



CSQA e IFCQ pubblicano tutti i dati della filiera suina delle IG

Tracciabilità e trasparenza assoluta per la filiera suinicola DOP

Forte passo in avanti con il nuovo sistema dei controlli voluto dai Consorzi di tutela del Prosciutto di Parma DOP e del Prosciutto di San Daniele DOP



Trasparenza, identificazione e tracciabilità lungo tutto il sistema produttivo delle denominazioni **Prosciutto di San Daniele DOP** e **Prosciutto di Parma DOP** grazie all'adozione di un sistema di rintracciabilità completamente informatizzato (*Registro Italiano Filiera Tutelata*) che rappresenta la struttura portante dei nuovi piani dei controlli attivi dal 1 gennaio 2020.

È questo l'importante punto di arrivo raggiunto grazie al **Report Filiera Suinicola**, il primo resoconto, pubblicato a cadenza mensile, con i dati fondamentali della filiera a denominazione di origine, realizzato attraverso la condivisione di informazioni controllate, certe e affidabili dalla fase di nascita dei suini fino alla omologazione delle cosce.

Un progetto concretizzato grazie alla volontà dei **Consorzi di tutela**, alla collaborazione di tutti gli **operatori** e delle associazioni che li rappresentano e alla cooperazione e condivisione delle informazioni fra gli enti di certificazione **CSQA** (per il Prosciutto di Parma DOP) e **IFCQ** (per il Prosciutto di San Daniele DOP).

Un risultato sostanziale che rende pubbliche per la prima volta, le informazioni complete della filiera suinicola a Indicazione Geografica. Un atto di trasparenza totale verso il consumatore e gli altri stakeholder, frutto di un importante **percorso di evoluzione** iniziato il 1 gennaio 2020 con l'approvazione del **nuovo piano dei controlli** approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Un sistema frutto di un rigoroso processo di selezione e controllo che coinvolge oltre **3.913 operatori riconosciuti** (allevamenti e macelli) ed è riassumibile in questi numeri che riguardano i primi sei mesi del 2020: **5.238.631 suini tatuati**, **3.636.825 suini macellati conformi**, per **5.326.060 cosce omologate** per la produzione di prodotti a base di carne delle filiere a Indicazione Geografica. Numeri che rappresentano le



dimensioni della filiera, l'andamento produttivo, le fluttuazioni nel corso dell'anno, la disponibilità di materia prima.

Numeri di grande importanza e rilievo per due grandi prodotti del **made in Italy** agroalimentare certificato che si racconta anche attraverso un'operazione **trasparenza** di dati mai resi disponibili al mercato fino ad oggi.

LE DICHIARAZIONI

Vittorio Capanna, *Presidente del Consorzio Prosciutto di Parma*

La buona salute di una filiera deriva anche dalla fiducia tra gli operatori che la costituiscono e dalla consapevolezza reciproca di lavorare correttamente per un bene comune. Il nuovo Registro Italiano Filiera Tutelata è infatti in grado di assicurare una maggiore trasparenza e chiarezza nei rapporti di filiera. È per noi un altro importante tassello del piano di rilancio del nostro comparto iniziato un anno fa che, unitamente alle modifiche del Disciplinare e al nuovo piano di controllo, punta a caratterizzare ulteriormente il Prosciutto di Parma e a rafforzare il sistema di prevenzione delle frodi per garantire al consumatore un prodotto più sicuro.

Giuseppe Villani, *Presidente del Consorzio del Prosciutto di San Daniele*

Per il prosciutto di San Daniele assumono sempre maggiore importanza i dati della DOP resi oggi ancora più oggettivi e trasparenti grazie all'adozione del portale RIFT- Registro Italiano Filiera Tutelata per la tenuta e registrazione di tutti i numeri della filiera DOP, consentendo agli operatori di conoscere in tempo reale anche i risultati dell'attività di controllo. Tutto ciò per una nuova consapevolezza sull'andamento della filiera DOP ed in prospettiva del mercato.

Pietro Bonato, *AD e Direttore Generale di CSQA*

“La trasparenza dei dati è una scelta importante volta a creare fiducia tra le parti e verso il mercato. Abbiamo operato molto e in modo sinergico per raggiungere questo risultato con l'impegno profuso dei collaboratori e gli operatori della filiera che hanno applicato rigorosamente i nuovi piani di controllo e le nuove modalità operative. Questo risultato rappresenta un eccellente modus operandi a dimostrazione che il lavoro di squadra funziona e produce benefici all'intero settore aumentando la credibilità e la garanzia del Made in Italy.

Ludovico Picotti, *amministratore Unico di IFCQ*

L'informatizzazione della filiera suinicola tutelata è stata alla base della riforma del sistema dei controlli della DOP Prosciutto di San Daniele. Il portale RIFT è strumento innovativo di garanzia di tracciabilità, trasparenza e immediatezza nella acquisizione a sistema dei dati degli operatori delle DOP, oltre che essere di supporto alla attività ispettiva. Il RIFT consente il rapido monitoraggio delle produzioni DOP di filiera, a maggior tutela del consumatore finale.

VISUALIZZA IL REPORT FILIERA SUINICOLA

[CSQA](#) | [IFCQ](#)

Ufficio Stampa CSQA

Email: comunicazione@csqa.it - Tel. 0577 1503049