

Nuove regole per tutelare chi consuma Parmigiano

L'ultima misura del Disciplinare produttivo prevede che solo nella zona di origine avvengano tutte le operazioni di taglio e confezionamento del formaggio

È scattata da alcuni giorni l'applicazione dell'ultima misura del Disciplinare produttivo a tutela dei consumatori che riguarda la produzione del Parmigiano Reggiano, in vigore dalla fine di agosto 2011. Si tratta, in particolare, della norma che prevede che tutte le operazioni di taglio e confezionamento del formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato e in porzioni, con e senza crosta, dovranno essere effettuate esclusivamente all'interno della zona di origine, per garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo.

Il provvedimento riguarda anche i molti produttori modenesi in quanto l'area di produzione del Parmigiano Reggiano comprende interamente le province di Modena, Reggio e Parma, quella di Bologna alla sinistra del Reno e quella di Mantova alla destra del Po.

«Una misura essenziale che prima di tutto aumenta le tutele per i consumatori – sottolinea il presidente del Consorzio di tutela, Giuseppe Alai - e assume straordinaria importanza, proprio perché la vendita e il consumo sono sempre più orientati al prodotto già confezionato in porzioni di-



Parmigiano: nuove regole di tutela

sponibili nelle catene della grande distribuzione».

«In questo modo – spiega il direttore del Consorzio, Riccardo Deserti – si completa l'applicazione di un Disciplinare di produzione rivolto alla ulteriore qualificazione e distintività del prodotto e alla tutela dei consumatori. In questo senso – prosegue Deserti – erano già entrate in vigore le norme riguardanti il legame tra prodotto e territorio (con

l'innalzamento della quota di foraggio prodotta direttamente all'interno dei singoli allevamenti, passata dal 35 al 50%) e quella, rilevantissima, legata alle bovine immesse nel circuito produttivo. Su questo piano siamo andati ben oltre l'assoluta e tradizionale certificazione della provenienza del latte esclusivamente da allevamenti entro il comprensorio, ma si è stabilito un periodo di "quarantena" di quattro mesi entro i quali le bovine provenienti da altre filiere produttive debbono essere alimentate solo con prodotti previsti dal disciplinare e il latte prodotto non può essere destinato alla trasformazione in Parmigiano-Reggiano».

«Ora - dice il presidente Alai - si completa quel percorso di tracciabilità che già aveva raggiunto livelli di eccellenza con l'introduzione della placca di caseina che identifica ogni forma e la materia prima dalla quale deriva; il confezionamento in zona, infatti, evita qualunque manipolazione impropria del prodotto e renderà più efficaci le azioni di contrasto alle usurpazioni e alle frodi che troppo spesso colpiscono il Parmigiano Reggiano».

Piano di sviluppo rurale: scadenze per le domande

Scadono il 31 marzo i termini per la domanda di contributo sulla Misura 132 del Piano di Sviluppo Rurale 2007 - 2013 che riguarda

“Partecipazione degli agricoltori a sistemi di qualità alimentare” per l'anno 2013. Possono accedere all'aiuto gli imprenditori agricoli singoli e associati, le cui imprese hanno sede in provincia di Modena, che partecipano a uno dei seguenti sistemi di qualità: produzione biologica, produzioni DOP e IG, produzioni della viticoltura DOC e DOCG o sistemi che prevedono disciplinari di produzione vincolanti. La domanda deve essere consegnata presso la Provincia di Modena al Servizio Valorizzazione dell'Agroalimentare e del Territorio in Via Scaglia, 15 al quarto piano - Front Office.

