



Prosciutto di Parma: approvato il nuovo Disciplinare

Cosa cambia: focus su materia prima, genetica dei suini e tracciabilità, alimentazione di qualità, stagionatura minima più lunga, riduzione del sale, apertura a nuove tecnologie

L'assemblea del Consorzio del Prosciutto di Parma ha approvato nei giorni scorsi le modifiche al Disciplinare di produzione della DOP.

Dopo oltre vent'anni, i produttori, di concerto con tutta la filiera produttiva, hanno deciso di rivedere le norme che regolano e disciplinano la produzione del Prosciutto di Parma DOP puntando alla caratterizzazione del prodotto per migliorarne la qualità, a tutela del prodotto stesso e dei consumatori.

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: forte attenzione alla materia prima, alla genetica e all'alimentazione dei suini, riduzione del tenore del sale, prolungamento del periodo di stagionatura minima e porte aperte a nuove tecnologie e innovazioni che potranno rendere la produzione più efficiente e sostenibile.

Ci siamo impegnati tenacemente nel rivedere il Disciplinare produttivo con tre obiettivi ben chiari in mente: migliorare la qualità del nostro prodotto, rafforzare la sua identità distinguendolo dai concorrenti e renderlo unico nel panorama mondiale e coerente con le esigenze del consumatore. Tutte le modifiche relative all'allevamento e alla macellazione sono il frutto di un accordo di filiera. Dopo un confronto molto articolato, i rappresentanti delle varie categorie produttive hanno trovato un consenso sugli aspetti fondamentali per il bene collettivo e del Prosciutto di Parma. Siamo quindi molto soddisfatti della volontà manifestata a larga maggioranza dai nostri produttori che hanno riconosciuto e condiviso il lavoro del Consiglio di Amministrazione volto a tutelare e a valorizzare ancora di più il nostro prodotto - ha dichiarato Vittorio Capanna, presidente del Consorzio.

Il nuovo Disciplinare contiene infatti significative modifiche che riguardano tutti gli anelli della produzione, dalle caratteristiche della materia prima - tra cui genetica, peso e alimentazione dei suini, peso e caratteristiche delle cosce fresche - fino al prodotto finito come metodo di lavorazione, peso e stagionatura del prosciutto, parametri analitici di valutazione della qualità, modalità di vendita, prodotto preaffettato, ecc.

Restano confermati specifici elementi per la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto lungo tutta la filiera produttiva che, insieme al nuovo piano di controllo, rafforzeranno ulteriormente il sistema di prevenzione delle frodi per garantire al consumatore un prodotto più sicuro.



Ottenere uno standard qualitativo più elevato è senza dubbio lo scopo di questa operazione che tuttavia non poteva prescindere dalla necessità di coniugare le esigenze di produzione e del comparto con le richieste del mercato e le attuali sensibilità del consumatore moderno.

Il nuovo Disciplinare fa parte di un piano di rinnovamento generale del comparto partito qualche mese fa con la scelta di CSQA Certificazioni come nuovo organismo incaricato di occuparsi del sistema di certificazione e controlli della DOP Prosciutto di Parma nell'ottica di offrire una maggiore trasparenza e la massima garanzia ai consumatori.

Approvato dall'assemblea, il nuovo Disciplinare seguirà l'iter burocratico previsto che vede il coinvolgimento della Regione Emilia-Romagna, del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e della Commissione Europea.

Guardando nel dettaglio alcune delle novità del Disciplinare, il tema della genetica è stato indubbiamente quello più urgente e necessario dettato anche dalla ferma volontà di introdurre uno strumento di tracciabilità attendibile che permetta di effettuare controlli efficaci e più veloci lungo la filiera e scongiurare possibili azioni fraudolente.

È stato pertanto deciso di creare una lista positiva di tipi genetici ammessi e una banca dati di materiale genetico: in questo modo, per ogni verro ammesso al circuito sarà disponibile un campione di materiale biologico ovvero la sequenza di DNA che rende possibile l'effettuazione dei controlli di paternità. Attraverso l'analisi del DNA di un dato Prosciutto di Parma, per esempio, si potrà sapere se quel prosciutto deriva da un suino figlio di un verro registrato in tale banca.

Per ogni nuovo tipo genetico che si intenda inserire nella lista di quelli ammessi al circuito DOP sarà necessaria una valutazione preventiva di idoneità.

Anche l'elenco degli alimenti da somministrare in allevamento è stato oggetto di una significativa revisione. Sono state introdotte materie prime di maggiore qualità al fine di ottenere carni ancor più idonee alla lunga stagionatura e un migliore grasso di copertura. 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 rispondere fedelmente alle prescrizioni comunitarie.

Una modifica innovativa introdotta nel Disciplinare è quella relativa al peso del suino, un elemento fondamentale per la caratterizzazione della materia prima. Per ottenere un peso più oggettivo e conferire una maggiore uniformità al panorama suinicolo nazionale, la valutazione avverrà in funzione del peso morto della singola carcassa. Oltre ad una maggiore omogeneità nell'allevamento del suino, questo cambiamento agevolerà i controlli e le rilevazioni permettendo di ottenere dati puntuali e trasparenti.



Le modifiche hanno riguardato anche il prodotto finito.

Tra gli aspetti più significativi c'è la stagionatura minima del Prosciutto di Parma che è stata portata da 12 a 14 mesi. Questa scelta è dovuta a valutazioni di tipo organolettico e, più in generale, connesse alla qualità del prodotto, ma è anche legata a motivi di carattere sanitario.

Studi scientifici condotti di concerto tra le Autorità sanitarie americane e italiane hanno infatti dimostrato che una stagionatura minima di 400 giorni è in grado di inattivare le principali malattie infettive del suino e quindi di offrire una totale sicurezza sanitaria anche nell'ottica di possibili futuri focolai.

Da segnalare inoltre 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 tuttavia garantisce i requisiti di sanità 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 più del 10% 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 preconfezionato.