Prosciutto di Parma Dop, approvato il nuovo piano dei controlli

csqa-prosciutto-di-parma-fe9f0987

L'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari del Mipaaf (Icqrf) ha approvato oggi con Decreto Ministeriale il nuovo **Piano dei Controlli** che sarà applicato alla **filiera del Prosciutto di Parma**.

I contenuti del Piano entreranno in vigore il 1° gennaio 2020 e **Csqa Certificazioni** inizierà ufficialmente a svolgere il proprio incarico di controllo e certificazione sotto la vigilanza del Mipaaf.

È un risultato molto atteso dai produttori, poiché permetterà di rafforzare ulteriormente il sistema di tutela del Prosciutto di Parma, di garantire una maggiore trasparenza al consumatore e offrire un prodotto più buono e più sicuro. Il nuovo piano avrà infatti il duplice obiettivo di intensificare i controlli lungo tutta la filiera produttiva con particolare attenzione agli allevamenti e ai macelli e di migliorare la tracciabilità rendendola più puntuale e oggettiva, a partire dalla genetica e dall'alimentazione dei suini fino al prodotto finito. A Csqa ora il compito di occuparsi del sistema di certificazione e controlli della nostra Dop e di traghettare il Prosciutto di Parma verso un futuro sostenibile per tutta la filiera.

Tra le novità più rilevanti del nuovo piano dei controlli è da segnalare l'introduzione di moderni strumenti di monitoraggio e l'utilizzo di un nuovo sistema informatico che raccoglie, aggrega e organizza i dati registrati da allevamenti, macelli, prosciuttifici e laboratori di affettamento per l'identificazione e la tracciabilità dalla materia prima al prodotto finito. Ma non solo. Sono previsti sostanziali implementazioni anche nella gestione e rendicontazione dell'alimentazione, nelle modalità di trasporto, nel rafforzamento delle verifiche del peso dei suini e dell'identificazione degli allevamenti di provenienza, nelle procedure di controllo nei prosciuttifici sia dal punto di vista fisico sia organolettico.

A tutto questo va ad aggiungersi il nuovo Decreto Ministeriale sui tipi genetici che definisce una specifica procedura per l'individuazione dei tipi genetici rispondenti ai criteri di produzione del suino

pesante coerentemente con quanto già incluso nelle proposte di modifica del Disciplinare produttivo del Prosciutto di Parma recentemente approvate dall'Assemblea del Consorzio. Le nuove procedure prevedono la creazione di una lista positiva di tipi genetici ammessi al circuito tutelato e una banca dati di materiale genetico. Per ogni verro ammesso al circuito sarà quindi disponibile un campione di materiale biologico ovvero la sequenza di Dna per l'effettuazione dei controlli di paternità: un vero e proprio strumento di tracciabilità nella fase di allevamento.

Prosegue quindi a pieno regime il piano strategico di rilancio del comparto annunciato dal Consorzio del Prosciutto di Parma e dai suoi produttori alcuni mesi fa e che ha già visto importanti novità.

"In questi mesi abbiamo lavorato tenacemente per mantenere le promesse date e oggi siamo pronti a scrivere un nuovo capitolo della nostra storia che punta inevitabilmente a migliorare la qualità del Prosciutto di Parma", spiega **Stefano Fanti**, direttore del Consorzio. "Il Consiglio di Amministrazione del Consorzio ha scelto come nuovo organismo di controllo e certificazione Csqa Certificazioni, società leader fondata sulla cultura della certificazione di prodotto, che ha messo a punto il nuovo piano di controllo appena approvato dal Ministero, a cui va il nostro sentito ringraziamento per la collaborazione nella definizione di questo determinante strumento di controllo. È tutt'ora in corso invece l'iter di approvazione del nuovo Disciplinare da parte delle Autorità con cui puntiamo a rafforzare la caratterizzazione del prodotto e la sua distintività rispetto ai concorrenti".

Il nuovo Disciplinare include sostanziali modifiche che riguardano tutti gli anelli della produzione, dagli allevamenti ai prosciuttifici, dalle caratteristiche della materia prima fino al prodotto finito: genetica e alimentazione dei suini, metodo di lavorazione, riduzione del tenore del sale, peso e stagionatura del prosciutto, prolungamento del periodo di stagionatura minima, parametri analitici di valutazione della qualità, modalità di vendita, prodotto preaffettato, ecc.

"Csqa ha messo in questi mesi a disposizione le migliori professionalità a supporto del Consorzio di tutela del Prosciutto di Parma Dop per elaborare un piano di controllo in linea con le aspettative delle Autorità e della filiera. Inizia così un nuovo percorso per mettere in pratica, attraverso alla nostra esperienza consolidata, un sistema di verifiche puntuale a garanzia degli operatori e dei consumatori: un grande impegno che conferma la leadership che il nostro ente ha assunto nel settore della certificazione regolamentata nell'agroalimentare", commenta **Pietro Bonato**, AD e Direttore Generale di Csqa Certificazioni.