

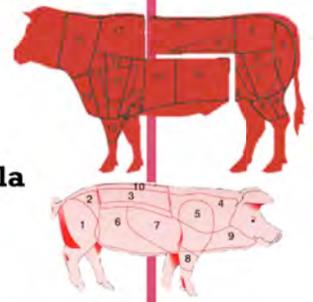
La normativa sulla classificazione di qualità delle carcasse



Prof. Andrea Amani
Dipartimento di Scienze Veterinarie
Università di Pisa

Perugia, 4 Maggio 2018

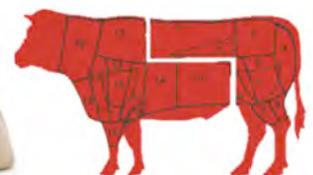
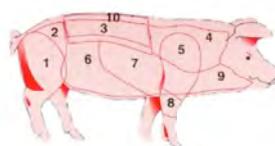
Qualità della carne e classificazione delle carcasse alla luce di un nuovo brevetto per la SEUROP



La classificazione SEUROP delle carcasse bovine e suine è uno strumento imposto dalla normativa comunitaria al fine di ottenere una **classificazione uniforme**

Attraverso questa classificazione

- assicurare una migliore trasparenza del mercato;
-
- corretta transazione economica fra l'allevatore e l'industria della carne;
-
- corretta rilevazione dei prezzi di mercato;
-



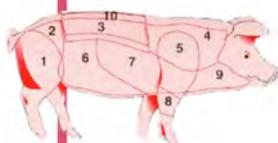
La classificazione delle carcasse è stata introdotta in Europa per la prima volta

nel 1981 nel settore bovino

nel 1984 in quello suino



REGOLAMENTO (CEE) N . 1208/81 DEL CONSIGLIO del 28 aprile 1981 che stabilisce la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di bovini adulti



REGOLAMENTO CEE N. 3220/84 DEL 13.11.1984, che determina la tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino

LA CLASSIFICAZIONE SEUROP DELLE CARCASSE BOVINE E SUINE



1981
1984

2017

Spazio abbi post - art. 4, comma 2, lett. a) Legge 27-02-2004, n. 46 - 31/03/2004

SE
E
42

Anno 152° - Numero 29

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA Roma - Sabato, 5 febbraio 2011

SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI
DIREZIONE E REDAZIONE PRINCIPALE: MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONI LEGGI E DECRETI - VIA ARSENALE 40 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E TIPOGRAFICO DELLO STATO - VIA SALARA 1527 - 00186 ROMA - CENTRALINO 35-0301 - LIBRERIA DELLO STATO
VIA PRINCIPALE UMBERTO I, 00187 ROMA

La Gazzetta Ufficiale, Parte Prima, oltre alla Serie Generale, pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:
1° Serie speciale: Carte costituzionali (pubblicate, e integrate) ...

EXCURSUS LEGISLATIVO

REGOLAMENTO (CE) N. 1234/2007

REGOLAMENTO (CE) N. 1249/2008

REGOLAMENTO (UE) N. 1308/2013

DECISIONE gennaio 2014

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2017/1182

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2017/1184



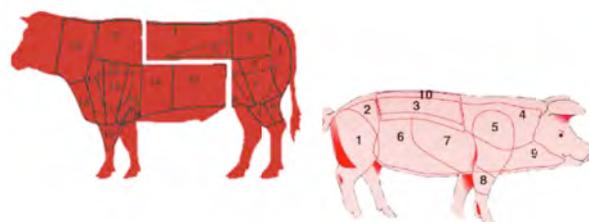
REGOLAMENTO (CE) N. 1234/2007

Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio del 22 ottobre 2007 e successive modifiche, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM);

Articolo 1 Campo di applicazione

Il presente regolamento istituisce un'organizzazione comune dei mercati (OCM) per i prodotti dei seguenti settori di cui all'ALLEGATO I:

- carni bovine: allegato I, parte XV
- carni suine: allegato I, parte XVII;



REGOLAMENTO (CE) N. 1234/2007

<i>ALLEGATO V</i>	TABELLE COMUNITARIE DI CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE DI CUI ALL'ARTICOLO 42
A.	Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse dei bovini adulti
B.	Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di suino
C.	Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di ovini

Articolo 42 Classificazione delle carcasse

1. Le tabelle comunitarie di classificazione delle carcasse si applicano, in conformità alle norme stabilite nell'allegato V, nei seguenti settori:
 2.
 - a) **carni bovine**, relativamente alle carcasse di bovini adulti;
 - b) **carni suine**, relativamente alle carcasse di suini diversi da quelli utilizzati per la riproduzione.
- Nel settore delle carni ovine e caprine gli Stati membri possono applicare una tabella comunitaria di classificazione delle carcasse relativamente alle carcasse di ovini in conformità alle norme stabilite nell'allegato V, lettera C.

