



Il Consorzio del Parmigiano Reggiano risponde alle accuse lanciate dall'Associazione CIWF

Reggio Emilia, 28 novembre 2017 – Alle luce degli attacchi da parte dell'Associazione CIWF, il Consorzio del Parmigiano Reggiano ritiene opportuno rilasciare le seguenti dichiarazioni per fare chiarezza e smentire le accuse di mancanza di attenzione alle problematiche relative al benessere animale.

Non è vero che si può parlare di maltrattamento animale per la filiera del Parmigiano Reggiano.

L'Associazione CIWF ci accusa di maltrattare le vacche destinate alla produzione del nostro prodotto. **Un'accusa che è insostenibile sotto tutti i punti di vista.** Gli allevamenti della filiera del Parmigiano Reggiano sono infatti sottoposti ai controlli dei veterinari come previsto dalla **normativa vigente europea**. Non esiste alcun "maltrattamento animale" in quanto gli standard dettati dalla legge sono ampiamente rispettati. La nostra filiera è sottoposta a controlli e si attiene scrupolosamente alla normativa in materia di benessere animale.

Il quadro emerso dal reportage di CIWF non rappresenta la realtà del nostro comparto.

Il quadro emerso dal reportage di CIWF è relativo ad un **campione non significativo** e non rappresenta in alcun modo la filiera del Parmigiano Reggiano. Il reportage ha preso infatti in considerazione **solo 9 stalle**, mentre gli allevamenti che producono il latte per le due DOP sotto accusa sono oltre 8.000 (3.000 relativi al Parmigiano Reggiano). Gli esempi riportati corrispondono pertanto all'**1 per mille** degli allevamenti di entrambe le filiere. Il Consorzio prende atto dell'esistenza di questi casi isolati e auspica una verifica da parte delle autorità competenti per quanto riguarda la rispondenza agli standard previsti dalla normativa europea. Si tratta di esempi non virtuosi che il Consorzio condanna e che non rappresentano in alcun modo il grado di benessere animale che sta alla base della produzione della nostra DOP.

La filiera del Parmigiano Reggiano non è una realtà industriale: il nostro allevamento non può essere definito "intensivo".

La filiera del Parmigiano Reggiano è composta da 3.000 allevamenti: si tratta di realtà per lo più a carattere familiare per le quali **non si può parlare assolutamente di allevamento intensivo**. Basti pensare che la dimensione media degli allevamenti è di 85 capi per azienda e che la quantità di latte prodotta per ciascun capo l'anno è pari a circa 65/70 quintali, valore estremamente inferiore a quello dei principali distretti europei vocati al latte bovino.

Inoltre, il 30% degli allevamenti è localizzato in aree montuose dove è impossibile qualsiasi forma di allevamento intensivo. La presenza di tali realtà ha un valore anche sociale perché la produzione del nostro formaggio permette alle comunità montane di sopravvivere e crea un indotto economico in aree svantaggiate.

Il Consorzio Parmigiano Reggiano, non solo rispetta la normativa sul benessere animale, va oltre, fissando un'alimentazione rigida per garantire alle bovine uno stato di salute ottimale.

Il benessere delle bovine è essenziale per la produzione della nostra Dop. Per fare un buon formaggio, occorre partire da una materia prima eccellente. È quindi interesse di tutta la filiera che le bovine siano in ottima forma per produrre latte di qualità, indispensabile per mantenere gli standard elevati della produzione del Parmigiano Reggiano. Gli allevamenti, non solo rispettano la normativa europea sul benessere animale, il nostro disciplinare di produzione va oltre, imponendo **una dieta specifica che assicura alle bovine il giusto apporto nutrizionale per garantire uno stato di perfetta salute.** Il nostro disciplinare prescrive l'uso prevalente di foraggi locali. Almeno il 50% dei foraggi utilizzati devono essere prodotti dalla stessa azienda produttrice di latte, e almeno il 75% deve essere di provenienza dalla zona d'origine. La razione alimentare delle vacche prevede inoltre l'uso di mangimi vegetali a base di cereali quali orzo, frumento, mais. Sono assolutamente vietate materie prime di scarsa qualità come i sottoprodotti dell'industria alimentare, le farine di pesce e le farine di carne. È vietato inoltre l'uso di foraggi fermentati, come gli insilati di mais. Queste norme così stringenti sono essenziali e hanno contribuito a rendere il Parmigiano Reggiano uno dei prodotti italiani più conosciuti ed amati nel mondo.

