



Parma, 27 aprile 2009

Oggetto: dichiarazioni relative all'Influenza suina

Facciamo seguito alle notizie apparse negli ultimi giorni sui principali mezzi di informazione relative all'epidemia di Influenza suina per fornire alcune considerazioni a supporto della totale garanzia di salubrità e sicurezza fornite dal Prosciutto di Parma.

- L'influenza è una malattia virale che colpisce, oltre all'uomo e alle specie aviarie, le sole specie suina ed equina. Il virus responsabile dell'attuale epidemia in Messico, denominata "febbre suina" o "influenza suina", contiene - come la gran parte dei virus influenzali - anche elementi caratteristici di virus tipici delle specie sensibili diverse dal suino. In termini generali, tutti i tipi di virus influenzali si trasmettono per via aerea e non per via alimentare. Non esiste alcuna evidenza scientifica che dimostri che la carne di suini infetti possa rappresentare un veicolo di contagio: **il consumo di carne suina e prodotti da essa derivati, quindi, è da ritenersi del tutto privo di qualsiasi rischio.**
- Inoltre, è bene ricordare che il Prosciutto di Parma è un prodotto a denominazione di origine protetta (DOP). Il rigido disciplinare depositato all'Unione Europea prevede **l'utilizzo esclusivo di carni suine italiane**; i nostri severi controlli qualitativi e di rintracciabilità garantiscono la provenienza italiana della carne. Nello specifico, le cosce fresche utilizzate per la produzione del Prosciutto di Parma devono provenire, in ottemperanza alla legge di tutela n° 26 del 13 febbraio 1990 ed al Reg. CE 1107/96, da suini nati ed allevati in allevamenti situati nelle dieci regioni dell'Italia centro settentrionale previste dalla suddetta legge, ovvero: Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo e Lazio.
- Infine, la lunga stagionatura del nostro prodotto rappresenta di per sé un elemento di garanzia di assoluta sicurezza. Come noto, infatti, importanti studi scientifici effettuati sia in Italia che negli USA hanno permesso di dimostrare che **il processo produttivo del Prosciutto di Parma è in grado di inattivare i principali agenti virali** (ben più resistenti del virus influenzale) eventualmente presenti nella carne fresca.

Nel confermarci a disposizione per eventuali approfondimenti, cogliamo l'occasione per porgere i nostri migliori saluti.

Il Direttore
dott. Stefano Fanti