

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA «CARNE SALADA DEL TRENINO»

Art. 1. Denominazione del prodotto

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

Art. 2. Descrizione del prodotto

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

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

Caratteristiche fisiche

Forma

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

- intero; in tal caso la sagoma richiama il profilo del taglio utilizzato sicché risulta irregolare, oblunga o affusolata; oppure risulta tendenzialmente cilindrica o a parallelepipedo qualora la carne impiegata sia stata pressata e/o insaccata in budello o rete elastica;
- porzionato; in tal caso la sagoma risulta di aspetto variabile in quanto segue la modalità del taglio; oppure risulta tendenzialmente cilindrica o a parallelepipedo in presenza delle condizioni indicate nel punto precedente;
- preaffettato in fette di sagoma regolare, escludendo le parti iniziali e finali del taglio utilizzato.

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

Peso

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

Consistenza

Soda, compatta, non flaccida, moderatamente resistente alla masticazione

Caratteristiche organolettiche

Aspetto al taglio

Di colore rosso rubino uniforme con eventuale viraggio verso la tonalità rosso scuro in corrispondenza della superficie esterna. È ammessa la presenza di striature bianche dovute ad eventuali infiltrazioni di grasso.

Profumo

All'olfatto il prodotto presenta un profumo delicato, caratteristico

Sapore

Moderatamente sapido, di carne matura

Aroma

Leggermente speziato

Caratteristiche chimiche

Umidità: max 73,50%

Proteine: min 20,50%

Cloruro di sodio (NaCl): max 4,00%

Grassi: max 7%

pH: min 4.6

Art. 3. Zona di produzione

L'area di produzione della «Carne Salada del Trentino» coincide con il territorio compreso nei confini amministrativi della Provincia Autonoma di Trento, con esclusione dei seguenti Comuni: Castello Tesino, Cinte Tesino e Pieve Tesino.

Art. 4. Prova dell'origine

Il processo produttivo viene monitorato documentando per ognuna delle fasi gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione dei produttori, dei porzionatori, dei preaffettatori e dei confezionatori in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, nonché mediante la dichiarazione tempestiva al medesimo organismo delle quantità ottenute, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, sia fisiche che giuridiche, iscritte nei rispettivi elenchi saranno assoggettate al controllo da parte di tale struttura, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5. Metodo di ottenimento

Materia prima

La «Carne Salada del Trentino» si ricava dalle seguenti masse muscolari ottenute da cosce di bovino, private di ossa, di età compresa tra diciotto e quarantotto mesi: fesa, punta d'anca, sottofesa e magatello.

Fasi e metodo di lavorazione

Rifilatura

Le masse muscolari sopra indicate vengono rifilate con asportazione del grasso visibile, delle pellicine intramuscolari e delle parti tendinee esterne, avendo cura di non praticare incisioni per non compromettere né l'uniformità della salagione né l'omogeneità del prodotto.

Salagione e maturazione

La salagione avviene in appositi contenitori di acciaio inox o di altro materiale idoneo all'uso alimentare a temperatura compresa tra 0°C e +7°C e si esegue cospargendo, a mano o avvalendosi di un dosatore meccanico, le masse muscolari con una miscela composta da sale alimentare, pepe nero e aglio utilizzati nelle seguenti quantità:

sale: 2,0% - 2,8% del peso della carne fresca;

pepe: nero 0,1% - 1,0% del peso della carne fresca;

aglio: 0,1% - 1,0% del peso della carne fresca.

Le quantità indicate possono essere impiegate sia in un'unica operazione sia frazionate in più operazioni.

In questa fase possono essere aggiunti uno o più dei seguenti ingredienti, nella quantità massima dell'1% del peso della carne fresca (così come definita dal regolamento (CE) n. 853/2004): alloro, rosmarino, bacche di ginepro, noce moscata, anice e salvia. È ammesso l'utilizzo di destrosio e/o saccarosio in quantità massima pari allo 0,60% del peso della carne all'inizio del trattamento. Non è consentito il ricorso a coloranti e ingredienti contenenti glutine e/o allergeni. L'azione esercitata dal sale facilita la fuoriuscita del liquido presente naturalmente nei tessuti della carne, con la conseguente formazione di una soluzione acquosa che, accumulandosi progressivamente nei contenitori, si impregna degli aromi sprigionati dagli ingredienti immessi con la salagione (la c.d. «salamoia») e ne favorisce l'assimilazione nelle fibre muscolari. Il processo appena descritto viene avviato fin dall'inizio della salagione e, a salvaguardia delle caratteristiche organolettiche del prodotto, deve avvenire naturalmente all'interno dei contenitori; pertanto è vietato iniettare artificialmente nelle carni salamoia preparata in precedenza. Questa fase, definita di maturazione, deve durare almeno quindici giorni decorrenti dall'inizio della salagione, e durante la stessa sono ammessi pressatura eseguita nel contenitore, massaggi e movimentazione da un contenitore all'altro. Tali operazioni possono essere praticate a mano o servendosi di attrezzature meccaniche.

