

## Prosciutto di Parma, un software guida verso la sostenibilità

### Aiuta le aziende nella certificazione ministeriale

**Progetto** Consorzio, Politecnico di Milano e Csqa

DAL NOSTRO INVIATO

#### Andrea Violi

» **Milano** La sostenibilità ambientale delle imprese e dei loro prodotti si può misurare e nel caso del Prosciutto di Parma ora esistono parametri precisi e strumenti utili per migliorarsi e per dotarsi della certificazione ad hoc. Innovazioni frutto di un progetto che ha visto la collaborazione fra il Consorzio del Prosciutto di Parma, Csqa, il Politecnico di Milano ed Enersem, il suo spin-off Enersem per lo sviluppo del software dalla ricerca. L'analisi sul campo fra produttori, stagionatori e disossatori ha portato alla creazione di un software utile per capire come migliorarsi sul versante dell'impatto ambientale.

Il Consorzio ha presentato ieri, a Milano, il progetto «Il Prosciutto di Parma verso la transizione ecologica». Entrato nel vivo dallo scorso giugno, al momento coinvolge 20 aziende su 130, che rappresentano un quarto della produzione del «Parma». Una cifra che, secondo le stime degli enti coinvolti, entro un anno potrebbe raddoppiare.

Durante la presentazione si sono alternati Gaia Baiocchi, vicepresidente del Consorzio, Chiara Piancastelli, responsabile Ufficio Ricerca e qualità dell'ente di tutela, Carlo Proserpio del Politecnico di Milano (Lca Expert e coordinatore del progetto), Matteo Zanchi, direttore generale di Enersem (l'azienda ha sviluppato il software speciale) e Marco Omodei Salè, responsabile Innovazione e sostenibilità di Csqa.

Nel 2021 il Consorzio del Prosciutto di Parma ha dato il via a un progetto, frutto di un investimento di 250mila euro, per la sostenibilità in tutte le sue accezioni, da quella ambientale a quella economica. «La ricerca è il motore fondamentale per capire come rispondere alle richieste cui il mondo moderno ci mette di fronte», sottolinea Gaia Baiocchi, che richiama altre nuove iniziative, come l'Accademia. «È un progetto straordinario dal punto di vista scientifico e professionale », aggiunge la Piancastelli.

Proserpio spiega che la metodologia di base - Pef, Product Environmental Footprint - nasce dall'orientamento della Commissione Ue sul Green Deal. Il gruppo ha lavorato su tutti i tipi di prodotto: prosciutto con osso, disossato e in vaschetta. La prima fase operativa? La raccolta dei dati in una cinquantina di imprese del comprensorio. Grazie ai dati raccolti



**Milano** Nella foto, i relatori della presentazione al Park Hyatt Hotel di Milano, moderata da Chiara Marando. Da sinistra Matteo Zanchi, Chiara Piancastelli, Gaia Baiocchi, Carlo Proserpio e Marco Omodei Salè.

per dare un riconoscimento alle aziende che si fregiano di un'alta qualità ambientale. Nella fase 3 è stato sviluppato un software che permette alle aziende associate al Consorzio di misurare ed eventualmente migliorare il loro impatto ambientale.

Il software Sistema di supporto alle decisioni ambientali (Ssda), rivendica Zanchi, è «il primo in assoluto pensato per le Dop e sviluppato ad hoc per il Prosciutto di Parma. Tutte le imprese del comparto hanno ora a disposizione un percorso più semplice per ottenere la certificazione ambientale». Per le imprese la compilazione dei dati sull'azienda, i prodotti e i processi produttivi. Richiede un po' di tempo ma nel complesso è semplice, è stato spiegato. L'azienda può interfacciarsi con il personale Enersem, in caso di dubbi. E in un tempo abbastanza breve può ottenere tre indicazioni, come in un semaforo: luce verde se l'impresa è già pronta per proseguire l'iter di certificazione Mgi; arancione se servono alcuni miglioramenti; rosso se servono corposi interventi e l'iter non può andare avanti.

Il progetto coinvolge anche Csqa. Omodei Salè spiega che l'ente di controllo ha verificato l'affidabilità dei report che Ssda restituisce alle aziende. «Abbiamo rilasciato al Consorzio un attestato di verifica che dice che i calcoli prodotti nello studio sono conformi allo standard di riferimento». Una volta ottenuta la certificazione le imprese potranno fare comunicazione, in particolare con gli stakeholder.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Procedura inedita**

dalla combinazione di 16 indicatori è stato calcolato un benchmark, un valore di riferimento per l'impronta ambientale media nel comparto del prosciutto. È uno degli aspetti più importanti. Nella fase 2, il Consorzio ha potuto depositare al ministero dell'Ambiente le Regole di categoria di prodotto (Rcp), che definiscono un profilo ambientale di riferimento per questa categoria merceologica. Un passaggio necessario per chiedere l'attivazione, per il Prosciutto di Parma, dello schema di certificazione nazionale Made Green in Italy (Mgi), promosso dal ministero stesso

Il presidente del Consorzio, in una nota, commenta: «Il legame indissolubile della nostra Dop con il suo territorio ci rende ancora più responsabili rispetto all'impatto generato dalle nostre produzioni. Siamo orgogliosi di questo progetto»

---

[Copyright \(c\)2024 Gazzetta di Parma, Edition 28/11/2024](#)  
[Powered by TECNAVIA](#)

---