



SCHEDE DI SINTESI DELL'ATTIVITA' DI CONTROLLO DELLE CARNI SUINE ITALIANE

ANNO 2004

ISTITUTO NORD EST QUALITÀ • INEQ

DIREZIONE AMMINISTRAZIONE E SEDE CENTRALE:

33038 San Daniele del Friuli (UD) Via Rodolano, 71

Tel. 0432 940349 n.a. • Fax 0432 943357

R.I.A.C. Reg. Imp. Unife n. 02027110304 • E-mail: info@ineq.it

SEDI OPERATIVE:

35044 Montagnana (PD) Via Papa Giovanni XXIII, 1 • Tel. 0429 809343 • Fax 0429 809543

39100 Bolzano Via Max Valter, 4/b • Tel. 0471 401144 • Fax 0471 408547

43036 Fidenza (PR) Via Cavallarini, 4 • Tel. 0524 81955 • Fax 0524 891556

LABORATORIO ANALISI: 33030 Villanova di San Daniele del Friuli (UD) Via Ortigara, 11 • Tel. 0432 956884 • Fax 0432 956996

Allevamenti di suini riconosciuti per le DOP
Distribuzione del sistema produttivo, su base regionale, al 31.12.2004

Regioni	Allevamenti con scrofe (1)	Scrofe attive (2)	Variazione nel 2004 (3)	Allevam. con ingrasso (4)	Suini certific. 2004 (5)	Variazione nel 2004 (6)
Abruzzo	8	5.440	-0,9%	18	31.888	34,8%
Em.Romagna	367	111.267	-1,6%	884	1.437.461	0,4%
Friuli VG	49	20.450	2,5%	113	216.008	26,2%
Lazio	11	2.345	1,7%	13	55.963	-19,8%
Lombardia	968	327.719	1,3%	1.447	4.634.525	8,1%
Marche	49	10.099	-2,9%	59	69.276	13,2%
Molise	1	1.000	-	9	6.195	-27,2%
Piemonte	342	71.880	-1,6%	830	1.304.661	5,3%
Toscana	39	8.590	-6,7%	59	96.611	5,6%
Umbria	51	12.542	-4,3%	111	180.683	-6,4%
Veneto	207	58.557	-1,8%	312	643.318	5,4%
in totale	2.092	629.889	-0,1%	3.855	8.676.589	+ 6,0%

Note :

- (1) allevamenti riproduttori ed a ciclo chiuso riconosciuti al 31.12.2004
- (2) scrofe attive operative nel sistema : dato dinamico derivante dall'aggiornamento del sistema di controllo
- (3) variazione rispetto al totale delle scrofe attive al 31.12.2003
- (4) allevamenti di ingrasso ed a ciclo chiuso certificanti nel 2004
- (5) suini adulti certificati per la macellazione : dato controllo circolante totale nel 2004
- (6) variazione rispetto al totale dei suini certificati nel 2003

PROVENIENZA DEI SUINI CERTIFICATI
Anno 2004

Provenienza dei suini certificati per la macellazione nell'anno 2004
Tavola di raffronto dell'evoluzione 2002-2004

Regioni di provenienza	N. suini certificati Anno 2004	Incidenza su totale 2004	Incidenza su totale 2003	Incidenza su totale 2002
Abruzzo	31.888	0,4%	0,3%	0,3%
Emilia Romagna	1.437.461	16,6%	17,5%	18,6%
Friuli VG	216.008	2,5%	2,1%	2,1%
Lazio	55.963	0,6%	0,9%	0,8%
Lombardia	4.634.525	53,4%	52,4%	51,5%
Marche	69.276	0,8%	0,7%	0,7%
Molise	6.195	0,1%	0,1%	0,1%
Piemonte	1.304.661	15,0%	15,1%	14,7%
Toscana	96.611	1,1%	1,1%	1,2%
Umbria	180.683	2,1%	2,4%	2,4%
Veneto	643.318	7,4%	7,4%	7,6%
in totale	8.676.589	100	100	100