Preaffettamento - porzionamento - insaccatura – confezionamento.

Terminata la maturazione, ogni pezzo di carne viene singolarmente confezionato tal quale nella sua interezza.

In alternativa il pezzo può essere preaffettato, escludendo per il successivo confezionamento la parte iniziale e finale del taglio selezionato; oppure può essere suddiviso in porzioni di peso e dimensioni diversi, ciascuna delle quali viene poi a sua volta singolarmente confezionata.

Inoltre il pezzo di carne o le porzioni da esso ottenute possono essere, prima del confezionamento, insaccati in budelli o reti elastiche al fine di conferire loro una sagoma regolare tendente alla forma cilindrica o di un parallelepipedo. In tale ultimo caso è vietato inserire in un unico budello o in un'unica rete elastica più pezzi di carne e/o porzioni da essi ottenute.

Art. 6. Elementi che comprovano il legame con l'ambiente

Il legame con la zona geografica si basa sulla reputazione del prodotto. Questa nasce anzitutto da una precisa situazione ambientale, che ha influito notevolmente sul fatto che la carne bovina sia sempre stata alla base dell'alimentazione della popolazione del Trentino. La ricchezza di prati e pascoli, connessa alla conformazione in massima parte montana del territorio, ha infatti favorito l'allevamento del bestiame e quindi l'esistenza di una significativa produzione autoctona di carne. Questo tipo di consumo è stato inoltre incrementato per un lungo periodo dall'esistenza di una particolare regolamentazione locale. A partire almeno dal Settecento, ma documenti più antichi

lasciano supporre una consuetudine anteriore, venne infatti imposto a tutti i “forastieri”, che transitavano nel Trentino con bestiame, di macellare e vendere al pubblico la quinta parte delle bestie trasportate (Vd. Bertoluzza, Statuto di Trento, libro II de’ Sindici del 1714, cap. 8). Storicamente quindi l’esigenza di dare uno sbocco all’abbondanza sul mercato di carni concentrata in determinati periodi e la necessità di assicurare alla popolazione un approvvigionamento continuo nel corso di tutto l’anno sono all’origine della sopravvivenza di una pratica tradizionale di trattamento e conservazione quale appunto la Carne Salada, risalente all’antica Roma (Columella, De re rustica, XII 55) e altrove quasi completamente abbandonata. Che questa pratica si sia affermata in Trentino lo si deve anche alla situazione meteorologica del territorio, dal momento che i venti umidi meridionali spiranti dall’Adriatico nella parte orientale e dal lago di Garda nella parte occidentale (la famosa Ora) mantengono naturalmente quelle condizioni di umidità che consentono la produzione della salamoia e lo svolgimento in maniera ottimale del processo di maturazione del prodotto. Accanto ai fattori storici e naturali, determinanti appaiono anche i fattori umani. Il territorio è caratterizzato da una accentuata specializzazione produttiva nel settore delle carni trasformate, che evidenzia con ventisette specialità gastronomiche una specializzazione professionale altrettanto ricca. Si avvale di questo retroterra culturale anche la rinomanza del «saper fare» nella produzione della «Carne Salada del Trentino», un complesso di conoscenze ed esperienze sviluppatesi di generazione in generazione - dalla capacità di selezionare i tagli di carne e gli ingredienti più idonei alla perizia per l’ottenimento di una giusta maturazione - che ha dato luogo a un particolare affinamento della tecnica in uso. Dalla combinazione dei fattori storici, naturali e umani di questo ambiente ha quindi avuto origine la «Carne Salada del Trentino», che oggi non ha prodotti potenzialmente comparabili e si presenta pertanto come un giacimento gastronomico pressoché unico con alcune peculiarità largamente riconosciute: particolare magrezza, moderata sapidità, profumo delicato e caratteristico, aroma leggermente speziato, alto contenuto proteico e poca resistenza alla masticazione. Tali peculiarità sono state confermate come importanti motivazioni all’acquisto del prodotto nelle risposte dei consumatori riportate in una serie di indagini di mercato, commissionate dalla Camera di commercio di Trento e condotte dal 2006 al 2013 su campioni rappresentativi di popolazione nazionale e locale. Proprio su tali caratteristiche, frutto dell’intenso legame con il territorio, si è consolidata nel tempo la reputazione della «Carne Salada del Trentino». Nonostante il prodotto abbia avuto in origine una diffusione limitata al Trentino, la sua conoscenza, sia pure circoscritta alle classi superiori, ha varcato da secoli i confini di quest’area geografica, come si rileva da due manoscritti redatti in ambito signorile rispettivamente nel XV e nel XVI secolo: Il De arte coquinaria del Maestro Martino de’ Rossi, una copia del quale è stata rinvenuta a Riva del Garda, che descrive la maniera di cucinare la «carbonata di carne salata», e il De Cucuina di Anonimo, che contiene la ricetta del «Coch di Carne salada». A due donne con il gusto e la passione della buona cucina va poi attribuito il merito, tra la fine del XIX secolo e gli inizi del XX, di aver dato origine, attraverso il rilievo assegnato alla «Carne Salada del Trentino» nei loro fortunati ricettari, ad una popolarità estesa tanto a livello sociale che geografico (Italia e paesi dell’Impero asburgico). Le due autrici sono: Caterina Prato, il cui Manuale di cucina, pubblicato nel 1858 in tedesco, venne dal 1892 ristampato più volte anche in italiano con grandissimo successo; e Giulia Turco Lazzari, che nel 1904 scrisse un importante e voluminoso Manuale di cucina, successivamente compendiato ad uso del popolo in un più ridotto ricettario a larghissima diffusione dal titolo Il Piccolo Focolare (1908). Ma è soprattutto a partire dalla metà del Novecento che la reputazione del prodotto è notevolmente aumentata. Da allora infatti non vi è pubblicazione su prodotti tipici o piatti tradizionali né guida turistica o gastronomica, sia essa a circolazione locale o nazionale, che fin dalle prime edizioni non faccia riferimento alla «Carne Salada del Trentino» come ad una delle espressioni più tipiche della cultura alimentare del territorio. Traspare da tali pubblicazioni, nonché dalle continue testimonianze sulla stampa periodica e in trasmissioni radiofoniche e televisive, come da tempo non sia più la necessità di conservare la carne a suggerire la produzione della «Carne Salada del Trentino», ma piuttosto la scelta deliberata di proporre al pubblico un prodotto di eccellenza con una lunga storia alle spalle. Inoltre, contribuisce alla reputazione anche la presenza costante del piatto nella ristorazione locale, che offre a molti turisti l’opportunità di apprezzarne direttamente la bontà e le caratteristiche. La

