

Registro dei verbali della seduta DEL CONSIGLIO PROVINCIALE DI REGGIO EMILIA

SEDUTA DEL 07/03/2017

Atto n. 5

Riguardante l'argomento inserito al n. 2 dell'ordine del giorno:

ORDINE DEL GIORNO PRESENTATO DAL CONSIGLIERE DI TERRE REGGIANE GIUSEPPE PAGLIANI A TUTELA DELL'AUTENTICITA' DELLA PRODUZIONE DEL PARMIGIANO REGGIANO (RIF. PROT. N. 3296 DEL 14/02/2017)

L'anno **duemiladiciassette** questo giorno **07** del mese di **marzo**, alle ore **13:15**, in Reggio Emilia, nell'apposita sala consiliare, si è riunito il Consiglio Provinciale in seduta pubblica per trattare le materie iscritte all'ordine del giorno. Rispondono all'appello nominale fatto dal Segretario per invito del **Presidente Manghi Giammaria**, i Signori:

MANGHI GIAMMARIA	Presente
AGUZZOLI CLAUDIA DANA	Presente
CASALI PAOLA	Presente
MALAVASI ILENIA	Assente
MAMMI ALESSIO	Presente
MORELLI MARIACHIARA	Presente
MORETTI MARCELLO	Presente
PAGLIANI GIUSEPPE	Presente
SACCARDI PIERLUIGI	Presente
FANTINATI CRISTINA	Assente
BIGI MAURO	Presente
GUIDETTI SIMONA	Presente
MANARI ANTONIO	Presente

Presenti n. **11** Assenti n. **2**

Partecipa all'adunanza il **Segretario Generale Dott. Tirabassi Alfredo Luigi**.

Il Presidente, riconosciuto legale il numero dei Consiglieri presenti per validamente deliberare, apre la seduta.

Come scrutatori vengono designati: Aguzzoli Claudia Dana, Guidetti Simona e Pagliani Giuseppe.

Si dà atto che:

- a seguito dell'ingresso, durante la seduta, dei Consiglieri MALAVASI ILENIA e FANTINATI CRISTINA (n. 13) e della successiva uscita dei Consiglieri SACCARDI PIERLUIGI e FANTINATI CRISTINA, **i presenti durante la discussione dell'argomento in oggetto sono n. 11;**
- la registrazione audio della seduta è conservata presso la segreteria generale.

IL CONSIGLIO PROVINCIALE

Preso atto della proposta di ordine del giorno in oggetto, prot. n. 3296 del 14/02/2017 agli atti del Servizio Affari Generali, inserito al punto 2 dell'O.d.G.;

Udita l'illustrazione del proponente Giuseppe Pagliani e l'intervento favorevole del Consigliere Delegato Alessio Mammi, il quale propone altresì di integrare il testo nell'ultimo paragrafo con una precisazione, aggiungendo le parole "e nella qualità", come qui indicato:

"Considerate pertanto le rilevanti differenze nella produzione e nella qualità dei due formaggi";

Dato atto che:

- il Presidente Manghi chiede al Capogruppo Pagliani se intende accogliere l'emendamento proposto;
- Il Capogruppo Pagliani conferma di accogliere la proposta di emendamento;

A seguito di votazione effettuata con il sistema del voto elettronico sulla proposta di ordine del giorno, così come emendato, il cui esito viene proclamato dal Presidente come segue:

Presenti alla seduta	n. 13	
Presenti alla votazione	n. 11	(assenti: Fantinati Cristina e Saccardi Pierluigi)
Voti favorevoli	n. 11	(Manghi Giammaria, Aguzzoli Claudia Dana, Casali Paola, Malavasi Ilenia, Mammi Alessio, Morelli Mariachiara, Moretti Marcello, Pagliani Giuseppe, Bigi Mauro, Guidetti Simona, Manari Antonio)
Voti contrari	n. 0	
Astenuti	n. 0	

All'unanimità dei presenti

APPROVA

l'ordine del giorno in oggetto nel testo emendato di seguito riportato:

"IL CONSIGLIO PROVINCIALE

Considerato che:

in seguito alla pubblica assemblea organizzata nei giorni scorsi da Confagricoltura a Mantova si è valutata la proposta di creare sinergie tra i consorzi di tutela del formaggio Parmigiano Reggiano e del formaggio Grana Padano, entrambi eccellenze DOP mondiali, essendo considerati per qualità il Parmigiano Reggiano il miglior formaggio a pasta dura del mondo ed il Grana Padano il secondo miglior formaggio al mondo, senza rivali degni di nota;

