior que contribuye a amortiguar las oscilaciones térmicas del exterior. (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2020, p.9)

La arquitectura de las bodegas, donde se realiza el envejecimiento está acondicionada para mantener una temperatura constante entre 15-18 °C durante todo el año, una humedad relativa lo más alta posible, entre el 60% y 80%, una buena ventilación y una orientación adecuada, consiguiéndose todo ello con techos altos, ventanas bien orientadas y un regado de los suelos de albero en las fechas de altas temperaturas, encaminado todo ello a establecer el microclima exigido para el desarrollo óptimo del envejecimiento de nuestros vinagres. (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2022, p.5).

La arquitectura de las bodegas juega un papel determinante en la peculiaridad de los vinagres de la DOP “Vinagre de Montilla-Moriles”. Las bodegas de envejecimiento se encuentran situadas en alturas abiertas, su orientación permite contar con el mínimo de horas solares y con el máximo grado de humedad. (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2023, p,7)

4.2 Análisis traductológico de la sección II consorzio.

4.2.1 Análisis de la terminología

4.2.1.1 ‘Consorzio’

ORIGINALE	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS
Il Consorzio Produttori Antiche Acetaie.	El Consorcio de Productores de Antiguas Aceterías.	El Consorcio de Productos Antiguas Aceterías.	El Consorzio Produttori Antiche Acetaie.
Il Consorzio Produttori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P..	El Consorcio de Productores de Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P.	El Consorcio de Productos de Vinagre Balsámico Tradicional de Módena D.O.P.	El Consorzio Produttori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.

Se encuentran dos nombres para el ‘Consorzio’ debido al cambio de denominación del 13 de abril de 2011 cuando se pasa de ‘Consorzio Produttori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.’ a ‘Consorzio Produttori Antiche Acetaie’.

Como se puede constatar, SDL Trados es la única herramienta que conserva los nombres originales, mientras que Chat GPT y Google Translate aplican una traducción literal. Esta opción no se considera viable en cuanto dicha corporación solo existe en Italia con el objetivo de fomentar, proteger y vender un producto italiano; por esta razón no existen organizaciones españolas a la cuales se podría comparar. Se considera equifuncional dejar la denominación original como en el caso del Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, proporcionando una traducción literal entre paréntesis cuando sea necesario aclarar palabras que podrían ser de difícil comprensión.

Sin embargo, cuando se habla de ‘consorzio’ se admite el equivalente español *consorcio*, que transmite el mismo significado: en efecto, el diccionario Treccani aclara que un ‘consorzio’ es la “Associazione di soggetti economici (persone fisiche, imprese,

enti pubblici e cooperative) costituita, liberamente o obbligatoriamente, e legalmente riconosciuta al fine di coordinare e regolamentare le attività di ciascuno di essi.” (Treccani, 2012), definición que coincide con la de ‘consorcio’ propuesta por el Diccionario Panhispánico del español jurídico: “Entidad de derecho público, con personalidad jurídica propia y diferenciada, creada por varias administraciones públicas o entidades integrantes del sector público institucional, entre sí o con participación de entidades privadas, para el desarrollo de actividades de interés común a todas ellas dentro del ámbito de sus competencias.” (Real Academia Española. (n.d.). ‘Consorcio’)

4.2.1.2 ‘Disciplinare di produzione’

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
disciplinare	reglamento	especificaciones	especificación	pliego de condiciones
Disciplinare di Produzione.	Reglamento de Producción.	Reglamento de Producción.	pliego de condiciones	pliego de condiciones
Disciplinare di produzione	Reglamento de producción	reglamento de producción	pliego de condiciones	pliego de condiciones
Disciplinare di Produzione	Disciplinare di Produzione.	Especificaciones de Producción.	regulaciones de producción.	pliego de condiciones
disciplinare di produzione	disciplinare de producción.	especificaciones de producción.	normativa de producción.	pliego de condiciones

Las herramientas de traducción sugieren numerosas traducciones de ‘disciplinare di produzione’, algunas de las cuales son ‘especificaciones de producción’, ‘pliego de

condiciones’, ‘normativa de producción’, ‘reglamento de producción’ y ‘regulaciones de producción’.

Es posible determinar cuál de las traducciones resulta más adecuada consultando los organismos que expiden los reglamentos de las DOP y las IGP. En la página web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación figura la lista de productos españoles DOP y IGP, adjuntando los respectivos ‘pliegos de condiciones’.

Figura 16

Pliegos de condiciones en vigor

DOP / IGP / IG (*)	Años de antigüedad del registro de la IG	Fuente origen del PC	Fecha en vigor en UE/ESP	Enlaces al Pliego de Condiciones / Web MAPA
Supraautonómico				
CLASE 1.1. CARNES FRESCAS				
1.1 Ovino				
IGP Cordero Segureño	10 en UE / 12 en España	MAPA	13/12/2019	Pliego Web MAPA
1.1 Vacuno				
IGP Carne de Ávila	27 en UE / 15 en España	MAPA	13/04/2022	Pliego Web MAPA
CLASE 1.2. PRODUCTOS CÁRNICOS				
1.2 Jamones Ibéricos				
DOP Guijuelo	27 en UE / 37 en España	MAPA	26/10/2017	Pliego Web MAPA
DOP Jabugo	25 en UE / 28 en España	MAPA	07/07/2022	Pliego Web MAPA

Nota. Esta captura de pantalla enseña la lista de productos españoles DOP y IGP y sus pliegos de condiciones. Adaptado de *Pliegos de condiciones de DOPs/IGPs/ETGs*, por Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2023, Mapa.gob (https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/ppccxcca_tcm30-628725.pdf)

Además, el Diccionario Panhispánico del Español Jurídico incluye una descripción de ‘pliego de condiciones de una denominación de origen protegida’, definiéndolo como:

Documento que acompaña la solicitud de reconocimiento de una denominación de origen y comprende el nombre que desea protegerse, la descripción del producto objeto de la protección, la delimitación de las zonas de producción y de elaboración, las autoridades u organismos encargados de su gestión y control, y las variedades, rendimientos, prácticas y demás pormenores de su producción, elaboración y comercialización. (Real Academia Española. (n.d.). Pliego de condiciones de una denominación de origen)

4.2.1.3 ‘Assaggio’

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
<p>ASSAGGIO DEL PRODOTTO.</p> <p>Ogni lotto che il produttore vuole commercializzare deve superare l'esame organolettico degli esperti degustatori.</p>	<p>DEGUSTACIÓN DEL PRODUCTO.</p> <p>Cada lote que el productor desee comercializar debe superar el examen sensorial de los expertos catadores.</p>	<p>DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS.</p> <p>Cada lote que el productor quiera comercializar deberá superar el examen organoléptico de expertos catadores.</p>	<p>CATA DEL PRODUCTO.</p> <p>Cada lote que el productor quiera comercializar debe pasar el examen organoléptico de los catadores expertos.</p>	<p>CATA DEL PRODUCTO.</p> <p>Cada lote que el productor desee comercializar debe pasar el examen organoléptico de catadores expertos.</p>

La duda sobre cuál sea el término más adecuado para traducir ‘assaggio’ entre ‘cata’ y ‘degustacion’ se aclara gracias a la definición de ‘cata’:

Cata. En el mundo del vino, acción encaminada a examinar, valorar, comparar o identificar vinos por su color— ver color del vino' en Cata—, ‘aroma’, 'gusto y sensaciones táctiles' en 'boca'—ver entradas en Cata—. Por extensión, también el evento organizado para tal fin. En lengua inglesa, la palabra *tasting* también puede ser utilizada como sinónimo de degustación o prueba, que simplemente es el acto de saborear o beber pequeñas cantidades de vino por placer o disfrute, sin necesidad de evaluación o comparación. (De Serdio, 2015, p.360).

Es interesante también ver que incluso en los casos en los que se ha traducido ‘assaggio’ como ‘degustación’, los encargados a la operación son denominados ‘catadores’.

4.2.1.4. ‘Giano Bifronte’

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Un “ Giano bifronte ”	Un “ Janus bifronte ”	Un “ Jano de dos caras ”	Un “ Giano bifronte ”	Las “ dos caras de Jano ”

Esta expresión hace referencia a Jano, deidad romana considerada símbolo de la dualidad del tiempo, por lo que tradicionalmente se le representa en iconografías con dos caras, una que mira al pasado y otra al futuro. De hecho, el diseño de la botella Giugiaro también tiene dos caras espejadas, una forma característica que permite colocar dos etiquetas de forma simétrica.

Esta referencia no es inmediatamente comprensible para el lector, a menos que sea un aficionado al arte; sin embargo, a finales de crear una traducción que sea lo más fiel posible, cabe transmitir las referencias culturales, especialmente si utilizadas como estrategias retóricas y estilísticas para persuadir al lector. En Google Scholar se encuentran numerosos artículos académicos pertenecientes a diferentes ámbitos de investigación que llevan la expresión ‘Las dos caras de Jano’¹⁴ en sus títulos para recurrir a la metáfora de la dualidad (nota 14).

¹⁴José Luis Said (2023). *El procedimiento administrativo sancionador: las dos caras de Jano*. Universidad de Buenos Aires.

