



ISTITUTO PARMA QUALITÀ'

Istituto consortile per il controllo e la certificazione di conformità di prodotti agricoli ed alimentari

DOSSIER 2018

Rapporto sull'attività di controllo nell'anno 2018

Prodotti a Denominazione di Origine Protetta

Langhirano, Aprile 2019

Via Roma 82/b-c – 43013 Langhirano (Parma) – Tel. (0521) 864077 – Fax (0521) 864645 –

Cod. Fisc. P. Iva 02015870344 – C.C.I.A.A. PR 1905/1998 – R.E.A. n. 203591

INTRODUZIONE

Il presente rapporto costituisce un rendiconto analitico dello sviluppo dell'attività di controllo e di certificazione delle diverse DOP svolte dall'Istituto nell'anno 2018 "a valle" delle rispettive filiere.

Per ogni singolo prodotto è dato conto dei principali flussi produttivi certificati e della attività di controllo svolta.

Il Dossier è integrato dal rapporto dei servizi unificati di controllo che inquadra gli aspetti più rilevanti della attività "a monte" della filiera.

LEGENDA DEGLI ACRONIMI UTILIZZATI NEL DOSSIER

CC	Allevamento a Ciclo Chiuso
CM	Controllo Mirato
CO	Controllo Ordinario
CoCe IPQ	Comitato di Certificazione di IPQ
D.O.P.	Denominazione di Origine Protetta
DO	Documenti di omologazione
EXDOP	Esclusione di suini/cosce fresche/prosciutti/salami/confezioni dalla DOP
IN	Allevamento di Ingrasso
LS	Laboratori di Sezionamento
MA	Allevamento di fase intermedia
MCR	Misure di controllo rinforzato
MI	Allevamenti di fase intermedia con attività di ingrasso
MTNC	Manuale Trattamento Non Conformità
NDPT	Prosciutti non destinati alla DOP (non presentati alla marchiatura)
PCF	Piano di controllo cosce fresche (autocertificazione dei macelli)
PCG	Piano di controllo dei requisiti qualitativi del grasso
SC	Scrofaia con attività di ciclo chiuso
SOSCERT	Sospensione del prodotto (suini, cosce fresche, prosciutti) ai fini della autocertificazione e/o della certificazione
SV	Allevamento di riproduzione

INDICE

DOP "Prosciutto di Parma"	pagina 5
DOP "Prosciutto di Modena"	pagina 29
DOP "Culatello di Zibello"	pagina 38
DOP "Salame di Varzi"	pagina 48



ISTITUTO PARMA QUALITA'

Istituto consortile per il controllo e la certificazione di conformità di prodotti agricoli ed alimentari

“PROSCIUTTO DI PARMA”

Denominazione di Origine Protetta

Via Roma 82/b-c – 43013 Langhirano (Parma) – Tel. (0521) 864077 – Fax (0521) 864645 –

Cod. Fisc. P. Iva 02015870344 – C.C.I.A.A. PR 1905/1998 – R.E.A. n. 203591

**ATTIVITA' DI CONTROLLO SULLA FILIERA DELLA D.O.P.
"PROSCIUTTO DI PARMA"**

1. Tabella riepilogativa generale (tutte le DOP) suini certificati suddivisi per regione e relativo numero allevamenti:

Regione	Numero allevamenti	Suini certificati
Abruzzo	25	26.146
Emilia Romagna	654	1.062.587
Friuli Venezia Giulia *1	113	125.798
Lazio	10	20.501
Lombardia	1.650	4.590.667
Marche	75	65.271
Molise	14	9.733
Piemonte	900	1.298.323
Toscana	57	93.919
Umbria	99	84.071
Veneto	325	529.528
Totale generale	3.922	7.906.544

*1 Regione non ricompresa nell'areale di origine e provenienza dei suini ammessi per la DOP "Parma"

Al 31/12/2017	3.946	7.805.510
----------------------	--------------	------------------

Aggiornamento al 31.12.2018

1.1 Tabella riepilogativa suini certificati suddivisi per regione inerenti alla DOP Parma

Regione	N° allevamenti	Suini certificati
Lombardia	1.650	4.590.667
Emilia Romagna	654	1.062.587
Piemonte	900	1.298.323
Veneto	325	529.528
Altre	393	425.439
Totale	3.922	7.906.544

Al 31/12/2017	3.946	7.805.510
----------------------	--------------	------------------

2. Controllo allevamenti: attività svolta sia da personale IPQ sia da personale esterno

Totale generale suddiviso per tipologia

N° cont.	IN	SC	CC	MI	SV	MA	CO	CM	MO	MCR
1.632	831	300	82	163	137	119	1.038	269	180	145

31/12/2017	IN	SC	CC	MI	SV	MA	CO	CM	MO	MCR
1.763	911	298	112	165	146	131	1.238	313	-	212

3. Esiti della attività di controllo presso gli allevamenti:

Totale non conformità accertate/segnalate	228
di cui da:	
C.M.	38
C.O.	99
C.M.O.	73
M.C.R.	5
P.C.G.	4
REG CARC.	9

Hanno riguardato allevamenti n. 209

EXDOP: - suini

SOSCERT: 3.191 suini

Nel 2017	
Totale non conformità accertate/segnalate	149
di cui da:	
C.M.	79
C.O.	49
M.C.R.	16
P.C.G.	5
P.C.G.A.	-

Hanno riguardato **139** allevamenti

EXDOP: 10.042 suini

SOSCERT: 1.277 suini

4. Controllo requisiti qualitativi del grasso (P.C.G.)

Mese	N° allevamenti controllati*	N° campioni prelevati	N° allevamenti non conformi**
Gennaio	23	223	0
Febbraio	18	181	1
Marzo	12	119	1
Aprile	15	148	1
Maggio	24	244	0
Giugno	24	233	0
Luglio	15	154	1
Agosto	5	45	0
Settembre	13	136	1
Ottobre	21	216	0
Novembre	25	247	0
Dicembre	9	79	0
Totale	204	2.025	5

