



[Home](#) [Gusto](#) [Cotto e Mangiato](#) [Avvinando](#) [Le ricette di Samya](#) [Pianeta Mare](#) [Melaverde](#) [Le ricette di Sonia](#) [Ricette all'italiana](#) [Torte d'autore](#)

Tgcom24 | Cucina

PUBBLIREDAZIONALE

Strategie e innovazioni per il Consorzio del Prosciutto di Parma DOP

Distintività del prodotto, terzietà e controlli più efficaci: azioni concrete per offrire maggiori garanzie ai consumatori e guardare al futuro con ottimismo



Un nuovo piano strategico per il **Consorzio del Prosciutto di Parma DOP** che dopo vent'anni di collaborazione con l'Istituto Parma Qualità (IPQ) **volta pagina e affida a CSQA Certificazioni**, il sistema di **certificazione e controlli della DOP Prosciutto di Parma**.

CSQA è un ente leader del settore, di comprovata **esperienza e professionalità**, in grado di **assicurare assoluta terzietà e imparzialità** ponendo fine alle criticità emerse recentemente all'interno del sistema di certificazione e sul possibile conflitto di interessi.

CORRELATI

INTERVISTE ECCELLENTI

Milano: alta cucina nel Quadrilatero della Moda



BERE BENE

Mondo cocktail: i trend dell'estate 2019



TROVA LA RICETTA 

ARCHIVI

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| Antipasti | Primi piatti |
| Secondi piatti | Contorni |
| Vegetariane | Dolci |
| Lievitati | Facili e veloci |

I PIÙ VISTI DI CUCINA

Piano strategico Prosciutto di Parma DOP



1 TERZIETÀ CONTROLLI
Assoluta imparzialità e competenza con il nuovo ente di controllo CSQA Certificazioni

2 TASK FORCE
Azione efficace e tempestiva con una task force di esperti esclusivamente dedicata

3 PIANO DI CONTROLLO
Rafforzamento del sistema con la definizione di un nuovo Piano di controllo

4 MODIFICHE DISCIPLINARE
Avvio dell'iter per la definizione del nuovo Disciplinare con il coinvolgimento di tutta la filiera

I NUMERI DEL PROSCIUTTO DI PARMA DOP

140 Aziende	50.000 Impiegati	8.500.000 Prosciutti (2018)	1,7 mld € Giro D'affari	30% Quota Export
----------------	---------------------	--------------------------------	----------------------------	---------------------

Elaborazione Qualivia su dati Consorzio

*In questo periodo transitorio, l'IPQ continuerà a svolgere il suo incarico di controllo e certificazione sotto la vigilanza del Ministero delle Politiche Agricole e del Turismo. CSQA - attraverso una **task force di esperti dedicata** - avvierà immediatamente i lavori per la **definizione del nuovo piano di controllo** nell'attesa dell'autorizzazione ufficiale da parte dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari del Mipaaf (ICQRF).*

*Le **ampie ed indiscusse competenze** del nuovo organismo - sia nel comparto DOP IGP che nelle certificazioni in ambito volontario - **stimoleranno** inoltre **il settore a definire strategie di rafforzamento** della denominazione anche attraverso lo **sviluppo di iniziative** sui temi di maggiore attualità: **ambiente, benessere animale, sostenibilità**.*

***Vittorio Capanna, Presidente del Consorzio del Prosciutto di Parma** ha dichiarato: "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 una maggiore trasparenza e la massima garanzia ai consumatori, assicurando la qualità che si aspettano dal Prosciutto di Parma. Abbiamo scelto un ente indipendente in grado di assicurare una struttura organizzativa fondata sulla cultura della certificazione di prodotto e su consolidati principi di imparzialità e terzietà".*

*La **strategia per rilanciare il comparto dal Consorzio del Prosciutto di Parma** punta quindi su **quattro pilastri**: assoluta **terzietà dei controlli**, **task force di esperti dedicata alla certificazione**, **modifica e rafforzamento del sistema dei controlli**, **revisione del disciplinare di produzione**.*

Quattro scelte mirate che il consiglio di amministrazione del Consorzio ha deliberato in data 4 luglio, con l'obiettivo di migliorare l'identità e la qualità del Prosciutto di Parma DOP a tutela del prodotto stesso e dei consumatori.

***Pietro Bonato, CSQA Certificazioni** ha sottolineato: "CSQA raccoglie una sfida importante mettendo a disposizione tutte le professionalità e competenze di un organismo terzo, indipendente che da oltre 30 anni ha puntato sulla certificazione dell'agroalimentare di qualità italiano come volano di sviluppo di imprese e territori nel mondo. Il nostro obiettivo è fare le cose nella maniera migliore, in modo tempestivo, dedicando una task force che si occupi del tema in via esclusiva e immediata".*

*L'iter di **modifica del Disciplinare** è stato avviato formalmente dal Consorzio dopo un lungo lavoro di preparazione durato diversi mesi. Le **modifiche riguarderanno 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, ecc.*

*Ma non solo. Al fine di rafforzare ulteriormente il sistema di prevenzione delle frodi e garantire al consumatore un prodotto più sicuro, il **nuovo Disciplinare** conterrà anche **specifici elementi per la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto lungo tutta la filiera produttiva.***

Una grande rivoluzione che prevede passi e azioni concrete per continuare a sostenere e tutelare l'intera filiera suinicola nazionale.

PROSCIUTTO DI PARMA DOP | CSQA CERTIFICAZIONI | TUTELA DEL CONSUMATORE