



**ISTITUTO PARMA QUALITA'**

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

## **DOSSIER 2017**

### **Rapporto sull'attività di controllo nell'anno 2017**

**Prodotti a Denominazione di Origine Protetta**

**Langhirano, Aprile 2018**

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 2017 "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
PCGA	Piano di controllo del gene alotano
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 39
DOP "Culatello di Zibello"	pagina 48
DOP "Salame di Varzi"	pagina 58



**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	26	31.783
Emilia Romagna	673	1.060.494
Friuli Venezia Giulia *1	118	127.470
Lazio	9	19.400
Lombardia	1.650	4.617.299
Marche	76	41.937
Molise	15	9.991
Piemonte	890	1.179.168
Toscana	57	85.598
Umbria	100	97.810
Veneto	332	534.560
<b>Totale generale</b>	<b>3.946</b>	<b>7.805.510</b>

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

<b>Al 31/12/2016</b>	<b>3.973</b>	<b>8.117.489</b>
----------------------	--------------	------------------

Aggiornamento al 31.12.2017

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

Regione	N° allevamenti	Suini certificati
Lombardia	1.650	4.617.299
Emilia Romagna	673	1.060.494
Piemonte	890	1.179.168
Veneto	332	534.560
Altre	401	413.989
<b>Totale</b>	<b>3.946</b>	<b>7.805.510</b>

<b>Al 31/12/2016</b>	<b>3.973</b>	<b>8.117.489</b>
----------------------	--------------	------------------

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	MCR
1.763	911	298	112	165	146	131	1.238	313	212

<b>31/12/2016</b>	IN	SC	CC	MI	SV	MA	CO	CM	MCR
2.162	1.153	352	116	198	179	164	1.484	410	268

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

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

Hanno riguardato allevamenti n. 139

EXDOP: 10.042 suini

SOSCERT: 1.277 suini

#### **Nel 2016**

<b>Totale non conformità accertate/segnalate</b>	<b>237</b>
di cui da:	
C.M.	172
C.O.	59
M.C.R.	6
P.C.G.	-
P.C.G.A.	-

Hanno riguardato **216** allevamenti

EXDOP: 5.202 suini e 8.363 suini da D004/2015

SOSCERT: 4.449 suini



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

Mese	N° allevamenti controllati*	N° campioni prelevati	N° allevamenti non conformi**
Gennaio	15	139	0
Febbraio	12	122	0
Marzo	16	152	0
Aprile	0	0	0
Maggio	31	296	0
Giugno	15	135	1
Luglio	9	79	0
Agosto	15	147	2
Settembre	19	174	2
Ottobre	17	164	0
Novembre	10	102	0
Dicembre	12	116	0
<b>Totale</b>	<b>171</b>	<b>1.626</b>	<b>5</b>

<b>Al 31/12/2016</b>	<b>200</b>	<b>1.880</b>	<b>0</b>
----------------------	------------	--------------	----------

