

Progetto Qualità di Istituto Parma Qualità

written by Rivista di Agraria.org | 28 gennaio 2019

di Ezio Casali

L'Istituto Parma Qualità, organismo di controllo privato per le Denominazioni di Origine Protetta Prosciutto di Parma, Prosciutto di Modena, Culatello di Zibello e Salame di Varzi ha rivoluzionato il sistema di certificazione della DOP Prosciutto di Parma, con lo scopo di ottimizzare le procedure di controllo e garantire lungo tutta la filiera, dagli allevatori fino al prodotto affettato, la tracciabilità e rintracciabilità di ogni singola coscia di suino, il rispetto del disciplinare di produzione in tutte le sue parti ed al consumatore l'assoluta certezza della provenienza del prodotto acquistato.

Il cuore del nuovo processo certificativo, denominato "Progetto Qualità", sta nel nuovo software che, a partire dalla nascita del suinetto in allevamento, permette di seguire con grande accuratezza e precisione attraverso i trasportatori, i macelli ed i trasformatori fino agli affettatori, tutti gli spostamenti lungo la filiera; grande attenzione viene posta all'origine dei riproduttori, elemento essenziale per ottenere dei suini pesanti adatti alla lavorazione ed alla stagionatura (che, da disciplinare, deve essere di almeno 12 mesi).



Il logo del Progetto Qualità di Istituto Parma Qualità

I suini allevati per la produzione di Prosciutto di Parma appartengono alle razze Large White e Landrace (ma sono ammessi anche suini Duroc o di altre razze, meticci o ibridi purché compatibili con le finalità di produzione del suino pesante) e vengono macellati ad un'età minima di nove mesi e con un peso variabile dai 146 ai 176 chilogrammi (160 Kg +/- 10%).

Altrettanta importanza viene riservata all'alimentazione, altro aspetto importantissimo per garantire una carne adatta alla trasformazione; infatti la razza del maiale, la sua alimentazione e l'età di macellazione rappresentano gli elementi fondamentali per l'ottenimento di una carne adatta ad affrontare il periodo di stagionatura, con il corretto contenuto di umidità ed un grasso di copertura di buona qualità: solo in questo modo si potranno ottenere dalla materia prima prosciutti con forma esteriore tondeggiante, peso compreso tra gli 8 ed i 10 chilogrammi, con colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse e dal sapore delicato e dolce ed aroma fragrante e caratteristico.

Tutti questi parametri e le indicazioni del disciplinare di produzione possono essere attentamente seguiti con la nuova procedura di certificazione informatizzata che, a regime, potrà facilitare non solo il lavoro dell'organismo di controllo ma anche quello di tutti gli operatori della filiera.



Nella foto da sinistra: Dr. Marianna Rosi responsabile assicurazione qualità, Dr. Moreno Manenti responsabile di filiera, Maurizio Zinelli responsabile sistema di certificazione, Dr. Mirco Mendogni responsabile organizzativo, Paolo Soncini responsabile prodotto trasformato

A questo riguardo va precisato che il software prevede che l'allevatore segnali ogni intervento fecondativo (anche non andato a buon fine) e la provenienza del seme di verro utilizzato, quale razione somministra agli animali allevati nonché tutti gli interventi previsti sia dalla normativa cogente che dalle procedure di controllo e certificazione; tutti questi adempimenti permetteranno all'allevatore di monitorare con attenzione l'efficienza gestionale del proprio allevamento, potendo così sfruttare il programma non solo come mero strumento di gestione del sistema di controllo e certificazione ma anche come valido supporto per il monitoraggio ed il controllo di tutti

quei parametri aziendali che rappresentano il fondamento per il successo economico dell'allevamento.

Il dott. Moreno Manenti, responsabile di filiera di IPQ, ha così commentato: "Si tratta di un grande passo avanti, a cui IPQ ha lavorato con grande impegno ed attenzione per diversi mesi e che speriamo, come crediamo, possa rivelarsi utile non solo a chi come noi si occupa dei controlli ma anche a tutti gli altri attori della filiera, che dispongono ora di uno strumento agile, sicuro ed in grado di garantire un livello di sicurezza della provenienza delle cosce molto alto.

IPQ potrà così lavorare al meglio e, facilitando il lavoro "sul campo" degli Ispettori e quello dei componenti tutta la filiera, concentrarsi su tutti gli aspetti di garanzia che un organismo di controllo deve assicurare per svolgere al meglio il proprio compito".



Nella seconda foto Dr. Ugo Franceschini presidente IPQ

Si tratta di un grande passo avanti nella certificazione di uno dei prodotti simbolo del "Made in Italy" agroalimentare la cui completa applicazione non potrà che portare benefici a tutto il settore, aumentando considerevolmente la già alta considerazione del Prosciutto di Parma quale elemento fondamentale della gastronomia italiana, grazie alla serietà ed all'impegno di tutti coloro che concorrono per fornire al consumatore un prodotto sano, buono e sicuro non solo dal punto di vista igienico-sanitario ma anche da quello dell'origine geografica.

28-01-2018

Ezio Casali