Suini adulti certificati ai fini delle DOP nell'anno 2004
Flussi del "circolante" : suini disponibili per la macellazione

SUINI CERTIFICATI IN TOTALE NEL 2003-2004

mensilità	Totale suini certificati nel 2003	Totale suini certificati nel 2004	Variazione totale suini certificati nel 2004
Gennaio	667.023	683.822	2,5%
Febbraio	636.572	705.518	10,8%
Marzo	688.572	770.844	11,9%
Aprile	689.501	719.901	4,4%
Maggio	693.252	789.381	13,9%
Giugno	715.928	696.221	-2,7%
Luglio	693.236	682.742	-1,5%
Agosto	585.714	684.983	16,9%
Settembre	734.763	737.137	0,3%
Ottobre	702.579	718.357	2,2%
Novembre	688.716	761.610	10,6%
Dicembre	689.873	726.073	5,2%
In totale	8.186.058	8.676.589	+ 6,0%

Piano di controllo della composizione documentata delle materie prime somministrate per l'alimentazione dei suini

Quantificazione e tipologia degli allevamenti controllati

Tipologia allevamenti	Numero allevamenti controllati		Incidenza su piano controllo 2003	Incidenza su piano controllo 2004
	2003	2004		
A ciclo chiuso	312	262	37,2%	36,5%
Di ingrasso	505	445	60,3%	62,1%
Riproduttori	8	4	1,0%	0,6%
Di fase intermedia	13	6	1,5%	0,8%
In totale	838	717	100	100

Tipologia delle somministrazioni controllate

Descrizione	N. somministrazioni controllate	
	2003	2004
Mangime completo	906	658
Mangime complementare	344	300
Mangime minerale	99	61
Materia prima	9	5
Premiscela	9	4
Non classificabile	0	0
tornano	1.367	1.028

Specifiche :

Mangime completo : contenente l'intera razione da somministrare

Mangime complementare : da aggiungere ad altri mangimi complementari o ad altre materie prime per la formazione del mangime completo (sinonimo di "nucleo")

Mangime minerale : mangime complementare a base di sali minerali (usato come integratore, con o senza veicolante)

Materia prima : mangime semplice composto da un'unica materia prima

Premiscela : miscela solitamente costituita da sali minerali e vitamine, usato quale integratore di mangimi composti o completi

Non classificabile : rilevazioni incomplete

Attività di controllo dei requisiti qualitativi del grasso

Con decorrenza dal mese di luglio 2001 ha avuto inizio l'applicazione del Piano di controllo dei requisiti qualitativi del grasso delle cosce suine fresche, che ha sostituito ed unificato tutte le precedenti esperienze attuate a livello distrettuale. Il piano ha l'obiettivo di procedere alla verifica di circa 300 allevamenti su base annua – scelti con criteri occasionali, ma rispettosi del principio della significatività certificativi - e dà attuazione ai disciplinari in ordine al parametro del numero di jodio, verificato al macello, al momento della rifilatura delle cosce.

attività svolta nel corso del periodo 2001 –2004

Piano unificato di controllo dei requisiti parametrici del grasso

Specifiche di attuazione del piano di campionamento e delle prove eseguite	Dati numerici
Totale allevamenti controllati	697
Totale campioni prelevati	6.401
Indice di rappresentatività sul numero dei suini certificati nell'ultimo anno	34,87%
Partite omogenee di cosce fresche oggetto di campionamento	697
Totale campioni analizzati	6.401
Campioni (partite) analizzati con esiti di conformità (1)	559/697
Campioni (partite) analizzati con esiti di non conformità (2)	138/697

Annotazioni:

- (1) il sistema di controllo della conformità dei campioni impone di acquisire i singoli risultati analitici e, successivamente, di verificare la numerosità degli esiti non conformi in una singola partita: è la numerosità dei riscontri di non conformità che definisce l'esito anomalo con riferimento alla partita dalla quale sono stati tratti i campioni ;

