

Nuovo sistema di stima per le carni suine italiane

Autorizzati nuovi metodi per la classificazione delle carcasse suine in Italia. Il via libera comunitario è arrivato con la Decisione 2014/38/UE del 24 gennaio 2014 (pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 28 gennaio 2014, L 23).

Su richiesta del nostro Paese, la Commissione ha concesso l'autorizzazione all'impiego dei seguenti metodi di classificazione e delle relative formule per il calcolo del tenore di carne magra: Fat-O- Meater II (FOM II); AutoFOM III; CSB-Image-Meater; 4. Metodo manuale ZP (per questo strumento saranno diramate apposite linee guida per regolamentarne l'utilizzo).

Sono state sostituite la formule per la stima del tenore di carne magra utilizzate per i metodi di classificazione già autorizzati con la Decisione 2001/468/CE: "Fat-O-Meater I (FOM I)"; "Hennessy Grading Probe 7 (HGP 7)". Le caratteristiche tecniche e le equazioni di stima per ciascuno strumento (distintamente per suini leggeri e pesanti) sono riportate nell'allegato della Decisione comunitaria.

La Decisione autorizza l'Italia ad adottare una presentazione della carcassa suina diversa da quella tipo definita dalla normativa comunitaria ed ammette che nel nostro Paese le carcasse di suino possano essere presentate "senza asportare il diaframma e la sugna prima della pesatura e della classificazione".

Con Circolare del 9 gennaio scorso il Ministero delle Politiche agricole, annunciando la pubblicazione della Decisione comunitaria, ha invitato le strutture di macellazione ad installare i datalogger (scatole nere), ossia i dispositivi che raccolgono e registrano i dati originari di rilevazione del peso e degli spessori di grasso e carne magra. La Circolare ministeriale precisa che l'utilizzo di questi dispositivi diverrà obbligatorio con la prossima revisione del DM 12 ottobre 2012.

Nella stessa Circolare il Mipaaf ha altresì sottolineato la necessità che ogni impianto di macellazione si doti di un sistema di verifica di taratura della bilancia, da utilizzare almeno quattro volte nel corso della giornata di macellazione (inizio lavorazione, fine mattinata, ripresa pomeridiana, fine lavorazione).