Aboy Carlés, G. (diciembre 2010). Las dos caras de Jano: acerca de la compleja relación entre populismo e instituciones políticas. *Pensamento plural*. <https://periodicos-old.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/pensamentoplural/article/view/3642>

Nogueira Alcalá, H. (22 de agosto de 2019). La libertad personal y las dos caras de Jano en el ordenamiento jurídico chileno. *Revista De Derecho (Valdivia)*, 13(1). <https://revistaderechovaldivia.cl/index.php/revde/article/view/864>

4.3 Análisis traductológico de la sección Il prodotto

4.3.1 Análisis de la terminología

4.3.1.1 ‘Ministero delle politiche agricole e forestali (MIPAAF)’

En la sección dedicada a la explicación del proceso para obtener la certificación del Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, se detalla que el embotellado y la comercialización del vinagre solo son posibles después de superar los exámenes organolépticos realizados a diversas muestras del producto por expertos catadores, autorizados por el ‘Ministero delle politiche agricole e forestali (MIPAAF)’. Se plantea así la cuestión de la traducción del nombre de un ministerio, reto particularmente difícil en cuanto se trata de una institución gubernamental. Se pueden considerar tres alternativas: (I) traducir el nombre del ministerio italiano por el nombre del ministerio español correspondiente, (II) proponer una traducción genérica o (III) dejar el nombre original en el texto de llegada.

Si se quiere adoptar la primera solución, cabe tener en cuenta que por medio del artículo 3 del Decreto-legge 11 novembre 2022 n. 173 “1. Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali assume la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.” (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, 11 de noviembre de 2022).

Por lo tanto, el texto original debe actualizarse con la nueva denominación y su relativo acrónimo MASAF, asumiendo que fue redactado antes de la entrada en vigor del decreto ley en cuestión. A partir de la nueva nomenclatura se pueden encontrar todos los detalles pertinentes en la página web del Ministerio (MASAF, n.d.), lo que permite compararlos con los ministerios españoles para identificar el correspondiente más cercano. Entre estos, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA.GOB.ES (n.d.)) se destaca como el más parecido; no obstante, esta opción no sería la ideal, ya que comunicaría erróneamente que los expertos catadores de Aceto Balsamico Tradizionale DOP están autorizados por un ministerio español.

En el segundo caso, se omitirá el nombre del ministerio y se sustituirá por un concepto más amplio por medio de la técnica de generalización (Hurtado Albir, 2001; 270).

ORIGINAL	PROPUESTA TT
Gli esperti vengono abilitati dal Ministero delle politiche agricole e forestali (MIPAAF)	Los expertos están habilitados por el gobierno italiano

Por último, la tercera opción es la que se elige como mejor y consiste en incluir el nombre original del ministerio en el texto meta, insertando también una traducción literal entre paréntesis; de este modo se conservaría el concepto original sin cambios ni pérdidas de significado y se evitaría perjudicar la comprensión del lector.

ORIGINAL	PROPUESTA TT
Gli esperti vengono abilitati dal Ministero delle politiche agricole e forestali (MIPAAF)	Los expertos están habilitados por el Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF)

4.3.1.2 'Travaso' e 'Rincalzo'

El 'travaso' es una operación que se realiza periódicamente para reintegrar vinagre en las barricas como resultado de la evaporación debida a la sucesión de estaciones y al consiguiente cambio de temperaturas. Por este motivo, los productores destapan todas las barricas para ver cuánto producto se ha evaporado y sacan la cantidad necesaria de vinagre de las otras barricas de la batería hasta restablecer el volumen deseado. El proceso se inicia siempre a partir de la barrica más pequeña, que contiene el vinagre más envejecido, que se rellena con vinagre de la barrica inmediatamente más grande. Este proceso se repite con cada barrica hasta el más grande; el producto que se extrae de la barrica más grande se sustituye por el mosto cocido producido en el año en curso para su primera fermentación. Mediante este proceso, el producto se concentra de año en año, cambiando la densidad del vinagre hasta alcanzar la consistencia y viscosidad adecuadas.

El término 'travaso' suele generalmente aparecer junto con otro término, 'rincalzo', creando por consiguiente confusión pues los dos términos indican procesos

diferentes. Para intentar aclarar estos términos se puede acudir al pliego de condiciones; sin embargo, las únicas referencias al ‘travaso’ que se encuentran son:

Le operazioni di affinamento ed invecchiamento dell'Aceto balsamico tradizionale di Modena avvengono per travaso successivo di mosto cotto in botticelle o vaselli di differenti dimensioni e tipi di legno classici della zona che devono essere specificamente numerati e contrassegnati. (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, 30 de mayo de 2000, p. 41).

La maturazione ottimale, l'invecchiamento e l'affinamento dell'«Aceto balsamico tradizionale di Modena» che si protraggono per almeno 12 anni, avvengono per travasi successivi di mosto cotto in botticelle o vaselli, di differenti dimensioni e tini di legno classici della zona, numerati e contrassegnati, quali il rovere, il ginepro, il ciliegio, il gelso e il castagno. (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, 30 de mayo de 2000, p.42).

Por otra parte, ‘rincalzo’ se cita solamente una vez:

Ancora, documenti e manoscritti del XVI secolo e dell'anno 1796, riferiscono dei mosti ben maturi utilizzati per la produzione dell'aceto balsamico alla modenese e dei **rincalzi** dei 36 barili custoditi nel terzo torrione del palazzo ducale verso S. Domenico. (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, 30 de mayo de 2000,p. 42).

Por lo tanto, hay que basarse en los textos del Consorzio Produttori Antiche Acetaie para comprender plenamente esta diferencia.

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS
<p>Annualmente, durante la stagione fredda, viene prelevato a mano dalla botte più piccola, tramite la tecnica del travaso, un quantitativo di prodotto idoneo per l'utilizzo finale e contestualmente questo viene reintegrato con quello della botte precedente e più capiente, mediante un'operazione chiamata rincalzo.</p>	<p>Anualmente, durante la temporada fría, se extrae manualmente de la barrica más pequeña, mediante la técnica de trasvase, una cantidad de producto adecuada para su uso final y al mismo tiempo se reintegra con el de la barrica anterior y más grande, mediante una operación llamada relleno.</p>	<p>Anualmente, durante la estación fría, se extrae manualmente de la barrica menor, mediante la técnica de decantación, una cantidad de producto apto para el uso final, y al mismo tiempo este se reintegra con el de la barrica anterior y de mayor tamaño, mediante una operación denominada respaldo.</p>	<p>Cada año, durante la estación fría, se saca a mano una cantidad de producto apta para uso final del barril más pequeño, utilizando la técnica del trasiego, y al mismo tiempo se reintegra con la del barril anterior y más grande, mediante una operación llamada rellenado.</p>

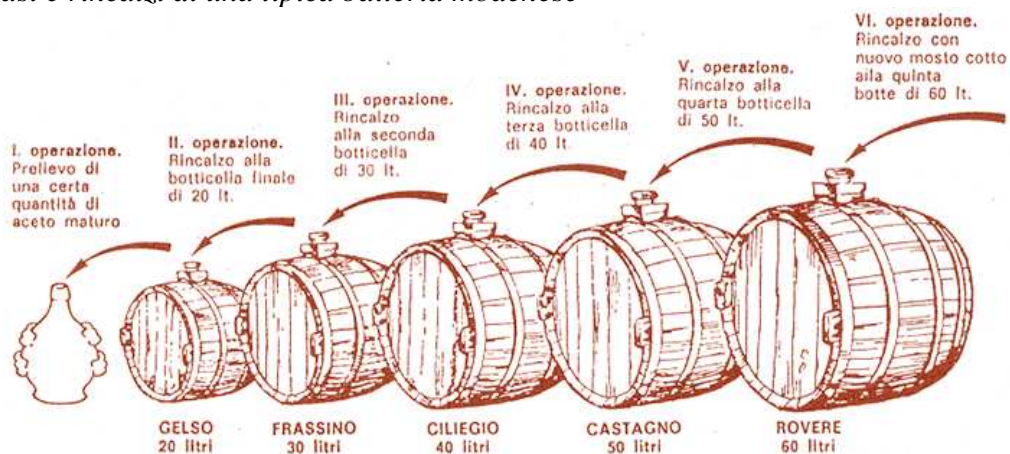
ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS
<p>Il liquido del barile più piccolo viene, dunque, riportato ad un livello di circa i 2/3 del totale</p>	<p>El líquido del barril más pequeño se lleva, por lo tanto, a un nivel de</p>	<p>Por tanto, el líquido del barril más pequeño se devuelve a un nivel de</p>	<p>El líquido del barril más pequeño se devuelve a un nivel de</p>

<p>con una parte del liquido della botticella immediatamente più grande (tale operazione viene comunemente chiamata travaso). Questa, a sua volta, viene riportata a livello con la terza, e continuando a ritroso fino alla botte maggiore, rinalzata con il mosto cotto dell'annata (operazione chiamata rinalzo).</p>	<p>aproximadamente 2/3 del total con una parte del líquido del barril inmediatamente más grande (esta operación comúnmente se llama trasiego). A su vez, se lleva a nivel con el tercero, y continuando hacia atrás hasta el barril más grande, reforzado con el mosto cocido de la cosecha (operación llamada reforzamiento).</p>	<p>aproximadamente 2/3 del total con una parte del líquido del barril inmediatamente más grande (esta operación se denomina comúnmente decantación). Éste, a su vez, se lleva al nivel del tercero, y continúa hacia atrás hasta el barril más grande, rellenándose con el mosto cocido del año (operación denominada rellenado).</p>	<p>aproximadamente 2/3 del total con una parte del líquido de la botella inmediatamente más grande (esto se llama comúnmente vertido). Esto, a su vez, se vuelve a poner al nivel con el tercero, y continúa hacia atrás hasta el barril principal, reforzado con el mosto cocido del año (operación llamada rinalzo).</p>
--	--	---	--

Aunque hay algunas incoherencias menores, puede entenderse que el ‘travaso’ se refiere a la extracción del vinagre listo del barril más pequeño, mientras que el ‘rinalzo’ se refiere a los traslados del vinagre de las barricas más grandes a las inmediatamente más pequeñas para rellenarla. A veces se puede encontrar ‘prelievo’ en lugar de ‘travaso’, aunque este término tiene otra acepción que se verá más adelante.

