

# PARMA E PROVINCIA

**Interrogazione  
Sassi: «Scelta  
che va  
anche contro  
i consumatori»**

■ Nella sua interrogazione alla Regione che ha reso pubblico il caso il consigliere Gianluca Sassi scrive che «Il provvedimento, preso dal ministero della Salute, sulla classificazione del lisozima (che nella produzione di Grana Padano Dop non è più da considerarsi "conservante" ma solo "coadiuvante tecnologico") danneggia il Parmigiano reggiano e i diritti dei consumatori». Il parere favorevole alla nuova dicitura dell'enzima alimentare è stato rilasciato dal ministero della Salute del precedente governo e dal Consiglio superiore di sanità, azzerato di recente. «Si tratta oggettivamente di un regalo immotivato al consorzio di tutela del Grana Padano a spese di quello di tutela del Parmigiano reggiano - sottolinea Sassi - e comunque favorisce una concorrenza al ribasso e demotiva i produttori migliori». Sassi conclude chiedendo alla Regione di attivarsi a favore del Parmigiano reggiano.

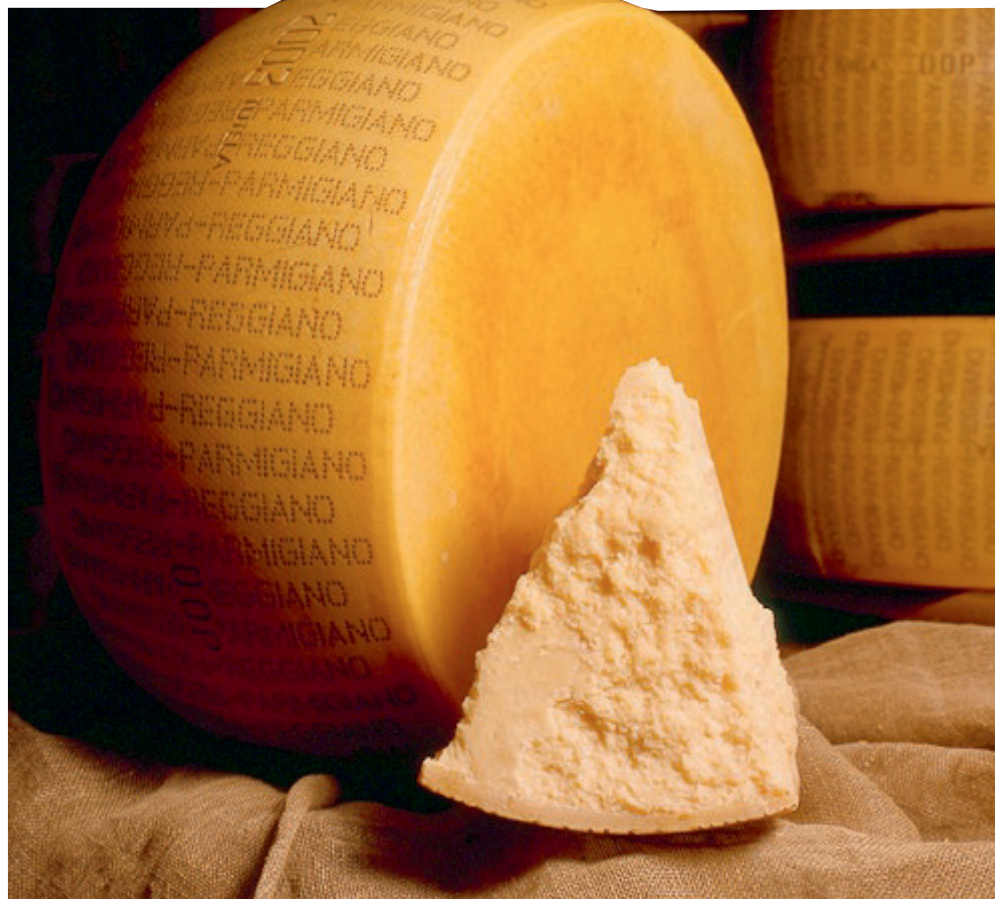
## Formaggio Un «regalo» al Padano danneggia il Parmigiano Reggiano

Il ministero della Salute declassa il lisozima da conservante a coadiuvante tecnologico e il Padano potrà definirsi "privo di conservanti". Il Consorzio del Parmigiano non ci sta e ricorre al Tar del Lazio

GIAN LUCA ZURLINI

■ Il «re dei formaggi», cioè il Parmigiano reggiano, rischia di subire pesanti conseguenze in termini di concorrenza sul mercato a causa di una decisione del ministero della Salute che risale ormai ad alcuni mesi fa.

E' il caso del lisozima, un conservante di fatto sconosciuto ai non addetti ai lavori che viene regolarmente usato nella produzione del Grana Padano che è stato «declassato» dal ministero a semplice coadiuvante tecnologico: in soldoni, significa che i produttori del Grana Padano potrebbero usare la dicitura «senza conservanti» nella produzione del proprio formaggio, esattamente come da secoli avviene per il Parmigiano, pur continuando a utilizzare le stesse sostanze. Di fatto un «regalo» al Padano, salito anche alla ribalta politica, diventando così di pubblico dominio, grazie a un'interrogazione presentata alla Regione qualche giorno fa dal consigliere del gruppo misto Gian Luca Sassi che parla di una decisione «lesiva di una delle maggiori eccellenze del nostro territorio e dei diritti dei cittadini come consumatori». L'interrogazione ha di fatto acceso i riflettori su una questione sulla quale proprio il Consorzio di tutela del Parmigiano Reggiano, pur mantenendo fin qui i toni bassi per evitare di arrivare a una «guerra» commerciale, ha presentato ricorso contro il ministero della Salute al Tar del Lazio, chiedendo che venga annullata la decisione del ministero. Giuseppe Scarica, storico produttore di Parmigiano, consigliere del consorzio di tutela e capo consulta del settore dell'Unione parmense degli industriali, spiega i contorni della