Tenuto conto che:

il territorio provinciale reggiano è, insieme a quello parmense, zona del comprensorio di maggiore produttività del Parmigiano Reggiano e gran parte dell'economia agricola locale vive sulla mungitura di latte per produrre il Re dei formaggi;

Visto che:

possiamo elencare le sette principali differenze produttive tra i due formaggi, dalle quali emerge la totale naturalità dei processi produttivi del Parmigiano Reggiano:

1) Il Parmigiano Reggiano è prodotto totalmente senza additivi: sono proibiti anche quelli di origine naturale. Il Grana Padano utilizza il Lisozima, proteina estratta dall'albume delle uova di gallina per controllare la fermentazione del clostridium tyrobutyricum;

2) Nel Parmigiano Reggiano l'alimentazione per le bovine è composta esclusivamente da fieni, erba (erba medica e prato stabile) e mangimi aventi materie prime espressamente consentite da un apposito regolamento e comunque con rapporto foraggi/mangimi non inferiore a 1. Tassativamente esclusi i foraggi insilati o fermentati. Nel Grana Padano l'alimentazione prevede anche l'uso di insilati di mais;

3) Nel Parmigiano Reggiano la marchiatura si fa a 12 mesi, il prodotto raggiunge lunghe stagionature (24, 30 mesi e oltre, senza limiti) e il consumo si ha mediamente oltre i 24 mesi. Il Grana Padano viene marchiato a 9 mesi e il consumo medio è a 15 mesi. Il disciplinare del Grana Padano prevede le due specifiche tipologie "Oltre 16 mesi" e "Riserva - oltre 20 mesi", ma anche il Grana Padano può raggiungere stagionature superiori;

4) I produttori di Parmigiano Reggiano hanno maggiori vincoli: raccolta del latte due volte al giorno, produzione una sola volta al giorno ed è proibita la refrigerazione del latte al di sotto dei 18 gradi. Nel Grana Padano è consentito il ritiro del latte sia due volte al giorno sia in un'unica soluzione, ma con la refrigerazione sopra gli 8 gradi. Analogamente, la trasformazione può avvenire una o due volte al giorno. Quando vengono ritirate separatamente le singole munte anche il latte per il Grana Padano non viene refrigerato;

5) Nei caseifici del Parmigiano Reggiano si utilizza esclusivamente il siero innesto naturale come starter batterico per il rafforzamento del processo microbiologico. Nel Grana Padano sono ammessi, con limitazione di 12 volte all'anno, anche batteri lattici isolati in laboratorio da siero innesto naturale dei caseifici;

6) La zona di produzione del Parmigiano Reggiano è molto più circoscritta: le province di Parma, Reggio Emilia e Modena e parte delle province di Mantova (a destra del Po) e Bologna, a sinistra del Reno. Il Grana Padano può essere prodotto da allevamenti in 33 province fra Lombardia, Veneto, Piemonte, Emilia-Romagna e Trentino Alto Adige (limitatamente alla provincia di Trento e ad alcuni comuni della provincia di Bolzano);

7) Parmigiano Reggiano è prodotto per il 20% in aree di montagna (è la più importante Dop di Montagna), mentre la produzione montana di Grana Padano equivale al 2% sul totale;

Considerate pertanto le rilevanti differenze nella produzione e nella qualità dei due formaggi

IMPEGNA

IL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA MANGHI ED IL CONSIGLIO PROVINCIALE:

ad inviare il presente documento ai parlamentari reggiani, al Ministro dell'Agricoltura, al presidente della Camera di commercio ed ai rappresentanti di tutte le associazioni agricole locali e centrali cooperative reggiane al fine di mantenere, nelle scelte che riguardano il presente ed il futuro produttivo del formaggio Parmigiano Reggiano, una totale autonomia produttiva, di tutela del prodotto, di marketing e di identità nella promozione del Parmigiano Reggiano in Italia e nel mondo."

Presidente della Provincia
F.to Manghi Giammaria

Segretario Generale
F.to Tirabassi Alfredo Luigi

Documento sottoscritto con modalità digitale ai sensi dell'art. 21 del d.lgs. 82/2005.

(da sottoscrivere in caso di stampa)

Si attesta che la presente copia, composta di n. ... fogli, è conforme in tutte le sue componenti al corrispondente atto originale firmato digitalmente conservato agli atti.

Reggio Emilia, lì.....Qualifica e firma