

Carne fresca di suino pesante: *promozione e valorizzazione*

ANDREA ROSSI

Centro Ricerche
Produzioni Animali spa,
Reggio Emilia

Cosa prevede il disciplinare che sta mettendo a punto un gruppo di lavoro coordinato dalle Regioni Lombardia ed Emilia-Romagna seguendo le indicazioni del "Sistema di qualità nazionale zootecnica".

Per promuovere e sostenere iniziative a beneficio delle parti delle filiere zootecniche in maggiore difficoltà è stato istituito in Italia il "Sistema di qualità nazionale zootecnica" (SQN). Con la sua realizzazione, stabilita con decreto n. 4337 del 4 marzo 2011, che recepisce il regolamento Ce n. 1974/2006 di attuazione del regolamento Ce n. 1698/2005, vengono individuati i prodotti agricolo - zootecnici destinati all'alimentazione umana con specificità di processo e/o di pro-

dotto, che hanno caratteristiche qualitativamente superiori rispetto alle norme di commercializzazione o ai requisiti minimi stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale nel settore zootecnico.

Tra i beneficiari delle iniziative di promozione e sostegno previste dal sistema ci sono le parti della filiera delle carni suine che più soffrono le situazioni di crisi: allevamento, macellazione e fase di prima lavorazione.

Bisogna però considerare che la qualità dei prodotti di origine animale è il risultato di più fattori, tra cui sono fondamentali le tecniche di allevamento, l'alimentazione, le condizioni igienico-sanitarie, le caratteristiche genetiche degli animali; l'ambiente d'allevamento e di lavorazione, produzione, conservazione e commercializzazione dei prodotti, oltre che le tecniche produttive.

L'obiettivo del sistema di qualità è infatti fornire un prodotto con caratteristiche superiori, ottenuto con tipologie di alimentazione e in condizioni di allevamento più qualificanti, nel rispetto delle fondamentali esigenze di tutela dell'ambiente e che si differenzino significativamente dai prodotti convenzionali.

Le prescrizioni

Con il provvedimento 25 ottobre 2011, il ministero delle Politiche agricole ha pubblicato le linee guida per la redazione dei disciplinari di produzione per i prodotti zootecnici che fanno capo al "Sistema di qualità nazionale zootecnica".

Un gruppo di lavoro di filiera, coordinato dalle Regioni Emilia-Romagna e Lombardia, sta lavorando alla stesura di un disciplinare di produzione SQN che valorizzi la carne fresca di suino pesante. L'interesse principale delle due Regioni è motivato dalla forte vocazione suinicola che le contraddistingue. La sola Lombardia si ritaglia una quota di mercato pari al 56,8% dei suini certificati per il circuito Dop, contro il 14,3% dell'Emilia-Romagna (fonte: *dossier IPQ-INEQ 2011*). Stesso discorso vale per gli impianti di macellazione, dislocati

Nel sistema di tracciabilità SQN gli stabilimenti di macellazione e sezionamento sono identificati per singolo insediamento produttivo e individuano il "lotto di macellazione".



Cipa

TAB. 1 - SUPERFICIE MINIMA GARANTITA AI SUINI IN FUNZIONE DELLA PAVIMENTAZIONE.

FESSURATO (m ²)	PARZIALMENTE FESSURATO (m ²)	PIENO CON DEFECATOIO ESTERNO (m ²)	LETTIERA INCLINATA (m ²)	LETTIERA PERMANENTE (m ²)
1	1,1	1,25	1,25	1,35

nel 33,3% dei casi in Lombardia e nel 22,6% in Emilia-Romagna (fonte: dossier IPQ-INEQ 2011). Per la maggior parte dei casi, è stato preso spunto da quanto previsto nel disciplinare di produzione del circuito tutelato per le produzioni Dop, pertanto, di seguito, sono riportate *solo le indicazioni che differenziano l'SQN*.

Suini. L'età minima prevista alla macellazione è di 8 mesi. In pratica vengono allargate le maglie relativamente a questo parametro, anche in considerazione del fatto che la destinazione di prodotto è la carne fresca.

Caratteristiche tecniche dell'allevamento. Relativamente alla superficie minima che deve essere garantita ai suini, fino a 110 kg si tiene come riferimento quella prevista dal D. Lgs 7 luglio 2011, n. 122, in attuazione della direttiva 2008/120/Ce, che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini. Per pesi superiori si considerano valori variabili in funzione della tipologia di pavimentazione (tabella 1). Con questa indicazione si fa un passo in avanti rispetto alla normativa comunitaria, lacunosa sotto questo punto di vista, perché prevede una superficie pari a 1 mq per tutte le categorie di peso superiori a 110 kg.

Per quanto riguarda l'ampiezza massima delle fessure e minima dei travetti dei pavimenti fessurati, la tabella 2 descrive le caratteristiche previste per il suinetto e il suino all'ingrasso.