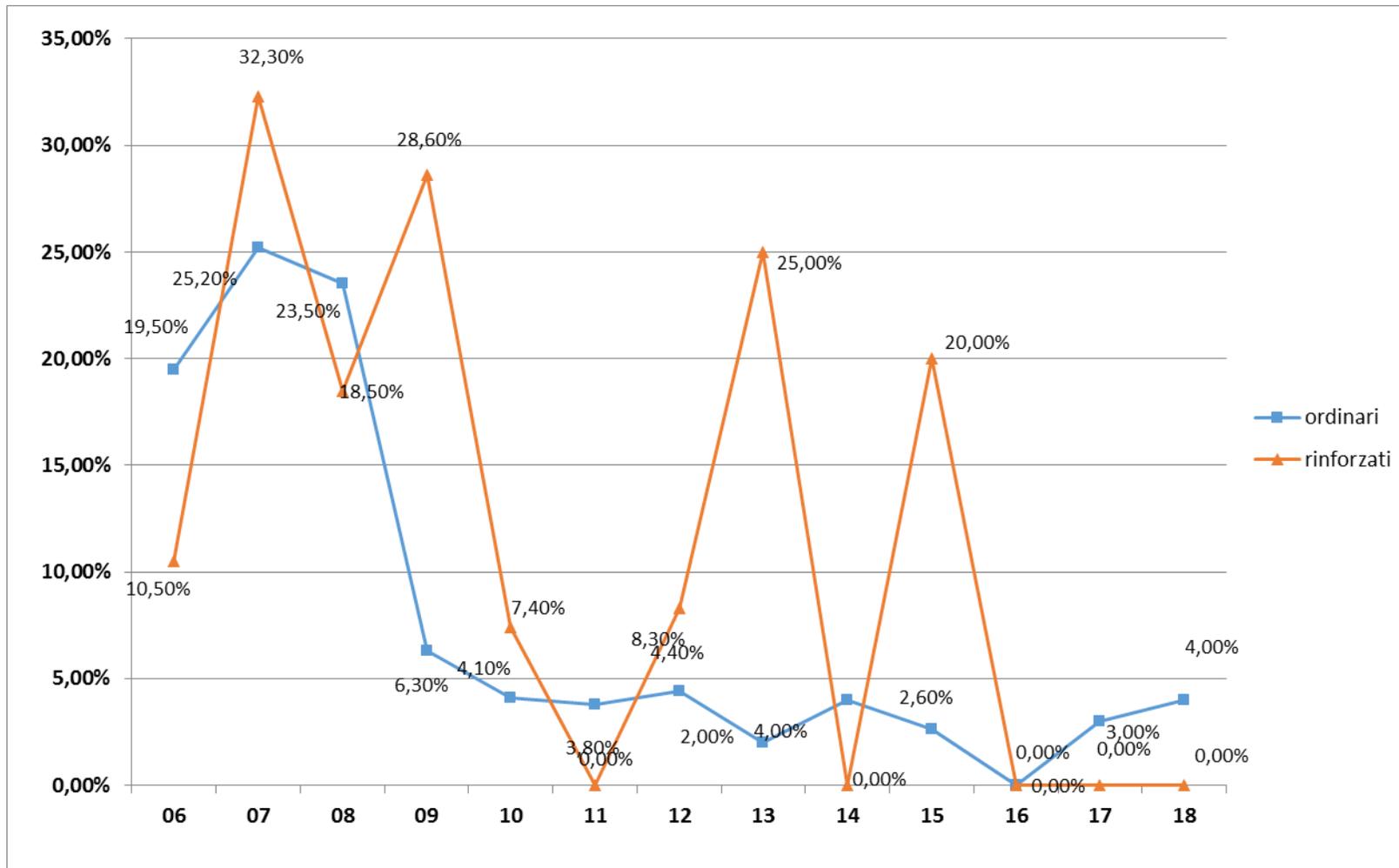
AI 31/12/2017	171	1.626	5
----------------------	------------	--------------	----------

(*) di cui - in controllo rinforzato

(**) di cui - in controllo rinforzato

Provvedimenti adottati:

EXDOP - cosce fresche



	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ordinari	19,50%	25,20%	23,50%	6,30%	4,10%	3,80%	4,40%	2,00%	4,00%	2,60%	0,00%	3,00%	4,00%
rinforzati	10,50%	32,30%	18,50%	28,60%	7,40%	0,00%	8,30%	25,00%	0,00%	20,00%	0,00%	0,00%	0,00%

5. Esiti dei controlli ordinari presso i macelli (autocertificazione degli allevamenti)

Mese	N. controlli	N. partite controllate	N. cosce controllate	COSCE NON CONFORMI			
				N. Totale	% Totale	N. SNC025/4	% SNC025/4
GENNAIO	0	0	0	0	-	0	-
FEBBRAIO	1	5	486	46	9.5%	11	2.3%
MARZO	0	0	0	0	-	0	-
APRILE	0	0	0	0	-	0	-
MAGGIO	2	16	3.550	365	10.3%	94	2.7%
GIUGNO	0	0	0	0	0.0%	0	0.0%
LUGLIO	1	3	518	52	10.0%	5	1.0%
AGOSTO	0	0	0	0	-	0	-
SETTEMBRE	0	0	0	0	-	0	-
OTTOBRE	0	0	0	0	-	-	-
NOVEMBRE	1	132	264	28	10.6%	2	0.7%
DICEMBRE	0	0	0	0	-	-	-
TOTALE	5	156	4.818	491	10.2%	112	2.3%

Nel 2017

Controlli effettuati	51
Partite controllate	200
Cosce fresche controllate	48.712
Cosce fresche considerate non conformi	6.420 (13.2%)

6. Controllo rinforzato allevamenti in macello:

MESE	N. Controlli	N. Partite controllate	N. Cosce controllate	COSCE NON CONFORMI			
				N. Totale	% Totale	N. SNC025/4	% SNC025/4
Gennaio	1	2	140	12	8.6%	4	2.8%
Febbraio	0	0	0	0	-	0	-
Marzo	0	0	0	0	-	0	-
Aprile	0	0	0	0	-	0	-
Maggio	0	0	0	0	-	0	-
Giugno	1	3	258	46	17.8%	9	3.5%
Luglio	0	0	0	0	-	0	-
Agosto	0	0	0	0	-	0	-
Settembre	0	0	0	0	-	0	-
Ottobre	0	0	0	0	-	0	-
Novembre	0	0	0	0	-	0	-
Dicembre	0	0	0	0	-	0	-
TOTALE	2	5	398	58	8.6%	13	2.8%

2017	8	21	2.714	495	18.2%	146	5.4%
-------------	----------	-----------	--------------	------------	--------------	------------	-------------

CONTROLLO MACELLI E LABORATORI DI SEZIONAMENTO

Totale macelli riconosciuti: 56 (nel 2017: 58)

Totale laboratori di sezionamento riconosciuti: 53 (nel 2017: 58)

Nel corso del 2018 sono stati effettuati 97 **controlli**, comprensivi di **laboratori di sezionamento**, verificando la documentazione relativa **alla movimentazione di 196.446 suini e 1.230 cosce fresche da L.S..**