Figura 17

Travasi e rinalzi di una tipica batteria modenese



Nota. Adaptado de *Travasi e rinalzi di una tipica batteria modenese*, por Acetaia di Giorgio, 2024, Acetaiadigiorgio.it (<https://www.acetaiadigiorgio.it/aceto-balsamico-tradizionale-di-modena-dop/come-nasce-laceto-balsamico-tradizionale-di-modena-dop/>)

No existe ninguna correspondencia para ‘vertido’ o ‘transferencia’ tanto en el corpus como en el diccionario de referencia, mientras que la ‘decantación’ es una operación por medio de la cual se vierte el vino en un recipiente llamado decantador para después servirlo en copas (Diccionario profesional del vino, 2015; 368).

Entre las propuestas de traducción la que más describe el sentido del término italiano ‘travaso’ es ‘trasiego’:

Trasiego (o trasegado, o trasegar, o trasvase). Cualquier traslado de mosto o vino en la bodega de un recipiente a otro, ya fuere antes, durante, o después de la fermentación alcohólica; o, también, mientras tiene lugar la crianza en madera del vino (ej. de unos toneles a otros, o de éstos a depósitos). (Diccionario profesional del vino, 2015; 336)

Más bien, de las opciones presentadas como traducción de ‘rinalzo’ la que mejor transfiere el significado original es ‘rellenado’, como demostrado por el *Diccionario Profesional del Vino*:

Rellenado (o atestadura, o rehenchido). En la elaboración de vinos tranquilos (blancos, tintos, generosos, dulces, etc.) operación que consiste en volver a llenar los contenedores con vinos similares (ej. misma añada) para compensar las ‘mermas’ —ver entrada en Enología— producidas en cualquier momento del proceso de elaboración. Por ejemplo, durante la crianza en barrica, cuando suele haber pérdidas progresivas y frecuentes de volumen por evaporación o fugas, se lleva a cabo para limitar la oxidación del vino y el posible crecimiento de ‘Acetobacter’ [...] (Diccionario profesional del vino, 2015; 310)

4.4 Análisis traductológico de la sección La storia.

4.4.1 Análisis metatextual

Los principales retos a los que se enfrenta la traducción de estos textos tan antiguos se refieren a la presencia de citas de fuentes no traducidas al español, arcaísmos y abreviaturas.

La primera cita que se encuentra en el texto procede de las Geórgicas de Virgilio; una primera observación puede hacerse sobre la manera en que los sistemas de traducción asistida abordan los nombres de textos literarios. Si Chat GPT y Google Translate reconocen la obra e incluso la traducen aceptablemente, no puede decirse lo mismo de SDL TRADOS.

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
numerose sono le testimonianze letterarie da Virgilio nelle	hay numerosas referencias literarias, desde Virgilio en las Geórgicas , que	Son numerosos los testimonios literarios desde Virgilio en las Geórgicas , que	hay numerosos testimonios literarios de Virgilio en los georgicos , que	son numerosos los testimonios literarios, desde Virgilio en las Geórgicas , que

Georgiche , che già descrive “ la consuetudine di cuocere il mosto ” [...].	describe “ la costumbre de cocinar mosto ” [...].	ya describe “ la costumbre de cocinar el mosto ” [...].	ya describe “ la costumbre de cocinar el mosto ” [...].	ya describe la costumbre de “ cocer el dulce mosto ” [...].
---	--	--	--	--

En segundo lugar, al analizar la traducción de la cita propiamente dicha, se observa que los sistemas de traducción recurren a una traducción palabra por palabra, dejando las comillas del original para dejar claro que se trata de una cita.

Aunque puede decirse que la traducción literal realizada por los sistemas es lingüísticamente correcta, no puede ser entrecomillada como cita dado que, en español, las traducciones publicadas de dichas cartas no existen. Este representa un perfecto ejemplo de porque la labor del traductor humano va mucho más allá de la mera traducción de palabras. En la medida en que hay que hacer una cita textual, se ha intentado buscar una versión del texto original italiano traducida previamente al español por expertos como referencia; en este caso, se utilizó la traducción de Juan de Arona de 1867 recogida de la Biblioteca Virtual Miguel Cervantes. (Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, 2012)

Otro ejemplo de traducción de citas se encuentra poco adelante en el texto: en este caso, la cita que figura en el sitio web del Consorcio es incorrecta, ya que en el original se lee: “quell’aceto sì celebrato [...]”. Como en el caso anterior, la solución más correcta sería utilizar una traducción del texto original; sin embargo, no se encontró una versión de *Vita Mathildis* en español. También en esta situación se considera inapropiado proponer una traducción de la frase y entrecomillarla, ya que se haría referencia a una cita inexistente; por lo tanto, se sugiere generalizar el concepto omitiendo la cita textual.

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
DONIZONE, Vita Mathildis; libro I, cap. XIII, vv. 979-	DONIZONE, Vida de Matilde; libro I, capítulo XIII,	DONIZONE, Vita Mathildis; Libro I, capítulo. XIII,	DONIZONE, Vita Mathildis; libro 1, cap. XIII, vv. Es	En <i>Vita Mathildis</i> , Donizo hace referencia al

998 racconta di “quel famoso aceto” [...].	vv. 979-998 narra sobre "ese famoso vinagre" [...].	vv. 979-998 habla de "ese famoso vinagre" [...].	979-998 habla de “ese famoso vinagre” [...].	famoso vinagre [...].
--	--	---	--	----------------------------------

Las cartas históricas recogidas y utilizadas como fuentes contienen también un amplio número de abreviaturas, sobre todo en lo referente a títulos honoríficos o de cortesía. En la mayoría de los casos las herramientas de traducción proponen soluciones muy parecidas al texto original, lo que sugiere otra vez una traducción literal.

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
“ Ill.mo Sig Padron Colendissimo 13 Nove 1774 [...].	"Ilustrísimo Señor Padre Amadísimo 13 de noviembre de 1774. [...].	“ Ill.mo Sr. Maestro Colendissimo 13 de noviembre de 1774. [...].	“ Ill.mo Sr. Padron Colendissimo 13 Nine 1774. [...].	“ Ilmo Sr. Dueño Venerable 13 Noviembre 1774. [...].

Para garantizar que todas las abreviaturas se tradujeran con sus equivalentes en español, se utilizó la lista de abreviaturas elaborada por la Real Academia Española (Real Academia Española. (n.d.). Apéndice 2. Lista de abreviaturas.)

Enseguida se enseña otro ejemplo, la traducción de ‘Vs. Ill.ma’, para demostrar la inconsistencia de las soluciones propuestas:

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Incoraggiato da questa riflessione	Animado por esta reflexión, me atrevo a	Animado por esta reflexión, me atrevo a	Alentado por esta reflexión ardisco hacer	Animado por esta reflexión, me atrevo a

ardisco fare presentare a Vs. Ill.ma quattro piccole Boccie del mio Aceto Balsamico [...].	presentar a Vuestra Ilustrísima cuatro pequeñas botellas de mi Vinagre Balsamico [...].	hacer que Vuestra Excelencia presente cuatro botellitas de mi Vinagre Balsámico [...].	presente a Vs. Ill.mA Quattro piccole Boccie del mio Aceto Balsamico [...].	presentar a Vs. Ilma cuatro ampollas de mi vinagre balsámico [...].
--	---	---	--	--

En último, como ya se ha dicho, en los textos de la sección La storia se encuentran muchos términos que han caído en desuso y son, por tanto, difíciles de traducir. Entre otros, un ejemplo es ‘colendissimo’; este adjetivo superlativo no es de fácil comprensión ni siquiera por un hablante italiano, y por esto es recomendable confiar en la definición de Treccani:

colèndo agg. [dal lat. colendus, gerundivo di colēre «onorare, venerare»], ant. – Degno di riverenza. Fu molto usato fino alla metà del sec. 19° (oggi soltanto per scherzo) nello stile epistolare il superl. colendissimo (di solito nella grafia abbreviata col.mo), in espressioni come al colendissimo signore, illustrissimo signore e padron mio colendissimo, e sim.: «Ma, padre Cristoforo, padron mio colendissimo, con queste sue massime, lei vorrebbe mandare il mondo sottosopra ...» (Manzoni). (Treccani,n.d., ‘Colendo’).