vicenda: «Due cose vanno precisate subito: il lisozima è ancora considerato un conservante dall'Unione europea e quindi la decisione di considerarlo coadiuvante tecnologico è solo e soltanto del governo italiano. Inoltre, continuerà a essere utilizzato dai produttori di Grana Padano, in quanto parte integrante del processo produttivo del loro formaggio». Il punto è però, «che - prosegue Scarica - se questa decisione venisse confermata ci sarebbe una penalizzazione per il Parmigiano, che da sempre viene prodotto senza conservanti di alcun tipo, ma solo con sale, latte e caglio, perché il lisozima sarebbe considerato alla stregua del caglio». Il pro-

dotore spiega poi che «la decisione è arrivata a inizio estate. Il Consorzio, non appena ne è venuto a conoscenza, ha scelto di muoversi chiedendo di avere una motivazione tecnica di questa scelta sia al ministero che al Consiglio superiore di sanità, che ha fornito il parere poi recepito dal ministero stesso. Non solo non ci è stata fornita alcuna motivazione, ma neppure abbiamo ricevuto alcun tipo di risposta. In pratica, ci si è trovati di fronte a un vero e proprio muro di gomma». Da questo silenzio delle istituzioni è derivata «la scelta, certo non facile né indolore, di ricorrere al Tar del Lazio contro il ministero della Salute, quindi contro il Governo. Ma - prose-

gue Scarica - il Consorzio ha fatto quello che doveva per tutelare i produttori e l'immagine di un prodotto che ha il proprio valore aggiunto nel fatto di essere da sempre totalmente naturale». Scarica conclude ricordando che «il nostro formaggio sta vivendo un ottimo momento di mercato, anche perché la sensibilità dei consumatori su prodotti naturali e di qualità è in aumento. Ma se verrà mantenuta questa norma, di cui non si spiega a oggi l'origine, si troverà di fronte a una concorrenza con minori costi di produzione che potrà però in etichetta indicare la produzione senza conservanti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### LE SETTE DIFFERENZE

Queste le sette fondamentali differenze fra il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano.

**1**

Il Parmigiano Reggiano è prodotto totalmente senza additivi: sono proibiti anche quelli di origine naturale. Il Grana Padano utilizza il Lisozima, proteina estratta dall'albume delle uova di gallina per controllare la fermentazione del clostridium tyrobutyricum.

**2**

Nel Parmigiano Reggiano i foraggi per le bovine sono esclusivamente fieni ed erba (erba medica e prato stabile), senza l'uso di foraggi insilati o fermentati. Nel Grana Padano l'alimentazione prevede anche l'uso di insilati di mais.

**3**

Nel Parmigiano Reggiano la marchiatura si fa a 12 mesi, il prodotto raggiunge lunghe stagionature (24, 30 mesi e oltre, senza limiti) e il consumo si ha mediamente oltre i 24 mesi. Il Grana Padano viene marchiato a 9 mesi e il consumo medio è a 15 mesi. Il disciplinare del Grana Padano prevede le due specifiche tipologie "Oltre 16 mesi" e "Riserva - oltre 20 mesi", ma anche il Grana Padano può raggiungere stagionature superiori.

**4**

I produttori di Parmigiano Reggiano hanno maggiori vincoli: raccolta del latte due volte al giorno, produzione una sola volta al giorno ed è proibita la refrigerazione del latte al di sotto dei 18 gradi. Nel Grana Padano è consentito il ritiro del latte sia due volte al

giorno sia in un'unica soluzione, ma con la refrigerazione sopra gli 8 gradi. Analogamente, la trasformazione può avvenire una o due volte al giorno. Quando vengono ritirate separatamente le singole munte anche il latte per il Grana Padano non viene refrigerato.

**5**

Nei caseifici del Parmigiano Reggiano si utilizza esclusivamente il siero innesto naturale come starter batterico per il rafforzamento del processo microbiologico. Nel Grana Padano sono ammessi, con limitazione di 12 volte all'anno, anche batteri lattici isolati in laboratorio da siero innesto naturale dei caseifici.

**6**

La zona di produzione del Parmigiano Reggiano è molto più circoscritta: le province di Parma, Reggio Emilia e Modena e parte delle province di Mantova (a destra del Po) e Bologna, a sinistra del Reno. Il Grana Padano può essere prodotto da allevamenti in 33 province fra Lombardia, Veneto, Piemonte, Emilia-Romagna e Trentino Alto Adige (limitatamente alla provincia di Trento e ad alcuni comuni della provincia di Bolzano).

**7**

Parmigiano Reggiano è prodotto per il 20% in aree di montagna (è la più importante Dop di montagna), mentre la produzione montana di Grana Padano equivale al 2% sul totale.



EF JACQUARD FRANÇAIS

# © CAVAZZONI & C

L'ARREDAMENTO TESSILE SU MISURA

VENDITA AI PRIVATI

Tendaggi, tessuti d'arredamento,  
biancheria per la casa



BOSSI