



## **PROTOCOLLO D'INTESA MACELLERIA TIPICA TRENINA**

### **PREMESSA**

Il Consorzio Produttori Trentini di Salumi promuove la realizzazione della Macelleria Tipica Trentina nell'ambito più ampio della valorizzazione del comparto carneo e dei trasformati sul territorio trentino.

### **IL SERVIZIO**

Il servizio all'interno del punto vendita della Macelleria Tipica Trentina deve essere garantito dal titolare/macellaio in possesso dei seguenti requisiti:

- la responsabilità diretta e di direzione dell'azienda. La presenza di personale dipendente deve essere comunque coordinata in prima persona dal macellaio, titolare della licenza d'uso del marchio "Macelleria Tipica Trentina"; nel caso di società, comunque, almeno uno dei soci deve assumere le responsabilità diretta e di direzione della macelleria tipica trentina;
- la cultura gastronomica legata alle carni deve essere assicurata da un macellaio che ha ereditato l'arte dalla tradizione familiare (passaggio intergenerazionale dell'azienda) oppure da una personale esperienza pluriennale di almeno dieci anni nella condizione lavorativa di cui al punto precedente; esperienza di almeno cinque anni in una Macelleria Tipica Trentina;
- deroga parziale ai requisiti sopra menzionati viene concessa agli spacci carni gestiti direttamente e non in forma subordinata dalle organizzazioni di riferimento degli allevatori riconosciute ed operanti sul territorio trentino che, per definizione, propongono e commerciano la carne trentina;
- non si può prescindere da una significativa trasformazione personalizzata della carne sia per i tagli freschi che per i salumi. Per significativa si intende un intervento caratterizzante del macellaio nella lavorazione fino alla vendita per almeno qualche tipologia di carne (es. disosso e sezionatura): inderogabile per bovino adulto, vitello e suino, non vincolante per avicoli, ovini, caprini e salumi.

### **LA SELEZIONE DELLE CARNI**

Il punto vendita della macelleria tipica trentina si vuole identificare e caratterizzare il più possibile con il proprio territorio. Del resto, il territorio trentino non garantisce quantità sufficienti di materia prima e soprattutto l'offerta non copre tutti i generi e/o i picchi stagionali. Si definisce pertanto che il punto vendita della Macelleria Tipica Trentina dovrà proporre:

- carne bovina proveniente da allevamenti trentini all'80% del totale commerciato verificata nell'anno solare; in alternativa e fino alla concorrenza del 20% su base annua, il bovino adulto dovrà essere di provenienza esclusivamente italiana. Con questo si intende allevato da almeno sette mesi rispettivamente in Trentino e in Italia e macellato sul territorio trentino o nazionale;
- carne bovina giovane (vitello) nato e allevato nel Trentino o nel territorio nazionale;
- carne suina fresca trentina da animali macellati con peso minimo da vivo di 130 Kg e/o di provenienza nazionale;
- ovini e caprini di provenienza dalla regione Trentino Alto-Adige al 100%;
- avicolo e cunicolo: provenienza Trentina e nazionale;
- salumi tipici trentini così come individuati dal D.M. 350 del 1999, con almeno tre dei quattro salumi, Speck del Trentino, Carne Salada del Trentino, Luganega del Trentino e Mortandela Affumicata della Val di Non presenti obbligatoriamente in listino. I prodotti trentini in possesso di certificazioni volontarie o di IGP dovranno essere obbligatoriamente scelti dal macellaio, salvo non siano prodotti e venduti direttamente dal proprio punto vendita seguendo i disciplinari del consorzio. Si possono inserire salumi tipici dell'area regionale della macelleria tipica trentina. Prodotti della salumeria generica e extra regionale (prodotti con materia prima nazionale o solo con indicazione DOP, IGP e STG) dovranno occupare uno spazio non superiore al 20% del volume di vendita totale dei salumi, salvo non siano di propria produzione.

Per la gestione del picco di vendita da 1/8 al 31/8 si prevede la possibilità di derogare dai punti esposti riguardanti il bovino con la possibilità di mettere in vendita merce di provenienza UE limitatamente ai tagli anatomici del posteriore. Tale merce dovrà essere identificata nel banco in maniera chiara ed inequivocabile e venduta negli spacci direttamente gestiti da essi.