Distribuzione degli allevamenti interessati dal piano di campionamento

Regione	n. allevamenti	esiti conformi	esiti non conformi
Piemonte	171	122	49
Lombardia	296	247	49
Emilia Romagna	136	111	25
Veneto	47	42	5
Friuli-VG	14	13	1
Toscana	6	4	2
Marche	9	5	4
Umbria	11	9	2
Lazio	6	5	1
Abruzzo	1	1	0
sommano	697	559	138

Tipologia degli allevamenti controllati

Regione	A ciclo chiuso	Di ingrasso
Emilia-Romagna	92	44
Friuli-VG	10	4
Lombardia	174	122
Piemonte	120	51
Toscana	1	5
Veneto	30	17
Marche	7	2
Umbria	9	2
Lazio	4	2
Abruzzo	0	1
In totale	447	250

TIPO GENETICO PREVALENTE

Anno 2004

Distribuzione del tipo genetico prevalente certificato (1)

Tipo genetico certificato	Quota sul totale delle certificazioni
Large White o figlio di verro LW	15,0%
Landrace o figlio di verro LW	1,8%
Figlio meticcio di verri di altre razze	28,4%
Figlio di verro ibrido	54,8%
sommano	100%

Annotazioni

(1) la distribuzione è calcolata sul totale delle certificazioni, siano esse univoche che multiple (vedi tavola DG.12.1)

Variazioni nel triennio 2002-2004

Tipo genetico certificato	nel 2002	nel 2003	nel 2004
LW o figlio di verro LW	18,2	16,5	15,0
LA o figlio di verro LA	1,9	1,9	1,8
Figlio meticcio di razze altre	32,7	31,4	28,4
Figlio di verro ibrido	47,2	50,2	54,8
Sommano	100	100	100

**Macellazioni ai fini delle DOP
Flussi del "circolante"**

MACELLAZIONI AI FINI DELLE DOP

Areale	2003			2004		
Regioni	n. macelli	n. suini	% su totale	n. macelli	n. suini	% su totale
Abruzzo	3	56.541	0,70	3	91.807	1,06
Emilia Rom.	30	2.913.145	35,82	32	3.258.682	37,79
Friuli VG	5	52.692	0,65	5	67.862	0,79
Lazio	5	217.617	2,68	4	240.217	2,79
Lombardia	41	3.470.444	42,67	40	3.723.137	43,18
Marche	4	96.891	1,19	5	107.954	1,25
Piemonte	18	569.654	7,00	17	596.779	6,92
Toscana	12	135.825	1,67	12	139.924	1,62
Umbria	2	160.747	1,98	2	180.334	2,09
Veneto	12	458.648	5,64	15	216.348	2,51
Totali	132	8.132.204	100	135	8.623.044	100

**Preparazione della materia prima ai fini delle DOP
Flussi del "circolante"**

**COSCE SUINE FRESCHE CERTIFICATE DAI MACELLI
anni 2003 - 2004**

Periodo	Totale cosce disponibili 2003	Totale cosce certificate 2003	Totale cosce disponibili 2004	Totale cosce certificate 2004	Indice di certificazione e 2003	Indice di certificazione e 2004
Gennaio	1.333.474	1.199.147	1.350.196	1.228.182	89,9	91,0
Febbraio	1.263.908	1.097.708	1.371.224	1.199.634	86,8	87,5
Marzo	1.331.550	1.102.309	1.549.826	1.262.477	82,8	81,4
Aprile	1.406.316	1.235.173	1.449.684	1.394.839	87,8	96,2
Maggio	1.381.570	1.309.052	1.528.618	1.290.042	94,7	84,4
Giugno	1.388.224	1.157.709	1.404.030	1.215.531	83,4	86,6
Luglio	1.391.658	1.264.030	1.364.014	1.299.882	90,8	95,3
Agosto	1.128.722	1.099.507	1.331.642	1.098.295	97,4	82,5
Settembre	1.465.482	1.178.802	1.486.010	1.332.217	80,4	89,6
Ottobre	1.439.616	1.365.117	1.446.010	1.298.791	94,8	89,8
Novembre	1.320.396	1.167.604	1.467.968	1.195.852	88,4	81,5
Dicembre	1.413.492	1.245.317	1.495.446	1.382.915	88,1	92,5
Totali	16.264.408	14.421.475	17.246.088	15.198.657	88,7	88,1