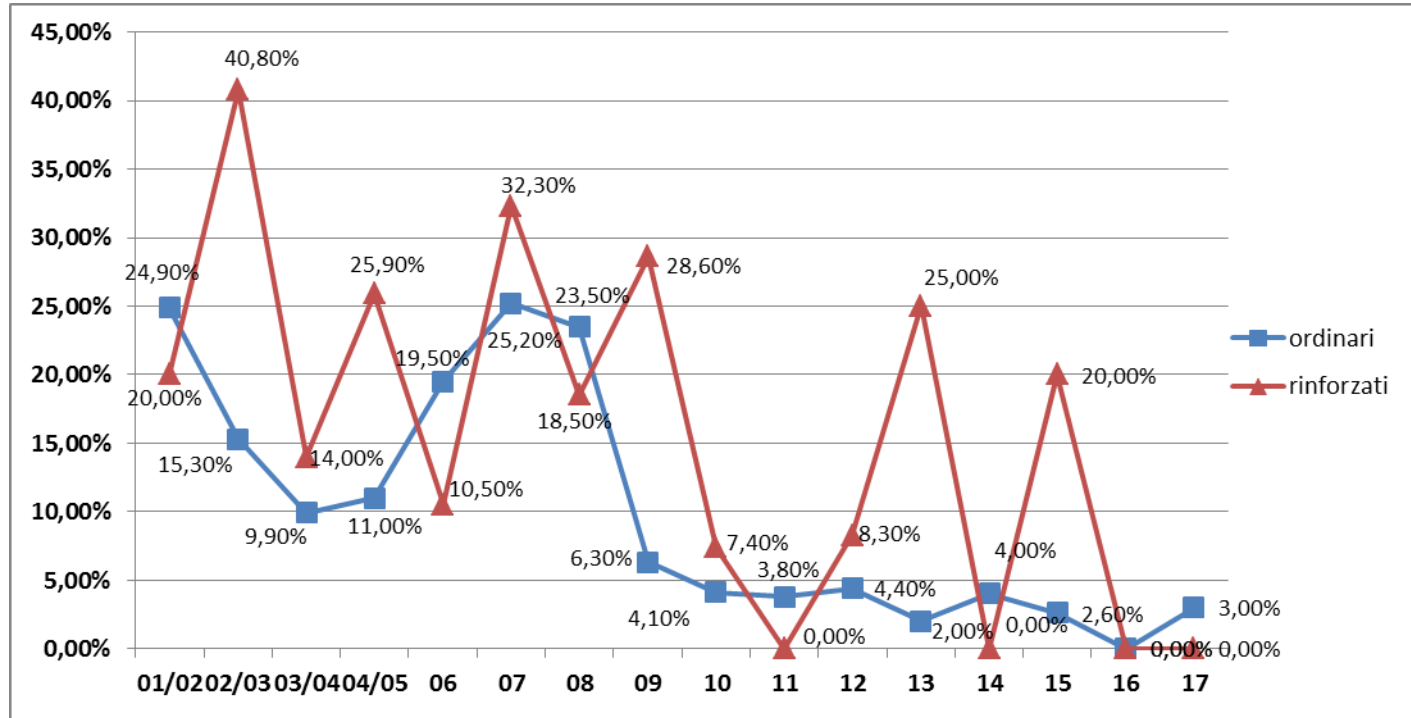
(\*) di cui **1** in controllo rinforzato

(\*\*) di cui - in controllo rinforzato

Provvedimenti adottati:

EXDOP - cosce fresche

## ANDAMENTO DELLA NON CONFORMITA'



	01/02	02/03	03/04	04/05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17
<b>ordinari</b>	24,90%	15,30%	9,90%	11,00%	19,50%	25,20%	23,50%	6,30%	4,10%	3,80%	4,40%	2,00%	4,00%	2,60%	0,00%	3,00%
<b>rinforzati</b>	20,00%	40,80%	14,00%	25,90%	10,50%	32,30%	18,50%	28,60%	7,40%	0,00%	8,30%	25,00%	0,00%	20,00%	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	4	31	8.154	998	12.2%	286	3.5%
FEBBRAIO	3	25	6.330	680	10.7%	170	2.7%
MARZO	2	20	4.280	643	15.0%	189	4.4%
APRILE	1	2	560	20	3.6%	13	2.3%
MAGGIO	0	0	0	0	-	0	-
GIUGNO	0	0	0	0	-	0	-
LUGLIO	2	4	1.050	93	8.8%	26	2.5%
AGOSTO	18	68	15.938	2.228	14.0%	601	3.8%
SETTEMBRE	7	18	4.024	660	16.4%	193	4.8%
OTTOBRE	11	28	7.010	944	13.5%	240	3.4%
NOVEMBRE	3	4	1.366	154	11.3%	46	3.4%
DICEMBRE	0	0	0	0	-	0	-
<b>TOTALE</b>	<b>51</b>	<b>200</b>	<b>48.712</b>	<b>6.420</b>	<b>13.2%</b>	<b>1.764</b>	<b>3.6%</b>