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

Art. 7. Controlli

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

Art. 8. Confezionamento ed etichettatura

Confezionamento

La «Carne Salada del Trentino» viene posta in commercio:

- sottovuoto, nel caso del prodotto intero o porzionato;
- sottovuoto o in atmosfera modificata, nel caso del prodotto preaffettato.

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

Etichettatura

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

- la dicitura «Carne Salada del Trentino»;
- la dicitura «Indicazione geografica protetta» o l'acronimo «IGP»;
- il simbolo previsto dalla normativa dell'UE per le indicazioni geografiche protette.

La confezione deve inoltre riportare il logo di seguito riprodotto, costituito da un profilo che si sviluppa in formato verticale su una forma di base rettangolare irregolare, presenta tre angoli arrotondati ed uno squadrato e al suo interno contiene l'acronimo «CS» illustrato in forma gestuale, una sagoma di testa di bovino adulto (che rappresenta la materia prima con cui viene realizzato il prodotto) e un profilo di vette montane (a richiamare il territorio trentino). Quest'ultimo, a sua volta, fa da sfondo alla dicitura «Carne Salada del Trentino» e all'acronimo «IGP» per i quali è utilizzato il font sans-serif «Montserrat» in maiuscolo nella sua variante «extrabold». I dati colorimetrici del profilo esterno, dell'acronimo «CS» illustrato in forma gestuale, della sagoma di testa di bovino e del profilo di vette montane sono i seguenti: CMYK: 100 | 85 | 0 | 30; PANTONE: 2147C; RGB: 0 | 38 | 119; HEX: #002677. Il rimanente spazio risulta invece di colore bianco. Il logo può essere riportato anche in bianco/nero.



Nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità della «Carne Salada del Trentino»:
è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione del prodotto non espressamente prevista;
è consentito l'uso di ragioni/denominazioni sociali e marchi privati salvo che abbiano significato laudativo, risultino tali da trarre in inganno il consumatore o evidenzino caratteristiche che il prodotto deve in ogni caso possedere in quanto prescritte dal disciplinare;
è vietato associare al nome del prodotto immagini o termini che richiamano specifici territori all'interno della zona di produzione; è tuttavia ammesso, nel rispetto, della normativa vigente, l'uso di altri riferimenti veritieri e documentabili, ivi compresa l'illustrazione della storia del prodotto e/o dell'azienda produttrice, che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare;
è consentito l'uso di marchi collettivi o di certificazione adottati da enti istituzionali.