REGOLAMENTO (CE) N. 1249/2008

Regolamento (CE) n. 1249/2008 della Commissione, del 10 dicembre 2008, **recante modalità di applicazione** relative alle tabelle comunitarie di classificazione delle carcasse di **bovini, suini e ovini** ed alla comunicazione dei prezzi delle medesime;

Articolo 1 Campo di applicazione

Il presente regolamento stabilisce le modalità di applicazione relative alle tabelle comunitarie di classificazione delle carcasse di **bovini, suini e ovini** ed alla comunicazione dei prezzi di mercato delle medesime, come previsto dall'articolo 43, lettera m), del regolamento (CE) n. 1234/2007.

Regolamento (CE) n. 1234/2007 Regolamento (CE) n. 1249/2008

stabiliscono:

- **l'obbligatorietà della classificazione e le deroghe;**
-
- **Disposizioni complementari per conformazione e ingrassamento;**
- **C o n d i z i o n i e m e t o d i p r a t i c i p e r l a
classificazione/pesatura/identificazione;**
-
- **la necessità che la classificazione venga effettuata da personale
qualificato;**
-
- **i controlli in capo ad organismi indipendenti e la loro frequenza;**
-
- **le modalità di rilevazione e comunicazione settimanale dei prezzi alla
Commissione.**

Regolamento (CE) n. 1234/2007

Regolamento (CE) n. 1249/2008

**LA NORMATIVA SULLA
CLASSIFICAZIONE DI **QUALITÀ** DELLE
CARCASSE**

Alla base della **QUALITÀ TOTALE** di un alimento troviamo la **QUALITÀ IGIENICO-SANITARIA**

SICUREZZA DELL'ALIMENTO

**ETICHETTATURA OBBLIGATORIA CARNI BOVINE
E PRODOTTI A BASE DI CARNI BOVINE**



Regolamento (CE) n. 1760/2000

Regolamento (CE) n. 178/2002



Regolamento (ce) n. 852/2004

Regolamento (CE) n. 853/2004

IMPIANTO DI MACELLAZIONE



Regolamento (CE) n. 854/2004

REGOLAMENTO (UE) N. 1308/2013

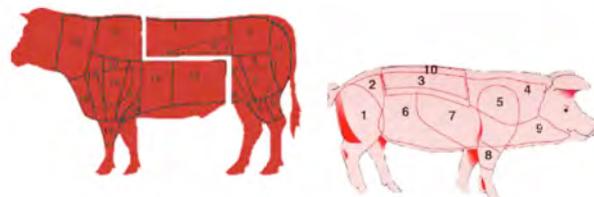
+ REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2017/1182 e REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2017/1184

REGOLAMENTO (UE) N. 1308/2013 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 17 dicembre 2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che **abroga i regolamenti** (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e **(CE) n. 1234/2007 del Consiglio** (Si applica a decorrere dal 1 gennaio 2014)

Articolo 1 - Ambito di applicazione

Il presente regolamento istituisce un'organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, ossia di tutti i prodotti elencati nell'allegato I dei trattati, esclusi i prodotti della pesca e dell'acquacoltura come definiti negli atti normativi dell'Unione relativi all'organizzazione comune dei mercati dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura.

- o) carni bovine, parte XV;
- q) carni suine, parte XVII;



REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2017/1182 e REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2017/1184

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2017/1182 DELLA COMMISSIONE del 20 aprile 2017 **che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le tabelle unionali di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini e la comunicazione dei prezzi di mercato di talune categorie di carcasse e di animali vivi (**ABROGA IL REG (CE) N. 1249/2008**)

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2017/1184 DELLA COMMISSIONE del 20 aprile 2017 **recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le tabelle unionali di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini e la comunicazione dei prezzi di mercato di talune categorie di carcasse e di animali vivi

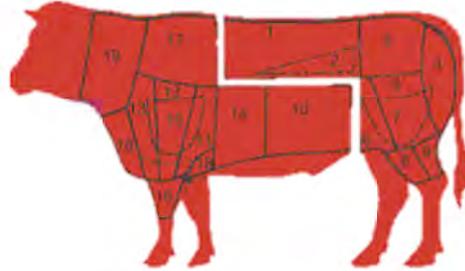
Si applicano a decorrere dall'11 luglio 2018

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2017/1182 e REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2017/1184

stabiliscono:

- **Obbligatorietà della classificazione;**
-
- **Disposizioni complementari per conformazione e ingrassamento;**
- **Condizioni e metodi pratici per la classificazione/pesatura/identificazione;**
-
- **Deroghe all'obbligo della classificazione**
- **La necessità che la classificazione venga effettuata da personale qualificato;**
-
- I controlli in capo ad organismi indipendenti e la loro frequenza;
-
- Le modalità di rilevazione e comunicazione settimanale dei prezzi alla Commissione.

