

Prosciutto di Parma Dop, la Commissione adotta le modifiche del disciplinare

Con il regolamento di esecuzione (UE) n.1208/2013 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea del 28/11/2013, la Commissione ha ufficialmente adottato alcune modifiche del disciplinare del Prosciutto di Parma Dop. La prima modifica riguarda i parametri di umidità e di sale che caratterizzano il prodotto. Se in generale la norma è stata semplificata per facilitarne l'applicazione, la modifica sostanziale riguarda la diminuzione dei limiti minimo e massimo del valore medio del parametro del sale: il limite massimo è stato ridotto da 6,9 per cento a 6,2 per cento mentre il limite minimo da 4,5 per cento a 4,2 per cento. Tale modifica – in linea con le indicazioni nutrizionali dell'Organizzazione Mondiale della Sanità – comporta che il valore medio di sale nel prodotto sia decisamente inferiore rispetto al passato.

La seconda modifica riguarda l'etichettatura del «Prosciutto di Parma» affettato e preconfezionato. Le disposizioni specifiche previste nel testo sono state sostituite da una dicitura più generale non contenente prescrizioni tecniche. Questa modifica è finalizzata a semplificare le eventuali future modifiche inerenti la veste grafica della confezione. Anche la terza modifica è riferita alla veste grafica della confezione del Prosciutto di Parma affettato e preconfezionato. Per motivi di maggiore trasparenza commerciale, si prevede di inserire sotto la corona ducale la sigla del confezionatore-affettatore anziché quella del produttore.

Il confezionatore-affettatore è infatti il soggetto che per ultimo elabora il prodotto prima di immetterlo al consumo ed è lui che si assume le principali responsabilità nei confronti del consumatore. La normativa in materia di etichettatura prevede infatti di inserire come elemento obbligatorio la sede dello stabilimento di confezionamento. È necessario che, a fianco di questa indicazione, sia coerente indicare anche la sigla alfanumerica che identifica tale operatore all'interno del circuito tutelato della Dop «Prosciutto di Parma». In stretta relazione con quest'ultima modifica, sono le ulteriori modifiche riferite agli articoli 13 e 14 della direttiva affettamento inerente il «Prosciutto di Parma» affettato e preconfezionato.

Tali modifiche sono finalizzate a rendere obbligatorio l'inserimento sulla confezione del «Prosciutto di Parma» affettato e preconfezionato del nome del produttore o del confezionatore, iscritti al sistema di controllo della DOP e sottoposti a tutte le procedure di controllo e certificazione previste da tale sistema della Dop «Prosciutto di Parma». Per far ciò, è stato integrato l'attuale articolo 13 con l'aggiunta dell'articolo 14. La modifica è motivata dal fatto che il disciplinare non prevedeva l'obbligo di inserire in etichetta o sulla confezione del prodotto il nominativo del produttore e del confezionatore, lasciando aperta la possibilità (prevista dalla normativa nazionale e comunitaria) che il nominativo indicato sia semplicemente quello del soggetto che distribuisce o commercializza il prodotto.

Tale ultimo soggetto è chiaramente escluso da ogni attività di produzione, verifica e confezionamento del prodotto e dal controllo dell'organismo di certificazione della Dop

se in via preventiva rispetto alla definitiva entrata in vigore della norma, si è ritenuto di individuare un «operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti» (figura prevista specificamente dal suddetto regolamento) che sia realmente in grado di garantire la corrispondenza tra prodotto Prosciutto di Parma e indicazioni inserite in etichetta.

Tali soggetti sono esclusivamente i produttori che hanno elaborato e verificato i prodotti e gli affettatori-confezionatori che hanno effettuato l'operazione di affettamento e confezionamento. Entrambi questi soggetti, intervenendo sul prodotto, sono in grado di fornire una garanzia sostanziale sulle informazioni indicate sul prosciutto stesso e, pertanto, possono legittimamente essere considerati «responsabili» nei confronti del consumatore. In questo contesto, prevedere l'obbligo di inserire in etichetta il solo nome del produttore potrebbe risultare una discriminazione non giustificata. Inoltre, tale modifica è finalizzata ad individuare, come soggetti responsabili delle informazioni relative al prodotto, solo quelli inseriti nel sistema ufficiale di controllo dell'organismo di certificazione della Dop «Prosciutto di Parma».

Per questi motivi, si è ritenuto necessario prevedere la duplice possibilità di inserire il nome del produttore o quello dell'affettatore-confezionatore. Inoltre, la presenza sulla confezione della ragione sociale aziendale completa (che sostituisce l'uso di sigle alfanumeriche e codici) rende il sistema di tracciabilità e rintracciabilità del prodotto maggiormente trasparente e facilmente accessibile anche ad un consumatore mediamente informato. Nei casi in cui sotto il triangolo nero viene riportato il nome dell'affettatore-confezionatore, il produttore ha la facoltà di inserire tra gli altri dati riportati in etichetta e sulla confezione anche il proprio marchio o la ragione sociale dell'azienda.

L'inserimento della ragione sociale dei suddetti soggetti nella parte frontale della confezione è finalizzato a garantire il consumatore circa la corrispondenza tra il prodotto «Prosciutto di Parma» e le informazioni indicate nelle etichette. Una ulteriore modifica riguarda sempre la direttiva affettamento e si riferisce ad una revisione, razionalizzazione e semplificazione dell'articolo 12 della direttiva stessa che prevede le norme in materia di Termine Minimo di Conservazione (TMC) del «Prosciutto di Parma» affettato e preconfezionato. E' stata rivista la tabella che prevede i termini per le varie categorie di prodotto e le diverse tipologie di tecnologie di confezionamento.

Infine, l'ultima modifica si riferisce alle prescrizioni relative all'allevamento di suini destinati alla produzione di «Prosciutto di Parma». Nel definire le tecniche di allevamento, viene specificato che esse «sono finalizzate ad ottenere un suino pesante, obiettivo che deve essere perseguito assicurando moderati accrescimenti giornalieri, nonché la produzione di carcasse incluse nelle classi centrali della classificazione CEE». La normativa italiana, oltre a distinguere tra suino pesante (H) e leggero (L), prevede (come stabilito dalla normativa comunitaria) una griglia di classificazione suddivisa dalle lettere EUROP.

Il «Prosciutto di Parma» può essere prodotto utilizzando esclusivamente cosce di suino pesante (H) appartenenti alle classi centrali della griglia comunitaria ovvero quelle classificate con le lettere «U», «R» e «O», mentre le carcasse identificate con le lettere «E» e «P» sono escluse. Tale scelta sottolinea come le caratteristiche delle cosce appartenenti alle carcasse certificate come «E» e «P» non siano compatibili con le esigenze produttive del «Prosciutto di Parma».