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
“Ill.mo Sig Padron Colendissimo	"Ilustrísimo Señor Padre Amadísimo 13	“Ill.most Sr. Maestro Colendissimo 13 de	“Ill.mo Sr. Padron Colendissimo	“Ilmo Sr. Dueño Colendísimo

13 Nove 1774. [...].	de noviembre de 1774. [...].	noviembre de 1774. [...].	13 Nine 1774. [...].	13 Novembre 1774. [...].
-------------------------	---------------------------------	------------------------------	-------------------------	-----------------------------

La única herramienta que propone una traducción es Chat GPT, mientras que Google Translate y SDL Trados transfieren el original italiano sin intentar traducirla; aunque no es fácil para un público inexperto encontrar este término en los diccionarios de uso común, en el diccionario NNTLE¹⁵ se han encontrado varias apariciones del término ‘colendo’ y también dos de ‘colendísimo’. A manera de ejemplo, en “Nuevo suplemento al Diccionario Nacional o Gran Diccionario Clásico de la Lengua Española” se encuentra la definición “COLENDÍSIMO, MA. adj. sup. ant. de Colendo. Muy digno de veneración.” Real Academia Española. (n.d.). [*Colendísimo*]. La opción ‘colendísimo’ se adopta en la traducción propuesta como equivalente del término italiano ‘colendissimo’.

4.4.2 Análisis de la terminología

4.4.2.1 ‘Ampolla’

Se encuentran tres traducciones del término italiano ‘ampolla’: ‘botella’, ‘frasco’ y ‘ampolla’. Para entender mejor cuál de estos términos es la traducción más adecuada, es suficiente encontrar las definiciones de los mismos y compararlas con la definición italiana; según Treccani, la ‘ampolla’ es un

Piccolo recipiente di vetro, di cristallo, o anche, meno spesso, di argilla o di metallo, a collo sottile e corpo a globo, a lente, a tronco di cono, adoperato già dagli antichi per contenervi gli oli del bagno o bevande varie [...] (Treccani (n.d.). ‘Ampolla’)

Botella es sin duda demasiado general como término en cuanto se relaciona con un “Recipiente de cristal, vidrio, plástico u otro material, con el cuello estrecho, que sirve para contener líquidos” (Real Academia Española, n.d..Botella).

¹⁵ El NNTLE (Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española) es un diccionario de la RAE consultable en línea. Reúne una selección de diccionarios que contienen todo el léxico de la lengua española desde el siglo XV hasta el XX.

Por otro lado, ‘frasco’ indica más detalladamente un “Vaso de cuello recogido, hecho de vidrio u otra materia, que sirve para contener líquidos, sustancias en polvo, comprimidos, etc.” (Real Academia Española, n.d..Frasco), por lo tanto representa una alternativa mejor con respecto a botella. Sin embargo, se reconoce que ‘ampolla’ es el equivalente del término homógrafo italiano: “Vasija de vidrio o de cristal, de cuello largo y estrecho, y de cuerpo ancho y redondo en la parte inferior.” (Real Academia Española, n.d..Ampolla).

4.5 Análisis traductológico de la sección Tour Acetaia - Mappa del Turista Balsamico.

4.5.1 Análisis de las referencias geográficas e históricas.

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
<p>Modena, un territorio unico da scoprire e assaggiare.</p> <p>Modena, una città che è stata capitale del ducato estense e che custodisce l’esempio più puro e meglio conservato di chiesa romanica: il duomo, la cattedrale</p>	<p>Módena, un territorio único para descubrir y saborear.</p> <p>Módena, una ciudad que fue capital del ducado de este y que alberga el ejemplo más puro y mejor conservado de iglesia románica: el duomo, la catedral blanca por excelencia,</p>	<p>Módena, un territorio único para descubrir y degustar.</p> <p>Módena, ciudad que fue capital del ducado estense y que alberga el ejemplo más puro y mejor conservado de iglesia románica: el duomo, la catedral blanca</p>	<p>Módena, un territorio único para descubrir y degustar.</p> <p>Módena, ciudad que ha sido la capital del ducado de este y que alberga el ejemplo más puro y mejor conservado de una iglesia románica: el duomo, la catedral blanca</p>	<p>Módena, un territorio único para descubrir y saborear.</p> <p>Módena, ciudad que fue capital del Ducado de Este y que custodia el ejemplo más puro y mejor conservado de iglesia románica: el duomo, la catedral blanca</p>

bianca per eccellenza, che l'unesco ha dichiarato patrimonio dell'umanità.	que la unesco ha declarado patrimonio de la humanidad.	por excelencia, que la unesco ha declarado patrimonio de la humanidad.	por excelencia, que la unesco ha declarado patrimonio de la humanidad.	por excelencia, que la Unesco ha declarado patrimonio de la humanidad.
--	--	--	--	--

Desde que se trata de un folleto turístico centrado en la puesta en valor del ABTM y del territorio en el que se produce, en el texto se pueden encontrar referencias históricas y geográficas relacionadas con la historia de Módena; cabe, por tanto, reflexionar sobre cómo se traducen estas referencias a la lengua meta.

En primer lugar, se observa cómo el nombre italiano de la ciudad, 'Modena', siempre es traducido por los sistemas de traducción utilizando su nombre correspondiente en español 'Módena' dentro de todos los textos presentados. Esta elección es obviamente correcta en los casos en los que se menciona 'Modena' tanto como ciudad, provincia o en cualquier otro contexto, excepto en uno: la denominación Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. En este caso, como ya se ha explicado, se considera necesario conservar el nombre italiano original, incluido el nombre propio de la ciudad. De hecho, no sería adecuado traducir el nombre solo en parte, y se considera que la omisión del acento no causa problemas para entender la ciudad a la que se hace referencia.

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
L'aceto balsamico tradizionale di modena d.o.p., abtm, uno dei prodotti più antichi e	El aceto balsamico tradizionale de módena d.o.p., abtm, uno de los productos más antiguos y	El vinagre balsámico tradicional de módena d.o.p., abtm, uno de los productos más antiguos y sin	Abtm vinagre balsámico tradicional de módena d.o.p., uno de los productos más antiguos y sin duda el más	El Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, conocido también como ABTM, es uno

certamente il più tipico nel panorama delle produzioni agricole alimentari della provincia di modena [...].	ciertamente el más típico en el panorama de las producciones agrícolas alimentarias de la provincia de Módena [...].	duda el más típico en el panorama de la producción agrícola alimentaria en la provincia de Módena [...].	típico en el campo de la producción agroalimentaria en la provincia de módena [...].	de los productos más antiguos y sin duda el más típico en el panorama de la producción agroalimentaria de la provincia de Módena [...].
--	---	---	---	--

Siguiendo con el análisis de los textos, también se observa que el nombre de la ciudad se ha transcrito erróneamente sin mayúscula en dos incidencias. Cabe señalar cómo ningún sistema de traducción ha sido capaz de reconocer este error, a pesar de que existen otras ocurrencias correctas del nombre dentro del mismo párrafo. La labor del traductor en este caso es crucial en la revisión del texto original y traducido, ya que ningún sistema de traducción automática fue capaz de detectar este error y corregirlo, lo que sugiere incoherencia y escasa fiabilidad. Además, como se acaba de observar, no hay diferenciación en el uso de los acentos en las alternativas propuestas por las herramientas de traducción automática ('Modena' en la denominación, 'Módena' como nombre de ciudad).

Otros términos dignos de reflexión son el 'ducato estense' y 'duomo'. En el primer caso, las soluciones propuestas son 'ducado estense' (Google Translate) y 'ducado de este' (Chat GPT y SDL Trados). Se observa en este caso un uso inadecuado de mayúsculas y minúsculas, ya que Este hace referencia al apellido de la familia que gobernaba Módena.

Para elegir la traducción más adecuada es necesario encontrar fuentes en castellano que se refieren a la dinastía que gobernó Módena, Ferrara y Reggio Emilia. En Italia.it, el sitio web oficial para el turismo en Italia, se hace referencia a la 'familia Este' y a los 'duques de Este', mientras que en la Real Academia de la Historia se habla de los "ducados padanos (así conocidos por su situación en la rica llanura media del Po),

esto es, la Mantua de los Gonzaga, la Parma de los Farnese y la Módena de los Este.” (Real Academia de la Historia. (n.d.), ‘Francisco de Este’.)

Otras fuentes como hacen referencia al ‘Ducado de Este’ (Raggio Verde, n.d.) y al ‘ducado estense’ (Muy Historia, 2017).

Esta investigación pone de manifiesto que tanto el nombre ‘ducado’ como el adjetivo ‘estense’ son aceptables y comprensibles para el público español, y al mismo tiempo que si se utiliza el nombre propio de la familia Este, se debe necesariamente emplear la mayúscula; por este motivo, las soluciones de Chat GPT y de SDL Trados no se consideran válidas.