CLASSIFICAZIONE CARCASSE BOVINE



1. **CATEGORIA DI APPARTENENZA**
- 2.
3. **CLASSE DI CONFORMAZIONE**
- 4.
5. **CLASSE DI INGRASSAMENTO**

REGOLAMENTO (UE) N. 1308/2013

ALLEGATO IV

TABELLE UNIONALI DI CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE DI CUI ALL'ARTICOLO 10

A. Tabella unionale di classificazione delle carcasse dei bovini

B.

C.

DEFINIZIONI

I.

Si applicano le seguenti definizioni:

"**carcassa**": il corpo intero dell'animale macellato, dopo le operazioni di dissanguamento, svisceramento e scuoiamento;

1.

"**mezzena**": il prodotto ottenuto dalla separazione della carcassa secondo un piano di simmetria che passa per il centro di ciascuna vertebra cervicale, dorsale, lombare e sacrale e per il centro dello sterno e della sinfisi ischio-pubica.

REGOLAMENTO (UE) N. 1308/2013

PRESENTAZIONE

Le carcasse e le mezzene sono presentate:

senza la testa e le zampe; la testa è separata dalla carcassa all'altezza dell'articolazione occipito-atlantoide; le zampe sono sezionate all'altezza delle articolazioni carpo-metacarpiche o tarso-metatarsiche;

a)

senza gli organi contenuti nelle cavità toracica e addominale, con o senza reni, grasso della rognonata e grasso di bacino;

senza gli organi sessuali e muscoli aderenti, senza mammelle e il grasso mammario.



REGOLAMENTO (UE) N. 1308/2013

II. Categorie

Le carcasse bovine sono ripartite nelle seguenti categorie:

V: carcasse di animali di età inferiore a otto mesi
(denominazione di vendita **VITELLO**)

Z: carcasse di animali di età pari o superiore a otto mesi ma inferiore a dodici mesi;
(denominazione di vendita **VITELLONE**)

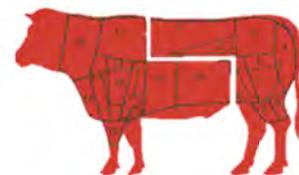
A: carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a dodici mesi ma inferiore a ventiquattro mesi;

B: carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a ventiquattro mesi;

C: carcasse di animali maschi castrati di età pari o superiore a dodici mesi;

D: carcasse di animali femmine che hanno già figliato (**VACCA**);

E: carcasse di altri animali femmine non partorite (**SCOTTONA**)



REGOLAMENTO (UE) N. 1308/2013

Le carcasse bovine sono ripartite nelle seguenti categorie: **V, Z, A, B, C, D, E**

Tale classificazione è effettuata sulla base delle informazioni contenute nel passaporto che accompagna i bovini o, in sua mancanza, sulla base dei dati contenuti nella banca dati informatizzata di cui all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 1760/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio (1).



REGOLAMENTO (UE) N. 1308/2013

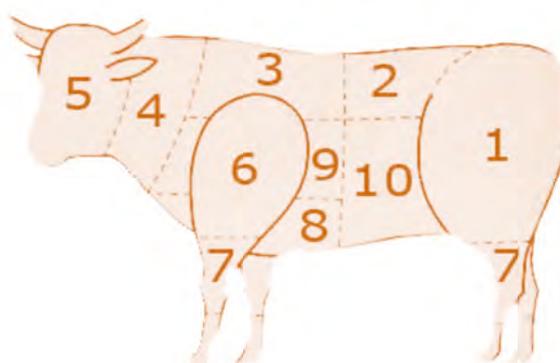
III. Classificazione

La classificazione delle carcasse di bovini adulti si effettua valutando successivamente:

1. la conformazione, definita quale:

sviluppo dei profili della carcassa e segnatamente delle sue parti essenziali (**COSCIA, SCHIENA, SPALLA**)

RAPPRESENTANO IL
FONDAMENTO PER
UNA
VALUTAZIONE DI
TIPO OGGETTIVO



1. Coscia
2. Lombata
3. Schiena
4. Collo
5. Testa
6. Spalla
7. Garretti
8. Petto
9. Biancostato
10. Pancia

CLASSE DI CONFORMAZIONE REGOLAMENTO (UE) N. 1308/2013

Classe di conformazione	Designazione
S Superiore	Tutti i profili superconvessi, sviluppo muscolare eccezionale con doppia groppa (groppa di cavallo)
E Eccellente	Tutti i profili da convessi e superconvessi, sviluppo muscolare eccezionale
U Ottima	Profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante
R Buona	Profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono
O Abbastanza buona	Profili da rettilinei a concavi, sviluppo muscolare medio
P Mediocre	Tutti i profili da concavi a molto concavi, sviluppo muscolare ridotto

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2017/1182

Articolo 3 Disposizioni complementari relative alle classi di conformazione, allo stato di ingrassamento e al peso della carcassa di bovini e ovini 1.