**CONSORZIO PRODUTTORI TARENTINI di SALUMI**

Per i punti vendita delle organizzazioni degli allevatori, a differenza di quanto sopra, la carne bovina adulta, il vitello e il suino deve essere esclusivamente trentina al 100%.

I prodotti caratterizzati da materia prima non trentina dovranno avere una propria e distinta caratterizzazione in modo da renderli facilmente riconoscibili al consumatore.

Il sistema di controllo verificherà il supporto documentale cartaceo al fine di verificare l'effettivo rispetto dei limiti imposti all'approvvigionamento. La verifica periodica durante l'anno controllerà che i picchi stagionali gestiti con merce non trentina rimangano comunque all'interno delle percentuali massime previste prendendo come base di calcolo i sei mesi precedenti fino al 30 giugno e la frazione di anno in corso fino al 31 dicembre.

## **ALTRI PRODOTTI**

La macelleria tipica trentina vuole essere punto di proposta e acquisto per altri prodotti di generi merceologici diversi. Potranno essere inseriti nella macelleria tipica trentina tutti i generi agroalimentari in possesso di tutele e riconoscimenti come prodotti tipici trentini e nel dettaglio:

- vini trentini;
- grappa trentina;
- olio d'oliva del Garda;
- formaggi e latticini trentini o comunque di riconosciuta tipicità trentina;
- pesce d'acqua dolce trentino;
- frutta e verdura e in generale tutti i prodotti dell'agricoltura fresca e/o lavorata di provenienza trentina (es. farina di Storo);
- miele del trentino;
- gelato artigianale trentino;
- prodotti della gastronomia trentina (es. strangolapreti, canederli etc) preparati e confezionati sul territorio.

Allo stato attuale, si chiede di dare priorità ai seguenti "altri prodotti trentini":

- Trentino DOC Müller Thurgau, Nosiola, Marzemino e Vino Santo, Teroldego Rotaliano DOC e Trento DOC metodo classico;
- Trentino Grappa;
- Olio extravergine Garda trentino DOP;
- Trentingrana, Sprezza delle Giudicarie DOP, Vezzena, Puzzone di Moena, Casolèt della Val di Sole;
- frutta caratterizzata dai seguenti marchi: Melinda, La Trentina e Sant'Orsola.

Non sono ammessi prodotti non di origine e/o tipicità trentina se non nella misura del 20% (da verificare se ampliabile) del totale del fatturato extracarneo.

## **LISTINO PREZZI – TRACCIABILITA' DI PRODOTTO**

I prezzi sono liberamente determinati dal macellaio titolare ma il listino deve presentare obbligatoriamente il marchio della Macelleria Tipica Trentina. Eventuali prezzi minimi potranno essere oggetto di futuro regolamento. I segna-prezzi sui tagli devono riportare il marchio della Macelleria Tipica Trentina limitatamente ai prodotti sopra evidenziati come caratterizzanti dell'iniziativa. Non rientrano in questa limitazione le percentuali ammesse di carne fresca extra-trentina esclusa la gestione dei picchi con carne UE: questa merce non sarà identificata dal marchio della Macelleria Tipica Trentina ma opportunamente e chiaramente indicata come proveniente da UE. A garanzia del consumatore sulla provenienza della merce, valgono le norme di legge sulla tracciabilità/rintracciabilità che vengono adottate in toto dal presente protocollo.

## **IL PUNTO VENDITA**

In ogni punto vendita verrà allestito un idoneo punto di informazione per la clientela per quanto riguarda la macelleria tipica trentina – con un estratto del presente documento – nonché le finalità e la rete di macellerie sul territorio aderenti al progetto.

Facoltativamente saranno disponibili:

- brochure e materiale promozionale riguardante tutta la proposta enogastronomica trentina, in particolare modo a supporto degli articoli presenti nel punto vendita;
- raccolte di ricette e menù della tradizione trentina;
- segnalazione di pubblicazioni legate alla eno-gastronomia trentina o di rassegne/fiere/manifestazioni di promozione del settore eno-gastronomico trentino.



