

# Carcasse suine, nuovi sistemi per valutarne la composizione

Un convegno del Crpa tenutosi a Parma ha fatto il punto sugli strumenti per la misurazione delle carni. Risultati positivi da quelli automatici

di Elena Gherardi

Il regolamento Ce 3320/84 (abrogato con regolamento Ce 1234/2007) relativo al pagamento dei suini sulla base di parametri oggettivi è stato recepito ormai da un decennio dalla normativa italiana, ma gli aspetti applicativi e pratici sono ancora oggetto di discussione tra gli attori della filiera. Il tema è stato recentemente approfondito all'interno del seminario organizzato dal Centro ricerche produzioni animali "Classificazione delle carcasse suine – applicazioni in Europa e prospettive in Italia", inserito nelle azioni previste dal Piano regionale di sviluppo rurale della Regione Emilia-Romagna che si è tenuto a Parma lo scorso 15 marzo.



**Andrea Rossi, ricercatore del Crpa.**

**Tab. 1 - Suino pesante: resa % tagli**

	Resa coppa (%) (con lardo)	Resa spalla (%)	Resa coscia (%)	Resa lombo (%) (con lardo)	Resa pancetta (%)
E (10)	8,9 ± 0,8	16,3 ± 0,8	29,1 ± 0,9 <b>a</b>	25,1 ± 0,8	13,4 ± 1,4 <b>b</b>
U (50)	8,8 ± 0,6	15,9 ± 0,9	28,5 ± 1,1 <b>ab</b>	25,3 ± 1,2	14,2 ± 1,4 <b>ab</b>
R (86)	8,8 ± 0,7	15,6 ± 1,0	27,8 ± 1,4 <b>b</b>	25,4 ± 1,5	14,8 ± 1,6 <b>a</b>
O (8)	8,8 ± 1,4	14,9 ± 1,4	27,7 ± 1,2 <b>b</b>	25,3 ± 1,0	15,2 ± 1,6 <b>a</b>

Lettere diverse indicano differenze significative per P < .05

Andrea Rossi, ricercatore del Crpa, ha dedicato il proprio intervento ad illustrare i risultati di una serie di attività di ricerca tra loro integrate condotte dal centro di ricerca e imprese del settore, grazie al supporto della Regione Emilia-Romagna e del Mipaaf.

Gli obiettivi sperimentali sono stati quelli di implementare l'innovazione di processo per la valorizzazione delle partite di suini ed al contempo individuare nuovi sistemi per valutare la composizione delle carcasse.

## Obiettivo rapidità

Le caratteristiche qualitative della carne suina sono fondamentali in funzione della destinazione commerciale, ma in Italia non sono ancora stati sviluppati sistemi rapidi di misura di questi parametri. Il Crpa ha condotto dunque attività di sperimentazione, in partnership con il Macello Italcarni di Carpi



**Image Meater, lo strumento per la classificazione delle carcasse.**

e Asser (Organizzazione dei Suinicoltori dell'Emilia-Romagna) per sviluppare tecniche non invasive di determinazione della composizione tissutale dei tagli di suino. Allo scopo sono state testate stru-

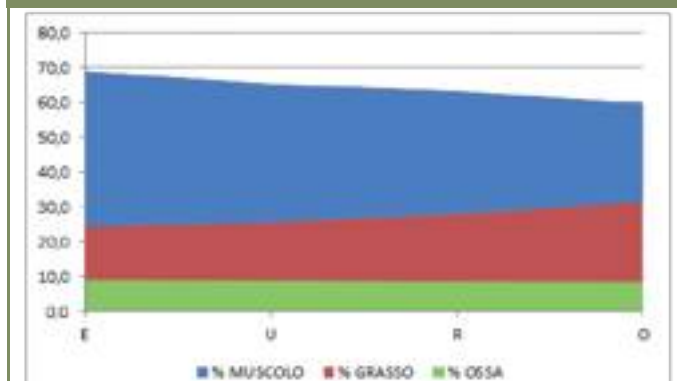
mentazioni innovative capaci di fornire informazioni più complete sulla carcassa rispetto alla sola percentuale di carne magra. I risultati raccolti hanno permesso di conoscere meglio la qualità complessiva del suino macellato oggi in Italia e potranno condurre all'autorizzazione di nuovi strumenti automatici per la classificazione, oltre che fornire parametri aggiuntivi alla resa e alla griglia Europ.