1. Totale generale controlli suddivisi per tipologia

N° controlli	CO	CM	MCR
97	70	15	12

Nel 2017			
143	114	2	27

2. Esiti dei controlli ordinari / mirati presso i macelli e laboratori di sezionamento:

Totale non conformità accertate	31
di cui da:	
C.M.	
C.O.	
P.C.F.	31
M.C.R.	Da C.M.M. -
	Da C.O.M. -
	Da M.C.R. -

EXDOP COSCE FRESCHE

Hanno riguardato **14** macelli/LS

Nel 2017

Totale anomalie/non conformità accertate	13		
di cui da:			
C.M.	1		
C.O.			
P.C.F.	12		
M.C.R.	Da C.M.M.	-	
	Da C.O.M.	6.420	
	Da M.C.R.	6.367	

EXDOP COSCE FRESCHE

Hanno riguardato **7** macelli/LS

3. Esiti dei controlli rinforzati presso i macelli/LS

Controlli effettuati	8
Partite controllate	43
Cosce fresche controllate	9.694
Cosce fresche considerate non conformi	941 (9.7%)

Nel 2017

Controlli effettuati	23
Partite controllate	222
Cosce fresche controllate	52.170
Cosce fresche considerate non conformi	6.367 (12.2%)

4. Regolarizzazioni Assistite ed Una Tantum

Nel corso del 2018 la esecuzione, presso i macelli, delle misure di regolarizzazione «assistita» e «una tantum» ha fatto registrare i seguenti esiti:

4.1 Regolarizzazioni Assistite

	2018	2017
Regolarizzazioni effettuate	479	361
Allevamenti richiedenti	102	79
Macelli interessati	22	21
Partite regolarizzate	696	471
Suini costituenti le partite	85.956	58.088
Cosce regolarizzate	167.900	114.184
Cosce non regolarizzate ("bianche")	1.194	664
Cosce selezionate in autocontrollo	2.818	2.394

4.2 Regolarizzazioni Una tantum

	2018	2017
Regolarizzazioni effettuate	16	17
Allevamenti richiedenti	7	11
Macelli interessati	7	6
Partite regolarizzate	35	22
Suini costituenti le partite	4.416	2.809
Cosce regolarizzate	5.067	4.116
Cosce non regolarizzate	3.765	1.502

5. Totale cosce autocertificate dai macelli:

Mese	Totale cosce
Gennaio	826.544
Febbraio	780.423
Marzo	907.996
Aprile	827.291
Maggio	914.877
Giugno	878.078
Luglio	843.026
Agosto	891.095
Settembre	786.732
Ottobre	907.496
Novembre	894.865
Dicembre	870.042
Totale Generale	10.328.465

Al 31/12/2017	9.924.431
----------------------	------------------

Macelli operativi per la DOP

= 44

Laboratori di Sezionamento operativi per la DOP

= 7

6. Controllo consegna cosce fresche per D.O.P (Autocertificazione dei macelli) . P.C.F.

Mese	N° controlli	N° partite controllate	N° cosce visionate	N° cosce fuori circ.	N° cosce controllate	N° cosce distolte dalla DOP		Macelli monitorati
Gennaio	169	229	74.410	2.241	72.169	4.405	6.1%	25
Febbraio	140	189	61.699	2.230	59.469	2.951	5.0%	26
Marzo	122	162	55.994	1.181	54.813	3.575	6.5%	27
Aprile	123	155	53.756	808	52.948	3.693	7.0%	20
Maggio	149	217	72.597	481	72.116	5.262	7.3%	24
Giugno	105	140	46.934	1.133	45.801	3.319	7.2%	24
Luglio	120	162	53.475	1.208	52.267	3.287	6.3%	25
Agosto	80	109	39.184	308	38.876	2.171	5.6%	21
Settembre	95	119	38.938	130	38.808	2.454	6.3%	22
Ottobre	104	132	42.403	1.146	41.257	2.077	5.0%	20
Novembre	106	142	46.227	848	45.379	3.426	7.5%	20
Dicembre	91	118	45.008	1.573	43.435	2.765	6.4%	21
Totale	1.404	1.874	630.625	13.287	617.338	39.385	6.4%	33

Al 31/12/2017	1.190	1.606	542.709	16.058	526.651	24.888	4.7%	33
----------------------	--------------	--------------	----------------	---------------	----------------	---------------	-------------	-----------

7.1. Cause di non conformità tecnico-qualitativa: tabella riepilogativa

	Cause di inidoneità	%anno 2018	%anno 2017
1A	Temperatura interna	-	
1B	Sottopeso	-	0.1%
2A	Dissanguamento	-	
2B	Microemorragie	5.0%	6.0%
2C	Reticolo venoso	11.4%	10.5%
3A	Magroni	5.2%	6.0%
3B	Anomalie del grasso (consistenza)	1.7%	2.7%
3C	Colore grasso	-	
3D	Grassinatura	13.0%	15.9%
3E	Assenza grasso in corona	12.8%	13.3%
4A	Sfesatura	19.5%	16.7%
4B	Strappo	4.3%	5.2%
4C	PSE-DFD	2.6%	2.1%
5A	Lesioni (traumi)	0.2%	0.1%
5B	Lesioni (patologie)	4.4%	4.4%
5C	Ematomi	11.8%	13.0%
6A	Scopertura in corona	1.0%	0.5%
6B	Noce mancante	0.1%	0.1%
6C	Anchetta	0.3%	0.3%
6D	Rifilatura	-	
6E	Sfiocatura	0.2%	0.2%
6F	Spellatura	0.2%	0.2%
	Non Classificate	1.3%	0.7%
	Classificate HE HP	0.3%	
	Classificate L	0.5%	0.2%
	Altra	4.2%	1.8%

La causa di non conformità di cui in 6D è stata accertata per 2.574 cosce fresche, per le quali è stata attivata una procedura di SOSCERT fino ad avvenuto ripristino delle condizioni di conformità.

