



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

IL PUNTO SULL'ATTUAZIONE DELLA CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE SUINE

Venerdì 23 settembre a Roma i rappresentanti dei Consorzi dei prosciutti di Parma e San Daniele, delle Organizzazioni sindacali agricole, di ANAS e UNAPROS hanno esaminato con la collaborazione dei direttori di IPQ e INEQ i dati dell'attività di classificazione delle carcasse.

L'attività di classificazione è regolarmente attuata da quasi 60 macelli, e dallo scorso 1° luglio tutte le cosce avviate alla stagionatura DOP appartengono a carcasse classificate e timbrate (H – U, R, O). Parallelamente è stata avviata ed è in fase di completa messa a regime la trasmissione dei dati (DCM On Line) da parte dei macelli al portale "impresa.gov". Più di 400 allevatori ha già ottenuto la prevista *password* per poter consultare tempestivamente sul sito di IPQ-INEQ i dati riguardanti le proprie partite macellate.

I risultati consolidati delle prime 10 settimane di attività di classificazione riguardano circa 1 milione e 100 mila suini e il 91,4% delle carcasse presenta le caratteristiche di conformità ai fini della trasformazione DOP, si tratta delle carcasse pesanti (H) classificate U, R e O.

Per quanto riguarda le "non conformità":

- le carcasse leggere (L) peso inferiore a Kg 110,1 sono il 3,5%. Il loro peso medio è risultato pari a 103 Kg che corrisponde a un peso vivo di circa Kg 128.
- le pesanti (H) nelle classe E (55% e più di carne magra) sono il 4,5% e quelle nella classe P (meno di 40% carne magra) sono lo 0,5%.

Nell'ambito delle carcasse conformi, le R rappresentano il 47,3%, le U il 33,5% e le O il 10,2%.

E' doveroso precisare che si tratta di dati medi e che esiste una significativa variabilità tra impianti di macellazione e soprattutto tra gli allevamenti, che utilizzano tipi genetici diversi.

Le caratteristiche della carcassa sono fortemente condizionate dalla genetica, le partite di carcasse ottenute con "genetiche" sviluppate per massimizzare la produzione di carne magra senza tener conto della qualità per la stagionatura costituiscono situazioni critiche che richiedono interventi radicali. Tra questi la collocazione del prodotto fuori dal circuito DOP oppure la riconversione genetica dell'allevamento con l'introduzione di verri e scrofe appartenenti a tipi genetici specializzati per le DOP, come sono soprattutto le razze "pesanti" del Libro genealogico ANAS.

I partecipanti alla proficua riunione hanno condiviso la priorità di una più decisa "qualificazione" del prodotto per il rilancio della filiera delle DOP e quindi della suinocoltura italiana. A questo riguardo, l'attuazione della classificazione è un importante strumento per orientare la produzione verso la qualità e la uniformità e per favorire una maggiore trasparenza nelle relazioni commerciali.