### Nel 2016

Controlli effettuati	<b>60</b>
Partite controllate	<b>496</b>
Cosce fresche controllate	<b>120.764</b>
Cosce fresche considerate non conformi	<b>18.122 (15.0%)</b>

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	0	0	0	0	-	0	-
Febbraio	0	0	0	0	-	0	-
Marzo	1	1	278	44	15.8%	6	2.1%
Aprile	0	0	0	0	-	0	-
Maggio	2	6	1.042	194	18.9%	86	8.2%
Giugno	1	3	252	41	16.3%	6	2.4%
Luglio	0	0	0	0	-	0	-
Agosto	0	0	0	0	-	0	-
Settembre	2	5	612	146	23.8%	31	5.1%
Ottobre	0	0	0	0	-	0	-
Novembre	2	6	530	70	13.2%	17	3.2%
Dicembre	0	0	0	0	-	0	-
<b>TOTALE</b>	<b>8</b>	<b>21</b>	<b>2.714</b>	<b>495</b>	<b>18.2%</b>	<b>146</b>	<b>5.4%</b>

<b>2016</b>	<b>18</b>	<b>47</b>	<b>4.780</b>	<b>865</b>	<b>18.1%</b>	<b>210</b>	<b>4.4%</b>
-------------	-----------	-----------	--------------	------------	--------------	------------	-------------