Il personale presente nel punto vendita dovrà essere in grado di proporre, promuovere e spiegare ricette di cucina trentina ed eventuali abbinamenti base con vini trentini.

Il materiale informativo distribuito dovrà comunque essere scelto e gestito dal Consorzio. Per tale compito quest'ultimo si avvarrà della supervisione da parte delle Istituzioni (per ambito di competenza) e del materiale informativo che verrà distribuito ai consumatori.

L'esercizio deve proporre un'atmosfera calda ed accogliente, deve essere impegnato fortemente nella valorizzazione della macelleria/salumeria trentina e dei prodotti del territorio, deve caratterizzare la propria tipicità anche con riferimento alla struttura ed all'arredamento dei locali in sintonia con la località in cui è ubicato.

## **FORMAZIONE**

Il macellaio titolare della Macelleria Tipica Trentina si impegna a frequentare periodicamente corsi di aggiornamento che riguardano:

- la propria professionalità in senso stretto;
- materie igienico/sanitarie legate al prodotto e al sistema;
- corsi di gastronomia e di abbinamento cibo-bevande e, in generale, di cultura trentina.

Anche in questo ambito il consorzio si avvarrà della consulenza delle Istituzioni di competenza per pianificare e realizzare i corsi di formazione. La frequenza a questi corsi periodici verrà dichiarata insindacabilmente dal consorzio, di volta in volta, obbligatoria o facoltativa.

In generale il macellaio si impegna ad aggiornare il proprio atteggiamento/comportamento verso la clientela con specifici corsi di tecniche di comunicazione e di servizio, in funzione dell'appartenenza alla rete della Macelleria Tipica Trentina; l'intento è quello di omogeneizzare ancora di più la proposta complessiva, indipendentemente dalla dislocazione del punto vendita sul territorio trentino.

## **UTILIZZO DEL MARCHIO**

Il Macellaio che aderisce al presente Protocollo ha il diritto e l'obbligo di utilizzare l'apposito marchio di prodotto "Macelleria Tipica Trentina" creato per evidenziare l'appartenenza alla rete e per facilitare il riconoscimento da parte della clientela in tutte le proprie comunicazioni, brochure, depliant, carta intestata, sito internet, etc. Il logo, individuato con delibera dell'assemblea del Consorzio Produttori Trentini di Salumi (con voto limitato ai soli aderenti), deve altresì essere esposto a cura del Consorzio all'esterno dell'esercizio con apposito studio di vetrofaneria. In generale, l'attività di promozione e comunicazione dell'iniziativa dovrà seguire una politica di "immagine coordinata" in grado di caratterizzare tutti i punti di vendita aderenti al Progetto. Allo scopo, la politica di marketing è delegata dai singoli punti vendita al Consorzio, il quale potrà, su richiesta del singolo, autorizzare eventuali azioni personali.

## **SISTEMA DI QUALITÀ**

Il titolare che aderisce al presente Protocollo si impegna da subito a facilitare i compiti di controllo del sistema della qualità appositamente creato dal Consorzio produttori Trentini di Salumi con apposito documento accreditato. Si impegna a fornire periodicamente un rapporto per quanto riguarda gli acquisti di merce e la loro provenienza ed a fornire al consorzio o all'Ente terzo certificatore la documentazione giustificativa. Il regolamento del sistema della qualità e dell'utilizzo del marchio prevederà i limiti, gli oneri e le sanzioni per gli abusi e le non-conformità rilevate, nonché piano di autocontrollo con il dettaglio delle azioni correttive da intraprendere. Si delegano al regolamento anche le norme per l'entrata e l'uscita degli aderenti alla Macelleria Tipica Trentina.

## **CONTROLLO E STRATEGIE**

Il Consorzio, almeno una volta all'anno, convocherà gli aderenti per pianificare la strategia per l'anno successivo e la determinazione del budget di spesa dedicata. Annualmente si provvederà a verificare ed eventualmente rivedere i contenuti del presente disciplinare con la convocazione e parere vincolante anche delle Istituzioni competenti.