

Consorzio Prosciutto di Parma

Per difendere e tutelare la qualità del Prosciutto di Parma nasce nel 1963 il Consorzio del Prosciutto di Parma, organizzazione dei produttori (allora 23, oggi 167) che utilizzano e salvaguardano il metodo tradizionale di lavorazione. Da allora, il Consorzio tutela il Prosciutto di Parma attraverso una normativa che ne stabilisce caratteristiche e modalità produttive. Il Consorzio vigila sull'osservanza del disciplinare produttivo per garantire al consumatore un prodotto buono, genuino e completamente naturale, realizzato seguendo le tecniche di lavorazione tradizionali. Il Prosciutto di Parma è un alimento completamente naturale: gli unici ingredienti sono la carne di maiale e il sale. Il segreto del Prosciutto di Parma risiede unicamente nell'abilità dei maestri salatori, nell'aria profumata delle colline parmensi e nella lunga e paziente stagionatura. Per produrre il "Re dei Salumi" non vengono utilizzate sostanze chimiche, conservanti o altri additivi. La firma del Consorzio – la corona ducale a cinque punte – costituisce un vero marchio di qualità.



Il Prosciutto di Parma si vende in circa 60 Paesi e rappresenta una delle eccellenze enogastronomiche che danno lustro all'Italia nel mondo. Le 167 aziende associate al Consorzio nel 2007 hanno marchiato oltre 9,5 milioni di prosciutti: 7 milioni sono rimasti in Italia, mentre oltre due milioni hanno varcato i confini della penisola. L'export rappresenta oggi il 22% della produzione annuale di Prosciutto di Parma. Un dato eccezionale se paragonato alla media nazionale dell'industria agroalimentare, che si attesta al 15% e, soprattutto della salumeria italiana, che supera di poco il 10%. Con un valore di circa 400 milioni di euro di giro di affari al consumo, il Parma rappresenta oggi il 37% dell'export complessivo di prosciutto crudo italiano (inclusi speck, coppa e culatello). Ottimo il trend di medio periodo: negli ultimi 5 anni l'export ha fatto registrare un incremento di oltre 500.000 pezzi. Da segnalare, le ottime performance del preaffettato: il Parma in vaschetta registra

I NUMERI DEL CONSORZIO

Aziende produttrici di Prosciutto di Parma	167
Prosciutti di Parma marchiati	9.519.000
La filiera: Allevamenti suinicoli	4.987
Macelli	128
Addetti alla lavorazione	3.000



Il Prosciutto di Parma è uno dei "must" del patrimonio agroalimentare italiano.

un incremento del 25% rispetto al 2006. Le aziende del Consorzio hanno venduto circa 50 milioni di confezioni pari ad oltre 5.200 tonnellate di prodotto. Di queste, 14 milioni di confezioni sono rimaste in Italia mentre 36 milioni hanno varcato i confini.

Con una quota del 65%, l'Ue assorbe ancora la parte preponderante delle esportazioni, ma la quota export nei Paesi extraeuropei è in forte crescita e ha superato abbondantemente la quota di mezzo milione di pezzi. Analizzando le performance dei singoli Paesi, ottimi i risultati della Francia (+5,6% con 455.000 prosciutti), che si conferma il primo mercato, degli Stati Uniti (+17,8% con 426.000 prosciutti), della Gran Bretagna (+18,1% con 280.000 prosciutti) e in generale dei Paesi del Nord Europa che crescono a due cifre.

Oltre oceano stabile il Canada, fioriscono invece le nuove realtà del continente asiatico, quali Hong Kong, Singapore, Dubai, Corea e Thailandia. Da segnalare infine il debutto dell'Australia che, nonostante le problematiche relative alla reperibilità di prodotto esportabile, con 13.500 pezzi fa segnare nel primo anno un risultato che è di buon auspicio per il futuro.

**Siamo presenti
 al Cibus 2008
 Pad. 5
 Stand C 46**

I PUNTI DI FORZA

- base associativa in crescita
- presenza in crescita nei mercati europeo ed extraeuropeo
- buone performance del preaffettato in vaschetta

IL MANAGEMENT

Presidente
 Stefano Tedeschi
Direttore
 Stefano Fanti
Responsabile Marketing Italia
 Claudio Leporati
Responsabile Marketing Estero
 Paolo Tramelli
Ufficio Stampa
 Fabrizio Raimondi

LA SEDE

Consorzio del Prosciutto di Parma
 Via Marco dell'Arpa, 8/b
 43100 Parma
 Tel. 0521.246211
 Fax 0521.243983
 www.prosciuttodiparma.com
 info@prosciuttodiparma.com