

L'INCREMENTO DELLA CARNE MAGRA HA DETERMINATO LA NON IDONEITÀ DI MOLTI CAPI AL CIRCUITO TUTELATO E LA NECESSITÀ DI UN CORRETTIVO

Classificazione carcasse un dibattito aperto

di Andrea Rossi

Con decisione 2014/38/Ce “relativa all'autorizzazione di metodi di classificazione delle carcasse di suino in Italia” sono state aggiornate le vecchie equazioni di stima relative agli strumenti già in uso (FOM I e HGP) e ne sono stati autorizzati di nuovi (FOM II, Autofom, Image Meater e ZP).

Il lavoro è stato possibile grazie al contributo della Regione Emilia-Romagna e del Mi-paaf che hanno finanziato un progetto di ricerca con l'obiettivo di rivedere le equazioni di stima ormai obsolete rispetto all'evoluzione della popolazione suina italiana.

Perché nuove equazioni di stima

La Comunità Europea obbliga i Paesi a classificare le carcasse suine dal lontano 1 gennaio 1985 (Reg. 3220/1984) e ad aggiornare di frequente le equazioni di stima con il duplice obiettivo di riconoscere all'azienda agricola il giusto compenso per la sua attività e per racco-

**Crpa spa, Reggio Emilia

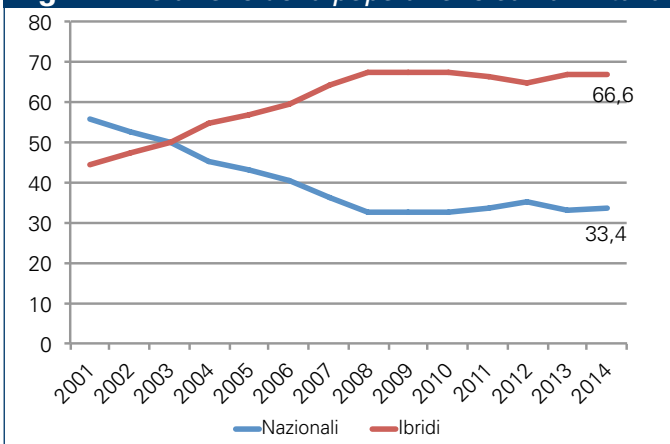
Tab. 1 - Frequenza aggiornamento equazioni di stima in Europa

Paese	Anno								
Germania	2011	2005	1997	1994	1991	1990	1989	1986	
Spagna	2012	2008	2001	1994	1988				
Francia	2013	2008	2007	2006	1997	1996	1994	1993	1988
Danimarca	2012	2008	1999	1998	1996	1994	1992	1991	
Paesi Bassi	2011	2005	1994	1992	1987				
Polonia	2011	2005							
Italia	2014	2001	1989						
Belgio	2013	2008	1997	1993	1988				

gliere quotazioni aggiornate dei suini per eventuali misure di intervento in funzione dell'andamento dei prezzi di mercato rilevati sulle diverse piazze europee (da ultimo, regolamento Ce 1308/2013). Nella tabella 1 è riportata la frequenza degli aggiornamenti delle equazioni di stima dei diversi Paesi membri da cui è ovvio come questo avvenga con una frequenza di 5-6 anni.

L'urgenza dell'aggiornamento in Italia è stata dettata dal fatto che, a detta degli operatori in primis e dei dati disponibili, il suino allevato nel nostro Paese si è notevolmente modificato negli anni nelle sue caratteristiche qualitative. A tale proposito basti vedere quanto pubblicato annualmente nei dossier IPQ-Ineq che evidenziano un sostanziale spostamento della ge-

Fig. 1 - Evoluzione della popolazione suina in Italia



netica verso un tipo di suino ibrido rispetto quello tradizionale.

Nel grafico seguente è riportata questa evoluzione in cui si apprezza un forte incremento dei primi a partire dal 2004.

