

# DAILY SUIVET



Organo di informazione trimestrale della Suivet snc

## Editoriale

Anni davvero effervescenti quelli che stiamo percorrendo, in cui diversi cambiamenti legati al comportamento di molti attori della nostra filiera, si sono avvicendati, e continueranno a farlo in rapida successione. La ricetta elettronica ed il progetto Classy Farm stanno condizionando il modo di lavorare di allevatori, tecnici, veterinari e delle istituzioni in maniera davvero importante. Ora tocca al nostro prosciutto dove, con le modifiche al Disciplinare del Consorzio, si è andato a toccare il cuore dell'economia della nostra filiera, ma soprattutto il nostro orgoglio nazionale. Sono sicuro che ad ogni addetto del settore, trovatosi in terra straniera durante un convivio, sia capitato di inorgogliersi nel sentire incensato oltremodo dai commensali presenti, il nostro prodotto di punta. Ma ora siamo certamente nella parte più critica di questa importante mutazione, quella nella quale le varie parti in causa, devono trovare gli accordi necessari per raggiungere quell'equilibrio utile al ripristino di una "normalità", andata perduta da troppi anni. I recenti eventi funesti, hanno saggiamente costretto il sistema ad intervenire in modo radicale cogliendo al balzo quella palla che però non potrà fermarsi qui. Sarebbe infatti auspicabile che continuasse a rotolare arrivando fino all'obiettivo vero, di cui in molti hanno sentito la mancanza, ovvero la sua diffusione capillare nei mercati esteri, che deve essere considerato il vero obiettivo finale di questa importante rivoluzione appena iniziata... O almeno speriamo che lo sia!

Dott. Claudio Mazzoni

**S** per migliorare la qualità di ciò che mangiamo...  
...bisogna migliorare COME lo facciamo!

### Modifiche al Disciplinare del Parma

L'assemblea del Consorzio del Prosciutto di Parma ha approvato, nelle prime settimane del mese di ottobre, le modifiche al Disciplinare di produzione della DOP (Denominazione di Origine Protetta).

Dopo oltre vent'anni, i produttori, insieme a 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. Il nuovo Disciplinare contiene importanti modifiche che riguardano tutti gli aspetti della produzione: dalla **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 e prodotto pre-affettato).

La prima delle misure adottate dal Consorzio è stata il cambio dell'ente di certificazione, passando dall'Istituto Parma Qualità (IPQ) a CSQA Certificazioni, 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.





## Le origini del nome

Nel territorio parmense, in dialetto locale, il termine "prosciutto" si dice "*pàr-sùt*", cioè "*sembra asciutto*", a causa della stagionatura della carne che, oltre ad arricchirsi di una percentuale di sale, si disidrata fino al punto in cui "*sembra asciutta*". Un'altra scuola di pensiero avvalorava invece l'ipotesi che il nome venga dal latino *Perex Suctum*, ovvero "*prosciugato*". Tale teoria sembrerebbe più accreditata rispetto alla precedente, dal momento che la parola dialettale "*pàr-sùt*" è senz'altro più giovane del prosciutto stesso, ben noto già all'epoca dei romani. Inoltre, la seconda teoria è quella adottata ufficialmente dal Consorzio del prosciutto di Parma.

## Modifiche alla genetica

Per ogni nuovo tipo genetico che si vuole introdurre nel circuito DOP sarà necessaria la verifica preventiva da parte degli **Organi Competenti**. I tipi genetici valutati come **conformi** andranno a costituire la "*lista positiva*" dei tipi genetici ammessi, dopo di che essi potranno iniziare ad essere utilizzati nel circuito DOP. I tipi genetici diversi dalle razze selezionate dal *Libro Genealogico Nazionale della specie suina per la produzione del suino pesante*, e oggi utilizzati nel circuito DOP senza una formale approvazione, dovranno essere sottoposti a procedura di valutazione. I tipi genetici dichiarati **non conformi**, da quel momento non potranno più essere utilizzati per le fecondazioni delle scrofe del circuito. Inoltre, sarà creata una **banca dati** di materiale genetico, in modo tale che per ogni verro ammesso al circuito sarà disponibile un campione di materiale biologico, ovvero la sequenza di **DNA** che consentirà di effettuare i dovuti controlli di paternità.

