
Da: Direzione
Inviato: giovedì 25 maggio 2023 12:11
A: [CG] Redazione Report
Cc: Ufficio Stampa
Oggetto: R: Richiesta intervista - Report, Rai3 - CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI PARMA

Contr. completamento: Completare
Stato contrassegno: Contrassegnato

Gentile redazione,

con riferimento alle domande pervenute, nel condannare fermamente le gravi irregolarità che ci segnalate, desideriamo, al contempo, fornire alcune opportune precisazioni per evitare la diffusione di informazioni errate.

Innanzitutto, parlare di allevamenti del Consorzio del Prosciutto di Parma non è corretto; non esistono allevamenti che fanno parte del nostro Consorzio, esistono invece gli allevamenti del circuito italiano tutelato, che possono fornire la materia prima per tutti i prodotti della salumeria italiana ad Indicazione Geografica (IG).

Per legge, al nostro Consorzio non competono le attività di controllo sugli allevamenti, né tantomeno il nostro ente può prendere provvedimenti disciplinari per sanzionare irregolarità o inadempienze. All'interno della filiera suinicola, ruoli, competenze e responsabilità sono ben definiti. Il benessere animale, nello specifico, è regolamentato da normative europee e nazionali che demandano i relativi controlli al Ministero della Salute, che li attua per mezzo dei Servizi Veterinari ufficiali competenti per territorio.

Per tutti questi motivi, affermare che gli allevamenti facciano parte del Consorzio, contestualmente alle segnalazioni delle gravissime irregolarità da voi riportate e con l'allusione di un mancato intervento da parte del nostro ente, rappresenta un messaggio erroneo e lesivo per la reputazione dei nostri membri, 134 produttori di Prosciutto di Parma che non sono mai stati in alcun modo implicati in casi di maltrattamento di animali.

Tali premesse chiariscono la nostra posizione in relazione alle domande che ci ponete sugli allevamenti. In aggiunta, rispondiamo all'interrogativo riguardante la segnalazione effettuata nel 2020 da Pietro Genovese, informandovi che il nostro Consorzio inoltrò tempestivamente la relativa documentazione alle Autorità competenti che presero in carico il caso.

Rispondiamo, invece, con piacere alle domande che hanno diretta attinenza con il ruolo del nostro Consorzio e con le radici storiche del nostro prodotto.

- Perché il Prosciutto di Parma si è sviluppato proprio nella zona di Parma?

Lo sviluppo del Prosciutto di Parma nella sua specifica area di produzione è legato ad alcune componenti estremamente importanti: da un lato il patrimonio di abilità e conoscenze tramandate per generazioni, dall'altro le favorevoli condizioni microclimatiche ed ambientali di questa delimitata zona della provincia di Parma. Agli operatori locali va il merito di essersi saputi unire ed organizzare per trasformare questo patrimonio di tradizioni millenarie nel comparto produttivo che tutti conosciamo. Oggi il Prosciutto di Parma, con i suoi 3.000 addetti in zona tipica, garantisce la tenuta economica e sociale di una vasta area rurale della nostra provincia.

- Che ruolo ha il vento "marino" nella stagionatura dei prosciutti?

La stagionatura del Prosciutto di Parma si basa sulla lenta e naturale asciugatura della coscia. Le condizioni microclimatiche dell'area produttiva, di cui il "marino" fa parte, contribuiscono alla qualità e distintività del prodotto. L'apertura delle finestre per favorire l'asciugatura è una pratica comunemente diffusa, che si affianca all'utilizzo delle moderne tecnologie; mediamente le finestre vengono aperte un paio di volte alla settimana, con orari e durata che variano in base alle stagioni e alle condizioni di temperatura e umidità.

- Perché avete riconfermato l'incarico a CSQA nonostante fosse stato sospeso perché non considerato imparziale?

Il CSQA, sottoposto ad un periodo di vigilanza straordinaria da parte dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF) nel febbraio 2022, è stato pienamente confermato in tutte le sue funzioni a giugno 2022. Con queste premesse, il nostro Consiglio di Amministrazione ha deciso di proseguire con convinzione il rapporto con questo Organismo, leader nazionale nella certificazione dei prodotti IG. Il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ha rinnovato l'incarico a CSQA con apposito decreto.

La Direzione

Da: [CG] Redazione Report

Inviato: lunedì 22 maggio 2023 14:10

A: Direzione; Ufficio Stampa

Cc:

Oggetto: R: Richiesta intervista - Report, Rai3 - CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI PARMA

Gentilissimi,

torniamo da voi in quanto la prossima settimana andrà in onda un servizio sulla produzione suinicola nel quale affronteremo in particolare la questione dei controlli sul consorzio dei prosciutti di Parma e il loro funzionamento.

Dato che non è stato possibile effettuare un'intervista con il direttore, vi chiediamo di poterci rispondere alle domande seguenti, in modo da offrire ai nostri telespettatori un'informazione quanto più accurata e completa. Ovviamente, le domande sugli allevamenti di suini si riferiscono a quelli che ci risultano fare parte del Consorzio.

Per motivi di produzione, vi chiediamo una risposta entro e non oltre le ore 14 del giorno giovedì 25 maggio.

Per qualsiasi informazione, è possibile contattare la giornalista Giulia Innocenzi che ci legge in copia.