Questo andamento ha portato a profondi cambiamenti nelle caratteristiche di carcassa e dei tagli. La stessa modi-

fica al decreto Salumi, ancora al vaglio dei tecnici ministeriali (decreto 21 settembre 2005: Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria), fa riferimento allo studio relativo al parametro Upsd (Umidità del prodotto sgrassato e de-addittivato) secondo cui dal 1993 al 2010 la composizione

Tab. 2 - Contenuto in muscolo in funzione di SR e F

ID PROG	SR_fom (mm)	F_fom (mm)	Carne magra (%)	Muscolo (g)
1	18	65	57,4	29.547
2	18	75	57,3	28.423
3	21	49	56,1	27.784
4	21	58	56,0	23.832
5	21	64	56,0	25.751
6	23	58	55,1	27.924
7	23	65	55,1	24.074
8	23	66	55,1	25.569
9	24	57	54,6	28.193
10	24	63	54,6	24.020
11	25	63	54,2	30.632
12	25	67	54,1	27.826
13	26	55	53,7	28.196
14	26	58	53,7	24.636
15	27	60	53,2	27.206
16	27	68	53,2	22.820
17	28	55	52,8	27.528
18	28	61	52,8	24.149
19	28	64	52,8	23.618
20	28	64	52,8	23.159
21	28	68	52,7	24.983
22	29	53	52,4	27.724
23	29	57	52,3	25.017
24	29	61	52,3	26.631
25	30	65	51,8	28.610
26	30	68	51,8	27.097

del muscolo Longissimo del suino ha visto un incremento in umidità dal 68% al 71.3% e di proteine dal 20.8% al 23% e al contempo una riduzione del grasso dal 9.9% al 4.2%; lo stesso andamento è stato verificato nella coscia fresca sgrassata in cui l'umidità è passata dal 72.2% al 74.4% e il grasso da 5.3% al 4.8%. Questi dati analitici chiariscono molto bene quanto il suino abbia incrementato il tenore in muscolo.

Alla luce di quanto esposto, le nuove equazioni rivelano un discreto incremento di carne magra delle carcasse che mediamente risulta essere pari al 4%. In particolare, questo aumento si concentra nella classe E (carne magra $\geq 55\%$) che raggiunge percentuali vicine al 20% della partita.

L'impatto

Questo andamento ha determinato un forte scempenso



nella filiera in quanto le cosce appartenenti a carcasse classificate E sono escluse dal circuito tutelato (regolamento n. 1208/2013/UE "recante approvazione di una modifica minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette Prosciutto di Parma (Dop)").

Tale situazione ha ovviamente allarmato tutti gli operatori di filiera e ha portato come conseguenza all'applicazione di un fattore di correzione del risultato di classificazione, quale errore di stima dello strumento di classificazione e pari a 1.6%, per correggere l'esito in termini di cosce escluse dal circuito.

A conti fatti, in questo modo vengono recuperate e ammesse circa il 70% delle cosce diversamente escluse (dati Crpa non pubblicati). E' bene comunque sottolineare che l'applicazione di questo fattore ha valenza solo "per l'accettazione delle carcasse suine nel circuito delle Dop" (circolare unificata Ipq-Ineq n. 11/2014) mentre la comunicazione al Mipaaf della frequenza delle classi fa riferimento all'applicazione della formula autorizzata.

Pertanto, a prescindere dall'applicazione del fattore di correzione, secondo quanto mensilmente pubblicato dal Mipaaf, ad oggi la frequenza di classe è pari a: classe E 17.2%, U 55.5%, R 23.7%, O 3.4%, P 0.2%.

Fin dalla loro pubblicazione, le due equazioni di FOM e HGP del suino pesante hanno sollevato interesse per il fatto che entrambe hanno il coefficiente di spessore del muscolo (lombo) negativo.

Il dettaglio delle equazioni

Questo andamento non deve trarre in inganno; infatti, alla luce dei dati, il fattore negativo ha l'unico scopo di correggere la stima in carne magra degli strumenti che altrimenti sarebbe leggermente sovrastimata. La correzione ha comunque un minimo impatto dell'ordine di 1,6%.