### Genetiche ammesse

-  Figli di **riproduttori** Large White (LW) italiana e Landrace italiana
-  Figli di **verri** Duroc italiana e **scrofe** LW italiana e Landrace italiana
-  Figli di **riproduttori** di altri tipi genetici purché provenienti da schemi di selezione/incrocio delle precedenti
-  Figli di **verri** LW italiana, Landrace italiana e Duroc italiana e **scrofe** meticce

## Modifiche all'alimentazione

Per prima cosa, nel nuovo Disciplinare l'inizio della fase di **magronaggio** è stato spostato da 30 a **40 kg** di peso vivo, in modo da risultare meno restrittivo. Inoltre, è stato convenuto di utilizzare un'unica tabella di alimenti ammessi, al posto delle due tabelle presenti nel vecchio Disciplinare. In quest'unica tabella sono specificati gli alimenti da somministrare ai suini **a partire dalla fase di magronaggio**, escludendo quindi prescrizioni relative all'alimentazione in fase di lattazione e svezzamento, poiché in queste fasi la dieta non influisce in alcun modo sulle caratteristiche finali del prodotto.

Sono stati eliminati alcuni alimenti per sottolineare il valore delle **materie prime** provenienti dal territorio e per supportare l'importanza di attenersi alle prescrizioni comunitarie, secondo cui il **50% della sostanza secca** deve provenire **dalla zona tipica**.

Oltre al limite percentuale dell'**acido linoleico**, già presente nel vecchio Disciplinare, che non deve superare il **2%** della sostanza secca della dieta (al fine di ottenere un grasso di copertura di buona qualità), il Consorzio ha ritenuto opportuno aggiungere un limite anche per il contenuto di **grassi**, con un tenore massimo pari al **5%**. Tutte le modifiche proposte nel nuovo Disciplinare hanno tenuto conto anche delle prescrizioni previste per la produzione di prosciutto biologico, pur rappresentando per ora una minima parte di produzione.

## Modifiche al peso

Il Consorzio ha deciso di abbandonare il vecchio riferimento del *peso medio vivo in partita* dei suini e di introdurre invece il concetto di **peso morto della singola carcassa**, allo scopo di impegnare gli allevatori a fornire carcasse più uniformi e ad avere dati rilevabili più puntuali ed omogenei. È stato quindi proposto **120 kg** come peso minimo e **168 kg** come peso massimo per la carcassa a freddo.

È rimasto invece invariato il requisito per cui le carcasse dei suini devono rientrare nelle classi centrali della *classificazione CEE "EUROP"*: **H - U, R, O**.

È stata confermata anche l'età minima di macellazione a **9 mesi**, poiché l'età ha un effetto importante sul grado di maturazione delle carni (condizione fondamentale per l'idoneità alla lunga stagionatura). Per questo motivo, oltre a questioni strettamente correlate al benessere animale, non è stata presa in considerazione una riduzione di tale requisito.

### Modifiche alle caratteristiche delle cosce fresche

Il Consorzio ha stabilito che la **coscia fresca**, al ricevimento in prosciuttificio, dovrà avere un peso minimo di **12 kg** e massimo di **18 kg**.

Sono rimaste invariate le due differenti **coperture di grasso**, con la sola modifica dei loro limiti, in maniera proporzionale all'aumento del peso della coscia fresca. In particolare, per le *cosce fresche più pesanti* è necessaria una *copertura di grasso maggiore*, in modo da arrivare al termine della stagionatura senza incorrere in difetti. Lo spessore del grasso di copertura, misurato sotto noce, deve quindi essere:

- ✓ non inferiore a **20 mm** (cotenna compresa) → per le cosce fresche di peso < 14 kg;
- ✓ non inferiore a **30 mm** (cotenna compresa) → per le cosce fresche > 14 kg.

La caratteristica "**rifilatura corta**", con la limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore, deve essere inserita tra i requisiti della coscia fresca e non più tra le caratteristiche del prodotto finito.

Inoltre, il Consorzio ha portato a **9 cm** il valore relativo alla limitazione della parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (al posto dei classici 6 cm).

### Modifiche alle caratteristiche del prodotto finito

Dopo diversi approfondimenti effettuati con le **Autorità sanitarie dei Paesi Terzi**, il Consorzio ha deciso di portare la **stagionatura minima** del Prosciutto di Parma a **14 mesi**, in modo da garantire una totale sicurezza dal punto di vista sanitario. Il periodo di stagionatura di 400 giorni è infatti scientificamente riconosciuto (studi di Plum Island, USA) come garanzia sanitaria per l'inattivazione dei quattro principali agenti virali di malattia infettiva del suino (*afta*, *peste suina classica*, *peste suina africana*, *malattia vescicolare*). Per questo motivo, oltre a valutazioni di tipo organolettico e connesse alla qualità del prodotto, la stagionatura minima è stata allungata di 2 mesi. Il Consorzio ha anche stabilito un peso minimo del **prodotto finito** di **8,5 kg**. Viste le modifiche alla stagionatura e al peso del prodotto finito, sono stati conseguentemente modificati anche i **parametri analitici** del prodotto stesso: **umidità**, **sale** e **indice di proteolisi** (= coefficiente di maturazione proteolitica direttamente proporzionale al grado di maturazione del prosciutto).

