

Le verifiche al Csqa. Modifiche in tutte le fasi della produzione e alle modalità di vendita

# Prosciutto di Parma al setaccio

## Il consorzio cambia disciplinare, certificatori e controlli

**D**opo lo scandalo «Prosciuttopoli», culminato nelle dimissioni di 4 ispettori del **Comitato certificazione** (Coce) dell'**Istituto Parma Qualità** (Ipq) e nel conseguente blocco, dal 13 giugno, di certificazioni e marchiature, il Prosciutto di Parma si dà un nuovo piano, basato su quattro pilastri: terzietà dei controlli, task force di esperti dedicata alla certificazione, modifica e rafforzamento del sistema dei controlli, revisione del disciplinare di produzione. Quattro scelte strategiche deliberate dal cda del Consorzio per migliorare identità e qualità del prodotto. Ad effettuare i controlli sarà la società di certificazioni **Csqa** di Thiene (Vi). Addio, dunque, dopo vent'anni, all'**Istituto Parma Qualità**

(Ipq), nel cui direttivo siedono lo stesso Consorzio Prosciutto di Parma (che rappresenta 150 marchi), **Assica** (che riunisce prosciuttifici e macellatori) e l'Unione nazionale associazioni produttori suini (**U.n.a.pro.s.**, rappresenta gli allevatori). Per **Vittorio Capanna**, presidente del Consorzio «è il primo forte segnale di rinnovamento, che parte da uno degli ambiti più importanti per una Dop, il sistema dei controlli, nell'ottica di offrire maggiore trasparenza e massima garanzia ai consumatori, assicurando loro la qualità che ci si aspetta dal Prosciutto di Parma». Per Csqa si tratta di «fare le cose nella maniera migliore, in modo tempestivo, dedicando una task force che si occupi del tema in via esclusiva e immediata», sottolinea

**Pietro Bonato**, ad e direttore generale della società veneta. Il Consorzio ha avviato anche l'iter di modifica del disciplinare con variazioni in tutti gli anelli della produzione; dalle caratteristiche della materia prima - tra cui genetica, peso e alimentazione dei suini, benessere animale, peso e caratteristiche delle cosce fresche - fino al prodotto finito come metodo di lavorazione, peso e stagionatura del prosciutto, modalità di vendita, prodotto pre-affettato. Il nuovo disciplinare conterrà anche specifici elementi per la tracciabilità e la rintracciabilità lungo tutta la filiera. Nel 2018 sono stati prodotti 8,5 milioni di prosciutti per un giro di affari di 1,7 miliardi di euro e una quota export del 30%

© Riproduzione riservata