7. Controllo Tipo Genetico -

**RILEVAZIONI EFFETTUATE AL**

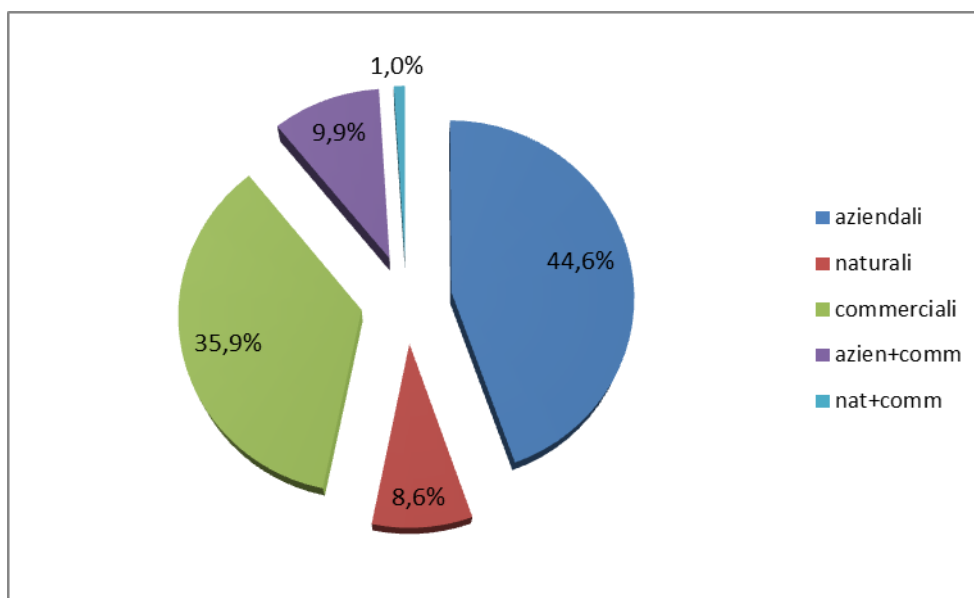
**31/12/2017**

**Allevamenti con scrofe riconosciuti ed operativi nelle DOP: N° 782**

di cui: <b>SV</b>	216
<b>CC</b>	132
<b>SC</b>	434

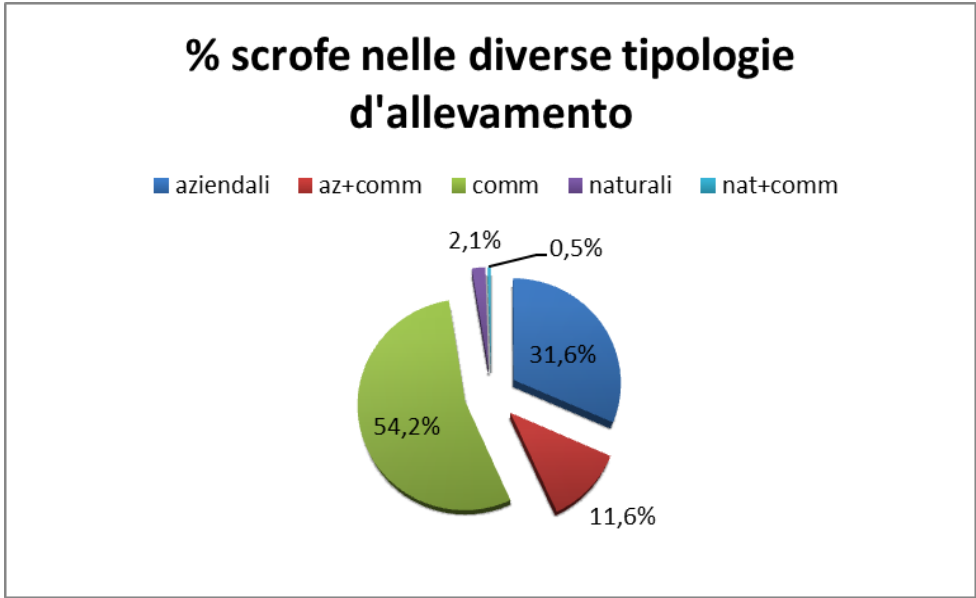
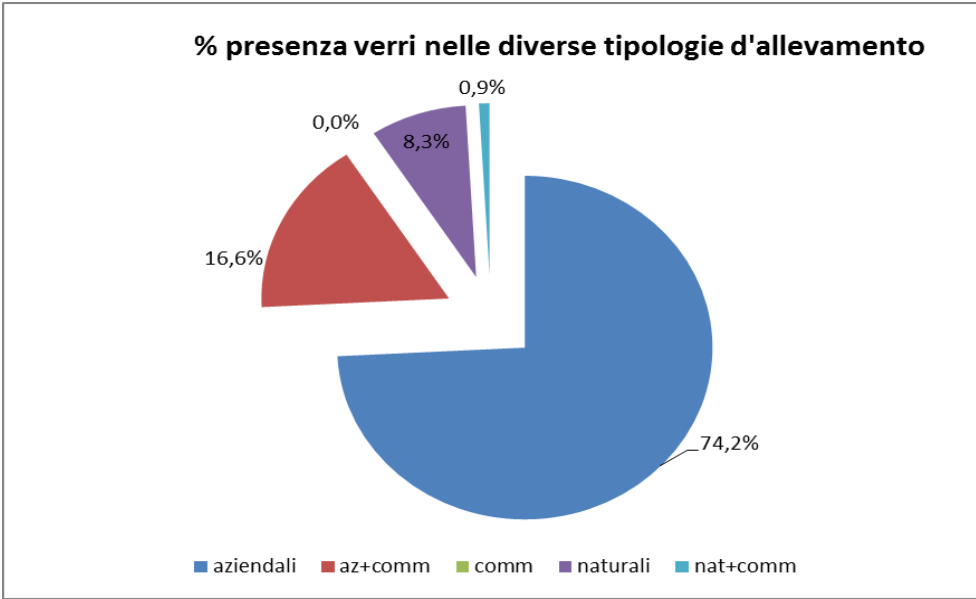
**CLASSIFICAZIONE DEGLI ALLEVAMENTI IN FUNZIONE DELLA TIPOLOGIA  
DELLA FECONDAZIONE UTILIZZATA E CORRISPONDENTE INDICE  
DI RAPPRESENTATIVITA' GENERALE**