Cordiali saluti,
Redazione Report

- Abbiamo riscontrato in diversi allevamenti che i suini malati o feriti vengono lasciati nei corridoi a morire. Siete a conoscenza di questo tipo di pratiche?
- Abbiamo riscontrato in diversi allevamenti che i suini commettono atti di cannibalismo fra di loro, che portano anche a code e orecchie infette. Siete a conoscenza di questo tipo di pratiche nei vostri allevamenti?
- In diversi allevamenti abbiamo registrato l'assenza degli arricchimenti ambientali, che dovrebbero prevenire gli atti di cannibalismo fra suini. Cosa fate perché i vostri allevamenti rispettino la direttiva europea che prevede la presenza di arricchimenti ambientali?

- Abbiamo riscontrato casi in cui i suini rosicchiano anche alcune carcasse presenti nei recinti. Cosa fate per evitare che ciò avvenga?
- Abbiamo riscontrato che in alcuni casi i suinetti morti vengono lasciati nelle gabbie delle scrofe, alcuni persino mummificati. Ne siete a conoscenza?
- In un allevamento in particolare abbiamo riscontrato la presenza di rodenticida sparso per l'allevamento, sulle gabbie delle scrofe e nei corridoi, mentre, come è prescritto nelle indicazioni di utilizzo, il contenuto andrebbe "messo in esche a prova di manomissione". Il rischio è che i suini malati lasciati nei corridoi possano cibarsene, e quindi aggravare ulteriormente le sofferenze. Ne siete a conoscenza? Qual è la migliore gestione per disinfestazione dai topi?
- Inoltre, sempre nello stesso allevamento, abbiamo registrato il fatto che alcuni topi che potrebbero essere morti per l'ingestione del rodenticida sono finiti nei recinti dei maiali e mangiati dagli stessi. Questo può costituire un pericolo, perché il rodenticida può finire nel muscolo dei suini e quindi anche al consumo umano. Avete mai affrontato questo problema? Quale può essere la soluzione?
- In diversi allevamenti abbiamo riscontrato la presenza di topi morti e vivi nei recinti, nel mangime, sulle tubature. I topi sono portatori di malattie e quindi non devono essere presenti negli allevamenti. Siete a conoscenza del problema? Qual è la migliore soluzione per affrontarlo?
- Abbiamo visto diversi casi in cui i recinti degli animali sono molto sporchi, ricchi di liquami che finiscono anche nella mangiatoia e vanno a ricoprire il corpo dei suini. In questi casi c'è una cattiva gestione dell'allevamento? Come andrebbe risolto il problema?
- Abbiamo trovato maiali malati o feriti, con coda infetta, con le piaghe e con ernie ombelicali, in recinti denominati "rimanenze" anziché nel reparto infermeria. Ne siete a conoscenza?
- E' stato registrato un operaio che sposta gli animali da un box all'altro compiendo una serie di atti: dà calci, colpisce i suini con un chiavistello, tira i suini per la coda, prende un suino dalle orecchie e lo lancia, lega una corda alla zampa di un suino e lo trascina per il corridoio. Cosa fate per evitare che all'interno degli allevamenti destinati al prosciutto di Parma vengano commessi dei maltrattamenti?
- In un caso il proprietario dell'allevamento ordina all'operaio di sopprimere cinque suini, senza la presenza del veterinario o una visita del veterinario nei giorni precedenti; è un comportamento corretto?
- Abbiamo registrato il caso di un vascone non impermeabilizzato da cui fuoriescono i liquami. Ci sono delle pratiche adottate dal Consorzio per evitare che i liquami finiscano nei terreni e nelle falde acquifere?
- Abbiamo registrato il caso di una carcassa lasciata per tre giorni all'aperto. Considerata l'importanza della biosicurezza, siete a conoscenza di pratiche simili? Cosa fate per contrastarle?
- Siamo a conoscenza di un caso in cui le carcasse sono state lasciate in una cella frigo aperta non funzionante. Lo stesso allevatore ha anche una cella frigo dismessa con resti di suino coperti da calce idrata. Lo stesso allevatore era stato condannato nel 2019 perché sul suo allevamento c'era una specie di discarica di carcasse, scoperta e mandata in onda anche dal TG2. In casi come questo non c'è un'intensificazione dei controlli per verificare

che i comportamenti siano corretti?

- E' mai successo che un allevamento sia stato espulso dal Consorzio? Se sì, in che casi è successo?
- Di tutti gli allevamenti che fanno parte del Consorzio, qual è la percentuale di allevamenti intensivi e di estensivi?
- Perché la lista degli allevamenti del Consorzio non è pubblica?
- Che ruolo ha il vento "marino" nella stagionatura dei prosciutti?
- Perché il prosciutto di Parma si è sviluppato proprio nella zona di Parma?
- Perché avete riconfermato l'incarico a CSQA nonostante fosse stato sospeso perché non considerato imparziale?
- Nella prima metà del 2020 vi ha scritto l'operaio Pietro Genovese per segnalare che in alcuni allevamenti dell'azienda agricola Boccalina, in provincia di Mantova, veniva aggiunta l'acqua ossigenata alla broda dei maiali. Come avete proceduto a seguito di questa segnalazione? Avete fatto le opportune verifiche?
- Risultano parte del consorzio di Parma i seguenti allevamenti?

-
1 XXX

2 XXX

3 XXX

4 XXX
