



Prosciutto di Parma DOP: la Commissione europea approva le modifiche al Disciplinare di produzione

Quattro anni dopo l'avvio dell'iter per il rinnovo del Disciplinare di produzione del Prosciutto di Parma, il Consorzio comunica con soddisfazione l'approvazione da parte della Commissione Europea delle modifiche proposte con la loro pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Il percorso di revisione risponde alla necessità, condivisa da tutti i componenti della filiera, di aggiornare il documento produttivo a circa trent'anni dalla sua prima stesura, per consolidare la tutela e la valorizzazione del prodotto in un contesto economico e sociale fisiologicamente mutato.

Quattro sono gli obiettivi che il nuovo Disciplinare persegue: innalzare ulteriormente gli standard qualitativi del prodotto; consolidare la sua identità e distintività rispetto ai concorrenti; rafforzare le garanzie nei confronti del cliente; raccogliere le sfide della transizione ecologica. Si tratta di una scelta importante per il comparto, che delinea il futuro del Prosciutto di Parma sul piano produttivo, commerciale e su quello dell'immagine della DOP. La direzione seguita dal processo di modifica ha interessato aspetti distintivi, su cui si conferma l'attenzione inderogabile da sempre mostrata dal Consorzio: dalle caratteristiche della materia prima, alla genetica e alimentazione dei suini, fino alla riduzione del tenore del sale e al prolungamento del periodo di stagionatura minima, insieme ad una significativa apertura a nuove tecnologie e innovazioni che rendano la produzione più efficiente e sostenibile.

«Tutelare il bene del territorio, la stabilità del comparto e la fiducia da parte del cliente alimentano da sempre il nostro impegno per la realizzazione di un prodotto unico e riconoscibile, che sappia coniugare la tradizione che rappresenta con le attuali sfide legate alla sostenibilità e all'implementazione del Green Deal europeo. L'approvazione del nuovo Disciplinare di produzione, proposto dal Consorzio di concerto con il Masaf e con la Regione Emilia-Romagna, è per noi motivo di grande orgoglio; spetta ora all'Organismo delegato al controllo mettere a punto un piano efficace, volto alla verifica del pieno rispetto delle modifiche introdotte da parte di tutti gli operatori della filiera» commenta Alessandro Utini, Presidente del Consorzio.

«Il nuovo Disciplinare di produzione ci fornisce gli strumenti necessari per continuare ad affermare con efficacia i valori della nostra DOP, rafforzandone la distintività e rispondendo in modo adeguato alle richieste di un consumatore che notiamo, con soddisfazione, essere sempre più consapevole delle sue scelte. Riconosciuta la significativa portata di questo solido passo in





avanti per tutto il comparto, desidero esprimere sincera gratitudine al Ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste On. Francesco Lollobrigida, alla Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del Masaf, all'Assessore Alessio Mammi e alla Direzione generale Agricoltura, caccia e pesca dell'Emilia-Romagna, per la condivisione strategica e il fattivo contributo, volti ad assicurare un futuro di crescita a tutta la filiera della nostra DOP» sottolinea il Direttore del Consorzio del Prosciutto di Parma, Stefano Fanti.

Ecco alcune delle novità introdotte nel Disciplinare di produzione:

- la stagionatura minima del Prosciutto di Parma è stata portata da 12 a 14 mesi mentre il peso minimo del prodotto passa da 7 a 8,2 kg e quello massimo a 12,5 kg;
- si segnala la riduzione del tenore salino, il cui limite passa da 6,2% a 6%. Una diminuzione importante, anche alla luce del prolungamento della stagionatura, che garantisce i requisiti di salubrità con il consueto processo produttivo. Al riguardo, grazie alla corretta gestione del processo produttivo delle aziende e all'evoluzione dei sistemi di lavorazione, negli ultimi 7 anni il contenuto del sale si è ridotto di più del 10% - in sintonia con le indicazioni dell'OMS che prevedono una riduzione dell'assunzione di sodio nella dieta quotidiana - senza alterare le caratteristiche del Prosciutto di Parma, ma anzi migliorandone spesso la qualità;
- ci sono poi alcune novità che potranno avere un impatto concreto sulle esportazioni, soprattutto verso i Paesi extra europei. I risultati positivi di prove scientifiche effettuate sulla shelf life del preaffettato hanno permesso infatti di estendere il Termine Minimo di Conservazione (TMC) del prodotto confezionato.

Le modifiche hanno riguardato anche la materia prima:

- nell'ambito della genetica, l'elenco dei tipi genetici ammessi è stato riformulato ed è stata inserita una tabella esplicativa riguardante le possibili combinazioni di incroci riproduttivi, per sottolineare ulteriormente l'utilizzo del suino pesante italiano;
- l'elenco degli alimenti da somministrare in allevamento è stato oggetto di una significativa revisione. Particolare attenzione è stata data alla provenienza delle materie prime, poiché per un prodotto DOP come il Prosciutto di Parma il legame con il territorio rappresenta una condizione





essenziale. Alcuni alimenti provenienti dall'estero pertanto sono stati sostituiti con quelli del comprensorio per supportare l'importanza di attenersi alle prescrizioni europee;

- si è deciso di estendere l'area di allevamento dei suini per la produzione di Prosciutto di Parma anche alla Regione Friuli-Venezia Giulia.

Nel 2022 sono stati marchiati circa 8 milioni di Prosciutti di Parma (il 33% destinato all'export), con un valore alla produzione di 800 milioni e al consumo di 1,6 miliardi di euro; la lavorazione del Prosciutto di Parma dà impiego a circa 3.000 addetti nella provincia di Parma, mentre l'intera filiera, inclusi gli allevamenti e i macelli, impiega circa 50.000 persone.