## Manuali e automatici

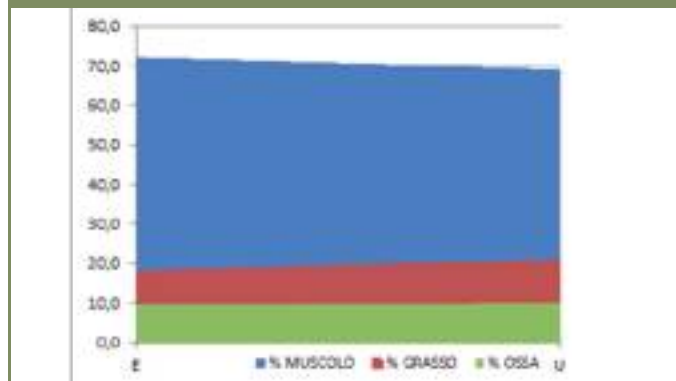
Nello specifico sono stati testati due strumenti di classificazione delle carcasse quali Autofom (Carometec) e Image Meater (Csb System) e si è provveduto a tarare nuovi strumenti manuali quali New Fom e Manual Image Meater.

«Attualmente in Italia – ha spiegato Rossi – sono autorizzati strumenti manuali con sonda ottica. Si

**Graf. 1 - Distribuzione muscolo, grasso e ossa in percentuale per la coscia del suino pesante**



**Graf. 2 - Distribuzione muscolo, grasso e ossa in percentuale per la coscia del suino leggero**



è lavorato per procedere alla taratura di altri strumenti di misura. Autofom e Image Meater sono molto interessanti perché automatici ed in grado di fornire in tempo reale informazioni importanti. Autofom è uno scanner tri-

dimensionale che lavora sulla carcassa intera ed è in grado di fornire informazioni circa la percentuale di grasso di ogni singolo taglio; Image Meater è un sistema di visione che lavora sulla mezzena dando comunque le me-

desime informazioni qualitative. Questo secondo strumento, lavorando in verticale, ha il vantaggio di avere un ingombro ridotto e di poter operare in uno spazio ristretto, mentre Autofom ha un ingombro di circa 10 metri».

#### I risultati

Al momento tutti i dati raccolti sono in fase di elaborazione statistica ed entro l'estate se ne richiederà l'autorizzazione alla Ce. Un riscontro scientifico importante è stato possibile grazie alla collabo-