La questione "ampiezza massima fessure" deriva dalla circolare del ministero della Salute 12/12/2012, relativa agli ambiti interpretativi della direttiva 2008/120/Ce, che prevedeva una ampiezza di 18 millimetri per suini all'ingrasso (160-170 kg) e 20 millimetri per scrofette e scrofe (120-130 kg). Poiché all'aumentare del peso vivo crescono le dimensioni anche degli zampetti, è stato definito che i 20 mm potessero riferirsi anche a suini di 160 kg di peso.

Inoltre, la norma UNI EN 12737 (2008) prevede una tolleranza in più di 3 millimetri per pesi

80-120 kg; da cui deriva che anche per il suino pesante può essere assunto un valore di riferimento pari a 23 mm.

Sezionamento. Questa pratica deve essere effettuata a caldo con raffreddamento dei singoli tagli a 4°C in 24 ore.

Commercializzazione del lombo. Questo taglio è ovviamente considerato come principale per la produzione a fresco. È previsto un sistema di riconoscimento delle caratteristiche qualitative del taglio, dato dalla presenza in etichetta della data di macellazione e dalla possibilità di indicare il tempo di frollatura maggiore di 24 ore.

È noto che la tenerezza del lombo è direttamente influenzata dal tempo di frollatura (fino a 4 giorni). Per motivi strutturali oggi è impensabile raggiungere questo periodo; le aziende che possono garantire comunque tempi superiori a quelli normalmente impiegati offrono un *plus* qualitativo che valorizza la loro produzione.

Tracciabilità. Tutte le confezioni devono riportare il riferimento alla denominazione, a condizione che la carne di suino pesante utilizzata come ingrediente sia il componente esclusivo della categoria merceologica di appartenenza.

La tracciabilità è garantita attraverso un sistema di identificazione e di documentazione capace di monitorare tutto il processo produttivo, oltre che di autocontrollo e controllo sia dell'iscrizione di allevatori, macellatori, sezionatori e confezionatori ad appositi elenchi di operatori SQN, sia dei prodotti scambiati entro il circuito SQN (suini vivi, carcasse, mezzene, tagli, carni, triti).

I suini vanno identificati con un timbro indelebile entro 30 giorni dalla nascita, indicante allevamento di origine e mese di nascita dell'animale.

Gli allevamenti sono individuati in base al singolo insediamento produttivo e devono apporre l'identificativo dei suini sui documenti accompagnatori che distinguono "la partita di provenienza".

TAB. 2 - AMPIEZZA DELLE FESSURE E DEI TRAVETTI DEI PAVIMENTI FESSURATI.

CATEGORIA SUINA	AMPIEZZA MASSIMA FESSURE (mm)	AMPIEZZA MINIMA TRAVETTI (mm)
Suinetto ⁽¹⁾	16	50
Suino all'ingrasso	23	80

⁽¹⁾ Il suinetto è il suino dallo svezzamento all'età di 10 settimane

Gli stabilimenti di macellazione e sezionamento sono identificati per singolo insediamento produttivo e individuano il “lotto di macellazione”. Per garantire la tracciabilità SQN di lombo, coscia disossata, triti e macinati quando il confezionamento è svolto in un laboratorio diverso dallo stabilimento di macellazione, gli adempimenti di tracciabilità relativi al “lotto di macellazione” o “partita di provenienza” sono integrati dall’im-

plementazione del “lotto di vendita”. Inoltre, il sistema di tracciabilità SQN riconosce e recepisce quanto previsto dal circuito tutelato Dop, cioè la CUC (*Certificazione unificata di conformità*) con codice di allevamento d’origine, allevamento di provenienza, numero di capi, tipo genetico e la DCM (*Dichiarazione cumulativa macello*), con il numero di capi macellati nella giornata. ■

I SISTEMI DI QUALITÀ ALIMENTARE NELL’UE

I sistemi di qualità alimentare riconosciuti dagli Stati membri (regolamento Ce n. 1698/2005) devono rispondere ai seguenti criteri:

- la specificità del prodotto finale deriva da obblighi tassativi concernenti i metodi di ottenimento, che garantiscono caratteristiche specifiche, compresi i processi di produzione, oppure una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali correnti in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali o tutela ambientale;
- i sistemi prevedono disciplinari di produzione vincolanti, il cui rispetto è verificato da un organismo di controllo indipendente; sono aperti a tutti i produttori comunitari, sono trasparenti, assi-

curano una tracciabilità completa dei prodotti e rispondono agli sbocchi di mercato attuali o prevedibili.

La proposta di riconoscimento di un sistema di qualità può essere presentata dai soggetti legittimati, quali le organizzazioni dei produttori, le associazioni, le cooperative e i consorzi, purché dimostrino di essere rappresentativi di almeno il 50% della produzione nazionale relativa alla tipologia di prodotto. Hanno facoltà di richiesta anche le Regioni e/o le Province autonome di Trento e Bolzano, purché riunite in un numero minimo di 4 soggetti, o in numero inferiore purché dimostrino di essere rappresentative di almeno il 50% della produzione relativa alla tipologia di prodotto. (a.r.) ■