

Parma

Prosciutti Dop, Istituto Parma Qualità: "Cosce di maiale non conformi mai riceveranno il marchio"

Il commento dell'organismo che vigila sulla filiera e il rispetto del disciplinare dopo l'inchiesta di Report

ABBONATI A



22 maggio 2019



"Ipq precisa che le attività intraprese sono tali da garantire che nessuna coscia che non abbia i requisiti di conformità previsti dai disciplinari Dop riceverà mai il marchio di conformità".

Lo afferma Ugo Franceschini, presidente dell'Istituto Parma Qualità (Ipq), dopo l'inchiesta messa in onda da Report su Rai Tre lunedì sera dal titolo La porcata, dedicato alla commercializzazione di prosciutti Dop che non rispettano il disciplinare.

Un'indagine condotta dalle Procure di Torino e di Pordenone ha accertato che nella filiera di questi due prosciutti sarebbe stata usata carne di maiali danesi non ammessi dal disciplinare. Circa un milione di prosciutti sono stati sequestrati dagli inquirenti. In totale i prosciutti a cui è stato revocato il marchio Dop sono circa il 20 per cento della produzione annua di Parma e San Daniele.

Nel servizio in tv è stato diffuso un elenco di 4.617 partite di maiali macellati per il circuito della Dop (Prosciutto di Parma e San Daniele), con un peso superiore ai 176 kg: circa 500mila suini, per un milione di cosce di prosciutto.

Immortalate anche immagini registrate in alcuni porcilaie dove gli animali sono custoditi contro ogni regola sul benessere animale.

Sul caso Franceschini parla di vincolo di riservatezza: "Ipq è sicuramente a conoscenza delle criticità che sono emerse in filiera (proprio l'attività tecnica di Ipq con autonoma attività di indagine le ha fatte emergere) e di tali criticità ha già informato le competenti autorità, oltre ad aver avviato una procedura straordinaria interna per gestirle, affrontarle e nel caso correggerle. Il lavoro che sta affrontando l'istituto è ispirato ai principi della corretta ed imparziale attività di valutazione nel rispetto del Piano di controllo in vigore e dei disciplinari di produzione delle Dop e della riservatezza».

L'Istituto Parma Qualità è un organismo privato autorizzato dal ministero per le Politiche agricole Alimentari relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari a svolgere le funzioni di controllo finalizzate a garantire che i suddetti prodotti rispondano ai requisiti dei rispettivi disciplinari di produzione.

L'Istituto nasce nel dicembre 1997 per volontà delle varie componenti la filiera suinicola Coldiretti, Confagricoltura, Confederazione italiana agricoltori, Unione nazionale associazioni produttori suini, Associazione nazionale allevatori suini, Associazione industriali delle carni e Consorzio del Prosciutto di Parma.

Cerca nel sito

METEO

CASE MOTORI LAVORO ASTE

**Offro - Auto**

Fiat Punto Evo GPL Usato anno 2016 Berlina
28000 km Climatizzatore FIAT PUNTO 2016 1.4
GPL IMPIANTO ORIGINALE FIAT SOLO 28.
000 KM OTTIME CONDIZIONI....

CERCA AUTO O MOTO

Auto Moto

Marca

Qualsiasi

Provincia

Parma

Cerca

[Pubblica il tuo annuncio](#)**ASTE GIUDIZIARIE**

**Appartamenti Baricella via Elio Bernardi, 8 -
località Boschi - 30375**

[Vendite giudiziarie in Emilia Romagna](#)[Visita gli immobili dell'Emilia Romagna](#)**a Parma**

Scegli una città

Parma

Scegli un tipo di locale

TUTTI

Inserisci parole chiave (*facoltativo*)

Cerca

NECROLOGIE

Svolge le funzioni di controllo e certificazione della filiera della Dop Prosciutto di Parma e successivamente è autorizzato ad effettuare i controlli, ai fini della certificazione, anche sulle filiere delle Dop Prosciutto di Modena, Culatello di Zibello e Salame di Varzi.

Anche il **Gruppo delle Imprese artigiane di Parma** interviene sulla vicenda, risalente al 2017, che ha coinvolto alcuni allevatori ed alcuni macellatori di suini, responsabili di avere fornito ai produttori di Prosciutto di Parma Dop e Prosciutto San Daniele Dop cosce non rispondenti ai disciplinari di produzione e oggetto della puntata di lunedì scorso di Report.

L'associazione sottolinea come "il settore della produzione e stagionatura del Prosciutto di Parma abbia subito, a seguito dei fatti accaduti, un rilevante danno di immagine uscendo da questa vicenda come parte lesa".

"Numerose aziende del settore hanno dovuto procedere alla smarchiatura dei prosciutti non rispondenti ai requisiti del disciplinare di produzione e alla loro commercializzazione fuori dal circuito Dop. Le aziende di produzione del Prosciutto di Parma esprimono massima fiducia nel sistema dei controlli tesi a garantire qualità e sicurezza del prodotto che rappresenta uno dei punti di forza dell'economia provinciale e nazionale".

[Mi piace](#) Place a 23.886 persone. [Iscriviti](#) per vedere cosa piace ai tuoi amici.

ARTICOLI CORRELATI



L'autunno di Tanzi: "Parmalat? Dovevo essere più furbo"

DI ETTORE LIVINI E FRANCESCO NANI



Parma, Riccardo La Rosa è il pizzaiolo campione del mondo



We will rock you: standing ovation al teatro Regio di Parma - Foto



Una pizza per Matera: da Parma l'omaggio alla capitale europea della cultura

Per pubblicare un necrologio chiama il numero verde



ATTIVO DA LUNEDÌ
A DOMENICA DALLE
ORE 10 ALLE ORE 21

[Ricerca necrologi pubblicati »](#)



PUBBLICARE UN LIBRO: DAL WEB ALLE LIBRERIE

Come vendere un libro su Amazon e da Feltrinelli



L'imbrunire

Giacomo Poma

NARRATIVA

Storiebrevi
Premi letterari