Gli allegati I e II del presente regolamento stabiliscono disposizioni complementari relative alle definizioni delle classi di conformazione e allo stato di ingrassamento per le carcasse di bovini di età non inferiore agli otto mesi e di ovini di cui all'allegato IV, parte A, punto III, e parte C, punto III, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

Si applica a decorrere dall'11 luglio 2018

ALLEGATO I

Disposizioni complementari relative alle classi di conformazione e di stato di ingrassamento delle carcasse di bovini di cui all'articolo 3, paragrafo 1

1. CONFORMAZIONE

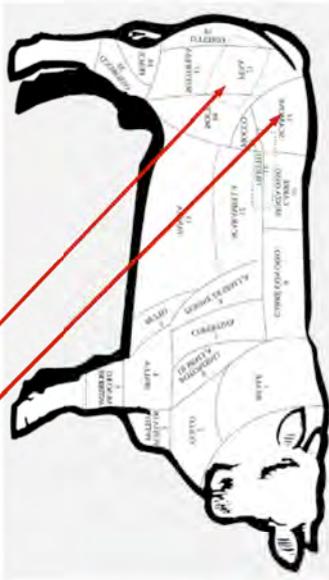
Sviluppo dei profili della carcassa e, in particolare, delle sue parti essenziali (coscia, schiena, spalla)

Classe di conformazione	Disposizioni complementari	
S Superiore	Coscia: arrotondamento molto pronunciato, doppia muscolatura, strie muscolari ben evidenziate	Fesa (scannello) che avanza molto ampiamente sulla sinfisi (symphysis pelvis)
	Schiena: molto larga e molto spessa, sino all'altezza della spalla	Scamione molto arrotondato
	Spalla: arrotondamento molto pronunciato	
E Eccellente	Coscia: molto arrotondata	Fesa (scannello) che avanza ampiamente sulla sinfisi (symphysis pelvis)
	Schiena: larga e molto spessa, sino all'altezza della spalla	Scamione molto arrotondato
	Spalla: molto arrotondata	
U Ottima	Coscia: arrotondata	Fesa (scannello) che avanza sulla sinfisi (symphysis pelvis)
	Schiena: larga e spessa, sino all'altezza della spalla	Scamione arrotondato
	Spalla: arrotondata	
R Buona	Coscia: ben sviluppata	Fesa (scannello) e scamione leggermente arrotondati
	Schiena: ancora spessa ma meno larga all'altezza della spalla	
	Spalla: abbastanza ben sviluppata	
O Abbastanza buona	Coscia: da mediamente sviluppata a insufficientemente sviluppata	
	Schiena: di spessore da medio a insufficiente	Scamione rettilineo
	Spalla: da mediamente sviluppata a quasi patta	
P Mediocre	Coscia: poco sviluppata	
	Schiena: stretta con ossa visibili	
	Spalla: patta con ossa visibili	



S - Superiore

Tutti i profili estremamente convessi
 Sviluppo muscolare eccezionale con doppia groppa (groppa di cavallo)
 Coscia: arrotondamenti molto pronunciati, copia muscolatura, strie muscolari ben evidenziate
 Schiena: molto larga e molto spessa, fino all'altezza della spalla
 Spalla: arrotondamenti molto pronunciati
 Fesa (scannello) che avanza molto ampiamente sulla sinfisi (symphysis pelvis)
 Scamone molto arrotondato



P - Mediocre

Tutti i profili da concavi a molto concavi
 Sviluppo muscolare ridotto
 Coscia: poco sviluppata
 Schiena: stretta con ossa visibili
 Spalla: piatta con ossa visibili

REGOLAMENTO (UE) N. 1308/2013

2. lo stato d'ingrassamento, definito quale

Massa di grasso all'esterno della carcassa e sulla parte interna della cassa toracica

Classe di stato d'ingrassamento	Designazione
1 molto scarso	Copertura di grasso da inesistente a molto scarsa
2 scarso	Sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti
3 medio	Muscoli, salvo quelli della coscia e della spalla, quasi ovunque coperti di grasso; scarsi depositi di grasso all'interno della cassa toracica
4 abbondante	Muscoli coperti di grasso, ma ancora parzialmente visibili al livello della coscia e della spalla; qualche massa consistente di grasso all'interno della cassa toracica
5 molto abbondante	Il grasso ricopre tutta la carcassa, rilevanti masse all'interno della cassa toracica

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2017/1182

Articolo 3

Disposizioni complementari relative alle classi di conformazione, allo stato di ingrassamento e al peso della carcassa di bovini e ovini 1.

