PARMIGIANO REGGIANO: IL BRAND MANIFESTO AL CENTRO DELL'IMPEGNO CON MCDONALD'S

Produzione e qualità

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio a pasta dura prodotto con soli tre ingredienti: latte vaccino, sale e caglio. Il Parmigiano Reggiano è un prodotto DOP (Denominazione di Origine Protetta) e, come tale, deve essere lavorato all'interno di un'area specifica che copre circa 10.000 km2. Questa include le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova a destra del fiume Po e Bologna a sinistra del fiume Reno.

Key facts

2.609 allevatori / conferenti latte ai caseifici

267.000 bovine di oltre 24 mesi di età per la produzione di latte

2,18 milioni di tonnellate di latte prodotto

20,6% della produzione nazionale di latte

321 caseifici produttori

3.940.000 forme prodotte pari a circa 160.000 tonnellate

50 mila persone coinvolte nella filiera produttiva

1,35 miliardi di euro giro d'affari alla produzione

2,35 miliardi di euro giro d'affari al consumo

59.524 tonnellate esportate (53.785 nel 2019, +10,7%)

Com'è regolato il processo di produzione e con quali criteri?

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano è un ente di tutela che ha il compito di proteggere l'autenticità di questo famoso formaggio. Ne fanno parte tutti i produttori di Parmigiano Reggiano che lavorano il latte proveniente da allevamenti situati nella zona d'origine e che lo trasformano - nel rispetto di rigide norme e regolamenti - in formaggio certificato DOP. Il Consorzio è stato fondato nel 1934 e ha lo scopo di tutelare, difendere e promuovere il prodotto, salvaguardandone le caratteristiche fondamentali e diffondendone la conoscenza in tutto il mondo. Ogni forma di Parmigiano Reggiano è contrassegnata da un marchio d'origine: i famosi "puntini" e la "placca di caseina", introdotta nel 2002 per garantire la piena tracciabilità. Inoltre, ogni singola forma viene sottoposta a un test di qualità a circa 12 mesi dall'inizio del processo produttivo. La certificazione viene concessa solo a seguito del superamento di standard completi e rigorosi, supervisionati da un istituto di certificazione autonomo per conto dell'Unione Europea e del Ministero.

Come fa il Consorzio a garantire la qualità degli ingredienti e dei processi produttivi?

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio a denominazione di origine protetta (DOP). In altre parole, è un prodotto che, in base alle sue caratteristiche distintive e al suo legame con la zona d'origine, gode di un regime di protezione accordato dall'UE a tutela dei consumatori e dei produttori. Ogni forma di Parmigiano Reggiano deve essere prodotta rispettando i metodi artigianali e naturali delineati nel disciplinare del Consorzio. Questi includono rigidi protocolli che regolano le procedure di produzione, una dieta speciale per le mucche e regole che permettono la certificazione attraverso marchiature a caldo sulle forme stesse. I simboli DOP dell'Unione Europea sulle etichette del Parmigiano Reggiano forniscono ai consumatori informazioni chiare e concise sulla sua origine e sui processi di produzione autentici e di alta qualità. Il Consorzio ha nei propri impegni quello di controllare il rispetto del disciplinare di produzione e della qualità del prodotto al dodicesimo mese di stagionatura con l'espertizzazione di ogni forma prodotta, procedura che ancora prevede l'intervento dei nostri esperti con il " rito " della prova-martello su ogni forma.

In che modo la filiera del Parmigiano Reggiano contribuisce a un futuro più sostenibile?

