



Comunicato stampa

Prosciutto di Parma DOP: al progetto PARSUTT il premio europeo per l'innovazione EIP-AGRI

Il Gruppo Operativo PARSUTT, guidato dal CRPA insieme al Consorzio del Prosciutto di Parma, premiato dalla Rete europea della PAC. Il progetto, risultato vincitore del premio europeo EIP-AGRI 2024 nella categoria "Benessere Animale e Allevamenti", ha creato un protocollo con elevati standard di benessere animale e biosicurezza per la filiera suinicola.

È il progetto PARSUTT (PARma ham high SUstainability sTandard), coordinato dal Centro Ricerche Produzioni Animali - CRPA di Reggio Emilia (www.crpa.it), con la partecipazione diretta del Consorzio del Prosciutto di Parma e in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano - Dipartimento di Medicina Veterinaria e Scienze Animali, a vincere il premio per l'innovazione di EIP-AGRI, la rete europea istituita nel 2012 per promuovere la ricerca e l'innovazione in ambito agricolo.

Al progetto, finanziato dalla Regione Emilia-Romagna attraverso fondi del PSR 2014-2020, è stato riconosciuto un elevato grado di innovazione per le pratiche e le soluzioni proposte, volte a delineare un modello di filiera suinicola virtuosa nell'ambito del Prosciutto di Parma DOP, con un'attenzione particolare rivolta alla fase di allevamento.

Attraverso l'analisi degli standard internazionali e il coinvolgimento di oltre cento stakeholder e 25 esperti scientifici internazionali è stato sviluppato un protocollo innovativo basato su ventitré parametri con standard di benessere animale e biosicurezza superiori rispetto a quelli imposti dalla normativa vigente, che viene messo a disposizione di tutti gli anelli della filiera produttiva, affinché possano applicarlo, su base volontaria.

Gli elementi essenziali del protocollo prevedono un'attenzione particolare al benessere delle scrofe in gestazione e maternità, dei suinetti in post-svezzamento e dei suini in ingrasso. Includono la disponibilità di spazi di allevamento superiori ai minimi di legge, di superfici di riposo confortevoli e spaziose, di una maggiore quantità di paglia e altri materiali fibrosi.

“L'importante riconoscimento ottenuto dal progetto PARSUTT ci rende estremamente orgogliosi e rafforza in noi l'idea che attraverso la ricerca si possa accompagnare la suinicoltura italiana in un futuro fatto di innovazione e visioni ambiziose. Il nostro auspicio, ora, è che questo progetto possa dare vita ad una filiera virtuosa sempre più estesa” commenta **Alessandro Utini, Presidente del Consorzio del Prosciutto di Parma**.

“L'impegno di CRPA sul benessere animale nel settore allevatorio è da sempre significativo. Con questo progetto abbiamo voluto dimostrare che esistono pratiche virtuose, oltre a dotare l'intera filiera del Prosciutto di Parma di validi strumenti per un approccio sempre più sostenibile agli allevamenti” afferma **Simona Caselli, Presidente di CRPA**. “Essere stati premiati a livello europeo in un'occasione così importante testimonia che abbiamo sviluppato un'offerta innovativa e avanzata.”



Nella PAC 2023-2027, i progetti dei Gruppi Operativi continuano ad essere uno strumento chiave per l'innovazione e lo scambio di conoscenze. A dicembre 2023, oltre 3.400 progetti sono stati segnalati nel database della Commissione europea. Di questi, ne sono stati selezionati trenta – cinque per ciascuna delle sei categorie individuate. Solo sette progetti sono risultati vincitori: uno per categoria e il settimo per votazione popolare. La cerimonia di premiazione si è svolta mercoledì 8 maggio ad Estoril, Portogallo, nell'ambito della conferenza "EIP-AGRI Operational Groups: Innovation in practice".

Per maggiori informazioni relative al progetto:

https://goi.crpa.it/nqcontent.cfm?a_id=22982&tt=t_bt_app1_www

Consorzio del Prosciutto di Parma

Il Consorzio del Prosciutto di Parma nasce nel 1963 per tutelare e valorizzare in tutto il mondo il Prosciutto di Parma e offrire ai consumatori garanzie e sicurezze sulla qualità del prodotto.

Oggi può contare su un'organizzazione di 130 aziende, tutte situate nella zona tipica di produzione, che continuano a utilizzare e custodire il metodo tradizionale di lavorazione, seguendo il Disciplinare produttivo. Gli addetti alla lavorazione del Prosciutto di Parma in Provincia di Parma sono circa 3.000, mentre 50.000 sono le persone impiegate nell'intera filiera. Nel 2023 sono stati marchiati 7.450.000 Prosciutti di Parma, per un valore alla produzione di 850 milioni di euro e un giro d'affari complessivo di 1,7 miliardi. All'export è stato destinato il 33% dei prosciutti marchiati.

CRPA Soc. Cons. p. A.

CRPA è il Centro Ricerche Produzioni Animali, una entità di ricerca che avvia le proprie attività nel 1973, al servizio di Enti Pubblici Locali. Oggi CRPA è una società consortile a capitale misto pubblico-privato, dove la quota pubblica prevale su quella privata. CRPA coordina e partecipa a progetti di ricerca e dimostrazione dal livello regionale a quello europeo, collaborando con Università, altre entità di ricerca, Consorzi, imprese e aziende agricole. La società conta quasi 50 dipendenti, in prevalenza (60%) di genere femminile, e gestisce ogni anno alcune decine di progetti pubblici, oltre a svariate commesse private.

La Società, senza finalità di lucro, ha per oggetto la conduzione di ricerche, la realizzazione e la gestione di servizi per i produttori agricoli, l'industria agro-alimentare e gli Enti pubblici competenti, con lo scopo di promuovere il progresso tecnico, economico e sociale del settore primario e di conseguire una generalizzata diffusione delle forme più avanzate di agricoltura ecocompatibile.

Per informazioni:

Martina ZECCHETTI

m.zecchetti@crpa.it

+39 0522 436999