### Parametri analitici

- ❖ **Umidità** = 58,0 - 63,0 %
- ❖ **Sale** = 4,2 - 6,0 %
- ❖ **Indice di proteolisi** = 25,0 - 32,0 %

### Modifiche al metodo di ottenimento

Il metodo di ottenimento del Prosciutto di Parma è rimasto **invariato** in quanto fasi di lavorazione (isolamento, raffreddamento, rifilatura, salagione, riposo, lavaggio, asciugatura, pre-maturazione, sugnatura e maturazione), cercando solamente di *semplificare* ove possibile. Sono stati infatti eliminati tutti i valori di calo peso e di umidità ambientale e sono state proposte variazioni nella durata delle fasi di primo e secondo sale. Il Consorzio ha voluto ridurre di 7 giorni la permanenza in cella e aumentare i giorni complessivi della **fase fredda** ad almeno **90**, al fine di avere una sicurezza microbiologica totale per il prodotto. Trascorsi 14 mesi dalla data di inizio produzione e dopo appositi accertamenti effettuati dagli ispettori dell'**Organismo di controllo** viene apposto il classico marchio "**Corona Ducale**".



### Modifiche alla tracciabilità

Il Consorzio **non** ha ritenuto necessario **modificare** gli aspetti relativi alla tracciabilità del prodotto, ma ha ritenuto di integrarla con la **moderna tecnologia**. L'idea è quella di promuovere l'utilizzo di strumenti o supporti alternativi ai classici tatuaggio/timbro/sigillo/marchio a fuoco. Facendo invece riferimento alla tracciabilità del **prodotto affettato** su richiesta del consumatore (banco del taglio, ristorante), nell'ipotesi in cui l'affettamento abbia raggiunto una posizione tale per cui anche l'ultimo dei marchi risulta superato, allora il **sigillo** presente **sul gambetto** è l'unico valido elemento di garanzia della tracciabilità e rintracciabilità del prodotto.

*Norme di riferimento del  
Prosciutto di Parma DOP*

Istituto Parma Qualità

- ⌘ **Legge 4 luglio 1970, n.506.** Norme relative alla tutela della denominazione di origine del prosciutto di Parma, alla delimitazione del territorio di produzione ed alle caratteristiche del prodotto.
- ⌘ **Decreto del Presidente della Repubblica 3 gennaio 1978, n.83.** Regolamento di esecuzione della legge 4 luglio 1970, n°506, concernente norme relative alla tutela della denominazione di origine del Prosciutto di Parma, alla delimitazione del territorio di produzione ed alle caratteristiche del prodotto.
- ⌘ **Legge 13 febbraio 1990, n.26.** Tutela della denominazione di origine «Prosciutto di Parma».
- ⌘ **Decreto Ministeriale 15 febbraio 1993, n.253.** Regolamento di esecuzione della legge 13 febbraio 1990, n.26, sulla tutela della denominazione di origine «Prosciutto di Parma».
- ⌘ **Regolamento (CEE) n.1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996.** Registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n.2081/92 del Consiglio.
- ⌘ **Regolamento (CE) n.510/06 del Consiglio del 20 marzo 2006.** Protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari.
- ⌘ **Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Prosciutto di Parma", Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 66 del 20/03/2010.**
- ⌘ **Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Prosciutto di Parma", Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 154 del 04/07/2012.**
- ⌘ **Protezione transitoria, accordata a livello nazionale, alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Prosciutto di Parma", registrata con regolamento (CE) n° 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996, Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 200 del 28/08/2012.**
- ⌘ **Regolamento di esecuzione (UE) N. 1208/2013 della Commissione del 25 novembre 2013** recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Prosciutto di Parma (DOP)] Gazzetta Ufficiale dell'unione Europea L317/8 del 28.11.2013
- ⌘ **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Provvedimento 3 marzo 2014.** Modifica del disciplinare di produzione della denominazione "Prosciutto di Parma" registrata in qualità di Denominazione di Origine Protetta in forza del Regolamento (CE) 1107 della Commissione del 12 giugno 1996.

[www.parmaqualita.it/pag\\_prosciutto\\_parma.php](http://www.parmaqualita.it/pag_prosciutto_parma.php)



*Scritto da:* Dott.ssa Romano Giusy

*Revisionato da:* Dott. Mazzoni Claudio

