



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

IMPORTANTE NOVITA' SULLA CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE SUINE

E' stato introdotto un criterio di accettabilità delle cosce ai fini DOP che considera un intervallo di incertezza di misura, in questo modo potranno essere accettate cosce appartenenti a carcasse il cui contenuto di carne magra è compreso tra 56,6 e 38,4. Per permetterne la verifica della conformità, i macelli dovranno timbrare le cosce con il numero che indica la % di carne magra della corrispondente carcassa.

Maggiori dettagli sono indicati nella circolare di IPQ e INEQ del 10 settembre 2014, di seguito riportata.

La scrivente Associazione ha contribuito in modo significativo alla individuazione di questa procedura, col fine di rendere al momento più sostenibile l'impatto delle nuove equazioni di stima della % di carne magra.

**Per la consultazione completa dei testi:
WWW.ANAS.IT /VITA ASSOCIATIVA-NEWS/ ANAS NOTIZIE.....**



ISTITUTO PARMA QUALITÀ

Direzioni Generali
DG-8481.1 di prot.



ISTITUTO NORD EST QUALITÀ

San Daniele/Langhirano, 10 settembre 2014

A tutti gli stabilimenti di macellazione riconosciuti – Loro sedi

OGGETTO : impiego delle nuove equazioni e criteri di accettazione delle carcasse suine

URGENTE - CIRCOLARE UNIFICATA N. 11/2014

Con odierna comunicazione di pari oggetto, la competente direzione generale delle politiche internazionali e dell'Unione Europea (PIUE VII) del Mipaaf ha accolto senza obiezioni le indicazioni fornite dagli scriventi istituti con proprie note dell'11 agosto e del 9 settembre 2014, per l'adozione di criteri per l'accettazione delle carcasse suine nel circuito delle DOP che implicano la relativa classificazione .

In sintesi, i criteri che sono stati elaborati e condivisi con l'impiego delle nuove equazioni, prefigurano la possibilità di accettare nell'ambito delle classi H/URO, che notoriamente delimitano la conferibilità di cosce fresche nel circuito delle DOP *, i valori del contenuto di carne magra (stimato in percentuale del peso della carcassa) compresi nell'intervallo tra 56,6 e 38,4 .

Ciò, ferme le modalità sia di esecuzione della classificazione sulla base delle disposizioni impartite dalla specifica normativa UE e nazionale, sia di registrazione dei risultati nel portale di impresa.gov, senza correzioni; i citati criteri di accettazione, infatti, sono ritenuti validi di soli fini dei menzionati conferimenti.

La medesima autorità ministeriale ha inoltre precisato che “per le operazioni di identificazione delle mezzene vi è la possibilità di utilizzare la percentuale di carne magra, in luogo delle lettere indicanti le classi di carnosità ... vincolate a precisi parametri percentuali”, in applicazione di quanto già previsto dall'articolo 15, comma 1 del decreto ministeriale 12 ottobre 2012 che regola l'intera materia a livello nazionale (per l'indicazione, quindi, della categoria di peso – H o L – seguita dalla percentuale di carne magra).

L'impiego dei criteri di accettazione è consentito a far tempo dalla ricezione della presente circolare, previo adattamento delle modalità di timbratura delle mezzene-cosce, nel rispetto delle dimensioni di cui al comma 2 del medesimo articolo 15 (con l'indicazione di un decimale, eliminando la virgola per facilitarne la riproduzione).

La presente circolare sarà seguita, in breve, da istruzioni aggiornate per l'implementazione della DCM-online attraverso il Portale con le necessarie innovazioni. Grati per l'attenzione, restiamo a disposizione per ogni esigenza e porgiamo i migliori saluti

dr. Fausto Palmia, IPQ

dr. Francesco Ciani, INEQ

*) i medesimi criteri di accettazione valgono anche per la qualificazione delle mezzene la cui carne potrà essere utilizzata per il conferimento ai fini di tutte indistintamente le DOP nel settore della salumeria che prescrivono il requisito della appartenenza alle classi centrali delle carcasse pesanti

Istituto Parma Qualità

Via Roma 82/b-c - 43013 Langhirano (Pr) - Tel. 0521.864077 - Fax 0521.864645 - ipqsegreteria@parmaqualita.it - www.ipq-ineq.it
Cod. Fisc. P. IVA 02015870344 - C.C.I.A.A. PR 1905/1998 - R.E.A. n. 203591

Istituto Nord Est Qualità

Via Rodeano 71 - C.P. 17 - 33038 San Daniele del Friuli (Ud) - Tel. 0432.940349 - Fax 0432.943357 - segret@ineq.it - info@ineq.it - www.ineq-ipq.it
Cod. Fisc. P. IVA Reg. Impr. Udine n. 02027110309 - R.E.A. n. 229848