

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 1121 del 24/05/2019

Lo sottolinea l'assessore all'agricoltura anche in merito ad alcuni articoli comparsi in questi giorni sulla stampa

La Carne salada e gli altri prodotti con il marchio Qualità Trentino rispettano un rigoroso disciplinare

“I produttori trentini che richiedono e ottengono il marchio Qualità Trentina per le loro produzioni accettano di essere obbligatoriamente sottoposti alle verifiche di un soggetto terzo, autonomo rispetto alla Provincia o al sistema produttivo locale, che controlla il rispetto di un rigoroso disciplinare, non solo all'avvio dell'attività, ma secondo un piano di controllo programmato, che prosegue nel tempo. A seguito dei controlli, qualora venisse riscontrata qualche difformità, se questa è ‘sanabile’ il produttore deve provvedere immediatamente, altrimenti la certificazione viene tolta e la Provincia si riserva la facoltà di procedere nei confronti dell'interessato per il danno di immagine complessivamente arrecato al territorio”. La precisazione è dell'assessore provinciale all'agricoltura, e fa riferimento ad alcuni articoli comparsi nei giorni sulla stampa locale scorsi relativi in particolare alla carne salada. “In ogni caso – sottolinea ancora l'assessore - da quanto è stato approvato il disciplinare del marchio Qualità Trentino per la carne salada, nel 2011, i controlli periodici non hanno mai portato a segnalazioni di difformità sui prodotti tali da dover procedere al ritiro dell'autorizzazione all'utilizzo del marchio”.

Il rigoroso disciplinare previsto per la carne salada marchiata QT, Qualità Trentino, fra le altre cose vieta espressamente il congelamento o la surgelazione della carne in qualsiasi fase della lavorazione e non consente l'aggiunta di acqua o la siringatura del prodotto.

(mp)