2. STATO DI INGRASSAMENTO

Massa di grasso all'esterno della carcassa e sulla parete interna della cassa toracica

Classe di stato di ingrassamento	Disposizioni complementari
1 Molto scarso	Nessuna traccia di grasso all'interno della cassa toracica
2 Scarso	All'interno della cassa toracica i muscoli intercostali sono nettamente visibili
3 Medio	All'interno della cassa toracica i muscoli intercostali sono ancora visibili
4 Abbondante	Le venature di grasso della coscia sono prominenti. All'interno della cassa toracica i muscoli intercostali possono essere infiltrati di grasso
5 Molto abbondante	La coscia è quasi interamente ricoperta di uno strato di grasso, di modo che le venature di grasso non sono più chiaramente visibili. All'interno della cassa toracica i muscoli intercostali sono infiltrati di grasso

Si applica a decorrere dall'11 luglio 2018

Conformation



E-Excellent



U-Very good

Conformation



R-Good



O-Fair



P-Poor

Fat cover



1-Low



2-Slight

Fat cover



3-Average



4-High

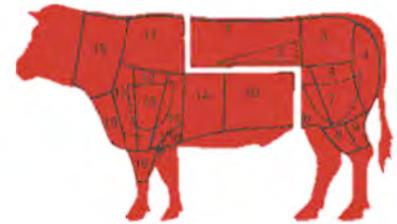


5-Very high

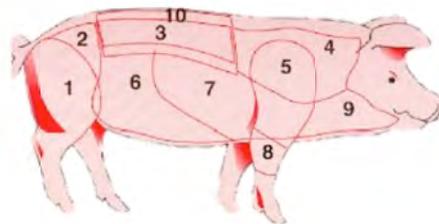


Classifica AU2

A: carcasse di animali maschi non castrati di età pari o superiore a dodici mesi ma inferiore a ventiquattro mesi;
U (conformazione **OTTIMA**): profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante;
2 (ingrassamento **SCARSO**): sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti



CLASSIFICAZIONE CARCASSE SUINE



VALUTAZIONE DEL TENORE DI CARNE MAGRA

REGOLAMENTO (UE) N. 1308/2013

ALLEGATO IV

TABELLE UNIONALI DI CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE DI CUI ALL'ARTICOLO 10

B. Tabella unionale di classificazione delle carcasse di suino

Definizione

Per "carcassa" si intende il corpo di un suino macellato, dissanguato e svuotato, intero o diviso a metà.

Presentazione

Le carcasse sono presentate senza la lingua, le setole, le unghie, gli organi genitali, **la sugna**, i rognoni e **il diaframma**.

REGOLAMENTO (UE) N. 1308/2013

CLASSIFICAZIONE: Le carcasse sono suddivise in classi secondo il **TENORE STIMATO DI CARNE MAGRA***

* **il tenore di carne magra** di una carcassa di suino corrisponde al rapporto tra:

- il peso totale dei muscoli rossi striati (purché possano essere separati con un coltello)
- il peso della carcassa.

**VALUTATO CON METODI DI STIMA
AUTORIZZATI DALLA COMMISSIONE**

REGOLAMENTO (UE) N. 1308/2013 REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2017/1182

[?] La percentuale di carne magra è calcolata mediante un metodo di classificazione che dovrebbe consistere in una tecnica **manuale, automatizzata o semiautomatizzata** e in una **formula matematica**.

→ **La formula matematica dovrebbe basarsi sulla misurazione di determinate parti anatomiche della carcassa mediante metodi autorizzati e statisticamente comprovati.**

→ L'autorizzazione dei metodi di classificazione è subordinata alla condizione che non venga superato un determinato margine di errore statistico di stima.

→
→

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE del 24 gennaio 2014

Relativa all'autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino in Italia



Articolo 1

Per la classificazione delle carcasse di suino ai sensi dell'allegato V, lettera B, punto IV, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1234/2007, in Italia è autorizzato l'impiego dei seguenti metodi:

- | | | |
|---------------------------------|---|--|
| Sostituzione formula matematica | } | a) l'apparecchio denominato « Fat-O-Meater I (FOM I) » |
| | | a) |
| Autorizzazione 4 nuovi metodi | } | c) l'apparecchio denominato « Fat-O-Meat'er II (FOM II) » |
| | | d) l'apparecchio denominato « AutoFOM III » |
| | | e) l'apparecchio denominato « CSB-Image-Meater » |
| | | f) il « Metodo manuale ZP » |

RETTIFICA della DECISIONE del 24 gennaio 2014

Presentazione della carcasse di suino in Italia

Conformemente all'allegato V, lettera B, punto III, secondo comma, del regolamento (CE) n. 1234/2007, **gli Stati membri possono essere autorizzati a prevedere una presentazione delle carcasse di suino diversa da quella tipo** definita nel primo comma dello stesso punto, se la prassi commerciale normalmente seguita nel loro territorio si scosta da tale presentazione tipo.