7.2 Cause di non conformità non tecnico-qualitative:

Cause di inidoneità	N° cosce distolte dalla DOP	Nel 2017
Consegna oltre le 120 ore dalla macellazione	925	111
Età non conforme	145	2
Tatuaggio di origine al di sotto della soglia minima di visibilità prescritta	438	330
Tatuaggi non presenti in DCM	-	-
Punzone non ufficiale	-	-
Fuori zona	90	11
Cosce prive del timbro PP	39	-
TOTALE	1.637	454

OMOLOGAZIONE E CONTROLLO DELLA MATERIA PRIMA

1.	Ragioni sociali:	145
2.	Stabilimenti riconosciuti:	164
2.1	Stabilimenti di produzione operanti:	163
3.	Cosce fresche omologate dai produttori:	9.123.751
3.1	Peso complessivo:	Kg.130.536.766,51
4.	Documenti di omologazione (D.O.) predisposti dai produttori:	36.224 (nel 2017: 37.221)
5.	D.O. controllati:	36.224 (100.0%)
6.	Anomalie/non conformità accertate:	4
	Prosciuttifici interessati:	0
	Macelli e Laboratori di Sezionamento interessati:	4
<hr/>		
6.1	D032 Compilazione della DCM in modo incompleto o non conforme	4

PIANO DI CONTROLLO SULLE OPERAZIONI DI SIGILLATURA DEI PROSCIUTTIFICI

1. Controllo dei prosciutti in corso di lavorazione

Mese	Aziende controllate	Controlli effettuati	Prosciutti controllati	Prosciutti non conformi
Gennaio	12	13	7.005	0
Febbraio	5	5	2.148	0
Marzo	3	3	1.900	0
Aprile	3	3	2.444	0
Maggio	1	1	257	0
Giugno	4	4	1.978	0
Luglio	4	4	2.082	0
Agosto	0	0	0	0
Settembre	29	29	8.089	14
Ottobre	23	23	8.658	0
Novembre	12	12	4.836	0
Dicembre	6	6	1.724	0
Totale	102	103	41.121	14

AI 31/12/2017	101	105	41.246	0
----------------------	------------	------------	---------------	----------

ISTRUTTORIE PER IL COMITATO DI CERTIFICAZIONE (CoCe)

Il Comitato di Certificazione esamina le proposte di adozione di misure di controllo rinforzato (MCR) e di revoca del riconoscimento (RR) formulate dalla struttura in tutti i casi previsti dal vigente Piano di Controllo, in particolare nelle circostanze in cui la progressione delle misure di trattamento delle non conformità evidenzia specifiche ipotesi di recidiva o reiterazione.

ISTRUTTORIE APERTE N° 2

TIPOLOGIA DELLE CORRISPONDENTI NON CONFORMITA'

N° 1 NC042 (DOP PARMA)

Sospensione della attività ai fini della DOP (sigillatura) per un periodo superiore a 12 mesi.

N° 1 NC107 (DOP PARMA)

Sospensione della attività ai fini della DOP (affettamento) per un periodo superiore a 12 mesi.

PROVVEDIMENTI ADOTTATI DAI CoCe

- Nei casi di NC042/PR Revoca del riconoscimento
- Nei casi di NC107/PR Revoca del riconoscimento

PIANO DI CONTROLLO DELLA CONFORMITA' FINALE DEI PROSCIUTTI STAGIONATI

1. Controllo dei prosciutti presentati per l'apposizione del marchio di conformità

Mese	Prosciutti presentati	Prosciutti marchiati	Prosciutti scartati da IPQ		Sospensioni di marchiatura	NDPT	Stab. operanti
			N	%			
Gennaio	855.726	853.729	1.997	0,2%	0	13.719	137
Febbraio	654.668	653.269	1.399	0,2%	0	19.429	122
Marzo	675.528	673.924	1.604	0,2%	0	26.492	127
Aprile	492.439	491.517	922	0,2%	0	32.073	105
Maggio	592.753	591.314	1.439	0,2%	0	35.288	118
Giugno	790.770	788.829	1.941	0,2%	0	34.456	113
Luglio	720.595	718.659	1.936	0,3%	0	24.780	123
Agosto	762.989	760.749	2.240	0,3%	0	16.238	130
Settembre	789.032	786.293	2.739	0,3%	0	21.602	125
Ottobre	855.167	852.015	3.152	0,4%	0	5.807	126
Novembre	664.981	662.553	2.428	0,4%	0	17.353	114
Dicembre	709.178	706.201	2.977	0,4%	0	11.300	121
Totale	8.563.826	8.539.052	24.774	0,3%	0	258.537	159

2016	8.173.502	8.148.195	25.307	0,3%	0	25.276	160
-------------	------------------	------------------	---------------	-------------	----------	---------------	------------

Sessioni e visite di controllo in totale: 3.164

CAUSE DI INIDONEITA' TECNICO-QUALITATIVE

TIPOLOGIA DEGLI SCARTI I.P.Q.

Riepilogo generale

➤ sottopeso	= 0.3%
➤ difetti estetici	= 97%
➤ difetti d'ago*	= 2.6%
➤ prosciutti senza sigillo	= 0.1%

*di cui

➤ gambo	= 25 %
➤ vena laterale	= 35.4%
➤ arteria centrale	= 19.2%
➤ sott'osso	= 7.7%
➤ acido fenico	= 6.5%
➤ patata	= 0.8%
➤ anchetta	= 5.4%

Nel 2017

➤ sottopeso	= 0.1%
➤ difetti estetici	= 95.7%
➤ difetti d'ago*	= 4.0%
➤ prosciutti senza sigillo	= 0.2%

*di cui

➤ gambo	= 34.8 %
➤ vena laterale	= 36.6%
➤ arteria centrale	= 15.7%
➤ sott'osso	= 5%
➤ acido fenico	= 2.9%
➤ patata	= 1.2%
➤ anchetta	= 3.8%

PIANO DI CONTROLLO DEI PARAMETRI ANALITICO-QUALITATIVI DEL PROSCIUTTO STAGIONATO

1. Attività di controllo del Laboratorio di analisi

Mese	N° aziende controllate	N° aliquote analizzate	N° aziende non conformi
Gennaio	10	77	1 (S)
Febbraio	13	122	0
Marzo	13	104	0
Aprile	10	86	0
Maggio	5	42	0
Giugno	7	56	1 (S)
Luglio	9	69	1 (S)
Agosto	8	78	0
Settembre	7	77	0
Ottobre	9	80	0
Novembre	11	100	1 (S)
Dicembre	10	96	0
Totale	112	987	4 (S)

Nel 2017	106	934	2 (1P- 1S)
-----------------	------------	------------	-------------------

EXDOP 1.210 prosciutti

PIANO DI CONTROLLO DELLE OPERAZIONI DI AFFETTAMENTO E DI CONFEZIONAMENTO AI FINI DELLA DOP

1. Controllo dei prosciutti destinati all'affettamento e confezionamento

Mese	Prosciutti disossati in presenza di personale IPQ		Prosciutti identificati per disossatura in assenza di personale IPQ		Prosciutti dichiarati non idonei dal personale IPQ all'atto della disossatura	
		%		%		%
Gennaio	55.071	47.6%	60.557	52.4%	251	0.5%
Febbraio	55.930	49.1%	57.929	50.9%	241	0.4%
Marzo	59.292	45.9%	69.790	54.1%	185	0.3%
Aprile	55.678	51.6%	52.260	48.4%	213	0.4%
Maggio	76.600	52.5%	69.374	47,5%	361	0.5%
Giugno	72.161	54.6%	59.891	45,4%	376	0.5%
Luglio	74.176	54.4%	62.188	45.6%	336	0.5%
Agosto	77.745	51.0%	74.823	49.0%	365	0.5%
Settembre	78.393	55.7%	62.405	44.3%	537	0.7%
Ottobre	84.125	54.9%	69.212	45.1%	409	0.5%
Novembre	83.588	57.6%	61.574	42.4%	645	0.8%
Dicembre	66.171	55.5%	52.979	44.4%	314	0.5%
Totale	838.930	52.5%	752.982	47.5%%	4.233	0.5%