Legenda :

- **cosce disponibili** : totale lordo complessivo delle cosce disponibili per effetto delle macellazioni ai fini delle DOP
- **cosce certificate** : totale netto delle cosce proposte ai fini delle lavorazioni a DOP con l'apposizione del timbro PP (timbro di certificazione del macello)
- **indice di certificazione** : rapporto tra il totale certificato ed il totale disponibile (100) – i casi in cui l'indice è superiore a 100 si riferiscono alla certificazione di cosce derivanti dall'ultima macellazione del mese precedente

**Approvvigionamento della materia prima ai fini delle DOP
Flussi del "circolante"**

**UTILIZZAZIONE DELLE COSCE SUINE FRESCHE CERTIFICATE DAI MACELLI
ANNO 2004**

Periodo	Totale cosce certificate	destinate DOP PARMA	destinate DOP S. DANIELE	destinate DOP MODENA	destinate DOP VENETO	destinate DOP TOSCANO	destinate DOP ZIBELLO
Gennaio	1.228.182	954.097	224.286	19.485	5.328	17.436	7.550
Febbraio	1.199.634	924.752	226.356	17.053	6.262	19.057	6.154
Marzo	1.262.477	965.363	247.869	20.687	7.517	18.408	2.633
Aprile	1.394.839	1.083.398	257.175	19.115	9.454	23.669	2.028
Maggio	1.290.042	1.012.054	231.774	17.521	7.261	19.694	1.738
Giugno	1.215.531	928.451	239.952	15.440	8.047	20.890	2.751
Luglio	1.299.882	997.810	251.012	16.004	8.470	23.932	2.654
Agosto	1.098.295	855.582	199.920	14.597	7.235	19.461	1.500
Settembre	1.332.217	1.019.009	256.309	17.044	7.888	27.041	4.926
Ottobre	1.298.791	1.003.092	239.462	17.721	8.047	22.973	7.496
Novembre	1.195.852	911.945	228.510	17.768	7.686	22.741	7.202
Dicembre	1.382.915	1.100.642	225.752	18.930	3.470	28.502	5.619
Totali	15.198.657	11.756.195	2.828.377	211.365	86.665	263.804	52.251

Quote di utilizz.ne	100	77,4	18,6	1,4	0,6	1,7	0,3
--------------------------------	------------	-------------	-------------	------------	------------	------------	------------

Legenda :

- **destinate DOP ...** = cosce documentatamente presentate dai macelli per l'omologazione ai fini delle DOP nei diversi distretti e munite del timbro di certificazione (PP)

NB – i dati relativi alla DOP Prosciutto Toscano attengono ai servizi di controllo di filiera prestati per conto dell'organismo ufficiale CSQA

Attività di controllo dei macelli
Anno 2004

Motivazioni di non conformità tecnico-qualitativa delle cosce suine fresche

Diamo di seguito conto – relativamente alle due principali DOP “Parma” e “San Daniele” – delle motivazioni di non conformità che hanno determinato nei due distretti l’adozione di procedure EXDOP prima dell’inizio della lavorazione; le motivazioni sono solo quelle di carattere tecnico-qualitativo, escluse pertanto quelle relative ad altri aspetti di conformità (timbri, tatuaggi, ecc. : per esse, vedi le tavole riassuntive che seguono).

