

RETERURALE NAZIONALE 20142020

ESPERIENZE DI SOSTENIBILITA' del PARMIGIANO REGGIANO

RICCARDO DESERTI, Direttore Consorzio formaggio Parmigiano Reggiano





AGENDA

1. I bisogni di sostenibilità della Dop
2. L'esperienza «Prodotto di Montagna»
3. L'esperienza benessere animale
4. Le esigenze in prospettiva futura e di sistema IG



1 IG e SOSTENIBILITA'

I Disciplinari di produzione hanno come finalità gestire gli elementi del processo produttivo che alimentano il **«nesso» tra area di origine e distintività del prodotto**, e che **riempiono di contenuti** la qualità del prodotto tutelato

Si tratta di specifiche e «vincoli» cui si sottopongono volontariamente i produttori che aderiscono al Sistema di controllo

In molti casi, le regole del disciplinare generano ricadute in termini di sostenibilità



1 IG e SOSTENIBILITA'

NEL DISCIPLINARE DEL PARMIGIANO REGGIANO: ALCUNI ESEMPI

Disciplinare

Limite al trasporto latte
in caseificio. Max 2 ore

Una sola lavorazione gg.

50% dei foraggi prodotti
in azienda agricola

Divieto insilati

Riflessi di Sostenibilità

Contenimento alle emissioni per trasporto
Presenza capillare nel comprensorio

Diffusione capillare dei caseifici

Legame al territorio

Minore uso idrico in zona di origine



1 IG e SOSTENIBILITA'

I NUOVI BISOGNI DEL PARMIGIANO REGGIANO

Oggi emerge il bisogno di andare oltre il disciplinare

Emergono nuove «sensibilità» del consumatore, tra cui il concetto generico di «sostenibilità», che viene declinato in tanti aspetti specifici, che sono poi fonte di segmentazione della domanda
(dalle emissioni ai farmaci, dal benessere alle plastiche, ...)

Sempre più spesso queste «sensibilità» diventano richieste contrattuali nei rapporti di fornitura con la Distribuzione Moderna mondiale

OCCORRE ANTICIPARE LE RISPOSTE, NON SI PUO' ASPETTARE



2 **PRODOTTO DI MONTAGNA**

Il Progetto del CONSORZIO

La Politica comunitaria ha introdotto la menzione «Prodotto di Montagna» dal 2013

**Nel Parmigiano reggiano, su 3,9 milioni prodotte nel 2020, circa 800.000 (oltre il 21%) vengono prodotte in zone di montagna
Oltre 900 allevatori su 2.500 sono attivi in montagna**

Dal 2014, è partito un progetto specifico di valorizzazione del Parmigiano Reggiano di Montagna per sostenere la sostenibilità economica e permanenza di tale produzione in questa aree marginali



2 **PRODOTTO DI MONTAGNA**

Il Progetto del CONSORZIO

Disciplinare volontario più restrittivo dei requisiti «base» dell'UE

Creazione di un Marchio ad hoc, e di una certificazione specifica (abbiamo aggiunto anche la valutazione con panel sensoriale della qualità del prodotto)



Azioni di promozione (trade marketing e consumer marketing) e comunicazione per promuovere il prodotto e il marchio



2 **PRODOTTO DI MONTAGNA**

Il Progetto del CONSORZIO: RISULTATI

- 35 caseifici aderenti
- Circa 150.000 forme/anno certificate
- Al Prodotto di montagna Consorzio viene riconosciuto oggi un «premio di mercato» oggi circa 20 cent/kg
- **L'obiettivo è arrivare a 50 cent/kg (circa 3 - 4 euro/q.le)**



2 **PRODOTTO DI MONTAGNA**

Il Progetto del CONSORZIO: RIFLESSI DI SOSTENIBILITA'

Legame ai foraggi aziendali maggiore (60% della s.s.)

I risultati economici, se raggiunti e mantenuti nel tempo, assicurano il presidio di territori che non hanno alternative produttive

Indirettamente, si ottiene anche presidio di ampie aree boschive, connesse agli allevamenti (fissazione carbonio)

Il mancato spopolamento, è misura preventiva di rischi idrogeologici e consolida il tessuto economico/sociale (oltre 2.500 famiglie traggono reddito dalla filiera Parmigiano Reggiano nella dorsale appenninica tra Bologna e Parma)



3 BENESSERE ANIMALE

Il percorso del CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

Nel 2017/18 di fronte a richieste crescenti di operatori commerciali, ed all'assenza di una precisa conoscenza della base produttiva, invece che affrontare il tema con progetti pilota e studio buone pratiche ...