Nel 2017	749.180 (47.6%)	824.835 (52.4%)	4.132 (0.5%)
-----------------	------------------------	------------------------	---------------------

Tipologia delle cause di non conformità riscontrate

➤ ematomi e microemorragie	862	Prosciutti	20.4%
➤ marezatura eccessiva	1.175	Prosciutti	27.7%
➤ colore non uniforme	502	Prosciutti	11.8%
➤ presenza di linfonodi	978	Prosciutti	23.1%
➤ consistenza molle	716	Prosciutti	17.0%

2017

19.3%
30.8%
9.0%
27.1%
13.8%

2. Controllo dei laboratori di affettamento e confezionamento: n° confezioni certificate

Mese	Mattonelle Affettate	Kg	Prosciutto di Parma	Altri prodotti contenenti il prosciutto a DOP	Prosciutto di Parma TAKEWAY
Gennaio	109.668	580.747	5.008.785	505.648	55.031
Febbraio	104.340	552.797	5.077.829	285.078	46.587
Marzo	121.164	642.690	5.816.931	319.293	53.278
Aprile	112.762	593.251	5.288.703	480.150	44.130
Maggio	141.133	738.678	6.598.178	459.817	50.846
Giugno	130.778	682.565	6.059.051	457.515	56.064
Luglio	150.382	774.126	6.863.562	454.022	59.526
Agosto	156.528	811.828	7.130.823	438.110	54.902
Settembre	127.745	656.926	5.471.085	522.561	46.976
Ottobre	132.221	691.511	5.688.284	460.226	49.068
Novembre	136.862	724.874	6.237.912	752.470	41.617
Dicembre	121.884	640.063	5.581.275	543.194	44.102
Totale	1.545.467	8.090.056	70.822.418	5.678.084	602.127

Diff. 2018/2017 +2.7% -0.4% -1.4% +8% -14.4%

Nel 2017	1.505.037	8.123.232	71.843.167	5.258.570	703.771
-----------------	------------------	------------------	-------------------	------------------	----------------

3. Controllo analitico Prosciutto di Parma preaffettato

Laboratori controllati	n. 30
Numero campioni analizzati	n. 150
Laboratori non conformi	n. -

Nel 2017

Laboratori controllati	n. 31
Numero campioni analizzati	n. 155
Laboratori non conformi	n. 1

Attività di controllo dell'affettamento	n° ore 43.346
--	----------------------

Nel 2017	n° ore 45.383
-----------------	----------------------

Non conformità D086:

Totale 2018 n. -

(Mancato rispetto delle tempistiche nella presentazione del programma settimanale)



ISTITUTO PARMA QUALITA'

Istituto consortile per il controllo e la certificazione di conformità di prodotti agricoli ed alimentari

“PROSCIUTTO DI MODENA”

Denominazione di Origine Protetta

Via Roma 82/b-c – 43013 Langhirano (Parma) – Tel. (0521) 864077 – Fax (0521)864645 –

Cod. Fisc. P. Iva 02015870344 – C.C.I.A.A. PR 1905/1998 – R.E.A. n. 203591

**ATTIVITA' DI CONTROLLO SULLA FILIERA DELLA D.O.P.
"PROSCIUTTO DI MODENA"**

Per quanto riguarda la attività di controllo di allevamenti e macelli inerenti alla DOP "Prosciutto di Modena", si fa riferimento a quanto riportato per la DOP "Prosciutto di Parma".

1. Totale cosce autocertificate dai macelli:

Mese	Totale cosce
Gennaio	6.226
Febbraio	6.315
Marzo	6.831
Aprile	7.333
Maggio	7.278
Giugno	7.523
Luglio	5.903
Agosto	5.893
Settembre	5.880
Ottobre	7.659
Novembre	7.145
Dicembre	7.354
Totale Generale	81.340

Macelli operativi per la DOP: 12

Laboratori di sezionamento operativi per la DOP: 0

1. Controllo consegna cosce fresche per D.O.P (Autocertificazione dei macelli) – P.C.F.

Mese	N° controlli	N° partite controllate	N° cosce controllate	N° cosce distolte dalla DOP		Macelli monitorati
					%	
Gennaio	2	4	592	31	5.2%	2
Febbraio	1	1	218	23	10.5%	1
Marzo	1	1	197	20	10.1%	1
Aprile	2	3	648	34	5.2%	2
Maggio	1	1	496	0	-	1
Giugno	1	1	196	0	-	1
Luglio	1	1	402	23	5.7%	1
Agosto	0	0	0	0	-	0
Settembre	1	1	132	0	-	1
Ottobre	2	3	530	10	1.9%	2
Novembre	1	1	254	92	36.2%	1
Dicembre	2	2	332	5	1.5%	2
Totale	15	19	3.997	238	5.9%	7

Nel 2017	16	19	4.339	313	7.6%	6
-----------------	-----------	-----------	--------------	------------	-------------	----------

Cause di non conformità tecnico-qualitative: tabella riepilogativa

	Cause di inidoneità	%anno 2018	%anno 2017
1A	Temperatura interna		-
1B	Sottopeso		-
2A	Dissanguamento		-
2B	Microemorragie	5.9%	6.7%
2C	Reticolo venoso	5.9%	10.2%
3A	Magroni	1.7%	1.6%
3B	Anomalie del grasso (consistenza)	1.7%	1.6%
3C	Colore grasso		-
3D	Grassinatura	14.7%	14.4%
3E	Assenza grasso in corona	17.6%	6.4%
4A	Sfesatura	25.2%	13.1%
4B	Strappo	0.8%	13.1%
4C	PSE-DFD	0.8%	2.2%
5A	Lesioni (traumi)		-
5B	Lesioni (patologie)	2.9%	3.2%
5C	Ematomi	16.4%	14.1%
6A	Scopertura in corona		-
6B	Noce mancante		-
6C	Anchetta		-
6D	Rifilatura		-
6E	Sfioccatatura		2.9%
6F	Spellatura		-
	Non Classificate		
	Classificate HE HP		
	Classificate L		
	Altra	6.3%	10.5%