Nel mese di settembre del 2019 il nostra Cda ha accolto la proposta di dotarci di un Brand Manifesto, che rappresenta un vero e proprio patto con il consumatore finale sui 5 pilastri con i quali abbiamo declinato la nostra visione di sostenibilità: il territorio, l'ambiente, la comunità, il benessere animale e il benessere umano. Già a dicembre 2020 abbiamo impegnato una risorsa importante (oltre 12 milioni di euro) che nell'arco triennale incentiverà tutti gli allevatori a percorrere comportamenti virtuosi sui diritti degli animali, con l'obiettivo di migliorare ancora di più il parametro Crenba che misura il benessere animale in allevamento. Apposite commissioni stanno lavorando per mappare e fissare parametri che dal contributo all'ambiente fino a completare tutti e 4 i rimanenti pilastri stabilisca in maniera precisa e misurabile gli impegni di ogni attore della filiera. Riteniamo che nel secondo semestre del 2022 si possa presentare tutto questo importantissimo progetto. In particolare ci piace sottolineare alcuni aspetti già patrimonio della nostra filiera:

Ambiente

Esiste un legame indissolubile tramandato da generazioni tra il territorio e tutti coloro che sono coinvolti nella produzione del formaggio. La salvaguardia del benessere delle bellezze naturali e dell'ecosistema della regione rappresenta una priorità assoluta. Tra le tante iniziative per garantire la tutela dell'ambiente, il Consorzio ha sviluppato il progetto di certificazione "Progetto Qualità - Prodotto di Montagna". Questo riconoscimento di alto livello richiede ai produttori di rispettare le seguenti pratiche consapevoli dal punto di vista ambientale:

- Più del 60% dei mangimi che costituiscono l'alimentazione delle bovine deve essere coltivato in zone di montagna.
- Il 100% del latte deve essere prodotto in stalle situate in zone di montagna.
- I caseifici stessi e la fase di maturazione del latte (almeno 12 mesi) devono avvenire in zone di montagna.
- Superamento di una selezione qualitativa della forma a 24 mesi con valutazione "a martello" effettuata da esperti del Consorzio.
- Superamento di una valutazione sensoriale (gruppo di assaggio) e analisi della composizione chimica.

Tutti questi requisiti si aggiungono agli standard generali di produzione che già incoraggiano l'approvvigionamento locale. Questo include l'uso obbligatorio di solo foraggio, erbe e fieno locali e il divieto di qualsiasi insilato o mangime fermentato.

Un altro esempio è il ruolo importante che i prati della regione svolgono nella protezione dell'ecosistema locale. Infatti, gli studi dimostrano che i terreni utilizzati per l'alimentazione del bestiame da latte sono caratterizzati da un suolo ricco e da piante (per esempio l'erba medica) che favoriscono la crescita di popolazioni di insetti benefici e, a loro volta, la propagazione degli uccelli.

Economia

Il processo produttivo del Parmigiano Reggiano è rimasto invariato da oltre nove secoli: una ricca tradizione mantenuta viva di generazione in generazione grazie alle numerose piccole e medie aziende agricole a conduzione familiare che ne compongono l'ecosistema produttivo. Le attività principali del Consorzio, in termini di innalzamento dello standard del Parmigiano Reggiano, mirano a promuovere le vendite e, a loro volta, a rilanciare l'economia locale. Il 2020, pur essendo stato impegnativo, ha rappresentato il miglior anno per il Parmigiano Reggiano in termini di volumi con 3,94 milioni di forme prodotte (+13,5% negli ultimi quattro anni), pari a 2,35 miliardi di euro di fatturato al consumo. Attraverso il sistema di certificazione DOP, infatti, viene garantito il 100% di produzione locale, con benefici per l'economia rurale, non solo aumentando direttamente il reddito degli agricoltori, ma anche creando un incentivo per le persone a vivere nelle zone più remote. Grazie al sostegno del Consorzio, la regione continua a sviluppare una società agricola moderna, caratterizzata dal suo paesaggio iconico. Per esempio, il Consorzio ha contribuito a promuovere il turismo di qualità attraverso la "Parmigiano Reggiano Experience", grazie alla quale i visitatori di tutto il mondo possono prenotare visite guidate in caseifici selezionati per vedere da vicino il processo di produzione. Un altro esempio di aiuto per aumentare la visibilità dei caseifici locali è la creazione del sito di e-commerce del Consorzio, dove i consumatori possono acquistare il Parmigiano Reggiano direttamente senza un rivenditore intermediario.