Por último, aunque la palabra ‘duomo’ forma parte exclusivamente del vocabulario italiano, aparece en los textos traducidos por las herramientas sin ningún cuidado particular, lo que podría generar confusión en los lectores que no tengan conocimientos suficientes de arquitectura para saber que con esta palabra se designa la iglesia principal de un centro urbano. Dado que la palabra ya va seguida de una breve ampliación del concepto, podría dejarse el término italiano en cursivo para dejar entender que se trata de una inclusión de una palabra italiana en el texto de llegada.

4.5.2 Análisis de la terminología

4.5.2.1 ‘Caseificio’ y ‘Prosciuttificio’

El mapa turístico del balsámico incluye también otros dos productos con denominación de origen protegida típicos de Módena que no se pueden dejar de probar cuando se visita esta zona: el Parmigiano Reggiano DOP y el Prosciutto di Modena DOP.

Al igual que el vinagre balsámico se produce en Acetaia, estas especialidades gastronómicas se elaboran en lugares específicos. En el caso del ‘Parmigiano Reggiano DOP’ se habla de ‘caseifici’, término por el cual las herramientas de traducción proponen alternativas muy diferentes:

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS

Caseifici di parmigiano reggiano visitabili nella provincia di modena. [...].	Queserías de parmigiano reggiano dop visitables en la provincia de módena. [...].	Las ferias de lácteos parmigiano reggiano dop se pueden visitar en la provincia de módena. [...].	Las fábricas de queso de parmigiano reggiano dop se pueden visitar en la provincia de módena. [...].
--	--	--	---

La solución más adecuada se encuentra en un acto del Diario Oficial de la Unión Europea sobre el Parmigiano Reggiano DOP, donde se hace clara referencia a la palabra ‘quesería’ para indicar el lugar donde se produce este queso:

«Normas de elaboración del queso». Se modifican algunas disposiciones con relación al proceso de ordeño, transporte y manejo de la leche en la quesería, y se añaden otras sobre la proporción grasa/caseína de la leche y sobre parámetros analíticos específicos del queso «Parmigiano Reggiano», a fin de velar por una mayor protección y mayores garantías para el consumidor. (Diario Oficial de la Unión Europea, 2018, p.2)

Además, se observa que las versiones de Google Translate y SDL Trados no son sintácticamente correctas, ya que el significado de la frase original cambia por completo.

Por otro lado, el Prosciutto di Modena DOP se produce en lugares llamados ‘prosciuttifici’, como se puede verificar consultando el pliego de condiciones¹⁶:

Nella zona di cui al precedente comma devono essere ubicati gli stabilimenti di produzione (prosciuttifici) e devono quindi svolgersi tutte le fasi della trasformazione della materia prima, previste dal presente disciplinare fino alla stagionatura completa. (Consorzio del Prosciutto di Modena, n.d., p.3)

Ahora bien, no ha sido posible encontrar el pliego de condiciones en español para extrapolar un equivalente oficial como en el caso del Parmigiano Reggiano DOP.

¹⁶ <https://consorzioprosciuttomodena.it/wp-content/uploads/disciplinare.pdf>

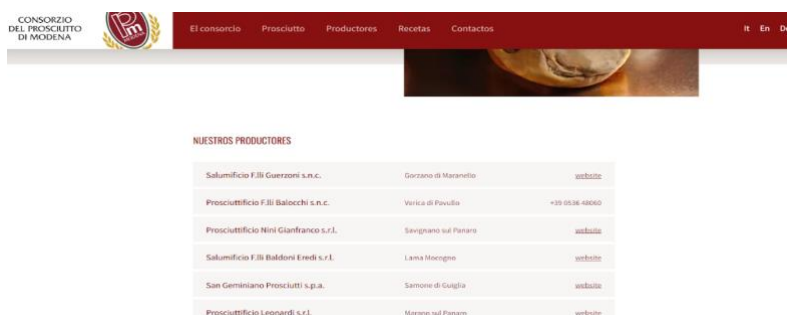
Analizando las sugerencias de los sistemas de traducción, se observa como en ningún caso se ha dejado la palabra original italiana, sino que se ha intentado traducir el concepto de lo que es un ‘Prosciuttificio’:

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS
Prosciuttifici di prosciutto modena visitabili provincia modena. [...].	Fábricas de jamón de módena dop visitables en la provincia de módena. [...].	Factores del jamón prosciutto di modena dop visitables en la provincia de módena. [...].	Prosciutto di modena dop se puede visitar en la provincia de módena. [...].

Sin embargo, la página web del Consorzio del Prosciutto di Modena traducida al español contiene una sección denominada “productores” en la que se han conservado los nombres originales de, precisamente, los productores afiliados al consorcio.

Figura 18

Sección Productores



Nota. La captura de pantalla enseña el uso del nombre *Prosciuttificio* en la versión española del sitio web del Consorzio del Prosciutto di Modena¹⁷. Adaptado de *Sección Productores*, por Consorzio del Prosciutto di Modena, 2024, [consorzioprosciuttomodena.it \(https://consorzioprosciuttomodena.it/es/productores/\)](https://consorzioprosciuttomodena.it/es/productores/)

La solución que se ha considerado más adecuada y acorde con las opciones de traducción elegidas en esta tesis ha sido, por tanto, mantener el nombre original

¹⁷ [Productores \(consorzioprosciuttomodena.it\)](https://consorzioprosciuttomodena.it)

‘Prosciuttificio’, ya que se asocia fácilmente con la palabra ‘Prosciutto’, insertando al mismo tiempo una explicación entre paréntesis de lo que se trata para que el concepto resulte aún más accesible.

4.6 Análisis traductológico de la sección Shop.

4.6.1 Análisis de la terminología

4.6.1.1 ‘Versagocce’

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS
<p>LA CONFEZIONE A COFANETTO CONTIENE: bottiglia, libretto informativo plurilingue con ricette e versagocce. [...].</p>	<p>EL ESTUCHE CONTIENE: Botella, folleto informativo multilingüe con recetas y gotero. [...].</p>	<p>EL PAQUETE CAJA CONTIENE: botella, folleto informativo multilingüe con recetas y escanciadores. [...].</p>	<p>EL PAQUETE DE LA CAJA CONTIENE: Botella, folleto informativo multilingüe con recetas y vertido. [...].</p>

La dificultad en encontrar un término equivalente a ‘versagocce’ se debe en primer lugar a que se trata de una palabra poco utilizada en italiano; de hecho, se han encontrado muy pocas correspondencias en los recursos de referencia. Para entender mejor de qué objeto se trata, es útil analizar la figura 19.

Figura 19

Estuche Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP



Nota. Adaptado de *Estuche Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP*, por Consorzio Produttori Antiche Acetaie, <https://balsamico.it/shop/>

El objeto al que se hace referencia se encuentra en la parte inferior izquierda de la foto y se trata de un tapón de corcho provisto de un dosificador de vidrio. Este utensilio es específico para el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP y garantiza el vertido de una dosis adecuada de vinagre gota a gota.

Ninguna de las opciones proporcionadas por las herramientas se encuentra en el corpus, a diferencia de ‘corcho dosificador’ que, por otra parte, se considera una buena solución.

4.6.2 Análisis sintáctico

4.6.2.1 ‘Contiene solfiti non aggiunti’

ORIGINAL	CHAT GPT	GOOGLE TRANSLATE	SDL TRADOS	TT
Contiene solfiti non aggiunti.	Contiene solfitos no añadidos.	No contiene solfitos añadidos.	Contiene solfitos sin añadir.	Contiene solfitos no añadidos.

Aunque se trata de una frase muy sencilla, se han detectado algunos errores en la traducción de esta frase. El original da a entender que se pueden encontrar solfitos en el AMBT, pero que estos están presentes de forma natural y, por lo tanto, no se han añadido.

Por otro lado, la versión propuesta por Google Translate modula el mensaje, afirmando que no aparecen sulfitos añadidos en el producto; sin embargo, esta traducción podría crear ambigüedad, ya que el lector podría interpretar que no se encuentran sulfitos en el producto en cuestión. Por otra parte, la expresión ‘contiene sulfitos sin añadir’ de SDL Trados es gramaticalmente incorrecta y provoca un error de falso sentido.

La única traducción que puede considerarse equivalente es la que ofrece Chat GPT. El objeto al que se hace referencia se encuentra en la parte inferior izquierda de la foto y se trata de un tapón de corcho provisto de un dosificador de vidrio. Este utensilio es específico para el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP y garantiza el vertido de una dosis adecuada de vinagre gota a gota.

CONCLUSIONES

Esta tesis, nacida del deseo de explorar el empleo de la traducción automática en el ámbito de la traducción gastronómica, ha querido presentar una reflexión sobre distintas propuestas de traducción de materiales promocionales sobre el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP del sitio web del *Consorzio Produttori Antiche Acetaie*.

Tras la comparación de las propuestas de 3 herramientas de traducción automática (Chat GPT, Google Translate y SDL Trados) con la mía, la investigación busca determinar si estas tecnologías avanzadas son suficientes para capturar con precisión y fidelidad las sutilezas lingüísticas y culturales inherentes a este campo o si, por el contrario, sigue siendo indispensable la intervención de un traductor humano para garantizar la calidad y adecuación de las traducciones en contextos culturales complejos.