Nella sua richiesta l'Italia ha precisato che sul suo territorio la prassi commerciale prevede che **le carcasse possano essere presentate senza asportare il diaframma e la sugna** prima della pesatura e della classificazione. Tale presentazione, che si scosta dalla presentazione tipo, dovrebbe pertanto essere autorizzata in Italia.

Articolo 2

In Italia le carcasse di suino possono essere presentate **senza asportare il diaframma e la sugna** prima della pesatura e della classificazione. Nel caso di tale presentazione, il peso a caldo registrato è adattato applicando la seguente formula [.....]



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

CLASSIFICAZIONE CARCASSE: LINEE GUIDA UTILIZZO STRUMENTO MANUALE ZP

Con Circolare n. 2420 del 10 aprile 2014 il MIPAAF ha emanato le linee guida, redatte con la collaborazione tecnica del CRPA, per l'utilizzo dello strumento manuale di classificazione delle carcasse suine denominato ZP.

CIRCOLARE MIPAAF 10 aprile 2014, n. 2420

linee guida di utilizzo dello strumento manuale di classificazione delle carcasse suine denominato ZP

Il tenore di carne magra della carcassa e' calcolato secondo le seguenti formule:

a) SUINO LEGGERO (carcasse di peso compreso tra 70 e 110 kg)

b)

$$Y = 58,4789 - 0,5697 x1 + 0,1230 x2$$

B) SUINO PESANTE (carcasse di peso compreso tra 110,1 e 180 kg)

$$Y = 57,7975 - 0,5126 x1 + 0,0834 x2$$

Y = percentuale stimata di carne magra della carcassa

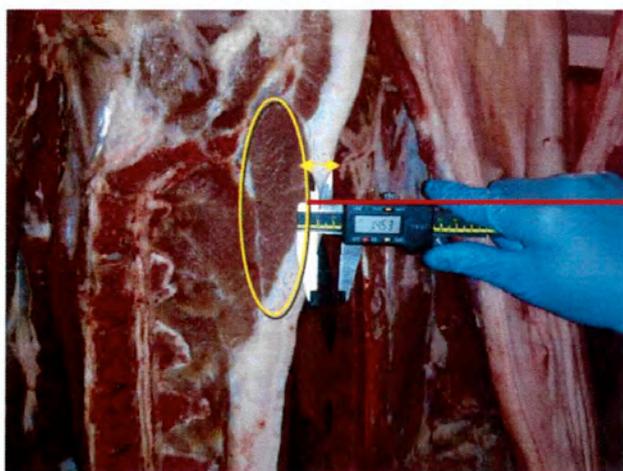
x1 = spessore minimo in millimetri del lardo (compresa la cotenna) che ricopre il muscolo Gluteo medio;

x2 = spessore minimo in millimetri del muscolo tra l'estremita' anteriore del muscolo Gluteo medio e la parte dorsale del canale midollare.

CIRCOLARE MIPAAF 10 aprile 2014, n. 2420

Lo spessore del grasso deve essere determinato nel punto minimo di copertura sopra al muscolo Gluteo medio (*gluteus medius*).

Figura 1. Misura spessore grasso di copertura

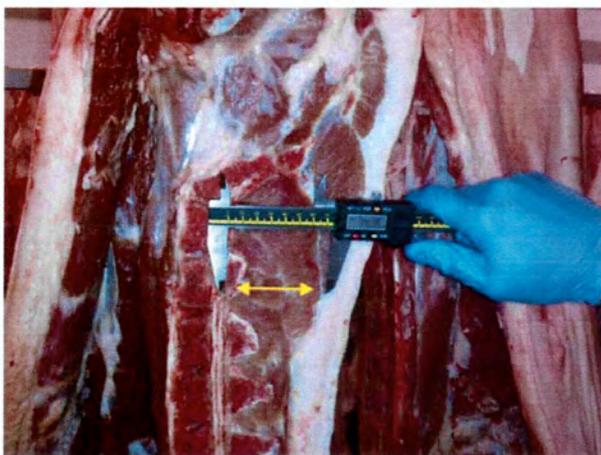


Muscolo Gluteo medio

x1 = spessore minimo in millimetri del lardo (compresa la cotenna) che ricopre il muscolo Gluteo medio;

Lo spessore del magro deve essere rilevato dalla punta craniale del muscolo Gluteo medio al canale vertebrale.

Figura 2. Misura spessore muscolo



x2 = spessore minimo in millimetri del muscolo tra l'estremita' anteriore del muscolo Gluteo medio e la parte dorsale del canale midollare.