Le funzioni e gli obiettivi del Consorzio.

Nel disciplinare di produzione del Parmigiano Reggiano non si parla di benessere animale perché tale variabile non rientra nei compiti attribuiti al disciplinare di produzione ed è regolamentato da una specifica normativa europea. **Esistono leggi e controlli che assicurano che ci sia il massimo rispetto per gli animali:** sono queste regole a garantire che non ci sia alcuna forma di maltrattamento. Il disciplinare di produzione del Parmigiano Reggiano, approvato con Regolamento Europeo, ha la funzione di spiegare il legame con il territorio e di tutelare la qualità specifica del prodotto finito. In particolare, il Consorzio ha il compito di difendere e tutelare la denominazione di origine e di promuovere il Parmigiano Reggiano per favorirne il consumo. **Nonostante ciò il Consorzio è particolarmente sensibile al tema della qualità della vita delle bovine e si sta impegnando in un progetto di certificazione e trasparenza del benessere animale per implementare un sistema di certificazione.** Il modello è quello del Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale (CReNBA) con sede presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna, sezione di Brescia. Il primo passo sarà quello di mappare il benessere della filiera, grazie al contributo di veterinari accreditati, per poi procedere all'implementazione di un vero e proprio sistema di certificazione del benessere animale. L'attenzione al benessere animale è già una realtà per il nostro comparto: l'attenzione dei consumatori a questi temi ci ha spinto ad investire in un progetto per avere una vera e propria certificazione da un ente terzo riconosciuto in Italia come punto di riferimento per la materia.

Le nostre bovine vivono bene.

Non c'è una relazione assoluta tra pascolo e benessere. Nelle stalle della nostra filiera le vacche hanno un riparo, uno spazio adeguato per muoversi e per riposare, una buona ventilazione, acqua

per abbeverarsi, un'alimentazione corretta, doccette per bagnarsi. Non c'è una correlazione diretta tra pascolo e "vita felice" della bovina. Se il pascolo può essere la soluzione ottimale per alcune aree geografiche e latitudini d'Europa (e comunque diverse decine di nostri allevamenti lo praticano), nelle estati torride che caratterizzano il nostro territorio, lasciare un animale al caldo sotto il sole potrebbe creare una grave condizione di stress e malessere. Le bovine della nostra filiera vivono in stalle, con spazi e comfort a misura di animale, molte spesso sono presenti grandi recinti su prati per permettere ampio movimento agli animali. Gli standard di strutture e caratteristiche tecniche della stabulazione sono previste dalla normativa europea e sottoposte al controllo del servizio veterinario. Se esistono casi isolati non conformi alla normativa è interesse del Consorzio che tali eccezioni vengano messe in luce e che si prendano i provvedimenti necessari, senza generalizzare ed attribuire il problema ad un intero comparto che da sempre è attento al benessere animale e che costituisce uno dei gioielli del Made in Italy.

Parmigiano Reggiano, da sempre filiera trasparente

Da sempre, **la filiera del Parmigiano Reggiano è assolutamente trasparente**. Tra le iniziative istituzionali del Consorzio assume un peso sempre più rilevante l'organizzazione di visite agli allevamenti e ai Caseifici, attività finalizzata a raccontare al consumatore come nasce il Re dei Formaggi. Solo nel 2017 sono stati oltre 100 mila i visitatori che hanno potuto toccare con mano l'artigianalità e l'eccellenza della nostra produzione. Non abbiamo nulla da nascondere e siamo orgogliosi del nostro prodotto e delle nostre tradizioni.

Press Info

Fabrizio Raimondi

Ufficio Stampa e Relazioni Esterne

Consorzio Parmigiano Reggiano

mobile +39 335 389848 raimondi@parmigianoreggiano.it