OMOLOGAZIONE E CONTROLLO DELLA MATERIA PRIMA

1. Attività di sigillatura (avviamento alla lavorazione a DOP)

Mese	N° cosce fresche sigillate	N° cosce fresche non accettate per la DOP	N° aziende operanti
Gennaio	5.456	770	7
Febbraio	5.549	766	6
Marzo	6.205	626	6
Aprile	6.235	1.098	6
Maggio	6.158	1.120	7
Giugno	6.773	750	7
Luglio	5.445	458	6
Agosto	5.075	818	6
Settembre	5.311	569	8
Ottobre	6.789	870	6
Novembre	6.084	1.061	8
Dicembre	6.513	841	7
Totale	71.593	9.747	12

+16.3% sul 2017

Nel 2017	61.544	8.140	11
-----------------	---------------	--------------	-----------

D.O. redatti dai produttori: 353
 D.O. controllati: 353 (100%)

Nel 2017	
D.O. redatti dai produttori:	409
D.O. controllati:	409 (100%)

PIANO DI CONTROLLO DELLA CONFORMITA' FINALE DEI PROSCIUTTI STAGIONATI

1. Controllo dei prosciutti presentati per l'apposizione del marchio di conformità

Mese	Prosciutti presentati	Prosciutti marchiati	Prosciutti scartati da IPQ		NDPT	Stab. operanti
			N	%		
Gennaio	5.697	5.679	18	0.3%	0	6
Febbraio	7.496	7.483	13	0.2%	0	8
Marzo	5.739	5.720	19	0.3%	0	7
Aprile	4.665	4.637	28	0.6%	0	6
Maggio	5.225	5.206	19	0.4%	0	6
Giugno	5.485	5.462	23	0.4%	0	6
Luglio	6.117	6.099	18	0.3%	0	6
Agosto	5.813	5.791	22	0.4%	0	7
Settembre	5.047	5.028	19	0.4%	0	6
Ottobre	5.812	5.801	11	0.2%	0	6
Novembre	4.144	4.137	7	0.2%	0	6
Dicembre	4.126	4.115	11	0.3%	0	6
Totale	65.366	65.158	208	0.3%	0	9

Nel 2017	70.786	70.519	267	0.4%	0	10
-----------------	---------------	---------------	------------	-------------	----------	-----------

Sessioni di visite di controllo in totale n° 45

Nel 2017 n° 85

CAUSE DI INIDONEITA' TECNICO-QUALITATIVE

TIPOLOGIA DEGLI SCARTI I.P.Q.

Riepilogo generale

- difetti estetici = 97.6%
- difetti d'ago = 2.4%

Nel 2017

- difetti estetici = 99.6%
- difetti d'ago = 0.4%

PIANO DI CONTROLLO DEI PARAMETRI ANALITICO-QUALITATIVI DEL PROSCIUTTO STAGIONATO

1. Attività di controllo dei laboratori di analisi

Mese	N° aziende controllate	N° campioni analizzati	Aziende non conformi	Aziende in fascia di attenzione
Gennaio	1	1	0	0
Febbraio	0	0	0	0
Marzo	0	0	0	0
Aprile	2	8	0	0
Maggio	1	3	0	0
Giugno	0	0	0	0
Luglio	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0
Settembre	2	2	1	0
Ottobre	0	0	0	0
Novembre	0	0	0	0
Dicembre	0	0	0	0
Totale	6	14	1	0

Nel 2017	5	17	0	0
-----------------	----------	-----------	----------	----------



ISTITUTO PARMA QUALITA'

Istituto consortile per il controllo e la certificazione di conformità di prodotti agricoli ed alimentari

“CULATELLO DI ZIBELLO”

Denominazione di Origine Protetta

**Via Roma 82/b-c – 43013 Langhirano (Parma) – Tel. (0521) 864077 – Fax (0521)864645 –
Cod. Fisc. P. Iva 02015870344 – C.C.I.A.A. PR 1905/1998 – R.E.A. n. 203591**

**ATTIVITA' DI CONTROLLO SULLA FILIERA DELLA D.O.P.
"CULATELLO DI ZIBELLO"**

1. Tabella riepilogativa suini certificati e macellati suddivisi per regione e relativo numero allevamenti:

Regione	Numero allevamenti	Suini certificati
Emilia Romagna	654	1.062.587
Lombardia	1.650	4.590.667
Totale generale	2.304	5.653.254

Aggiornamento al 31.12.2017

2. Controllo allevamenti:

Totale generale suddiviso per tipologia

N° controlli	IN	CC	MI	SV	SC	MA	CO	CM	MO	MCR
909	408	43	108	87	191	72	534	144	126	105

3. **Esiti della attività di controllo presso gli allevamenti:**

Gli esiti sono ricompresi nella tabella generale ad essi riferiti (vds. tab. 3 DOP "Parma")

CONTROLLO MACELLI E LABORATORI DI SEZIONAMENTO

Totale macelli riconosciuti: 28

Totale laboratori di sezionamento riconosciuti : 38

1. Controlli macelli e laboratori di sezionamento

N° cont.	CO	CM	MCR
57	42	12	3

Gli esiti sono ricompresi nella tabella generale ad essi riferiti (vds. tab. 3 DOP "Parma")

2. Esiti della attività di controllo presso i macelli e laboratori di sezionamento:

Gli esiti sono ricompresi nella tabella generale ad essi riferiti (vds. tab. 3 DOP "Parma")

3. Totale cosce fresche/culatelli freschi autocertificate/i dai macelli

Mese	Totale cosce/culatelli freschi
Gennaio	10.265
Febbraio	9.496
Marzo	7.339
Aprile	5.079
Maggio	5.533
Giugno	5.162
Luglio	4.751
Agosto	2.528
Settembre	7.600
Ottobre	10.038
Novembre	9.981
Dicembre	5.344
Totale Generale	83.116

Macelli operativi ai fini della DOP: 12

Laboratori di sezionamento operativi ai fini della DOP: 4

4. Controllo consegna cosce fresche/ culatelli freschi per D.O.P (Autocertificazione macelli) – P.C.F.

Mese	N° controlli	N° partite controllate	N°Culatelli Controllati	N° Culatelli distolti		Macelli monitorati
Gennaio	1	1	144	0	-	1
Febbraio	3	4	259	0	-	3
Marzo	3	5	527	3	0.6%	4
Aprile	2	2	122	0	-	2
Maggio	2	2	117	0	-	1
Giugno	2	3	307	0	-	3
Luglio	2	2	154	0	-	2
Agosto	1	1	61	0	-	1
Settembre	3	5	375	0	-	4
Ottobre	0	0	0	0	-	0
Novembre	0	0	0	0	-	0
Dicembre	0	0	0	0	-	0
Totale	19	25	2.066	3		8

