



associazione nazionale allevatori suini

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

COMUNICATO STAMPA

CLASSIFICAZIONE CARCASSE SUINE: UN'IMPORTANTE NOVITA' PER GLI ALLEVATORI

Con la Circolare Unificata n. 9 del 2011 (consultabile sul sito www.ipq-ineq.it), gli Istituti di Controllo IPQ ed INEQ hanno reso nota l'attivazione di un sistema informativo, alimentato telematicamente in base alle "DCM on-line", che sintetizza per ogni partita di suini macellati, gli esiti ufficiali della classificazione delle carcasse al macello.

Il sistema è oggi accessibile a tutti gli allevatori autorizzati al rilascio delle CUC per l'invio dei suini alla macellazione, i quali potranno accedere gratuitamente alla consultazione dei dati relativi ai loro animali.

E' necessario che gli allevatori richiedano il rilascio delle loro credenziali di autenticazione utilizzando il modulo in calce alla Circolare citata e successivamente potranno accedere al portale all'indirizzo <http://portale.ineq.it> seguendo le istruzioni loro impartite, unitamente al rilascio dello user-name e della password.

Si ricorda che con provvedimento n. 13891 del 09.06.2011 la Direzione generale dei controlli della qualità e dei sistemi di qualità dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione delle frodi del MIPAAF, ha autorizzato e reso esecutiva dal 01.07.2011 l'integrazione al piano di controllo di IPQ e INEQ per le DOP, con l'obbligatoria classificazione delle carcasse suine.

Pertanto, a decorrere dal 1° luglio 2011 non saranno accettati gli approvvigionamenti di materia prima ai fini delle DOP e IGP ottenuti da carcasse non classificate o non classificate con esiti conformi oppure prive delle necessarie timbrature.

I disciplinari delle Denominazioni Prosciutti Parma, San Daniele, Toscano, Carpegna, Veneto Euganeo, Sauris, Modena Jambon de Bosses prevedono che le cosce debbano derivare da carcasse classificate pesanti (H) e nelle carnosità centrali (U,R,O).

I disciplinari delle Denominazioni Salamino italiano alla cacciatora, Salame Brianza, Salame Cremona, Lard d'Arnard e Culatello di Zibello prevedono che le carni derivino da carcasse classificate pesanti (H).

Dal 01.07.2011 le carcasse non classificate e prive dei timbri H – U, R, O così come quelle classificate L e H – E,P saranno escluse dal primo gruppo di produzioni tutelate, mentre le carcasse non classificate ovvero classificate e timbrate L saranno escluse dalla seconda categoria di prodotti tutelati.

Con Circolare Unificata 8 del 2011 (sempre consultabile sul sito www.ipq-ineq.it) , gli Istituti hanno previsto anche una procedura per la regolarizzazione delle cosce che per un guasto dello strumento di classificazione o della timbratrice non riportino le predette lettere. Il macello, in questi casi, deve richiedere la visita di un ispettore degli Istituti per la verifica della conformità ai fini DOP delle cosce in fase di rifilatura e la loro omologazione.

Le istruzioni dettagliate circa l'attività di controllo dell'attuazione della classificazione ai fini delle DOP sono riportate dal Comunicato di aggiornamento n. 43, consultabile sul sito dell'IPQ-INEQ sopra indicato (v. fascicoli istruzioni A e B).