



Il Consorzio della Coppa di Parma aggiorna il disciplinare: modificato il peso dei suini utilizzati per l'Igp

Dal peso vivo si passa a quello della singola carcassa, ora compreso tra 110,1 e 190 chili

Fabrizio Aschieri, presidente del Consorzio di Tutela:

«Si tratta di un metodo preciso, migliorativo e puntuale dal punto di vista dei controlli, garantendo così una qualità del prodotto ancora più alta»

Parma, 19 febbraio 2025 – Il **Consorzio di Tutela della Coppa di Parma Igp** ha concluso l'iter per **l'aggiornamento del proprio disciplinare**, già approvato dal Ministero e pubblicato in Gazzetta Ufficiale (Decreto 21 gennaio 2025, pubblicato nella GU Serie Generale n. 27 del 03-02-2025). Le modifiche riguardano vari punti per migliorare ancor di più la tracciabilità della materia prima ed il rispetto ancora più stringente dei requisiti previsti dal disciplinare, dall'alimentazione dei suini ai tipi genetici e combinazioni ammesse, **con una modifica sostanziale per quanto riguarda il peso: all'interno del disciplinare non è più previsto il peso medio vivo** – che era di 160 chilogrammi con 10% in più o in meno di tolleranza – quanto invece quello della **singola carcassa, ora compreso tra 110,1 e 190 chili, rilevato al momento della macellazione.**

Il Consorzio, che racchiude **21 aziende** produttrici con un **fatturato di 73 milioni di euro**, ha spiegato le motivazioni alla base della modifica. *«Il criterio del peso della singola carcassa, a differenza del peso vivo, consente un controllo più puntuale dei requisiti di ammissibilità di ciascun suino macellato* – ha ribadito **Fabrizio Aschieri**, presidente del Consorzio di Tutela della Coppa di Parma Igp -. *Si tratta di un metodo preciso e migliorativo che garantisce più trasparenza, aumentando così ancor di più la qualità del prodotto».* Una scelta che deriva anche da un **miglioramento del benessere animale durante l'allevamento**, con ricadute sulla genetica e soprattutto sull'alimentazione che hanno portato a un aumento del peso del suino durante il percorso di crescita. Ecco perché nel disciplinare è stata modificata anche la durata della fase di 'magronaggio' (ovvero allattamento e svezzamento), che in questa versione passa da un peso massimo di 80 chili agli attuali 85, dovuto sempre al miglioramento generale della capacità di crescita dell'animale. **Aggiornata infine l'alimentazione** dei suini destinati all'Igp, con l'inserimento di una tabella dettagliata delle materie prime ammesse nella fase di magronaggio e utilizzata anche per la fase di ingrasso.

Il nuovo disciplinare mantiene comunque inalterate le linee guida principali: **la zona di produzione rimane nei territori delle province di Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantova e Pavia**, oltre ai comuni lungo il Po che rientrano nelle province di Lodi e Cremona e a San Colombano al Lambro per quanto riguarda Milano. Rimane invariato anche il peso minimo della Coppa di Parma IGP (1,3 chili)



e la dimensione (tra 25 e 40 centimetri) con una stagionatura che varia a seconda del peso: almeno 60 giorni se è tra i 2 e i 2,6 chili a inizio lavorazione e almeno 90 se supera i 2,6.

Press info:

Mind The Pop

Stefano Chiossi - mobile: +39 388 7394358 e-mail: stefano@mindthepop.it