



ISTITUTO PARMA QUALITÀ

Istituto consortile per il controllo e la certificazione di conformità
di prodotti agricoli ed alimentari

Langhirano, 19 dicembre 2014

Prot. n. 5507

e-mail

A tutte le Aziende Produttrici della DOP “Prosciutto di Parma”.

Oggetto: operazioni di marchiatura aggiuntiva per la produzione di tranci.

Il Consiglio Direttivo dello scrivente Istituto, nella seduta del 15 ottobre, nel quadro delle misure tese ad ottimizzare l'impiego delle risorse, ha incaricato la Direzione dell'Istituto di promuovere una azione di verifica sulle attuali modalità di svolgimento delle operazioni in oggetto al fine di valutare le eventuali possibilità di migliorarne l'efficienza. I risultati della verifica, che ha avuto come oggetto le marchiature aggiuntive effettuate nel periodo gennaio-ottobre del corrente esercizio, hanno indicato che sul totale di 489.617 prosciutti marchiati per tranci 292.291 sono stati preparati in 794 interventi di incaricati al controllo dell'Istituto specificatamente richiesti per svolgere unicamente questo tipo di operazione mentre i rimanenti 197.326 sono stati marchiati per la produzione di tranci alla presenza di un incaricato dell'Istituto che già si trovava nello stabilimento per svolgere le normali operazioni di valutazione e marchiatura del prodotto stagionato.

Quanto detto conferma, come già ci si aspettava, un prevalente impiego di risorse per le operazioni di marchiatura aggiuntiva su prodotto già certificato avvenute grazie a interventi specifici richiesti all'Istituto, il costo dei quali, trattandosi di prestazioni svolte dopo la conclusione del normale processo di certificazione, non è al momento previsto nel tariffario praticato dall'Istituto; in più, questi interventi sono spesso effettuati per operare su esigui quantitativi di prodotto (in 199 casi sono stati marchiati per tranci meno di 50 prosciutti e in 36 casi meno di 10). In base a queste considerazioni, il Consiglio Direttivo ha deciso, nella seduta del 17 dicembre, di promuovere una azione di sensibilizzazione invitando le aziende a limitare al massimo le richieste di intervento specifico dell'Istituto per operazioni di marchiatura aggiuntiva di prosciutti già certificati e a prevedere in modo sistematico lo svolgimento di queste operazioni solamente in occasione della presenza istituzionale di un incaricato al controllo per la valutazione del prodotto stagionato, avendo cura di inviare le richieste con adeguato anticipo all'ufficio controllo del prodotto trasformato (fax 0521 852942 o e-mail uffprodotti@parmaqualita.it). Nel corso del primo semestre del prossimo anno saranno valutate l'efficacia di queste indicazioni e la necessità di nuove misure.

Nel rimanere a disposizione per ogni esigenza, ci è gradita l'occasione per porgere i più cordiali saluti, e, considerato il calendario, per formulare i migliori auguri per le prossime festività.

Il Direttore Generale

Fausto Palmia