**Novità**

**WWW.  
CENTROVERRIITALIA  
.IT**

**ALTO  
STATO  
SANTARIO**

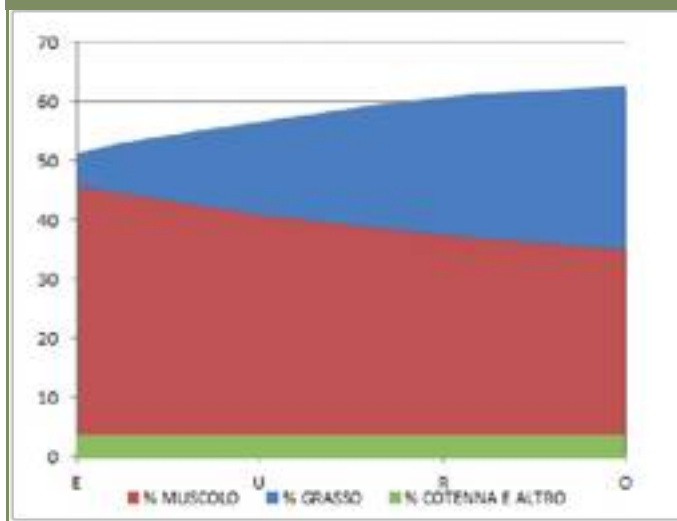


**Trasmettiamo Genetica**

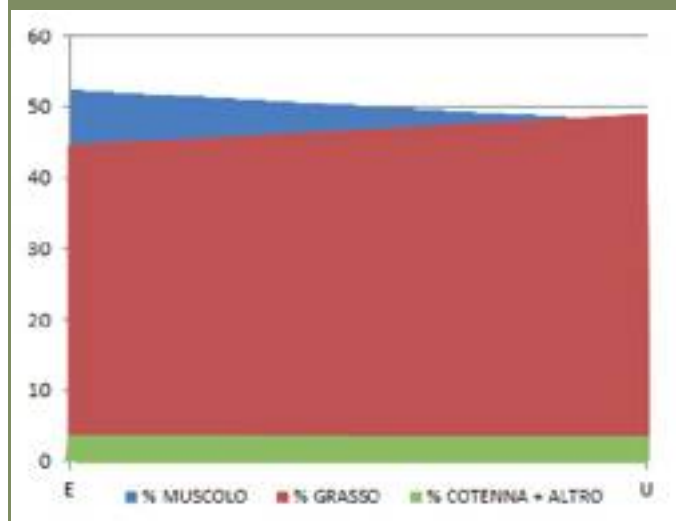
**Centro Verri Italia**



**Graf. 3 - Distribuzione muscolo, grasso e cotenna in percentuale per la pancetta del suino leggero**



**Graf. 4 - Distribuzione muscolo, grasso e cotenna in percentuale per la pancetta del suino pesante**



**Tab. 2 - Suino leggero: resa % tagli**

	Resa coppa (%) (con lardo)	Resa spalla (%)	Resa coscia (%)	Resa lombo (%) (con lardo)	Resa pancetta (%)
E (119)	9,0 ± 0,6	16,7 ± 1,0	30,6 ± 1,4 <b>a</b>	25,1 ± 1,2	11,5 ± 1,2 <b>b</b>
U (35)	8,8 ± 0,7	16,4 ± 1,0	30,1 ± 1,1 <b>b</b>	24,9 ± 1,3	12,3 ± 1,4 <b>a</b>

Lettere diverse indicano differenze significative per P < .05

## L'OBBLIGO DELLA CLASSIFICAZIONE NELLE FILIERE DEL LEGGERO E DEL PESANTE

Il seminario di Parma è stato moderato da Roberta Chiarini, responsabile del Servizio Percorsi di qualità, relazioni di mercato e integrazione di filiera della Regione Emilia-Romagna, che ha sottolineato come «la classificazione carcasse sia un obbligo di legge». Lo spirito con cui si è cercato di lavorare è stato quello di migliorare tecniche di valutazione avendo l'obiettivo di riuscire a volgere il vincolo normativo in uno strumento che riesca a dare alla filiera delle opportunità. Certo è che nel nostro Paese sussistono comprensibili difficoltà di applicazione della normativa, data la distinzione tra le due filiere del suino leggero e pesante, con produzioni che per qualità e specificità costituiscono un unicum nel panorama europeo. Le criticità che emergono, dunque, sembrano più legate alle condizioni di andamento di un settore che non agli strumenti di misura, in riferimento ai quali sussiste, semmai, la necessità di migliorare la trasparenza e la condivisione delle informazioni, anche attraverso un sistema di controlli funzionale e adeguato.

razione con Ifip – Institut du Porc (Francia) che ha messo a disposizione un Ct-scan utilizzato sulle medesime carcasse testate. Il Ct-

scan, infatti, è un sistema a risonanza magnetica particolarmente accurato. Restituendo dati allineati alle altre misurazioni consente di

ottenere una validazione strumentale più accurata.

La sperimentazione ha, inoltre, perseguito l'obiettivo di verificare,

a distanza di 12 anni dall'introduzione, le equazioni di stima Fom e Hgp utilizzate per classificare le carcasse nelle classi Europ.

«Il campione di carcasse utilizzato in sperimentazione – ha spiegato Rossi – è stato selezionato con modalità random considerando le due tipologie di suino presenti sul nostro territorio: pesante, leggero, metà maschi castrati e metà e femmine. I dati raccolti sono riferiti a 150 carcasse suino pesante ed altrettante di suino leggero».

L'analisi delle caratteristiche qualitative dei tagli evidenzia che rispetto al lavoro condotto 12 anni fa non emergono differenze di peso significative. Anche per la resa non si evidenziano grandi variazioni, tranne che per la coscia, maggiore nelle classi più magre, mentre la pancetta evidenzia una maggior resa nelle classi più grasse». Anche valutando la classificazione dei tessuti cambia poco rispetto ai valori di 12 anni fa, a eccezione della spalla, leggermente più grassa.

