GENETICA ITALIANA ANAS

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

COMUNICATO STAMPA

CARCASSE E CARNI PER PROSCIUTTI DI QUALITA'
Dalla classificazione indicazioni oggettive per l'idoneità commerciale del prodotto

Dal 1° luglio gli operatori della filiera delle DOP : allevatori, macellatori, prosciuttai, sono alle prese con i riscontri della classificazione EUROP delle carcasse. I disciplinari dei prosciutti DOP stabiliscono che le cosce delle carcasse pesanti (H) appartenenti alle classi E (>= 55% carne magra) e P (< 40% carne magra) non sono idonee alla trasformazione.

L'attività fin qui condotta conferma quanto atteso: l'incidenza di carcasse classificate P (troppo grasse) è quasi irrilevante, mentre è significativa quella delle carcasse in classe E (troppo magre).

Gli effetti della classificazione sulla definizione della conformità delle carcasse per le lavorazioni DOP è un'importante novità per la suinicoltura italiana ed è inevitabilmente accompagnata da un dibattito soprattutto per quanto riguarda l'affidabilità dei riscontri.

A questo proposito è utile fare alcune considerazioni tecniche, per cercare di chiarire la relazione tra i dati della classificazione e i due aspetti più rilevanti ai fini della definizione dell'idoneità della coscia alla stagionatura DOP: lo spessore minimo di lardo di copertura e la qualità della carne.

<u>Copertura di lardo della coscia</u>

E' l'aspetto più conosciuto dagli operatori, vista la consolidata attività di controllo che ha individuato nel cosiddetto "magrone" la causa più comune di "non conformità" delle cosce.

La classificazione si basa sulla misurazione dello spessore del lardo dorsale tra la terza e quartultima costola. E' risaputo che lo spessore del lardo sottocutaneo non è uniforme sulla superficie corporea ma in ogni caso la misura dello spessore del lardo sul dorso e quella sulla coscia sono fortemente correlate (correlazione superiore all'80%).

Pertanto si può affermare che la misurazione con gli strumenti autorizzati (FOM o HGP) è affidabile e informativa circa il grado di copertura della coscia ai fini del rispetto dei disciplinari dei prosciutti DOP.

Qualità della carne per la stagionatura

La questione è in quale misura il dato della classificazione può essere un indicatore dell'idoneità della parte magra della coscia alla salatura e alla prolungata stagionatura.

E' ampiamente e sperimentalmente dimostrato che l'eccesiva carnosità della carcassa (ben descritta dalla griglia EUROP) influisce negativamente sulle caratteristiche qualitative delle carni destinate alla stagionatura. In passato, in mancanza di misure oggettive, si parlava di globosità delle cosce come condizione di inidoneità alla lavorazione. Le cosce globose altro non erano che quelle derivate da carcasse con alto contenuto di carne magra.

Sulla base dei dati sperimentali acquisiti, **si può affermare che le carcasse più carnose presentano carni meno idonee per la stagionatura e pertanto il dato della classificazione è un probante indicatore della qualità della coscia per la stagionatura.**
Le cosce derivate da carcasse con alto contenuto di carne presentano peggiori rese in stagionatura (maggior calo peso) producono prosciutti con un maggior contenuto di umidità e di sale, sono più frequenti i prosciutti molloni per eccessiva degradazione proteica (attività catepsinica) e sono significativamente peggiori le caratteristiche organolettiche del prodotto finale.

Le carcasse migliori per le nostre produzioni DOP sono sicuramente quelle classificate R (45-50% carne magra).

La genetica per il suino pesante

L'attuazione della classificazione ai fini della definizione dei requisiti delle cosce per il circuito DOP è uno strumento efficace per definire in modo oggettivo il profilo qualitativo delle carcasse e delle carni suine.

La disponibilità dei dati oggettivi della classificazione è condizione importante per lo sviluppo di politiche produttive più "mirate" nelle diverse fasi della filiera: allevamento, macello, prosciuttificio.

Le caratteristiche delle carcasse e delle carni sono fortemente determinate dall'origine genetica dei suini.

E' di tutta evidenza che l'allevamento di suini derivati da genetiche, selezionate per la massima "carnosità", non è compatibile con gli obiettivi produttivi delle nostre DOP. Si ottengono più scarti (non conformità) e in ogni caso prosciutti con caratteristiche non distinguibili da quelli ottenuti da cosce importate.

La specificità delle produzioni DOP richiede una genetica "specializzata", come esplicitamente indicato dai disciplinari. Si tratta delle razze "italiane" selezionate per il suino pesante dal Libro genealogico di ANAS: il verro Duroc italiano e la scrofa Large White italiana x Landrace italiana.

Questi tipi genetici sono il frutto di un impegnativo e innovativo programma genetico avviato dall'ANAS alla fine degli anni ottanta. Si tratta di un'esperienza che ha soprattutto il

pregio di aver individuato le soluzioni per governare il “conflitto” tra carnosità e qualità del prosciutto.

Le caratteristiche dei suini derivati dalle razze del Libro genealogico ANAS sono ottimali ai fini delle DOP: in particolare è massima l’incidenza di carcasse di classe R mentre è insignificante quella delle E.

L’utilizzo dei tipi genetici del Libro genealogico, che sono distribuiti da distribuiti da *GEN.I srl.* società costituita da ANAS per meglio rispondere alle esigenze “genetiche” degli allevatori italiani, costituisce un imprescindibile punto di partenza per rispondere in modo adeguato ad un mercato più esigente e per migliorare il rapporto tra i ricavi e i costi di produzione.