<b>TIPOLOGIA FECONDAZIONE</b>	<b>N° ALLEVAMENTI</b>	<b>%</b>
AZIENDALE	333	<b>42,6</b>
NATURALE	61	<b>7,8</b>
COMMERCIALE	290	<b>37,1</b>
AZIENDALE +COMMERCIALE	89	<b>11,4</b>
NATURALE + COMMERCIALE	9	<b>1,2</b>
<b>totale</b>	<b>782</b>	<b>100,0</b>



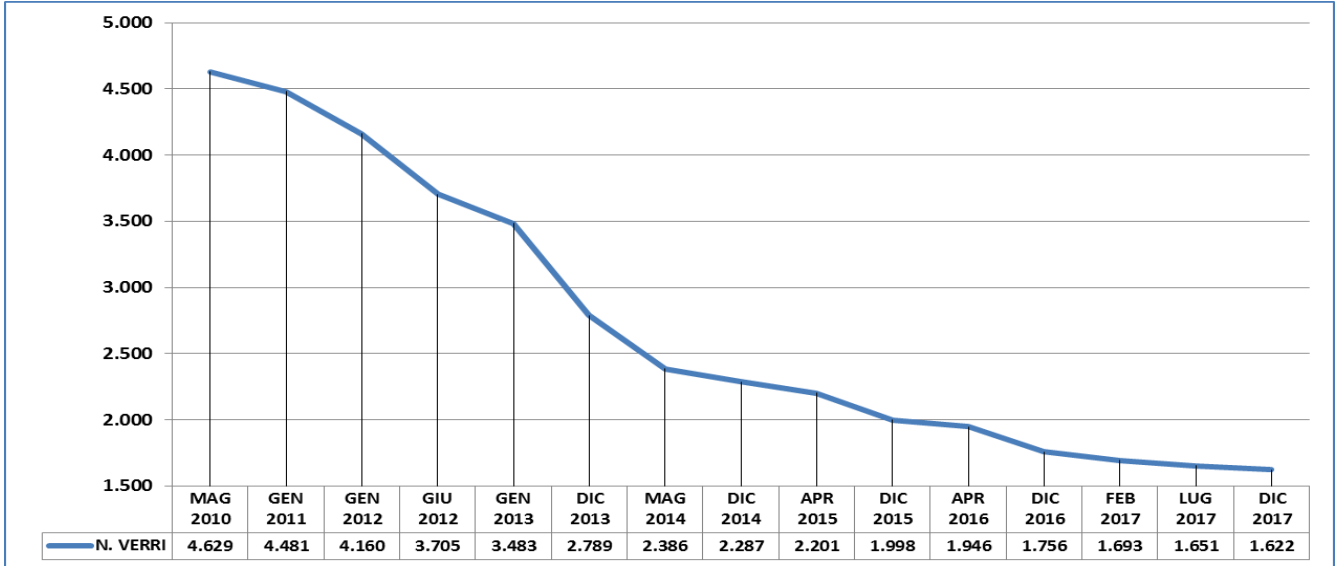
**INDICE QUANTITATIVO DEI VERRI RIPRODUTTORI E DELLE SCROFE  
IN RAPPORTO ALLA TIPOLOGIA DI FECONDAZIONE UTILIZZATA**

<b>TIPOLOGIA DI FECONDAZIONE</b>	<b>N° VERRI</b>	<b>%</b>	<b>N° SCROFE</b>	<b>%</b>
AZIENDALE	1.203	<b>74,2</b>	134.124	<b>31,6</b>
NATURALE	134	<b>8,3</b>	8.842	<b>2,1</b>
COMMERCIALE	0	<b>0,0</b>	230.453	<b>54,2</b>
AZIENDALE +COMMERCIALE	270	<b>16,6</b>	49.415	<b>11,6</b>
NATURALE + COMMERCIALE	15	<b>0,9</b>	2.117	<b>0,5</b>
	<b>1.622</b>	<b>100.00</b>	<b>424.951</b>	<b>100.00</b>