Motivazioni sintetiche (1)	% in DOP Parma 2003	% in DOP San Daniele 2003	Incidenza % media 2003	% in DOP Parma 2004	% in DOP San Daniele 2004	Incidenza % media 2004
Temp.consegna	-	0,8	0,4	-	-	-
Sottopeso	0,4	1,1	0,7	0,3	1,1	0,7
Magroni	16,3	19,3	17,8	15,2	17,9	16,6
Scoper.corona	1,1	0,2	0,6	1,1	0,3	0,7
Anchetta	0,2	0,6	0,4	0,2	0,6	0,4
Mancanza noce	0,1	0,3	0,2	0,1	0,2	0,1
Correzioni	-	0,5	0,2	-	0,7	0,3
Sfesature	5,8	8,9	7,4	6,0	10,6	8,3
Spellature	1,5	-	0,8	0,7	-	0,3
Rifilatura	0,7	0,1	0,4	-	0,1	0,1
Grassinatura	13,7	5,1	9,4	16,4	6,5	11,5
Ematomi	15,4	11,2	13,3	15,6	11,1	13,3
Dissanguam.to	-	0,2	0,1	-	0,1	0,1
Retic.ven. ecc.	10,9	11,4	11,1	9,2	12,0	10,6
Microemorragie	6,9	16,9	11,9	7,7	14,1	10,9
Carni PSE-DFD	0,9	2,2	1,6	2,6	3,2	2,9
Lesioni	4,3	1,1	2,7	4,0	1,0	2,5
Anomalie grasso	17,2	14,6	15,9	15,1	16,0	15,5
Altre cause	4,6	5,6	5,1	5,8	4,5	5,2

**BOZZA DI SCHEDA PER LA VALUTAZIONE
ORGANOLETTICA DEL PROSCIUTTO STAGIONATO**

BOZZA DI SCHEDA DI VALUTAZIONE PROSCIUTTO STAGIONATO

DESCRITTORE 0 ▶ 5					DIFETTI 5 ▶ 0		penalità
ESTERNO							
CONFORMAZIONE A CHITARRA					conformazione globosa		
					conformazione schiacciata		
1	2	3	4	5	spessore della massa muscolare disuniforme		
					parte distale eccessiva		
					coscia lunga		
					coscia corta		
RIFILATURA ARROTONDATA E NETTA					presenza di carne in eccesso		
					presenza di grasso in eccesso		
					difformità del taglio		
					correzioni superficiali alla maschera		
RIFILATURA IN CORONA A U ROVESCIATA					rifilatura troppo alta		
					rifilatura bassa		
					rifilatura ad arco		
COTENNA DI COLORE DORATO					cotenna rossa		
					cotenna scura		
					cotenna pallida		
COTENNA DI COLORE UNIFORME					venosità		
					ematomi		
					chiazze bianche		
COTENNA COMPATTA ED ELASTICA					cotenna rigida e dura		
					cotenna molle e plastica		
COTENNA ADERENTE AI MUSCOLI					piegature e deformazioni		
					rumore sordo e vuoto alla battitura		
SUPERFICIE DELLA COTENNA UNIFORME					setole		
					parti di cotenna mancanti (spellature/abrasioni)		
					ammaccature		
SUPERFICIE MUSCOLARE ESTERNA UNIFORME					macchie di muffe		
					eccesso di lieviti		
					fessurazioni (infiltrazioni)		
					scollamento tra i fasci muscolari		
					strappi		
SUPERFICIE MUSCOLARE ESTERNA COMPATTA ED ELASTICA					consistenza molle		
					consistenza tipo crosta		
CORRETTO RAPPORTO TRA PARTE MUSCOLARE E GRASSO DI COPERTURA					eccesso di grasso di copertura		
					scarsa copertura		
					scarsa copertura in corona		
					anomala distribuzione del grasso di copertura		
GRASSO ASCIUTTO E CONSISTENTE					grasso untuoso		
					grasso colloso		
					grasso molle		
GRASSO BIANCO O GIALLO CHIARO					grasso giallo arancione		
					colorazioni estranee		
					microemorragie		
					ematomi		