Comunità

La filiera del Parmigiano Reggiano crea valore nella zona di origine, così come “benefici sociali” alle comunità locali. In particolare, il Consorzio è impegnato nel benessere del suo territorio attraverso una vasta gamma di attività. Tra queste, il sostegno a eventi sportivi e manifestazioni culturali, ma non solo. Più recentemente, durante la pandemia di Covid-19, il Consorzio ha donato apparecchiature sanitarie ai servizi di emergenza delle province di Bologna, Mantova, Modena, Parma e Reggio Emilia.

Benessere Animale

Il benessere delle mucche è un elemento essenziale per il nostro prodotto certificato DOP. Infatti, per fare un buon formaggio, è fondamentale utilizzare ottime materie prime, a partire dal latte. Ed è quindi nell'interesse di tutta la filiera che le mucche siano trattate con la massima cura e mantenute in forma per produrre una materia prima di qualità. Gli allevamenti della filiera del Parmigiano Reggiano sono sottoposti a continui controlli veterinari, come previsto dalla normativa europea sul benessere animale, ampiamente rispettata. Ma gli allevamenti di Parmigiano Reggiano DOP non si fermano qui. I nostri protocolli di alimentazione per le bovine da latte vanno oltre, imponendo una dieta specifica che assicura alle mucche il giusto apporto nutrizionale per garantire loro una salute perfetta.

Protocolli di alimentazione

Attraverso rigidi protocolli, il Consorzio richiede che i nostri soci utilizzino prevalentemente foraggi locali. Ad esempio, è obbligatorio che almeno il 50% del foraggio utilizzato per l'alimentazione delle bovine sia prodotto dalla stessa azienda casearia, e che un minimo del 75% provenga dalla zona di origine locale. Le razioni fornite garantiscono anche l'uso di mangimi vegetali a base di cereali come

orzo, grano e mais. Le materie prime di scarsa qualità come i sottoprodotti dell'industria alimentare, le farine di pesce e di carne sono rigorosamente vietate. Anche l'uso di foraggio fermentato, come l'insilato di mais, rappresenta una violazione del disciplinare produttivo. Queste regole severe sono fattori importanti che contribuiscono a garantire gli standard di qualità per cui il Parmigiano Reggiano è rinomato, compresi il colore e il gusto del prodotto.

Strategia per migliorare lo standard di benessere animale

Il grande impegno del Consorzio per il benessere degli animali è evidenziato da un piano strategico triennale sostenuto da un investimento di 12 milioni di euro. Attualmente nella sua prima fase di sviluppo, il progetto mira ad aumentare la qualità della vita delle bovine che contribuiscono alla produzione lattiero-casearia, incentivando e responsabilizzando gli agricoltori. Il progetto è stato creato con il contributo di esperti esterni chiave, permettendo al Consorzio di attingere a competenze tecniche da accademici, associazioni non-profit e anche agenzie governative. Per sviluppare questa strategia, sette veterinari sono stati reclutati dal Consorzio nella primavera del 2019, a seguito di una formazione intensiva sui protocolli e sui requisiti di benessere animale da parte del Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale (CReNBA), il gruppo che conduce un censimento di tutte le aziende agricole coinvolte nella filiera, giudicando continuamente le loro prestazioni attraverso visite periodiche in loco. Le valutazioni delle aziende sono fatte su base volontaria come modo per promuovere un cambiamento nella cultura e nella sensibilità del benessere animale. Nei primi due anni del programma, è stato avviato un censimento su 2.520 allevamenti certificati per il Parmigiano Reggiano. Ciò ha permesso di ottenere una visione completa delle aziende che producono il latte utilizzato per la lavorazione del Parmigiano Reggiano. Il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano continua a impegnarsi affinché tutta la sua filiera produttiva possa essere sostenibile. È un viaggio che non terminerà a breve e che richiederà coraggio e dedizione, ma non per questo smetteremo di affrontarlo.

Ufficio Stampa e Relazioni Esterne:
Fabrizio Raimondi – raimondi@parmigianoreggiano.it – 335 389848