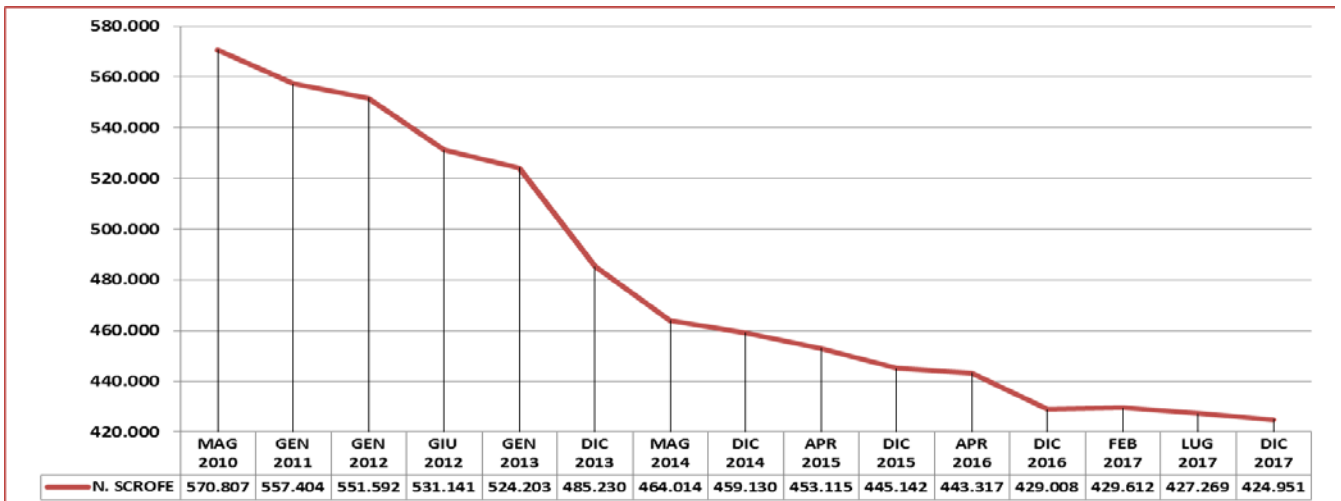




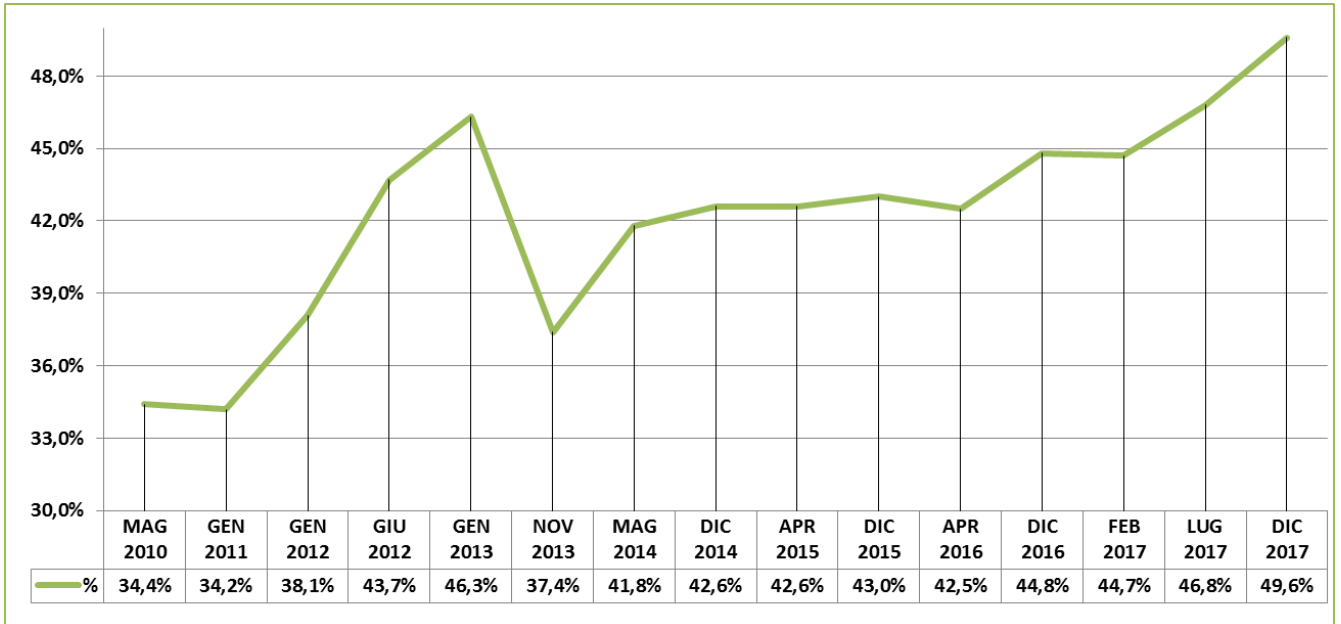
### VERRI



### SCROFE



## FECONDAZIONE ARTIFICIALE (F.A.)



## TIPOLOGIA VERRI

TIPI GENETICI CENSITI	:	<b>27</b>
N° TOTALE VERRI CENSITI	:	<b>1.622</b>
N° TOTALE ALLEVAMENTI INTERESSATI	:	<b>492</b>

* N° ALLEVAMENTI CON <b>1 TIPOLOGIA</b>	<b>353</b>
* N° ALLEVAMENTI CON <b>2 TIPOLOGIE</b>	<b>107</b>
* N° ALLEVAMENTI CON <b>3 O PIU' TIPOLOGIE</b>	<b>32</b>

TIPOLOGIA VERRI	N° CAPI	%	ALLEV.	%
1 DUROC IT	538	33.2	206	31.3
2 GORZAGRI C21	331	20.4	124	18.8
3 GORZAGRI C21 PLUS	184	11.3	77	11.7
4 HYPOR ROCKY	141	8.7	59	9.0
5 LW IT	137	8.4	56	8.5
6 GORZAGRI METICCIO	54	3.3	26	4.0
7 VERRO GORZAGRI	45	2.8	21	3.2
8 TOPIGS IT FOMEVA 11	40	2.5	19	2.9
<b>Totale</b>	<b>1.470</b>	<b>90.6</b>	<b>588</b>	<b>89.4</b>
