



Via Lazzaro Spallanzani, 4 - 00161- ROMA
telefono: 039 - 06441706.20 fax: 06441706.38
www.anas.it - e-mail: anas@anas.it

COMUNICATO STAMPA

RASSEGNA SUINICOLA INTERNAZIONALE 14 -16 APRILE 2011

Iniziative ANAS – *GEN.I genetica italiana anas* per la divulgazione agli allevatori

“Classificazione delle carcasse e conformità delle cosce” sarà l'argomento della conferenza dei direttori di IPQ e INEQ presso l'area espositiva ANAS il prossimo 14 aprile

La definitiva attuazione della classificazione delle carcasse e le misure di controllo della conformità delle cosce al macello determinano una più stringente ed oggettiva verifica delle caratteristiche dei suini destinati al circuito delle DOP. I Disciplinari DOP escludono le carcasse troppo magre (Classe E, % carne magra superiore a 55) e quelle troppo grasse (Classe P, % carne magra inferiore a 40), mentre sono ammesse le carcasse rientranti nelle classi intermedie U, R, O. In particolare, è stato dimostrato che per la produzione dei tagli da salumeria le carcasse ottimali siano quelle con una carnosità compresa tra il 48 ed il 50% (misura FOM), perché presentano il miglior bilanciamento tra la parte magra e quella grassa.

Per soddisfare l' inderogabile esigenza di produrre le carcasse ideali, la selezione italiana ha adottato una strategia che si basa sulla “sostenibilità dello sviluppo dei tagli magri”. Questa strategia ha permesso sia di centrare l'obiettivo: carcasse con un contenuto di carne magra tra il 48 ed il 50%, sia di aumentare l'efficienza produttiva attraverso l'accumulo di anno in anno della capacità di produrre a parità di peso vivo una maggior quantità di tagli nobili e quindi di maggior valore commerciale.

La selezione *GEN.I genetica italiana anas* garantisce la carcassa e le cosce richieste dal mercato