

Parma ham high sustainability standard

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

Parsutt

Tematica

Marchi e certificazioni

Focus Area

3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni

Periodo

2021 - 2024

Durata

36 mesi

Partner (n.)

10

Regione

Emilia-Romagna

Comparto

Zootecnia - suini

Localizzazione

ITH52 - Parma

ITH53 - Reggio nell'Emilia

ITH54 - Modena

Costo totale

€296.564,90

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP003: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Emilia Romagna

Parole chiave

Allevamento e benessere animale

Pratiche agricole

Sito web

<https://www.fondazionecrpa.it/?s=parsutt>

Stato del progetto

in corso



Obiettivi

Organizzare un modello di filiera produttiva del Prosciutto di Parma con un plus di qualità aggiuntive alla DOP, in grado di cogliere le richieste di un consumatore italiano e straniero, attento all'eticità delle produzioni e alla sicurezza del cibo che acquista. L'elemento di eticità principale individuato è il benessere animale; altri elementi considerati riguardano la biosicurezza e l'uso responsabile degli antibiotici.

Attività

Creazione di un disciplinare tecnico del PP con Alti Standard di Benessere animale e che comprende anche elevati livelli di Biosicurezza e l'uso responsabile degli Antibiotici (chiamato da qui in poi ASBBA), rimanendo allo stesso tempo sostenibile economicamente sia in allevamento, sia nel resto della filiera. I parametri inseriti nel disciplinare tecnico dovranno, da una parte, essere basati sulle principali e più recenti evidenze scientifiche e, dall'altra, permettere di raggiungere la maggioranza di quei mercati nazionali e internazionali particolarmente attenti a prodotti con queste caratteristiche;

Creazione di due filiere con ASBBA, che comprendano la fase di riproduzione (scrofe e suinetti lattanti e in postsvezzamento) e d'ingrasso (suini in magronaggio, accrescimento e ingrasso) e che coinvolgano, oltre alla fase produttiva d'allevamento, gli altri segmenti della filiera, quali macellazione dei suini, lavorazione, conservazione e stoccaggio di carni e/o prosciutti, confezionamento e commercializzazione, in particolare per gli aspetti di rintracciabilità e di marketing dei prodotti.

Contesto

In diversi paesi europei ed extraeuropei si sta assistendo alla creazione di schemi di qualità con elevati standard di benessere animale con un duplice obiettivo:

- creare un efficiente sistema di impresa capace di dar luogo a una produzione sostenibile in termini economici, sociali e ambientali;

- assicurare i consumatori e la società civile in relazione a motivazioni di scelta legate al rispetto degli animali allevati.

Una leva commerciale importante consiste nella creazione di un ulteriore valore aggiunto a prodotti già ben collocati sul mercato e anche già tutelati, legando il processo produttivo a elementi referenziali che possano attirare l'attenzione del consumatore, specialmente per quanto concerne le modalità d'allevamento degli animali.

Sulla base di queste premesse è facile capire come l'intera filiera di una DOP come quella del Prosciutto di Parma sia interessata ad approfondire queste tematiche. Lavorare cosce provenienti da suini allevati con standard elevati di benessere animale/biosicurezza e con un utilizzo responsabile del farmaco sta diventando una delle principali sfide che il Consorzio del Prosciutto di Parma vuole affrontare in tempi brevi. Mettere a disposizione di singole filiere suinicole un sistema di certificazione con disciplinare tecnico basato su protocolli scientifici con alti standard è al centro di questa strategia finalizzata a raggiungere mercati particolarmente sensibili a queste tematiche e ad aderire a disciplinari stranieri

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	C.R.P.A. S.p.A.	V.le Timavo 42/2 42121 Reggio Emilia RE Italia	0522 436999	info@crpa.it
Partner	Agricola Tre Valli - Società Cooperativa	Via Valpantena, 18/G, 37142 Verona VR Italia	045-8097511	veronesi@veronesi.it
Partner	C.L.A.I. - Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi - SCA	Via Gambellara, 62/a 40026 Imola BO Italia	0542 55711	
Partner	Caseificio Sociale Cavola	Via Argentina, 1 42035 Toano RE Italia	0522 806113	presidente@993.it
Partner	Del Fiore Maria	Via Frignanese 5962 41054 Marano sul Panaro MO Italia	393-9195574	info@metalfaber.com

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Partner	DINAMICA s.c.a r.l.	Via Bigari 3 40128 Bologna BO Italia	051 360747	info@dinamica-fp.it
Partner	Fondazione CRPA Studi Ricerche	Viale Timavo 43/2 42121 Reggio Emilia RE Italia	0522- 436999	info@fondazionecrpa.it
Partner	Slega S.R.L.	Via Battisti 14 bis, 43013 Langhirano PR Italia	0521-852841	info@slega.it
Partner	Università degli Studi di Milano	Via Festa del Perdono 7 20122 Milano MI Italia	02 50312773	sportello.ricerca@unimi.it
Partner	Vescovi Renato S.R.L.	Strada della Val Bardea 5, 43028 Tizzano Val Parma PR Italia	0521-866760	info@salumificiovescovi.it

Innovazioni

Descrizione

I risultati attesi del progetto sono:

- Verifica dei principali parametri/indicatori utilizzati nei principali codici pubblici e privati per una diversificazione dei prodotti a base di carne suina basata su benessere animale, biosicurezza e riduzione dell'uso di antibiotici e di quelli considerati fondamentali sia dal gruppo di esperti internazionali, sia dai portatori d'interesse
- Riduzione/scomparsa di protocolli e standard di singole filiere e adesione a un protocollo scientifico con alti standard etici definito dal Consorzio del Prosciutto di Parma (CPP) all'interno di un disciplinare tecnico con un preciso sistema di certificazione
- Creazione di modelli di filiera etica che possono essere di esempio per altre filiere del CPP
- Verifica della sostenibilità tecnica, economica (con calcolo costi d'investimento e gestione e analisi costi/benefici) ed ambientale dell'adesione di una filiera suinicola tradizionale alla filiera etica certificata del CPP
- Diffusione di filiere etiche certificate secondo il disciplinare tecnico del CPP in grado di soddisfare mercati stranieri con consumatori particolarmente esigenti su temi quali benessere animale e riduzione di antibiotici

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	https://www.fondazionecrpa.it/?s=parsutt	Sito web

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Pagina web su CRPA	https://goi.crpa.it/nqcontent.cfm?a_id=15273&tt=t_bt_app1_www	Link ad altri siti che ospitano informazioni del progetto
Virtual tour - Benessere e biosicurezza nell'allevamento suinicolo	https://goi.crpa.it/nqcontent.cfm?a_id=32110&tt=t_bt_app1_www	Materiali utili
Parsutt in un video scribing	https://www.youtube.com/watch?v=m76u8R8wf34	Materiali utili
Opuscolo 1	https://goi.crpa.it/media/documents/parsutt_www/Parsutt_OpuscoloFINALE-1.pdf?v=...	Materiali utili
Opuscolo 2	https://goi.crpa.it/media/documents/parsutt_www/Parsutt_OpuscoloFINALE-2.pdf?v=...	Materiali utili
C.M Prosciutto di Parma DOP: al progetto PARSUTT il premio europeo per l'innovazione EIP-AGRI	https://www.fondazionecrpa.it/wp-content/uploads/2021/06/PARSUTT_CS_premioeurop...	Materiali utili