Nel 2017	21	31	2.423	5	-	9
-----------------	-----------	-----------	--------------	----------	----------	----------

OMOLOGAZIONE E CONTROLLO MATERIA PRIMA

1. Attività di sigillatura (avviamento alla lavorazione a DOP)

Mese	Culatelli freschi sigillati	Culatelli freschi non accettati per DOP	Aziende operanti
Gennaio	9.943	322	21
Febbraio	9.210	286	20
Marzo	7.008	331	16
Aprile	4.732	347	8
Maggio	5.079	454	7
Giugno	4.875	287	7
Luglio	4.596	155	5
Agosto	2.321	207	6
Settembre	7.350	250	16
Ottobre	9.755	283	18
Novembre	9.769	212	19
Dicembre	5.282	62	18
Totale	79.920	3.196	22

-1,6%% sul 2017

Totale 2017	81.225	3.245	22
--------------------	---------------	--------------	-----------

DCM/CZ controllate: 1.195 (100%)
D.O. redatti dai produttori: 1.191
D.O. controllati: 1.191 (100.0%)
Produttori riconosciuti: 22

Nel 2017

D.O. redatti dai produttori:	1.160
D.O. controllati:	1.160 (100.0%)

**PIANO DI CONTROLLO DELLA CONFORMITA' FINALE DEI CULATELLI
STAGIONATI**

Mese	Culatelli presentati	Culatelli marchiati	Culatelli scartati da IPQ		Culatelli NDPT	Stab. operanti
Gennaio	8.443	8.390	53	0.6%	30	16
Febbraio	9.807	9.767	40	0.4%	22	16
Marzo	4.812	4.785	27	0.6%	39	6
Aprile	4.559	4.533	26	0.6%	84	7
Maggio	3.585	3.556	29	0.8%	0	5
Giugno	3.127	3.113	14	0.4%	0	5
Luglio	5.201	5.177	24	0.5%	0	7
Agosto	8.289	8.271	18	0.2%	20	16
Settembre	8.121	8.092	29	0.3%	32	17
Ottobre	7.063	7.036	27	0.4%	19	19
Novembre	7.165	7.123	42	0.6%	60	17
Dicembre	7.352	7.326	26	0.3%	102	15
Totale	77.524	77.169	355	0.5%	408	22

Nel 2017	73.205	72.857	348	0.5%	562	22
-----------------	---------------	---------------	------------	-------------	------------	-----------

Sessioni di visite di controllo in totale n° 51

Nel 2017 n° 53

CAUSE DI INIDONEITA' TECNICO-QUALITATIVE

TIPOLOGIA DEGLI SCARTI I.P.Q.

➤ Battitura 100.0 %

2017	100.0 %
➤ Battitura	

CONTROLLO DEI LABORATORI DI AFFETTAMENTO E CONFEZIONAMENTO

Mese	N° Culatelli affettati	N° Confezioni prodotte
Gennaio	674	20.484
Febbraio	525	15.496
Marzo	612	19.594
Aprile	410	12.780
Maggio	690	20.340
Giugno	913	28.871
Luglio	2.019	61.233
Agosto	2.835	83.008
Settembre	2.252	68.144
Ottobre	3.096	89.617
Novembre	3.048	86.100
Dicembre	3.799	109.591
Totale	20.873	615.258

sul 2017: + 250% + 212%

Nel 2017	5.956	196.946
-----------------	--------------	----------------

PIANO DI CONTROLLO DEI PARAMETRI ANALITICO-QUALITATIVI DEI CULATELLI STAGIONATI

1. Attività di controllo del Laboratorio di analisi

Mese	N° aziende controllate	N° Aliquote analizzate	N° aziende in fascia di attenzione	N° aziende non conformi
Gennaio	11	64	8	0
Febbraio	4	30	4	0
Marzo	0	0	0	0
Aprile	0	0	0	0
Maggio	0	0	0	0
Giugno	0	0	0	0
Luglio	0	0	0	0
Agosto	0	0	0	0
Settembre	0	0	0	0
Ottobre	0	0	0	0
Novembre	0	0	0	0
Dicembre	5	43	0	0
Totale	20	137	12	0

Nel 2017	19	138	15	0
----------	----	-----	----	---



ISTITUTO PARMA QUALITA'

Istituto consortile per il controllo e la certificazione di conformità di prodotti agricoli ed alimentari

“SALAME DI VARZI”

Denominazione di Origine Protetta

**Via Roma 82/b-c – 43013 Langhirano (Parma) – Tel. (0521) 864077 – Fax (0521)864645 –
Cod. Fisc. P. Iva 02015870344 – C.C.I.A.A. PR 1905/1998 – R.E.A. n. 203591**

1 – Origine e provenienza della materia prima fresca consegnata per la DOP

Periodo	Nr. Suini certificati per MP proposta (1)	Nr. Suini macellati per MP proposta (2)
GENNAIO	53.826	52.028
FEBBRAIO	45.985	44.171
MARZO	72.287	69.333
APRILE	53.335	50.773
MAGGIO	54.954	53.414
GIUGNO	45.345	42.514
LUGLIO	72.651	66.586
AGOSTO	49.562	49.145
SETTEMBRE	46.917	44.634
OTTOBRE	60.494	57.608
NOVEMBRE	42.831	41.026
DICEMBRE	74.307	72.011
TOTALE	672.494	643.243

Nel 2017	560.316	538.399
-----------------	----------------	----------------

Annotazioni:

- (1) suini certificati dalle CUC (Certificazione unificata di conformità) emesse dagli allevamenti per l'invio dei suini alla macellazione;
- (2) suini effettivamente macellati dai quali sono tratti i tagli di materia prima fresca utilizzati per la consegna ai fini della DOP "Salame di Varzi" in modo documentato: i numeri dei suini complessivamente disponibili dopo la macellazione sono riferiti all'ubicazione dei macelli nelle Regioni ammesse (Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte): la materia prima fresca viene attinta dalle corrispondenti partite.

