

[ MERCATO ] Scatta l'ultima misura prevista dal disciplinare di produzione

## Parmigiano, al via l'obbligo di confezionamento in zona

[ DI GIORGIO SETTI ]

**D**opo la deroga temporanea concessa ad alcuni operatori a seguito del terremoto, dal primo marzo 2013 è scattata l'applicazione dell'ultima riforma introdotta dal nuovo disciplinare di produzione del Parmigiano Reggiano. Si tratta della norma che prevede che tutte le operazioni di taglio e confezionamento del formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato e in porzioni, con e senza crosta, debbano essere effettuate esclusivamente all'interno della zona di origine, al fine di garantire qualità, tracciabilità e controllo (l'attività di certificazione della dop è in capo all'organismo terzo Ocqpr).

«Una misura essenziale che prima di tutto aumenta le tutele per i consumatori», sottolinea il presidente del consorzio di tutela, Giuseppe Alai. «Misura che assume grande importanza perché vendita e consumo sono sempre più orientati al prodotto già confezionato in porzioni disponibili nella grande distribuzione».

La norma doveva entrare in vigore alla fine dell'agosto scorso, ma le autorità nazionali hanno concesso una deroga a seguito del terremoto, consentendo così alle imprese interessate di completare al di fuori dell'emergenza i passaggi necessari a trasferimenti di attività e impianti.

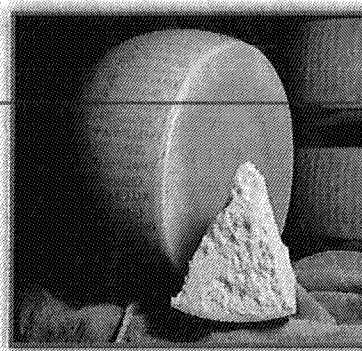
In questo modo, spiega il direttore del consorzio, Riccardo Deserti, «si completa l'applicazione di un disciplinare di produzione che è rivolto a qualifi-

Dal primo marzo  
taglio e packaging

del formaggio  
devono avvenire  
all'interno del  
territorio d'origine

cazione e distintività del prodotto e alla tutela dei consumatori. In questo senso erano già entrate in vigore le norme riguardanti il legame tra prodotto e territorio (con l'innalzamento della quota di foraggio prodotta direttamente all'interno dei singoli allevamenti, passata dal 35 al 50%) e quella legata alle bovine immesse nel circuito produttivo. Siamo andati ben oltre la certificazione della provenienza del latte esclusivamente da allevamenti entro il comprensorio, ma si è stabilito un periodo di "quarantena" di 4 mesi entro i quali le bovine provenienti da altre filiere produttive devono essere alimentate solo con prodotti previsti dal disciplinare (e quindi nessun insilato o foraggio fermentato, di cui è vietata anche la detenzione) e il latte prodotto non può essere destinato alla trasformazione in Parmigiano».

Conclude Alai: «Si completa dunque quel percorso di tracciabilità che già aveva raggiunto livelli di eccellenza con l'introduzione della placca di caseina che identifica ogni forma e la materia prima dalla quale deriva. Il confezionamento in zona infatti evita ogni manipolazione



impropria del prodotto e rende più efficaci le azioni di contrasto a usurpazioni e frodi».

### [ DOPO IL TERREMOTO ]

Intanto i caseifici del Parmigiano colpiti dal terremoto continuano a interrogarsi sull'arrivo degli aiuti da parte delle Regioni. Questi caseifici infatti, comunica il consorzio, «non hanno ancora ricevuto alcun contributo pubblico».

La Regione Emilia Romagna aveva pubblicato alla fine del 2012 l'ordinanza per l'accesso ai finanziamenti e in queste settimane ha iniziato ricezione e valutazione delle domande di risarcimento. L'istruttoria di valutazione richiede 60 giorni. Pertanto, spiega il consorzio, «già entro fine aprile i primi caseifici potranno avere conferma di assegnazione dei risarcimenti. I versamenti finanziari avverranno in tempi successivi in base alle disponibilità di cassa».

Per i caseifici del mantovano, la Regione Lombardia ha pubblicato la norma regionale per i risarcimenti danni in data 5 marzo 2013. «In questo caso dunque la procedura, sostanzialmente equivalente, richiederà tempi più lunghi».