A este respecto es preciso señalar que, para poder traducir un texto, no es suficiente que el traductor domine las lenguas de partida y llegada. Él o ella tiene que emplear un conjunto de competencias traductoras como la competencia extralingüística, como tener conocimientos biculturales, enciclopédicos y temáticos; competencia de traducción, es decir, conocer los principios que regulan la traducción; competencia instrumental, que implica recoger y utilizar las fuentes de documentación como diccionarios, enciclopedias, corpus electrónicos, textos paralelos o libros de estilo; competencia estratégica, poseer los conocimientos adecuados para crear traducciones eficaces y resolver problemas (Hurtado Albir, Kuznik & Rodríguez-Inés, 2022).

Estas habilidades marcan la distinción entre el trabajo del traductor y aquello de los sistemas de traducción automática; durante la redacción de esta tesis, se activaron todas estas competencias con el fin de presentar un trabajo original, innovador y exhaustivo.

De hecho, realicé un estudio minucioso para recopilar toda la información esencial sobre el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP antes de enfrentarme a la traducción de los materiales. De esta manera pude desarrollar un sólido conocimiento del producto y construir un corpus bastante representativo a pesar del limitado número de palabras de las que se compone, lo cual resultó fundamental para abordar la traducción en manera profesional.

Cabe también mencionar las dificultades que ha entrañado la búsqueda de materiales adecuados para este tipo de investigación. Si bien es posible obtener

información valiosa en italiano sobre el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP a través de los sitios web de consorcios y productores individuales, así como de los pliegos de condiciones o reglamentos italianos y europeos, no puede decirse lo mismo del español. En efecto, este producto sigue siendo poco conocido en el extranjero, especialmente en España, lo que se traduce en una menor cantidad de recursos en este idioma. A título de ejemplo, no fue posible encontrar una traducción al español del pliego de condiciones del ABTM, un recurso que habría sido de enorme valor a la hora de traducir los términos más especializados.

También por estas razones decidí visitar en persona una de las acetaie miembros del *Consorzio Produttori Antiche Acetaie*. Gracias a la oportunidad de realizar un tour las instalaciones de la acetaia por medio del cual pude recibir explicaciones exhaustivas sobre cada paso del proceso de producción del ABTM, las materias primas y las herramientas utilizadas para su obtención, hasta la degustación del producto, adquirí los conocimientos adecuados para poder elegir los términos españoles más apropiados para la transposición fiel de los conceptos y términos especializados pertenecientes al ámbito del vinagre balsámico.

En efecto, también encontré dificultades similares en la búsqueda de diccionarios bilingües o monolingües especializados en el vinagre, o más en general en el vino, así como investigaciones previamente llevadas a cabo en el campo de la traducción gastronómica relativas al ABTM. Estos retos subrayan la importancia de continuar investigando y documentando áreas que hasta ahora han recibido poca atención académica.

Entre las ventajas de estos sistemas se destacan su fácil accesibilidad, rapidez y eficiencia, aspectos indudablemente importantes para usuarios que necesitan una traducción que no sea necesariamente perfecta. Como ha sido posible constatar a través de esta investigación, las traducciones proporcionadas por dichos sistemas son generalmente consideradas adecuadamente comprensibles, ya que ofrecen soluciones más que aceptables. En este sentido, la traducción automática ha demostrado su utilidad en un proceso traductológico; la revisión de estos textos ha permitido descubrir soluciones interesantes.

Sin embargo, es preciso plantear algunas observaciones críticas sobre el empleo de la traducción automática en el ámbito de este trabajo.

En primer lugar, se detectaron numerosos errores en el uso de mayúsculas y minúsculas, así como en la acentuación, sobre todo con respecto a los nombres propios (como el apellido ‘Este’, tratado en la sección 4.5.1) y de las ciudades (por ejemplo, la reflexión sobre el uso de Modena o Módena en la sección 4.5.1). Los sistemas de IA suelen proponer soluciones incoherentes en distintas partes del texto para un mismo término, uno de los ejemplos más evidentes entre este siendo la traducción del término ‘botticelle’ que se ha analizado en la sección 4.1.1.3.

De ahí se puede afirmar que las herramientas de traducción automática a menudo no manejan adecuadamente estas convenciones, lo cual produce textos ambiguos.

Además de los problemas de puntuación, se detectaron algunos usos terminológicos inadecuados, especialmente en el ámbito de la producción del vinagre; una prueba de estas imprecisiones se presenta en el párrafo 4.3.1.2 donde se han analizado los términos ‘travaso’ y ‘rincalzo’. La terminología perteneciente al mundo del vino y vinagre es altamente detallada y por esta razón el uso de corpus y diccionarios especializados es imprescindible para garantizar una traducción eficaz. El hecho de que las herramientas de traducción automática se sirvan de terminología procedente de materiales en línea puede conducir a un uso inadecuado de los términos.

De la misma manera, se ha observado que, al traducir textos relacionados con la reglamentación de los productos con sello DOP, se producen incoherencias terminológicas dentro de cada sistema de traducción, como en el caso del “pliego de condiciones” en la sección 4.2.1.2.

Paralelamente, la discusión en la sección 4.2.1.1 sobre la traducción más adecuada para la asociación de productores *Consorzio Produttori Antiche Acetaie* nace porque la traducción automática traduce este nombre literalmente, causando una pérdida de referencia al consorcio.

Por último, se detectaron algunos errores de sentido causados por usos incorrectos de los signos de puntuación o errores sintácticos.

Con el presente proyecto de tesis se trata de arrojar luz sobre algunas cuestiones importantes relacionadas con la traducción especializada en el ámbito de la enogastronomía: es necesario fomentar, mediante la difusión de materiales escritos en diferentes idiomas, el conocimiento de los productos de excelencia que todavía quedan

casi desconocidos en el extranjero, como el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, atrayendo, en particular, a un público hispanohablante.

Por otro lado, se reconoce la necesidad de la traducción institucional de numerosos pliegos de condiciones de productos con sello DOP o IGP. Este esfuerzo no solo podría mejorar la visibilidad de los productos de excelencia y sus reglamentaciones a nivel internacional, sino también luchar contra su falsificación y contribuir a la preservación y promoción de las tradiciones y productos locales que estas denominaciones representan.

Finalmente, esta tesis puede contribuir a la investigación de estas nuevas tecnologías, dado que su enfoque y los temas propuestos están casi totalmente inexplorados. La comparación entre las propuestas de la traducción automática y las nuevas propuestas planteadas en esta tesis podría resultar útil en la instrucción de estas tecnologías, que podría llevarse a cabo en colaboración con traductores expertos para optimizar cada vez más el proceso de traducción automática y el reconocimiento de las referencias culturales, así como su transposición más efectiva.

BIBLIOGRAFÍA

Adam, J-M. (1992). *Los textos: tipos y prototipos. Relato, descripción, argumentación, explicación, diálogo*. Paris, Nathan.

Amini, M., Ravindran, L. & Lee, K-F (30 de abril de 2024). Implications of Using AI in Translation Studies: Trends, Challenges, and Future Direction. *Asian Journal of Research in Education and Social Sciences*.

<https://myjms.mohe.gov.my/index.php/ajress/article/view/24617>

Bursi, T., Balboni, B., Grappi, S., Martinelli, E., & Vignola, M. (2013). Italy's country image and the role of ethnocentrism in Spanish and Chinese consumers' perceptions. En G. Bertoli & R. Resciniti (Eds.), *International marketing and the country of origin effect: The global impact of 'Made in Italy'* (pp. 45-64). Edward Elgar Publishing.

Casacuberta, F., Peris, Á. (diciembre de 2017). Neural Machine Translation. *Tradumàtica tecnologies de la traducció*.

https://www.researchgate.net/publication/322343675_Neural_Machine_Translation

Cohen, E., Avieli, N. (octubre de 2004). Food in Tourism: Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*.

https://www.researchgate.net/publication/223321944_Food_in_Tourism_Attraction_and_Impediment

Das, A.K. (junio de 2018). Translation and Artificial Intelligence: Where are we heading?. *International Journal Of Translation*. https://www.researchgate.net/profile/Alok-Das-7/publication/336486640_Translation_and_Artificial_Intelligence_Where_are_we_heading/links/5da2e508299bf116fea2452c/Translation-and-Artificial-Intelligence-Where-are-we-heading.pdf

De Palma, D., Sargent, B.B., Beninato, R.S. (2006). *Can't Read, Won't Buy. Why Language Matters on Global Websites. An International Survey of Global Consumer Buying Preferences*. Common Sense Advisory. <https://motsdici.be/wp-content/uploads/2019/04/Article-cant-read-wont-buy.pdf>

De Serdio, E. (2015). *Diccionario Profesional del Vino. Una perspectiva española*. Global Market Strategies S.L., Madrid.