... è partito un Progetto organico del Consorzio

- Assunti **6 veterinari**, formati per valutazione Crenba/Classyfarm.
- Subito la mappatura di **tutte le stalle** del Parmigiano Reggiano.



3 BENESSERE ANIMALE

Questo patrimonio è già oggi utilizzato dai caseifici legati a forniture per operatori GDO che richiedono certificazioni e standard specifici in materia

Nel 2021, grazie a questo lavoro, partirà un **programma pluriennale di miglioramento delle performances di benessere animale** con contributi diretti del Consorzio

E' una sfida senza precedenti, ma sostenuta dalla nostra filiera



4 SINTESI DELLE ESPERIENZE

Ogni IG ha dei riferimenti specifici di sostenibilità

Ogni IG deve oggi affrontare percorsi specifici (per opportunità commerciale o per vincolo)



L'esperienza del PARMIGIANO REGGIANO dimostra che:

- **IL CONSORZIO può essere il soggetto «perno» del processo**
- **Ma occorre un approccio di «filiera» con la partecipazione di tutte le componenti coinvolte**

4 I BISOGNI FUTURI

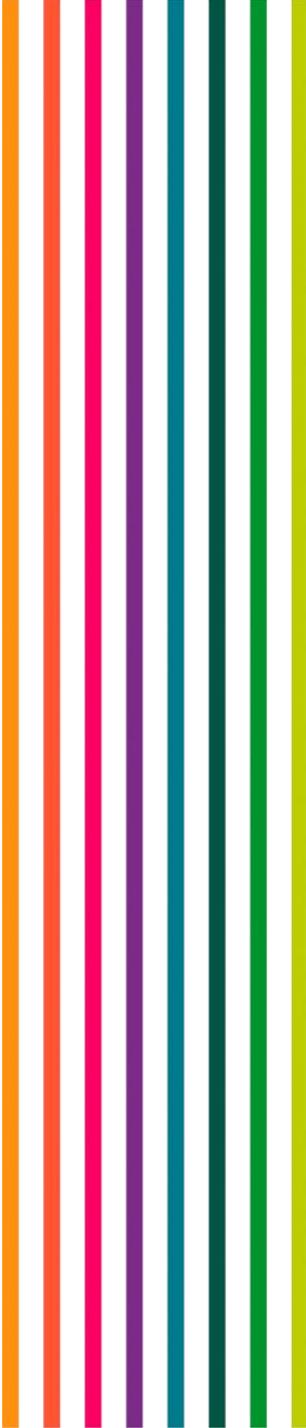
STRUMENTO DI VALUTAZIONE DELLA SOSTENIBILITA'



VALUTAZIONE
della
SOSTENIBILITA'



GESTIONE
della
SOSTENIBILITA'



4 I BISOGNI FUTURI

STRUMENTO DI VALUTAZIONE DELLA SOSTENIBILITA'

Serve un modello di valutazione di «**sostenibilità delle IG**» che sia capace di considerare a «360°», anche le specificità delle indicazioni geografiche:

- legame al territorio,
- bene pubblico,
- fattore umano,
- durabilità del sistema

Offrire una fotografia «reale» di cosa esprime il sistema IG nella sua doppia accezione di **filiera economica** e di **bene pubblico**



5 SPUNTI PER IL SISTEMA IG

STRUMENTO DI GESTIONE DELLA SOSTENIBILITA'

Ogni IG ha sue specificità e pertanto vanno costruiti percorsi calibrati sulle specificità del prodotto per individuare le **aree di miglioramento che portano davvero valore alla filiera.**

Serve un **«assessment» preliminare**, basato su criteri di ritorno dell'investimento a m/l termine, per concentrare gli sforzi di miglioramento sui **punti critici davvero importanti** (ed evitare – come spesso accade – di avviarsi in percorsi per «innamoramento»)

RETERURALE
NAZIONALE
20142020

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

