

**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.

()