De Vries, S. (2015). *Country image in advertising across European Countries. A corpus analysis of consumer culture positioning and COO markers in France, Germany, Italy and Spain*. [Tesis de Maestría, Radboud University] <https://theses.uhn.nl/items/3d5f96be-3a71-40b9-b615-5186be1e3ef3>

Di Clemente, E., Hernández Mogollón, J. M., & López-Guzmán, T. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico: Un análisis DAFO para Extremadura. *Tejuelo: Didáctica de la Lengua y la Literatura. Educación*, (Extra 9), 817-833. <https://doi.org/10.1234/ejemplo-doi>

Duhart, Frédéric (junio de 2002). Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria.

Gazeta de Antropología. https://www.ugr.es/~pwlac/G18_15Frederic_Duhart.pdf

Farina, A (2014). *Descrivere e tradurre il patrimonio gastronomico italiano: le proposte del Lessico plurilingue dei Beni Culturali*. En Chessa, F., De Giovanni, C., Zanola, M.T., *La terminologia dell'agroalimentare*. FrancoAngeli.

Hurtado Albir, A., Kuznik, A., & Rodríguez-Inés, P. (15 de diciembre de 2022). La competencia traductora y su adquisición. En A. Hurtado Albir & P. Rodríguez-Inés (Eds.), *Hacia un marco europeo de niveles de competencias en traducción. El proyecto NACT del grupo PACTE / Towards a European framework of competence levels in translation. The PACTE group's NACT project* (pp. 19–40). *MonTI Special Issue*, 7.

Hurtado Albir, A (2001). *Traducción y traductología: introducción a la traductología*. Cátedra.

Lee, J. K. & Lee, W. (18 de febrero de 2009). Country-of-origin effects on consumer product evaluation and purchase intention: The role of objective versus subjective knowledge. *Journal of International Consumer Marketing*. <https://doi.org/10.1080/08961530802153722>

Minervini, R. (2023). La traducción automática español-italiano del turismo enogastronómico: un estudio de caso. *Cuadernos de Lingüística Hispánica*. https://revistas.uptc.edu.co/index.php/linguistica_hispanica/article/view/16000

Molina Martínez, L. (2006). *El otoño del pingüino*. Castelló de la Plana, Universitat Jaume I.

Nida, E. (1945). Linguistics and Ethnology in Translation-Problems. *WORD*, 1(2), 194–208. <https://doi.org/10.1080/00437956.1945.11659254>

Nord, C. (1997). *Translating as a Purposeful Activity. Functionalist Approaches Explained*. St Jerome.

Olalla Soler, C y Hurtado Albir, A (2014) Estudio empírico de la traducción de los culturemas según el grado de adquisición de la competencia traductora. Un estudio exploratorio. *Sendeban. Revista de Traducción e Interpretación*. <https://doi.org/10.30827/sendeban.v25i0.655>

Pimienta D., Blanco Á., de Oliveira G.M. (18 de mayo de 2023). The method behind the unprecedented production of indicators of the presence of languages in the Internet. *Frontiers in Research Metrics and Analytics*. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC10233101/pdf/frma-08-1149347.pdf>

Pym, A., Torres-Simón, E. (2021). Efectos de la automatización en las competencias básicas del traductor: la traducción automática neuronal. En Vidal Suñé, A. Y Alarcón Alarcón, A. (Eds.), *Ocupaciones y lenguaje: Indicadores y análisis de competencias*

lingüísticas en el ámbito laboral (p. 475-506). Publicacions de la Universitat Rovira i Virgili.

Quan S, Wang N. (junio de 2004). Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0261517703001304>

Reglamento (Ce) No 583/2009 de la Comisión De 3 de julio de 2009. Por el que se inscribe una denominación en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Aceto Balsamico di Modena (IGP)]. 4 de julio de 2009.

Reglamento (CE) No 813/2000 de la Comisión de 17 de abril de 2000. Por el que se establecen disposiciones para la ejecución del Reglamento (CE) No 1257/1999 del Consejo relativo al apoyo al desarrollo rural procedente del Fondo Europeo Agrícola de Orientación y de Garantía (FEOGA). 21 de abril de 2000.

Reglamento (UE) No 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de noviembre de 2012. Sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios. 14 de diciembre de 2012.

Reglamento Delegado (UE) No 664/2014 de la Comisión de 18 de diciembre de 2013. Por el que se completa el Reglamento (UE) no 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere al establecimiento de los símbolos de la Unión para las denominaciones de origen protegidas, las indicaciones geográficas protegidas y las

especialidades tradicionales garantizadas y en lo que atañe a determinadas normas sobre la procedencia, ciertas normas de procedimiento y determinadas disposiciones transitorias adicionales. 19 de junio 2014.

Rivera-Trigueros, I. (2022). Machine translation systems and quality assessment: a systematic review. *Language Resources & Evaluation*. <https://doi.org/10.1007/s10579-021-09537-5>

Rodríguez Abella, R. M. (2010). La traducción de los culturemas en el ámbito de la gastronomía (análisis de los folletos Turespaña). En P. Civil & F. Crémoux (Eds.), *Nuevos caminos del hispanismo...: Actas del XVI Congreso de la Asociación Internacional de Hispanistas* (Vol. 2, pp. 25-36). Editorial del Congreso.

Werlich, E. (1976) *A text grammar of English*. Heidelberg. Quelle and Meyer.

World Tourism Organization (2012). *Global Report on Food Tourism*. UNWTO, Madrid. https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2019-09/food_tourism_ok.pdf

Wu, Y., Schuster, M., Chen, Z., Le, Q. V., Norouzi, M., Macherey, W., Krikun, M., Cao, Y., Gao, Q., Macherey, K., Klingner, J., Shah, A., Johnson, M., Liu, X., Kaiser, Ł., Gouws, S., Kato, Y., Kudo, T., Kazawa, H., ... Dean, J. (2016). *Google's Neural Machine Translation System: Bridging the Gap between Human and Machine Translation*. ArXiv. Cornell University. <https://arxiv.org/abs/1609.08144>

Jiao, W., Wang, W., Huang, J., Wang, X., Shi, S., Tu, Z. (2023). *Is ChatGPT A Good Translator? Yes With GPT-4 As The Engine*. ArXiv. Cornell University.
<https://arxiv.org/abs/2301.08745>

Zhang, X. (2021). *Sistematización de la traducción de la gastronomía china al español*. [Tesis doctoral, Universitat Autònoma de Barcelona]. <https://ddd.uab.cat/record/265862>

REFERENCIAS WEB

Agenzia ICE. (2022). *L'Italia nell'economia internazionale. Rapporto ICE 2021-2022*. Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale. https://www.ice.it/it/sites/default/files/inline-files/Rapporto%20ICE_2021-2022_web.pdf

Amazon (20 de marzo de 2024). *Il valore dei marchi DOP e IGP: opportunità per la crescita del Made in Italy*. <https://www.aboutamazon.it/notizie/public-policy/il-valore-dei-marchi-dop-e-igp-opportunita-per-la-crescita-del-made-in-italy>

Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes (2012). *Las Geórgicas de Virgilio / traducidas en verso castellano, con un prólogo y notas, por D. Juan de Arona*. <https://www.cervantesvirtual.com/obra/las-georgicas-de-virgilio/>

Bodegas Oliveros (2024). *Vinagre Balsámico al Pedro Ximénez*. Recuperado el 25 julio de 2024 de <https://www.bodegasoliveros.com/vinagres/balsamico-al-pedro-ximenez/>

Camera Commercio Italiana per la Spagna (CCIS)(2022). *El Consumo De Productos Italianos En España, Tema De La Mesa Redonda Celebrada En Madrid El 21 De Febrero*. <https://www.italcamara-es.com/es/el-consumo-de-productos-italianos-en-espana-tema-de-la-mesa-redonda-celebrada-en-madrid-el-21-de-febrero/>

Centro Virtual Cervantes (CVC) (2023). *El español: una lengua viva. Informe 2023*. https://cvc.cervantes.es/lengua/anuario/anuario_23/informes_ic/p04.htm

Chat GPT (30 de noviembre de 2022). *Introducing ChatGPT*.
<https://openai.com/index/chatgpt/>

Common Sense Advisory (CSA) Research (7 de julio de 2020). *Survey of 8,709 Consumers in 29 Countries Finds that 76% Prefer Purchasing Products with Information in their Own Language*. <https://csa-research.com/Blogs-Events/CSA-in-the-Media/Press-Releases/Consumers-Prefer-their-Own-Language>

Consorzio del Prosciutto di Modena. (n.d.). *Disciplinare di produzione del Prosciutto di Modena*. Recuperado de <https://consorzioprosciuttomodena.it/wp-content/uploads/disciplinare.pdf>

Consorzio Produttori Antiche Acetaie (n.d.) *Homepage*. Recuperado el 22 de agosto de 2024 de <https://balsamico.it/>

Consorzio Produttori Antiche Acetaie (n.d.) *Il Consorzio*. Recuperado el 22 de agosto de 2024 de <https://balsamico.it/il-consorzio/>

Consorzio Produttori Antiche Acetaie (n.d.) *Il Prodotto*. Recuperado el 22 de agosto de 2024 de <https://balsamico.it/il-prodotto/>

Consorzio Produttori Antiche Acetaie (n.d.) *La Storia*. Recuperado el 22 de agosto de 2024 de <https://balsamico.it/la-storia/>

