

ASSICA
Associazione Industriale delle Carni

ANAS
Associazione Nazionale Allevatori Suini

COMUNICATO CONGIUNTO

Prot. ASSICA/105
Prot. ANAS/1147

Roma e Milano, li 18 febbraio 2009

Ai Macelli

Loro sedi

Alla luce della difficile situazione venutasi a creare con l'applicazione del Decreto del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali del 17 luglio 2007 che ha escluso le cosce dei suini friulani dal circuito produttivo del prosciutto di Parma a partire dal 1 luglio 2008, e considerati i contenziosi commerciali talora insorti tra allevatori e macellatori, si forniscono di seguito alcuni indirizzi utili ad orientare le modalità di contrattazione delle cosce, soprattutto per quanto riguarda le trattenute per i loro difetti.

Richiamando le responsabilità autocertificative più di recente precisate dal sistema ufficiale di controllo dei prosciutti a DOP, si rinvia alla Circolare Unificata 02/2008 del 17 marzo 2008 (reperibile sul sito www.ineq-ipq.it alla voce "Attività, News e Documenti/Documenti/Circolari unificate/Dispositivo integrale ed appendici di SNC025.doc"), per ricordare che l'appendice 4 stabilisce l'estensione agli allevatori delle misure di trattamento per alcune non conformità tra quelle riscontrate ufficialmente al controllo delle cosce suine fresche.

Tali problematiche sono ovviamente diverse da quelle che dipendono direttamente dalle attività di macellazione e di rifilatura e si aggiungono sia alle questioni relative alla sussistenza dei requisiti minimi di leggibilità dei codici di origine, alla loro apposizione con punzoni non ufficiali ovvero alla età non conforme dei suini, oggetto di specifiche separate misure, sia alle circostanze in cui viene accertata la presenza di ascessi, postumi di malattia e malformazioni.

Ne deriva, come ribadito nella Circolare Unificata n. 5 del 5 maggio 2008 dei servizi di IPQ/INEQ (anch'essa pubblicata nel sito citato) che, nell'ambito del sistema di controllo, gli allevatori sono chiamati a rispondere delle situazioni di eccesso di determinate non conformità nelle seguenti circostanze:

- 1.B) cosce di peso unitario inferiore ai minimi prescritti
- 3.A) magroni (insufficienza/assenza del grasso di copertura)
- 3.B) grasso poco consistente
- 3.C) alterazioni del colore del grasso
- 3.D) "grassinature"
- 3.E) assenza di grasso in corona
- 4.C) carni PSE-DFD

Confidando che le indicazioni sopra riportate, dedotte dal sistema di controllo dei prosciutti DOP, possano costituire linee guida utili anche nei rapporti di natura commerciale, si auspica che esse possano contribuire al consolidamento di costruttive relazioni di filiera tra macellatori ed allevatori.

Distinti saluti

IL PRESIDENTE AZIENDE MACELLAZIONE

Ugo Sassi

IL PRESIDENTE ANAS

Giandomenico Gusmaroli