2 – Attività di approvvigionamento della materia prima fresca ai fini della DOP

Descrizione tipologica materia prima	Peso proposto in kg. (1)	
	2018	2017
Spalle	290.679,80	276.965,70
Cosce	50.593,95	55.839,35
Lonze	23.412,25	30.116,75
Filetti	1.303,40	1.777,85
Coppe	27.712,80	30.701,90
Triti	306.773,10	267.154,20
Grasso di guanciale	63.357,50	67.005,90
Grasso di testata di spalla	2.546,00	2.534,00
Grasso di pancetta	113.167,55	109.213,80
Grasso di culatello e lardello	5.144,60	7.192,70
TOTALE	884.690,95	848.501,65

Annotazioni:

(1) quantitativi desumibili dalla declaratoria delle D.S.L.S emesse dai Laboratori di Sezionamento.

3 – Fornitori della materia prima fresca consegnata ai fini della DOP

Stabilimenti di macellazione e/o laboratori di sezionamento riconosciuti: n. 18

Stabilimenti di macellazione e/o laboratori di sezionamento operativi: n. 15

DCM rilasciate dai macelli operanti ai fini della DOP: n. 571

DSLS rilasciate dai Laboratori di Sezionamento ai fini della DOP: 492

3.1 Produttori riconosciuti: 12

4 – Produzione DOP (insacco)

Periodo	Totale impasto in Kg.	Lotti prodotti	Nr. Salami elaborati	Nr. Sigilli utilizzati (1)
GENNAIO	47.135,24	34	48.837	48.837
FEBBRAIO	39.636,59	35	43.681	43.681
MARZO	43.312,67	37	45.666	45.666
APRILE	41.727,60	31	44.077	44.077
MAGGIO	36.880,49	36	39.649	39.649
GIUGNO	28.158,92	26	31.079	31.079
LUGLIO	43.494,73	37	47.236	47.236
AGOSTO	31.394,98	27	33.824	33.824
SETTEMBRE	52.162,17	37	57.377	57.377
OTTOBRE	65.116,00	41	79.901	79.901
NOVEMBRE	60.175,66	36	71.923	71.923
DICEMBRE	20.627,29	24	21.291	21.291
TOTALE	509.822,30	401	557.541	557.541

Nel 2017	485.167,37	409	530.243	530.243
-----------------	-------------------	------------	----------------	----------------

(1) Per ogni salame può essere apposto uno o più sigilli.

5 – Tipologia e quantità di prodotto insaccato

Tipologia Prodotta	Peso medio fresco	Stagionatura	Nr. Salami prodotti	Peso (in kg.)
1	Fino a 700	30 giorni	308.992	216.669
2	Da 701 a 1000	45 giorni	128.674	127.517
3	Da 1001 a 1400	60 giorni	119.273	164.554
4	Da 1401 a 2800	120 giorni	424	747
5	Cucito oltre 1401	180 giorni	178	335
		TOTALE	557.541	509.822

Legenda:

Peso medio prodotto finito	Peso medio prodotto fresco insaccato	Stagionatura
1 fino a 500 g	fino a 700 g	30 giorni
2 da 501 a 700 g	da 701 a 1000 g	45 giorni
3 da 701 a 1000 g	da 1001 a 1400 g	60 giorni
4 da 1001 a 2000 g	da 1401 a 2800g	120 giorni
5 Cucito e budello doppio oltre 1001 g	oltre 1401 g	180 giorni

TOTALE SALAMI PRODOTTI	2018	2017
	557.541	530.243

TOTALE PESO IN KG	2018	2017
	509.822	485.167,37

6 – Attività di controllo

Mese	Lotti di salami prodotti per la DOP	Lotti controllati in fase di lavorazione (2)
GENNAIO	34	0
FEBBRAIO	35	3
MARZO	37	5
APRILE	31	0
MAGGIO	36	12
GIUGNO	26	0
LUGLIO	37	0
AGOSTO	27	0
SETTEMBRE	37	8
OTTOBRE	41	0
NOVEMBRE	41	11
DICEMBRE	19	0
Totale	401	39

Totale 2017	408	41
--------------------	------------	-----------

- (1) Documentazione di accompagnamento e di tracciabilità dei lotti di materia prima certificata dai fornitori ai fini della DOP; il controllo ha incidenza del 100% ed avviene secondo le previsioni dello schema di certificazione della DOP.
- (2) Controlli effettuati direttamente durante le fasi di lavorazione dei lotti, secondo i criteri definiti nel Piano di Controllo e Schema di certificazione della DOP.

7 – Attività di controllo del laboratorio di analisi

CONTROLLO ANALITICO / MISCELA SALAGIONE	MAGGIO 2018	NOVEMBRE 2018
AZIENDE CONTROLLATE	12	12
CAMPIONI ANALIZZATI	36	36
N° AZIENDE CONFORMI	12	12
N° AZIENDE NON CONFORMI	0	0

Parametri controllati:

Cloruro di sodio

Sodio nitrito

Sodio nitrato

8 – Attività di certificazione

Formato salame	Salami presentati (1)	Salami certificati (2)	Salami non certificati (3)
1	305.143	305.143	158
2	127.453	127.453	174
3	117.020	117.020	994
4	424	424	0
5	178	178	0
Totale	550.218	550.218	1.326

TOTALE 2017	528.740	528.740	6.683
--------------------	----------------	----------------	--------------

- (1) Salami insaccati ai fini della DOP e sigillati in autocontrollo da parte del produttore; il quantitativo indicato è riferito ai salami che pervengono al termine minimo di stagionatura nel corso del periodo di competenza.
- (2) Salami che hanno ricevuto da IPQ la conferma del marchio di conformità.
- (3) Salami non presentati dai produttori ai fini della conferma del marchio di conformità ovvero ritenuti non conformi da IPQ.

Tutti i relativi sigilli precedentemente apposti sono stati resi ad IPQ, conformemente alle previsioni contenute nello schema di certificazione.

Tutti i lotti di salami certificati sono stati controllati da IPQ, alla scadenza del periodo minimo di stagionatura e per essi è stato emesso specifico atto di certificazione.

9 - Salame di Varzi affettato e confezionato

2018

Mese	N° Salami affettati	Peso salami affettati	Confezioni prodotte	Salami non conformi
GENNAIO	539	382,76	3.317	0
FEBBRAIO	857	766,75	6.283	0
MARZO	914	811,90	7.011	0
APRILE	934	664,27	5.612	0
MAGGIO	917	840,06	7.312	0
GIUGNO	745	660,62	5.497	0
LUGLIO	924	752,40	6.330	0
AGOSTO	1.236	1.110,87	8.338	0
SETTEMBRE	823	685,68	5.872	0
OTTOBRE	1.098	882,00	7.296	0
NOVEMBRE	947	809,17	6.821	0
DICEMBRE	1.161	819,28	6.716	0
TOTALE	11.095	9.185,76	76.405	0

TOTALE 2017	12.308	10.236,70	85.657	0
--------------------	---------------	------------------	---------------	----------