Consorzio Produttori Antiche Acetaie (n.d.) *Shop*. Recuperado el 22 de agosto de 2024 de <https://balsamico.it/shop/>

Consorzio Produttori Antiche Acetaie (n.d.) *Tour Acetaia- Mappa del Turista Balsamico*
Recuperado el 22 de agosto de 2024 de <https://balsamico.it/tour-acetaia/>

Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, (2024). *La Bottiglia e il Sigillo di Stato*. <https://www.balsamicotradizionale.it/la-bottiglia-e-il-sigillo/>

Diario Oficial de la Unión Europea. (2018, 13 de abril). *C 132/7*. Recuperado de [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018XC0413\(01\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018XC0413(01)&from=EN)

Disciplinare.it (13 de junio de 2016). *Grappa di Barolo IG*. <https://www.disciplinare.it/grappa-di-barolo-ig.html>

Ethnologue (2024). *What is the most spoken language?* Recuperado el 22 de agosto de 2024 de <https://www.ethnologue.com/insights/most-spoken-language/>

EUR-Lex (4 de julio de 2009). *Regolamento (CE) n. 583/2009 della Commissione, del 3 luglio 2009 , recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Aceto Balsamico di Modena (IGP)]*. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32009R0583>

European Travel Commission (ETC)(2020). *Communication Of Gastronomy On ETC Members' Official Websites*. European Travel Commission. <https://etc->

corporate.org/reports/communication-of-gastronomy-on-etc-members-official-websites/

Federvini (30 de diciembre de 2022). *Crescita record del 43% per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena*. <https://www.federvini.it/news-cat/4828-crescita-record-del-43-per-l%E2%80%99aceto-balsamico-tradizionale-di-modena>

Fondazione Qualivita (22 de agosto de 2024). *Osservatorio UE*. <https://www.qualivita.it/osservatorio/osservatorio-ue/>

Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana. (2022, 11 novembre). *Decreto legge 11 novembre* 2022. https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2022-11-11&atto.codiceRedazionale=22G00185&elenco30giorni=false

Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana. (30 de mayo de 2000). *Disciplinare di produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena*. https://www.balsamico.it/wp-content/uploads/2020/04/200.05.30-GU_DISCIPLINARE-ABTM.pdf
<https://balsamico.it/wp-content/uploads/2022/06/mappa-202206.pdf>
https://ine.es/prensa/ecepov_2021_feb.pdf

Info Mercati Esteri (2024). *Scambi commerciali (SPAGNA)*. https://www.infomercatiesteri.it/scambi_commerciali.php?id_paesi=92

Instituto Nacional de Estadística Español (INE) (2023). *Encuesta de Características Esenciales de la Población y Viviendas (ECEPOV) Año 2021. Datos definitivos.* https://www.ine.es/prensa/ecepov_2021.pdf

Ismea- Fondazione Qualivita (2023). *Rapporto Ismea - Qualivita 2023 sulle Produzioni Agroalimentari e Vitivinicole Italiane Dop, Igp E Stg.* <https://www.qualivita.it/wp-content/uploads/2023/12/XXI-Rapporto-Ismea-Qualivita-2023.pdf>

Italia.it. (n.d.). *Modena: Guía, historia y curiosidades.* Recuperado de <https://www.italia.it/es/emilia-romana/modena/guia-historia-curiosidades>

MAPA.GOB.ES (n.d.) *Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.* Recuperado de <https://www.mapa.gob.es/es/default.aspx>

MASAF (n.d.) *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.* Recuperado de <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/202>

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (16 de noviembre de 2016). *Brandy de Jerez.* https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/bebi_espi/DOP_BrandyJerez.aspx

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2020). *Pliego de condiciones de la denominación de origen protegida "Vinagre de Jerez".* https://www.mapa.gob.es/images/es/vinagre_jerez_2020_11_18_tcm30-210892.pdf

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2022). *Pliego de condiciones de la denominación de origen protegida "Vinagre del Condado de Huelva"*. https://www.mapa.gob.es/images/es/vinagre_condado_2022_10_19_tcm30-210843.pdf

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2023). *Pliego de condiciones de la denominación de origen protegida "Vinagre de Montilla-Moriles"*. https://www.mapa.gob.es/images/es/vinagre_montilla_2023_04_22_tcm30-211151.pdf

Ministero della Cultura (23 de marzo de 2023). *La cucina italiana candidata a patrimonio UNESCO*. <https://cultura.gov.it/comunicato/24360>

Multilingual (2024). *The Limits of AI with Language: by Kirti Vashee*. <https://multilingual.com/issues/april-2023/the-limits-of-ai-with-language/#:~:text=Michael%20Housman%2C%20a%20faculty%20member,measure%20of%20success%20or%20failure>.

Muy Historia, 26 de julio de 2017. [Los Este, señores de Ferrara]. *Muy Historia*. Recuperado de <https://www.pressreader.com/spain/muy-historia/20170726/282505773666502>

Origen Espana (2023). *Historias en tu mesa*. <https://www.historiasentumesa.es/>

Raggio Verde. (n.d.). *Isabela de Este y Lucrecia de Borja: Las señoras del Renacimiento*. Recuperado de <https://www.raggioverde.net/es/viajes-por-italia/viaje-en-italia-en-grupo-/isabela-de-este-y-lucrecia-de-borja.-las-se%C3%B1oras-del-renacimiento>

Real Academia de la Historia. (n.d.). *Francisco de Este*. En *Diccionario Biográfico Español*. Recuperado de <https://dbe.rah.es/biografias/21178/francisco-de-este>

Real Academia Española, n.d..Ampolla. En *Diccionario de la lengua española*. Recuperado el 30 de junio de 2024 de <https://dle.rae.es/ampolla?m=form>

Real Academia Española, n.d..Batería. En *Diccionario de la lengua española*. Recuperado el 18 mayo de 2024 de <https://dle.rae.es/bater%C3%ADa?m=form>

Real Academia Española, n.d..Botella. En *Diccionario de la lengua española*. Recuperado el 30 de junio de 2024 de <https://dle.rae.es/botella?m=form>

Real Academia Española, n.d..Frasco. En *Diccionario de la lengua española*. Recuperado el 30 de junio de 2024 de <https://dle.rae.es/frasco?m=form>

Real Academia Española. (n.d.). [*Colendísimo*]. En *Nuevo Tesoro Lexicográfico de la Lengua Española*. Recuperado de <https://apps.rae.es/ntlle/SrvltGUIMenuNtlle?cmd=Lema&sec=1.0.0.0.0>.

Real Academia Española. (n.d.). Apéndice 2. Lista de abreviaturas. En *Diccionario panhispánico de dudas*. Recuperado el 18 de mayo de <https://www.rae.es/dpd/ayuda/abreviaturas>

Real Academia Española. (n.d.). *Consortio*. En *Diccionario panhispánico de dudas*. Recuperado el 25 de junio de 2024 de <https://dpej.rae.es/lema/consorcio>

Real Academia Española. (n.d.). *Pliego de condiciones de una denominación de origen*. En *Diccionario panhispánico de dudas*. Recuperado de <https://dpej.rae.es/lema/pliego-de-condiciones-de-una-denominaci%C3%B3n-de-origen>

Taste Atlas.(2024) *Taste Atlas Awards 23/24.100 Best Cuisines in the World*.
<https://www.tasteatlas.com/best/cuisines>

Taste Atlas.(2024) *Taste Atlas Awards 23/24.Best Food Cities & Regions in the World*.
<https://www.tasteatlas.com/best/cities>

Trados (2022). *Utilizzo della traduzione automatica neurale (NMT) in Trados Studio e nel cloud*. <https://www.trados.com/it/resources/using-neural-machine-translation-in-trados-studio-and-the-cloud/>

Treccani (2012). Consorzio. En *Treccani Dizionario di Economia e Finanza*. Recuperado el 25 de junio de 2024 de https://www.treccani.it/enciclopedia/consorzio_%28Dizionario-di-Economia-e-Finanza%29/

Treccani (2024). Colendo. En *Treccani Vocabolario Online*. Recuperado el 29 de junio de 2024 de <https://www.treccani.it/vocabolario/colendo/>

Treccani (2024). D.o.p.. En *Treccani Vocabolario Online*. Recuperado el 21 de junio de 2024 de <https://www.treccani.it/vocabolario/d-o-p/>

Treccani (2024). Iper testo. En *Treccani Enciclopedia Online*. Recuperado el 17 de mayo de 2024 de <https://www.treccani.it/enciclopedia/ipertesto/>

Treccani (n.d.). Ampolla. En *Treccani Vocabolario Online*. Recuperado el 30 de junio de 2024 de [https://www.treccani.it/enciclopedia/ampolla_\(Enciclopedia-Italiana\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/ampolla_(Enciclopedia-Italiana)/)

Trip Advisor. (2023) *Premios Travellers' Choice. Destinos Lo mejor de lo mejor.* Recuperado el 15 de enero de 2024 de <https://www.tripadvisor.es/TravelersChoice-Destinations-cFood-g1>

UNESCO (2022). *Textos fundamentales de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003.*
https://ich.unesco.org/doc/src/2003_Convention_Basic_Texts-2022_version-ES.pdf