

COMUNICATO n. 107 del 20/01/2015

Presentato dal consorzio Trentinosalumi il "patto di filiera" sottoscritto da 23 allevamenti, 3 impianti di macellazione e altrettanti di sezionamento

SALUMI "QUALITÀ TRENTINO": FILIERA CERTIFICATA DALLA STALLA AL NEGOZIO

Carne salada, mortandela, luganega e speck: sono queste le specialità della salumeria trentina che possono fregiarsi, accanto ad altre produzioni agroalimentari d'eccellenza, del marchio "Qualità Trentino" e che, da oggi, possono presentarsi ai consumatori con una ulteriore garanzia, quella di una filiera certificata ISO 22005, dalla stalla al negozio, nata all'interno del progetto Origine Garantita Trentinosalumi e frutto di un anno di lavoro del Consorzio Produttori Trentini di Salumi con il coinvolgimento di 23 allevamenti, 3 impianti di macellazione e altrettanti di sezionamento. L'iniziativa è stata presentata oggi in Provincia da "Trentinosalumi". "I consumatori - spiega Loris Largher, presidente del consorzio - potranno scegliere in tutta sicurezza una carne nata e allevata in un territorio delimitato nonché macellata e lavorata solo in Trentino dalle nostre aziende consorziate". L'assessore all'agricoltura Michele Dallapiccola: "Un'iniziativa in cui la politica riceve giovamento dall'intrapresa privata e che aggiunge valore alla promozione dei nostri prodotti a marchio Qualità Trentino non solo nei confronti dei consumatori di casa nostra ma anche del sistema turistico".-

Il "patto di filiera" che allevatori, macellatori e impianti di sezionamento della carne hanno stretto con il Consorzio Produttori Trentini di Salumi è stato verificato e accreditato da CSQA Certificazioni. Il certificato (n.36394 emesso l'11 luglio 2014) garantisce per il prodotto mezzene e tagli anatomici di carne suina, venduti sfusi o confezionati sottovuoto e identificati dalle diciture "carne per QT" o "carne destinata a QT" del Consorzio Produttori Trentini di Salumi, la conformità allo standard UNI EN ISO 22005:2008 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.

Nata per rendere disponibile carne garantita per la produzione di salumi a marchio Qualità Trentino, la filiera Origine Garantita Trentinosalumi traccia 22 elementi significativi: gli allevamenti di nascita, gli allevamenti di ingrasso, l'ubicazione degli allevamenti, la sede e la data di macellazione, il numero e il peso dei suini macellati e il lotto di macellazione; sede e data di lavorazione e sezionamento, ubicazione dei macelli e dei centri di sezionamento, lotto del prodotto sezionato, data e sede di lavorazione, lotto e quantità dei prodotti; cliente destinatario, data, tipologia, quantità e lotto del prodotto finito.

"Crediamo fortemente nei valori dei nostri consumatori, valori che condividiamo – spiega Loris Largher – perché consideriamo noi stessi e le nostre famiglie i nostri primi consumatori. L'opportunità di poter offrire carni di ottima qualità e strumenti per poterle identificare e scegliere è un servizio che abbiamo scelto di garantire, e con il marchio Origine Garantita Trentinosalumi diamo forma grafica all'impegno che da sempre mettiamo nel nostro lavoro."

Immagini a cura dell'Ufficio Stampa

Allegato: Audio Loris Largher -