Per quanto riguarda la coscia, la percentuale di muscolo decresce

Tab. 3 - Suino pesante: peso tagli

	Peso mezzena (kg)	Peso coppa (kg) (con lardo)	Peso spalla (kg)	Peso coscia (kg)	Peso lombo (kg) (con lardo)	Peso pancetta (kg)
E (10)	60,7 ± 5,4	5,4 ± 0,6	9,9 ± 0,7	17,7 ± 1,5	15,3 ± 1,3	8,2 ± 1,4 <b>c</b>
U (50)	62,9 ± 6,4	5,6 ± 0,7	10,0 ± 1,1	17,9 ± 1,8	15,9 ± 1,7	9,0 ± 1,4 <b>bc</b>
R (86)	69,9 ± 5,1	5,6 ± 0,6	9,9 ± 0,9	17,8 ± 1,6	16,2 ± 1,7	9,5 ± 1,4 <b>ab</b>
O (8)	67,0 ± 3,1	5,9 ± 0,6	10,0 ± 1,0	18,5 ± 1,3	17,0 ± 1,2	10,2 ± 1,2 <b>a</b>

Lettere diverse indicano differenze significative per P &lt; .05

Tab. 4 - Suino leggero: peso tagli

	Peso mezzena (kg)	Peso coppa (kg) (con lardo)	Peso spalla (kg)	Peso coscia (kg)	Peso lombo (kg) (con lardo)	Peso pancetta (kg)
E (119)	41,7 ± 2,9	3,7 ± 0,4	7,0 ± 0,6	12,8 ± 1,0	10,5 ± 0,9	4,8 ± 0,7 <b>b</b>
U (35)	41,9 ± 4,3	3,7 ± 0,4	6,9 ± 0,8	12,6 ± 1,2	10,5 ± 1,3	5,2 ± 1,0 <b>a</b>

Lettere diverse indicano differenze significative per P &lt; .05

dalla più carnosa alla più adiposa, inversamente per la percentuale di grasso. Rispetto alla precedente

classificazione ora tutte le classi si differenziano in modo statisticamente significativo rispetto a que-

sto parametro.

«La conoscenza dei diversi tessuti per ciascun specifico taglio è im-

portante per una corretta valorizzazione delle carcasse – ha evidenziato Rossi – ed i metodi automatici consentono di avere queste informazioni in tempo reale. In conclusione, classificare solo in base al peso e alla % di carne magra, ma è necessario disporre di maggiori informazioni per una completa valorizzazione del suino nazionale non è esaustivo.»

**4 Attualità**

# L'estate arriva con i suoi pericoli

Rischi importanti di mortalità improvvisa:

- Contaminazione di patogeni nella broda
- Diminuzione ed irregolarità nell'ingestione

**Prevenzione la mortalità improvvisa**

La causa è un pericoloso patogeno a rischio. La contaminazione avviene negli sprechi alimentari o durante l'alimentazione e si è un rischio molto di mortalità improvvisa nei suini in fase di ingrosso. Questo fenomeno, che provoca perdite economiche consistenti, colpisce in modo particolare i suini più indugati ed al primo stato di salute. L'igiene della broda e un'attenta cura per prevenire la mortalità improvvisa. Controllare la funzionalità dell'alimentatore liquido è indispensabile per evitare la proliferazione dei microrganismi patogeni quali coliformi, enterococchi e salmonelle.

**LA PROTEZIONE + BACTOCELL**  
BATTERIO LATTICO PER MONOGASTRICI

- + Favorisce l'igiene della vasca di preparazione e dei circuiti
- + Migliora e regolarizza il consumo alimentare
- + Protegge in modo naturale il sistema digerente dei suini

LALLEMAND ANIMAL NUTRITION  
Tel: +39 335 144 71 05 Email: [animals Italy@lallemand.com](mailto:animals Italy@lallemand.com)

[www.lallemandanimalnutrition.com](http://www.lallemandanimalnutrition.com) **LALLEMAND**