DECRETO 8 MAGGIO 2009 – MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI NORME CONCERNENTI LA CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE BOVINE E SUINE

unicamente all'Italia è stata riconosciuta la presenza sul territorio di due popolazioni suine SUINO LEGGERO E SUINO PESANTE

Dopo la classificazione le carcasse sono marcate con lettere maiuscole indicanti la categoria di peso

H=heavy, pesante

L=light, leggero

e la classe di carnosita' o, in alternativa, con la lettera indicante la categoria di peso seguita dalla percentuale di carne magra.

Soggetti autorizzati all'utilizzo dello strumento

Possono utilizzare lo strumento ZP gli stabilimenti che abbattono, in media annua, meno di 200 suini a settimana e che non intendono avvalersi della deroga alla classificazione.

Per l'utilizzo e' necessaria preventiva comunicazione al MIPAAF, utilizzando il modulo allegato che andra' trasmesso all'indirizzo di posta certificata pocoi7@pec.politicheagricole.gov.it ed e' obbligatorio che la classificazione venga effettuata da un **tecnico in possesso della abilitazione alla classificazione delle carcasse suine rilasciata dal MIPAAF, ai sensi del DM 12 ottobre 2012.**

REGOLAMENTO (UE) N. 1308/2013

II. Classificazione

Le carcasse sono suddivise in classi secondo il tenore stimato di carne magra e ricevono la classificazione corrispondente:

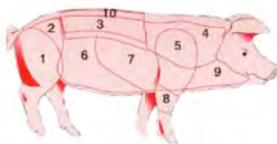
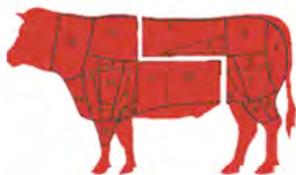
Classi	Carne magra in percentuale del peso della carcassa
S	60 o più
E	55 fino a meno di 60
U	50 fino a meno di 55
R	45 fino a meno di 50
O	40 fino a meno di 45
P	meno di 40



REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2017/1182

CLASSIFICAZIONE E PESATURA (A CALDO)

Le carcasse sono pesate il più rapidamente possibile, dopo la macellazione, e comunque non oltre:



- 60 minuti dopo la giugulazione dell'animale, per quanto riguarda i bovini;
-
-
-
- 45 minuti dopo la giugulazione dell'animale, per quanto riguarda i suini.

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2017/1182

MARCHIATURA DELLE CARCASSE

La marchiatura delle carcasse è effettuata al momento della classificazione.

La marchiatura è effettuata per mezzo di un **timbro o di un'etichetta** che indichino almeno:

- a) per i bovini **la categoria, la classe di conformazione e lo stato di ingrassamento**
- b) per i suini, **la classe della carcassa oppure la percentuale che esprime il tenore stimato di carne magra**

Il marchio è apposto sulla superficie di almeno:

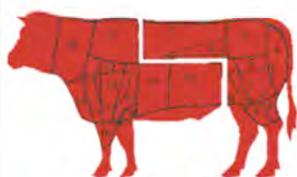
ogni quarto di carcassa per i bovini;

ogni mezzena, per i suini.

Il marchio è apposto sulla superficie esterna della carcassa. L'etichetta può essere apposta sulla superficie esterna o interna della carcassa.

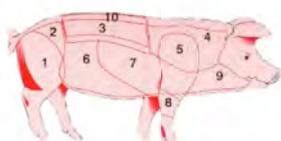
DEROGHE: ESENZIONE DALLA CLASSIFICAZIONE

Gli stabilimenti che macellano in media annuale



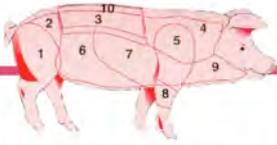
meno di 75 bovini adulti come media settimanale annua (**Reg. (CE) n. 1249/2008**)

meno di 150 bovini di età non inferiore agli otto mesi come media settimanale annua (**Reg. UE) 2017/1182**)



meno di 200 suini come media settimanale annua (**Reg. (CE) n. 1249/2008**)

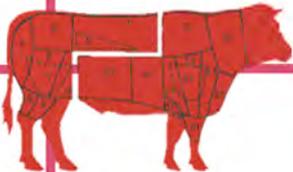
meno di 500 suini come media settimanale annua (**Reg. UE) 2017/1182**)



Questo aspetto risulta essere secondario per il settore poiché spesso c'è l'interesse di classificare le carcasse per inserirle in produzioni di qualità di prosciutti DOP (Parma e San Daniele)

Il disciplinare di produzione del Parma, afferma che *«le tecniche di allevamento sono finalizzate ad ottenere un suino pesante, nonché la produzione di carcasse incluse nelle classi centrali della classificazione Cee»*

- **tutte le cosce rientranti nelle categorie di carcassa estreme, E e P, sono automaticamente escluse dal circuito tutelato.**
- **stessa cosa anche per i macelli che, in deroga, non provvederanno alla classificazione e, pertanto, alla marchiature delle cosce che non potranno essere destinate al circuito.**



Art.5

5.1 Classificazione della carcassa

Le carcasse, in base alla griglia comunitaria di valutazione, devono rientrare nei seguenti valori:

- conformazione: non inferiore ad R;
-
- stato di ingrassamento: escluso 1 e non superiore a 3.

http://www.vitellonebianco.it/?page_id=254

Metodi di classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini.