DESCRITTORE 0 ► 5	DIFETTI 5 ► 0	penalità
INTERNO		
COLORE UNIFORME DEL MAGRO	zone iridescenti	
	macchie o aloni scuri	
	macchie o aloni chiari	
	microemorragie	
	ematomi	
	incrostazione superficiale	
COLORE ROSA SALMONE	colore troppo chiaro	
	colore spento o grigiastro	
	colore marroncino	
	colore troppo scuro (mattoni)	
ASPETTO STAGIONATO	bagnato	
	untuoso	
	asciutto	
	crystalli bianchi (tirosina)	
MAREZZATURA VISIBILE	eccessiva su tutta la superficie	
	scarsa su tutta la superficie	
	eccessiva nel muscolo ST	
NOCE DI GRASSO DEFINITA E PULITA	noce di grasso intermuscolare eccessiva	
	noce di grasso intermuscolare troppo scarsa	
	sangue residuo	
GRASSO DI COPERTURA BIANCO ROSATO	grasso di colore giallo marrone	
	grasso di colore grigiastro	
	microemorragie	
	ematomi	
GRASSO DI COPERTURA COMPATTO E LISCIO	grasso globoso	
	grasso con fessurazioni	
	eccesso di connettivo	
	spessore scarso	
	spessore eccessivo	
	untuoso	
	grasso molle	
MAGRO COMPATTO ED ELASTICO ALLA COMPRESSIONE	duro	
	molle	
	deformabile	
SAPORE DOLCE	salato	
	dolciastro	
	acido	
	sapone	
	grasso nocciolato	
SAPORE STAGIONATO	carne fresca	
	formaggio	
	accinghe	
	amaro	
	metallico	
	anomalo/estraneo	
	rancido	
MORBIDO ALLA MASTICAZIONE	pastoso	
	elastico	
	molle	
	fibroso	
ASCIUTTO ALLA MASTICAZIONE	bagnato	
	secco	
	untuoso	

AROMA GRADEVOLE	frescume/stantio	
	rancido	
	plastica	
	medicinale	
	spezie	
	urinario/maiale	
	fermentato	
	acido	
	pesce	
	estraneo	
nessun aroma		
AROMA STAGIONATO	formaggio	
	secco	
	cantina	
	muffa	
	carne fresca	
nessun aroma		

**BOZZA DI SCHEDA PER LA VALUTAZIONE
ORGANOLETTICA DEL SALAMINO STAGIONATO**

**BOZZA DI SCHEDA DI VALUTAZIONE ORGANOLETTICA DEL
SALAMINO STAGIONATO**

categoria	gruppo voci	fattore moltiplicativo per categoria	
sapore	1	1	
voce	valutazione	fattore moltiplicativo per singola voce	valore corretto
Stagionato		1.5	
Grasso non ossidato		0.5	
Equilibrato senza difetti		2	
Acido		-1	
Salato		-1	
Piccante		-0.5	
Di muffa		-0.3	
Di Spezie (cannella, ecc)		-0.2	
Pepe troppo accentuato		-0.2	
Estraneo (specificare)		-0.5	
Insapore		-0.3	
somma			

categoria	gruppo voci	fattore moltiplicativo per categoria	
colore	3	0.5	
voce	valutazione	fattore moltiplicativo per singola voce	valore corretto
Colore magro			
Rosso tendente rosso carico		1	
Rosso tendente rosa		-0.3	
Rosso tendente marrone		-0.7	
Colore uniforme		1	
Macchia scura centrale		-0.25	
Macchia chiara centrale		-0.25	
Macchie rosso vivo diffuse		-0.25	
Macchie marrone diffuse		-0.25	
Colore grasso			
Bianco		0.25	
Tendente giallo		-0.25	
somma			

categoria	gruppo voci	fattore moltiplicativo per categoria	
Aspetto al taglio	2		
voce	valutazione	fattore moltiplicativo per singola voce	valore corretto
Distribuzione magro grasso uniforme			
Agglomerazioni grasso			
Impasto compatto/legato			
Fessurazioni			
Piccoli fori circolari			
Tessuto connettivo eccessivo			
somma			

categoria	gruppo voci	fattore moltiplicativo per categoria	
Consistenza	1		
voce	valutazione	fattore moltiplicativo per singola voce	valore corretto
Morbido alla masticazione			
Consistenza elastica alla compressione			
somma			

Somma complessiva			
--------------------------	--	--	--