

Rintracciabilità di filiera nel settore suino/salumi

Il settore della lavorazione delle carni suine ha una rilevanza particolare in Emilia-Romagna e questo fatto è stato messo in risalto nel corso di una recente visita della delegazione del Senato francese ospitato dalla Provincia di Parma. La lavorazione delle carni suine si è sviluppata da una antica tradizione agroalimentare per diventare in alcune decine di anni, una grande industria incentrata in alcune zone del parmense e del modenese.

Mentre nel distretto di Langhirano prevalgono i prodotti con denominazione di origine, in quello di Vignola si concentrano le lavorazioni di carni importate per lavorazioni diversificate. L'impegno delle imprese per qualificare ulteriormente le proprie attività ha richiesto la redazione di Linee Guida per raggiungere la certificazione della rintracciabilità di filiera. Obiettivo che prepara al futuro obbligo previsto dalla UE e favorisce le strategie aziendali per valorizzare le tecniche di lavorazione, l'equilibrio con l'ambiente e la qualità dei prodotti. Una strada indispensabile per reggere la competizione che si allarga.

Le Linee Guida sono diffuse da TeTa - Centro Italiano Servizi dalla Terra alla Tavola, che ha sede a Parma presso la Camera di Commercio e collabora con gli enti della Regione Emilia-Romagna, con gli organismi per la ricerca e l'innovazione nel campo agroalimentare (Centro Ricerche Produzioni Animali, Centro Ricerche Produzioni Vegetali, Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari) e con esperti come il Gruppo Gelati di Sorbolo (PR) che ha collaborato all'iniziativa.

Dott. Enrico Bussi

*Teta - Centro Italiano Servizi dalla
Terra alla Tavola - Parma*