



Prosciutto di Parma avvia un progetto di filiera virtuosa

Obiettivo: migliorare gli standard di sostenibilità in allevamento

Focus su benessere animale, uso responsabile del farmaco e biosicurezza

Una filiera virtuosa e più sostenibile per il Prosciutto di Parma. È questo l'obiettivo di **PARSUTT – PARma ham high SUstainability sTandard**, il progetto, coordinato dal Centro Ricerche Produzioni Animali - CRPA di Reggio Emilia e finanziato dalla Regione Emilia-Romagna, vede la partecipazione diretta del Consorzio di tutela, di un selezionato numero di operatori della filiera – produttori, allevatori, macellatori – e si avvale del supporto di altri partner tecnico-scientifici quali l'Università degli Studi di Milano - Dipartimento di Medicina Veterinaria, l'Organismo di Certificazione CSQA Certificazioni e dell'ente di formazione Dinamica Soc. Cons. a r.l.

PARSUTT fornisce un modello virtuoso a tutti gli anelli della filiera produttiva del Prosciutto di Parma affinché adottino degli standard di sostenibilità più elevati rispetto a quelli imposti dalla normativa vigente riguardanti temi quali il benessere animale, l'uso prudente del farmaco e la biosicurezza. Particolare attenzione è posta sui primi anelli della filiera, allevamento e macellazione, dove il progetto si propone di identificare, sviluppare e promuovere degli indicatori concreti per ottenere un Prosciutto di Parma sempre più rispettoso, capace di cogliere le richieste del consumatore moderno attento alla sostenibilità delle produzioni e del cibo che acquista.

*“Abbiamo fortemente voluto questo progetto per lanciare un chiaro messaggio alla filiera e alle Istituzioni affinché si mettano in campo tutte le azioni necessarie a far evolvere il settore suinicolo rendendolo più innovativo e sostenibile sotto tutti i punti di vista. Da tempo siamo promotori di un percorso di sensibilizzazione e con questo progetto vogliamo offrire uno stimolo concreto a un cambiamento che non è più procrastinabile – dichiara **Vittorio Capanna, presidente del Consorzio del Prosciutto di Parma** -. Allo stesso modo, attraverso il Green Deal e la strategia Farm to Fork, la Commissione Europea ha delineato un processo di rinnovamento generale al quale l'intera filiera del Prosciutto di Parma deve necessariamente aderire. Oggi più che mai è importante rendersi conto che un'altra strada non solo è possibile ma è sempre più richiesta dai nostri consumatori e dal mercato. Siamo fiduciosi che questa iniziativa possa fare da apripista e accogliere sempre più nuove realtà produttive, perché – conclude **Capanna** - è a piccoli passi che diamo continuità alla nostra storia millenaria e costruiamo il futuro che verrà”.*

*“Per CRPA è motivo di grande soddisfazione poter lavorare a fianco del Consorzio e degli altri partner per la progettazione di una filiera virtuosa in grado di conferire a un prodotto già così rinomato garanzie aggiuntive per le crescenti aspettative dei consumatori – afferma **Adelfo Magnavacchi, direttore di CRPA** -. Siamo felici di poter mettere a disposizione le nostre competenze tecniche per questo progetto ambizioso, che coinvolge tutti gli anelli della catena produttiva e che andrà a toccare la sostenibilità in tutte le sue declinazioni: benessere degli animali, riduzione dell'uso del farmaco, sostenibilità ambientale ed economica. Siamo certi che i risultati saranno estremamente interessanti – prosegue **Magnavacchi** - e lavoreremo affinché siano un modello applicabile per quanti nel comparto suinicolo vorranno procedere in questa direzione”.*

Il progetto

PARSUTT analizzerà i principali disciplinari e linee guida nazionali e internazionali che prevedono elevati standard di benessere animale negli allevamenti suinicoli al fine di determinare un elenco di parametri rilevanti e propedeutici al miglioramento condiviso dai principali portatori d'interesse e studiati da un gruppo di esperti scientifici internazionali che individuerà anche i livelli soglia per ogni parametro. Nella definizione di tali parametri, saranno prese in considerazione anche le indicazioni relative al benessere animale e alla biosicurezza riportate in *Classyfarm* e nel *Sistema di Qualità Nazionale per il Benessere Animale - SQNBA* condotto dal Ministero della Salute e dal Mipaaf.





