



LE MODIFICHE AL DISCIPLINARE DEL PARMIGIANO REGGIANO SONO UNA VITTORIA ANCHE DEGLI ALLEVATORI

7/12/2015

Piena soddisfazione dell'Associazione regionale allevatori dell'Emilia Romagna (Araer) che plaude a una serie di interventi che premiano l'attività dei produttori e tuteleranno di più i consumatori

GRANAROLO EMILIA, 7 dicembre 2015 - Una vittoria per gli allevatori che producono per il Parmigiano Reggiano che garantirà una maggiore tutela dei consumatori.

Si concentra in questo concetto la soddisfazione di Araer (Associazione regionale allevatori dell'Emilia Romagna) all'indomani dell'approvazione di alcune modifiche apportate al Disciplinare di produzione del Parmigiano Reggiano, avvenuta durante l'ultima assemblea del Consorzio di tutela svoltasi il 25 novembre scorso.

Una soddisfazione non fine a se stessa, ma rivolta al riconoscimento dell'impegno e della professionalità degli allevatori che producono per il Formaggi, che nonostante le difficoltà di questi ultimi tempi continuano a lavorare con grande abnegazione.



Numerose e soprattutto sostanziali le modifiche approvate. A iniziare forse dalla più importante: l'obbligo che il latte destinato alla trasformazione in Parmigiano Reggiano sia prodotto esclusivamente da vacche nate e allevate nel Comprensorio di produzione: Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (sponda sinistra del fiume Reno) e provincia di Mantova (sponda destra del fiume Po).

Una svolta epocale, che di fatto chiude definitivamente le porte ad animali provenienti da fuori Comprensorio o addirittura dall'estero, ma anche da altre filiere produttive, che fino a oggi, dopo un periodo di quarantena di quattro mesi durante il quale le bovine dovevano essere alimentate secondo le norme del Disciplinare del Parmigiano Reggiano, potevano produrre latte da destinare al Re dei Formaggi. Si rafforza e si consolida così il legame con il territorio favorendo una maggiore distintività produttiva anche in nome di quella biodiversità che oggi in molti casi rappresenta lo snodo necessario al rilancio della zootecnia.

Questo provvedimento racchiude inoltre altri, importanti elementi le cui ricadute potrebbero rivelarsi davvero molto positive.

Con l'obbligo di trasformare latte prodotto solo ed esclusivamente da bestiame nato e allevato nel Comprensorio del Parmigiano Reggiano infatti, si faciliterà l'attività di vigilanza da parte degli Organismi preposti al pari dei controlli sanitari anche attraverso l'adozione di Piani di eradicazione di malattie infettive come, ad esempio, la paratubercolosi; ma si potrà avviare anche un più intenso processo di miglioramento genetico, senza sottovalutare che tutto questo potrebbe avere ricadute molto interessanti sia sulle quotazioni del bestiame che sulla possibilità, per le nuove generazioni di allevatori, di investire incrementando magari il numero di chi decide di dedicarsi a questa attività.

Si diceva tutela del consumatore. Sì, perché tra le modifiche approvate dal Consorzio di tutela spicca l'introduzione di nuovi sistemi e parametri di controllo attraverso i quali sarà possibile identificare con precisione il prodotto non originale sia riguardo la provenienza del latte che l'eventuale impiego di prodotti vietati dal Disciplinare nell'alimentazione delle bovine, ma anche scoprire e contrastare possibili dichiarazioni ingannevoli sulla stagionatura del prodotto.