Agli addetti al lavoro da sempre è comunque noto infatti che la capacità di predizione della massa magra non passa attraverso la misura di indici di qualità relativi al magro (come ad esempio lo spessore del lombo) bensì di indici relativi al grasso (quale lo spessore del grasso di copertura). Non sorprende pertanto il risultato dalla calibrazione dei due strumenti. Per rafforzare questa tesi, nella tabella 2 sono riportati, di una serie di carcasse, i dati completi di classificazione FOM (SR, F, carne magra

Tab. 3 - Frequenza delle classi per diverso strumento (%)

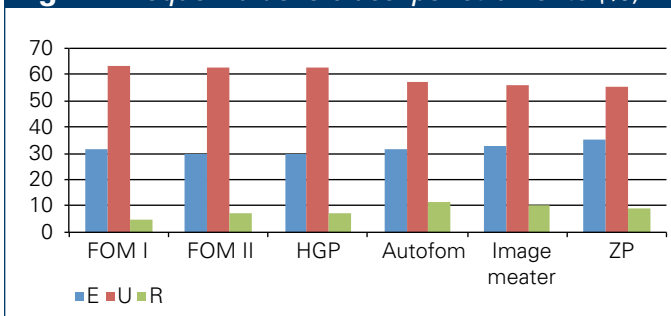
	casi	E	U	R
FOM I	151	31,8	63,6	4,6
FOM II	151	29,8	62,9	7,3
HGP	151	29,8	62,9	7,3
AUTOFOM	151	31,8	57	11,3
IMAGE MEATER	151	33,1	56,3	10,6
ZP	151	35,1	55,6	9,3

%) e quelli di contenuto in grammi di carne dei diversi tagli ottenuto dallo spolpo degli stessi con separazione dei vari tessuti.

Come si vede, lo spessore di magro (F mm), a parità di spessore di grasso (SR mm), quasi mai è in relazione con il contenuto di muscolo a dimostrazione del fatto che l'informazione di F è poco indicativa. In più casi all'aumentare di F cala la % di carne magra e il contenuto in grammi. Sempre a carne magra % più alta corrisponde una quantità di muscolo in grammi maggiore.

Un secondo aspetto essenziale si pone al momento della scelta dello strumento da acquistare e da utilizzare. Infatti, al di là del diverso costo, la cosa fondamentale è avere la garanzia delle qualità di misurazione.

Fig. 2 - Frequenza delle classi per strumento (%)



Tutti gli strumenti autorizzati sono stati utilizzati sulle medesime 151 carcasse di suino pesante con i risultati di seguito dettagliati.

Nella tabella 3 e nella figura 2 è dettagliata la distribuzione delle carcasse nelle diverse classi commerciali. È evidente come sia l'Image Meater quello caratterizzato da una frequenza maggiore della classe E.

In generale, la distribuzione nelle classi vede una quasi

totale sovrapposizione di risultati nei tre strumenti manuali invasivi da una parte (FOM I, FOM II, HGP) e di quelli automatici dall'altra (Autofom e Image Meater).

Nella tabella 4 è riportata la media per ogni strumento calibrato della stima in carne magra percentuale della carcassa. È evidente come l'impiego dell'uno o dell'altro strumento è ininfluente sull'esito di classificazione.

Le prove effettuate dal grup-



Tab. 4 - Carne magra media per strumento (%)

Strumento	casi	Carne magra (%)	Dev. St. (%)
FOM I	151	53,6	2,4
FOM II	151	53,5	2,4
HGP	151	53,6	2,4
Autofom	151	53,7	3,0
Image Meater	151	53,8	2,9
ZP	151	53,7	2,7

po di lavoro di Crpa spa ribadiscono da una parte il nullo potere predittivo dello spessore del magro nei confronti della carne magra %, e dall'altro la capacità predittiva indipendentemente dallo strumento utilizzato. È chiaro pertanto che la scelta dello strumento è dettata da altri fattori, quali il costo in primis, la logistica del macello,

eccetera.

È altresì evidente quanto la popolazione suina nazionale si sia modificata in termini di composizione corporea negli ultimi 15 anni e questo ha portato a un importante incremento delle classi più magre nelle partite valutate, classe E in particolare. È chiaro pertanto che le nuove equazioni di stima rivelino

questa evoluzione che si attesta nell'ordine di circa 4 punti percentuali di incremento in carne magra. Questa situazione è stata in parte contenuta con l'applicazione del coefficiente di correzione di 1.6% con l'obiettivo di ridurre il numero di cosce escluse dal circuito tutelato.

È aperto comunque il dibattito relativo a quanto la valu-



tazione della carcassa debba ancora determinare la selezione di una coscia comunque di suino pesante. 🐷