

Il Prosciutto di Parma diventa più buono grazie alla modifica del disciplinare

scritto da Gabriele Pasca | 09/03/2023



I cambiamenti approvati dalla Commissione Europea prevedono il prolungamento della stagionatura minima da 12 a 14 mesi e l'estensione dell'area di allevamento dei suini anche alla Regione Friuli-Venezia Giulia. Resta blindata l'area di produzione, che può avvenire esclusivamente nel parmense

La Commissione Europea ha approvato le modifiche proposte dal Consorzio per il rinnovo del **Disciplinare di produzione del Prosciutto di Parma DOP**. Il processo di revisione è stato avviato quattro anni fa per **consolidare la tutela e la valorizzazione del prodotto**, circa trent'anni dopo la sua prima stesura, e per adattarsi al mutato contesto economico e sociale.

Nuovo Disciplinare del Prosciutto di Parma DOP

Il nuovo Disciplinare si concentra su quattro obiettivi principali:

1. innalzare ulteriormente gli standard qualitativi del prodotto,
2. consolidare la sua identità e distintività rispetto ai concorrenti,
3. rafforzare le garanzie nei confronti del cliente,
4. raccogliere le sfide della transizione ecologica.

Questa nuova direzione segue un percorso di modifica che ha interessato aspetti distintivi, come le **caratteristiche della materia prima**, la **genetica** e l'alimentazione dei suini, la riduzione del tenore del sale e il prolungamento del periodo di stagionatura minima.

Come cambierà il sapore del Prosciutto di Parma

È proprio la stagionatura una delle principali novità introdotte nel Disciplinare di produzione: **la stagionatura minima passa da 12 a 14 mesi** favorendo l'ottenimento di un prodotto ancora **più saporito, aromatico e morbido**, con un **sapore equilibrato e persistente**. Inoltre, una maggiore stagionatura migliora la **conservazione del prodotto**, garantendone la freschezza e la qualità.

Anche il peso ha subito delle modifiche: il minimo passa da 7 a 8,2 kg e quello massimo a 12,5 kg.

Estesa l'area di allevamento dei suini per la produzione di Prosciutto di Parma anche alla **Regione Friuli-Venezia Giulia**. Attualmente la materia prima proviene da un'area geograficamente più ampia della zona di trasformazione, che, oltre all'Emilia-Romagna, comprende il territorio amministrativo di Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.

Questa ulteriore modifica avrà un impatto concreto sulle esportazioni, soprattutto verso i Paesi extra europei. Nel 2022 sono stati marchiati circa 8 milioni di Prosciutti di Parma, il 33% destinato all'export, con un valore alla produzione di 800 milioni e al consumo di 1,6 miliardi di euro.

La genetica dei suini e la loro alimentazione

Sono state apportate anche alcune variazioni alla **genetica dei suini ammessi e agli alimenti da somministrare in allevamento**, con particolare attenzione 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 sono stati sostituiti con quelli del comprensorio per supportare l'importanza di attenersi alle prescrizioni europee.

«Il nuovo Disciplinare di produzione - sottolinea il **Direttore del Consorzio del Prosciutto di Parma, Stefano Fanti** - ci fornisce gli strumenti necessari per continuare ad affermare con efficacia i valori della nostra DOP, rafforzandone la distintività e rispondendo in modo adeguato alle richieste di un consumatore che notiamo, con soddisfazione, essere sempre più consapevole delle sue scelte. Riconosciuta la significativa portata di questo solido passo in avanti per tutto il comparto, desidero esprimere sincera gratitudine al Ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste On. Francesco Lollobrigida, alla Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del Masaf, all'Assessore Alessio Mammi e alla Direzione generale Agricoltura, caccia e pesca dell'Emilia-Romagna, per la condivisione strategica e il fattivo contributo, volti ad assicurare un futuro di crescita a tutta la filiera della nostra DOP».

Informazioni: www.prosciuttodiparma.com