Gli Stati membri provvedono affinché la classificazione delle carcasse di bovini, suini e ovini sia effettuata:

- a) **da addetti qualificati che abbiano ottenuto una licenza per la classificazione a vista delle carcasse.** La licenza può essere sostituita da un'autorizzazione rilasciata dallo Stato membro, purché corrispondente al riconoscimento di una qualifica;
- b)
- c) **mediante metodi di classificazione autorizzati che possono prevedere l'uso di tecniche automatizzate, semiautomatizzate o manuali.** Gli Stati membri provvedono affinché le tecniche di classificazione siano applicate da personale qualificato.

Classificazione a cura di classificatori qualificati

Gli **STATI MEMBRI** curano che la classificazione sia eseguita da classificatori qualificati in possesso di apposita licenza.



DECRETO 30 dicembre 2004

Rilascio del tesserino di abilitazione alla classificazione delle carcasse di bovini

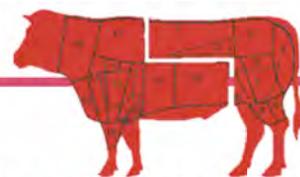
DECRETO MINISTERIALE N. 3895 DEL 8 MAGGIO 2009

Norme concernenti la classificazione delle carcasse bovine e suine

DECRETO MINISTERIALE 12 DICEMBRE 2012

Norme concernenti la classificazione delle carcasse bovine e suine





Articolo 6 – Esperti classificatori

I responsabili degli stabilimenti si avvalgono di esperti classificatori in possesso di abilitazione e di tesserino conseguiti previo superamento di apposito corso e rilasciati dal Ministero

4.1 Tesserino di abilitazione per esperto classificatore di carcasce bovine

I corsi sono promossi e organizzati da COMITATO NAZIONALE BOVINO (istituto dall'articolo 10 del Decreto)

abilitazione e tesserino hanno validità di 10 anni a partire dal giorno di conseguimento e possono essere rinnovati con la frequenza di un corso di aggiornamento ed il superamento dell'esame teorico-pratico pena il deperimento dall'elenco nazionale



[Politica Agricola Comune](#) 

[Sviluppo Rurale](#) 

[Attività in Istituzioni UE](#) 

[Rapporti internazionali](#) 

[Anno internazionale dei legumi](#) 

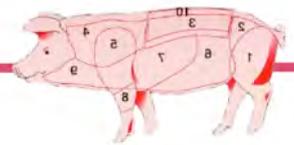
Modulo di domanda partecipazione corso per esperti classificatori carcasce bovine

1. Cosa è un corso per classificatori di carcasce bovine?

Un corso per esperti classificatori di carcasce bovine è un'attività formativa che serve ad insegnare ai partecipanti ad eseguire la classificazione delle carcasce bovine, ottenendo, dopo gli esami finali, un tesserino di abilitazione.

2. Quali requisiti occorrono per partecipare ai corsi per classificatori di carcasce bovine?

Per prendere parte ai corsi non è necessario alcun requisito: basta presentare una domanda di partecipazione ad uno degli indirizzi sotto indicati. Si verrà quindi inseriti in una lista d'attesa. La domanda può essere fatta compilando il modulo oppure si può comporre liberamente, ma sempre fornendo le informazioni presenti nel modulo.



Articolo 18 – Corsi per classificatori di carcasse suine

I responsabili degli stabilimenti di macellazione si avvalgono di esperti classificatori in possesso di diploma abilitazione e di tesserino conseguiti previo superamento di apposito corso e rilasciati dal Ministero

4.2 Tesserino di abilitazione per esperto classificatore di carcasse suine

I corsi sono promossi ed organizzati dal Ministero avvalendosi di tecnici di comprovata esperienza

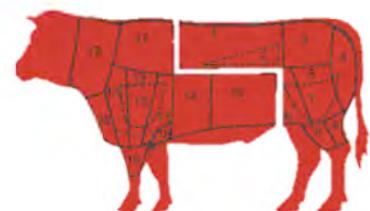
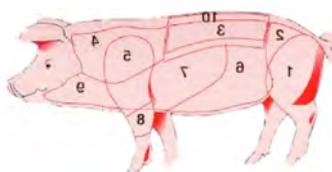


CONCLUSIONI

AFFIDABILITA' della CLASSIFICAZIONE

CLASSIFICATORI QUALIFICATI

**UTILIZZO DI STRUMENTI
AUTORIZZATI**



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

