



ISTITUTO PARMA QUALITÀ



ISTITUTO NORD EST QUALITÀ

Direzioni Generali

San Daniele/Langhirano, 14 giugno 2011

A tutti i laboratori di sezionamento riconosciuti nel sistema di controllo di DOP e IGP – Loro sedi

OGGETTO : integrazione dei piani di controllo e dei requisiti di conformità della materia prima per effetto della classificazione delle carcasce suine

CIRCOLARE UNIFICATA N. 5/2011 (DG-7727)

Facciamo riferimento alle anticipazioni operate con precedente circolare n. 11/2010 del 29 dicembre 2010 per confermare che, con provvedimento n. 13891 del 9 giugno 2011, la competente direzione generale del controllo della qualità e dei sistemi di qualità dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione delle frodi del Mipaaf, ha autorizzato e reso quindi esecutivo il programma di integrazione e completamento del piano di controllo di determinate Dop e Igp (1) elaborato dagli scriventi per l'applicazione dei relativi disciplinari in materia di classificazione delle carcasce suine ai sensi dell'articolo 27 della legge 4 giugno 2010, n. 96.

Per effetto di quanto sopra, **saranno considerati non conformi, a decorrere dal 1° luglio 2011, tutti gli approvvigionamenti di materia prima ai fini di Dop e Igp (1) ottenuti da carcasce non classificate con esiti conformi, ovvero non classificate, ovvero prive della corrispondente evidenza (timbrature sulle cosce) .**

In altre parole, con decorrenza dalle consegne di cosce suine fresche operate a far tempo dal 1/7/2011, la piena conformità per la loro autocertificazione (macelli), preparazione per la consegna a destinazione (laboratori di sezionamento) ed omologabilità (prosciuttifici) ai fini delle Dop-Igp, sarà assicurata – oltre che dai requisiti della prova dell'origine e tecnico-qualitativi ben noti a tutti - anche dalla presenza di una timbratura ufficiale recante il contrassegno di una classificazione conforme, con la contemporanea presenza della sigla H (carcassa pesante) e delle lettere U-R-O (classi centrali della codifica di carnosità attribuita ufficialmente in macello) (2). Per le altre Dop-Igp nel settore dei salumi, gli obblighi subentranti impongono l'impiego di carni ottenute da carcasce classificate come pesanti (H), autocertificate dai macelli.

Nei casi in cui eventuali momentanei malfunzionamenti del sistema ufficiale di timbratura dovessero pregiudicare la visibilità dei corrispondenti contrassegni, le misure approvate prevedono il sistematico controllo da parte degli scriventi in sede di rifilatura al macello e l'apposizione sulle cosce conformi a tutti gli effetti di appositi timbri di regolarizzazione, che ne consentiranno la normale circolazione ai fini delle Dop-Igp. Apposite istruzioni saranno in proposito divulgate in modo tempestivo presso tutti i soggetti interessati.

Istituto Parma Qualità

Via Roma 82/b-c - 43013 Langhirano (Pr) - Tel. 0521.864077 - Fax 0521.864645 - ipqsegreteria@parmaqualita.it - www.ipq-ineq.it
Cod. Fisc. P. IVA 02015870344 - C.C.I.A.A. PR 1905/1998 - R.E.A. n. 203591

Istituto Nord Est Qualità

Via Rodeano 71 - C.P. 17 - 33038 San Daniele del Friuli (Ud) - Tel. 0432.940349 - Fax 0432.943357 - segret@ineq.it - info@ineq.it - www.ineq-ipq.it
Cod. Fisc. P. IVA Reg. Impr. Udine n. 02027110309 - R.E.A. n. 229848

L'invio della presente circolare unificata attua le esigenze generali di informazione degli spett.li laboratori in indirizzo e documenta la corrispondente ricezione, rendendone esecutiva la piena applicabilità nell'ambito del sistema di controllo.

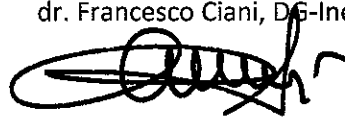
Maggiori istruzioni dettagliate sono pubblicate e scaricabili sui siti Internet www.ineq-ipq.it ovvero www.ineq.it ovvero www.parmaqualità.it nell'ambito di apposite sezioni di informazione; delle medesime istruzioni può essere altresì richiesto l'invio per fax con una semplice segnalazione ai consueti recapiti di entrambi gli istituti.

Nel rinviare a successive eventuali comunicazioni in merito, ringraziamo per l'attenzione e porgiamo i migliori saluti.

dr. Fausto Palmia, DG-Ipq



dr. Francesco Ciani, DG-Ineq



-
- 1) devono utilizzare cosce provenienti da carcasse classificate H-URO il "Prosciutto di Parma", il "Prosciutto di San Daniele", il "Prosciutto Toscano", il "Prosciutto di Carpegna", il "Prosciutto Veneto-BE", il "Prosciutto di Sauris", il "VdA Jambon de Bosses", il "Prosciutto di Modena" e devono utilizzare carni ottenute da carcasse classificate H il "Salamino italiano alla cacciatora", il "Salame Brianza", il "Salame Cremona", il "VdA Lard d'Arnad" ed il "Culatello di Zibello"
 - 2) relativamente ai requisiti di non conformità delle cosce suine fresche, il vigente schema descrittivo dei casi accertabili è ora completato con le seguenti integrazioni delle circostanze relative ad "altre motivazioni" :
13) classificazione non conforme della carcassa (lettere L+EUROP e H+EP) e 14) assenza della timbratura della classificazione e degli equivalenti timbri di validazione.