La fase successiva prevede la stesura di un protocollo – il disciplinare tecnico del Prosciutto di Parma con alti standard di benessere animale, elevati livelli di biosicurezza e con indicazioni per un uso responsabile degli antibiotici. Il documento verrà utilizzato come riferimento normativo volontario, elaborato con il consenso delle parti interessate. Insieme al protocollo verranno anche realizzati un manuale con le istruzioni di rilievo e gli strumenti di verifica, quali una checklist per la raccolta dati in allevamento e un programma informatico per la verifica della conformità ai parametri del protocollo.

Il disciplinare tecnico è studiato per contenere anche un innovativo sistema di gestione della tracciabilità e rintracciabilità dei prosciutti lavorati secondo tale modello virtuoso lungo tutta la filiera, dalla fase d'allevamento fino alla stagionatura del prosciutto e alla sua commercializzazione attraverso una nuova metodologia di raccolta di informazioni in tutte le fasi del processo produttivo che consenta di verificare e identificare anche a ritroso ogni singola azione svolta.

I diversi anelli della filiera potranno accedere a un disciplinare di allevamento testato in grado di aumentare la redditività e la competitività delle singole aziende, rispondendo alle più attuali richieste dei consumatori in materia di eticità e sostenibilità delle produzioni.

Verrà contestualmente impostato e avviato un iter di certificazione per le aziende aderenti al progetto.

Il progetto coinvolgerà alcune aziende pilota presso le quali verranno eseguite delle analisi tecnico-economiche di possibili punti critici da risolvere con la successiva attuazione di interventi migliorativi.

È prevista inoltre la verifica della sostenibilità economica e ambientale dell'applicazione del protocollo su tutta la filiera con la quantificazione dei costi d'investimento e di gestione e la loro incidenza generale sulla produzione del Prosciutto di Parma. In ambito ambientale sarà calcolata l'impronta di carbonio attraverso l'utilizzo della metodologia *Life Cycle Assessment* che permette di quantificare gli impatti in relazione alle fasi del ciclo di vita del prodotto analizzato, al fine di individuare le fasi produttive più critiche e i possibili interventi di miglioramento che consentano di ridurre l'impatto ambientale. CSQA sarà l'organismo partner che si occuperà delle attività di certificazioni per questo importante progetto.

Infine, un attento studio del mercato nazionale e internazionale permetterà di valutare la propensione all'acquisto di Prosciutto di Parma *animal friendly* da parte del consumatore e l'accoglienza da parte della grande distribuzione e di definire le possibili strategie di marketing.

Il progetto di filiera virtuosa del Prosciutto di Parma seguirà anche un piano formativo e di divulgazione articolato che prevede il coinvolgimento di allevatori e veterinari aziendali nelle province emiliane ad alta concentrazione di suini su benessere animale, biosicurezza e uso prudente del farmaco. La comunicazione del nuovo modello avverrà attraverso un sito dedicato, seminari con visite "virtuali" alle aziende pilota, convegni e materiale informativo.

Per informazioni: Alessandro Gastaldo – a.gastaldo@crpa.it

Divulgazione a cura di Centro Ricerche Produzioni Animali – C.R.P.A. S.p.a. - Autorità di Gestione: Direzione Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna. Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 — Tipo di operazione 16.1.01 — Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: produttività e sostenibilità dell'agricoltura — Focus Area 3A - Progetto "PARSUTT - PARma ham high Sustainability sTandard".