ALTRI (N° 19)	152	9.4	70	10.6
<b>Totali generali</b>	<b>1.622</b>	<b>100,0</b>	<b>658</b>	<b>100,0</b>

	N° CAPI		ALLEV.	
<b>T.G. TRADIZIONALI**</b>	<b>700</b>	43,1%	<b>278</b>	42,2%
<b>IBRIDI IT</b>	<b>916</b>	56,5%	<b>377</b>	57,3%
<b>REGISTRI ESTERI</b>	<b>6</b>	0,4%	<b>3</b>	0.5%

\*\* LW IT / D IT / LA IT

## TIPOLOGIA TIPI GENETICI PER I.A.C.

TIPI GENETICI CENSITI

30

N° TOTALE ALLEVAMENTI INTERESSATI

388\*

* N° ALLEV. CON 1 TIPOLOGIA	<b>347</b>
* N° ALLEV. CON 2 O PIU' TIPOLOGIE	<b>41</b>

	TIPO GENETICO	ALLEVAMENTI	%
1	DUROC IT	104	24.8
2	VERRO GORZAGRI	83	19.8
3	TOP T	69	16.4
4	HYPOR DOPY	25	6.0
5	GORZAGRI GOLAND C21	19	4.5
6	VERRO BM	17	4.0
7	LW IT	16	3.8
8	POOL GORZAGRI	13	3.1
	<b>Totale</b>	<b>346</b>	<b>82.4</b>
	ALTRI (22)	74	17.6
	<b>Totale generale</b>	<b>420</b>	<b>100.0</b>

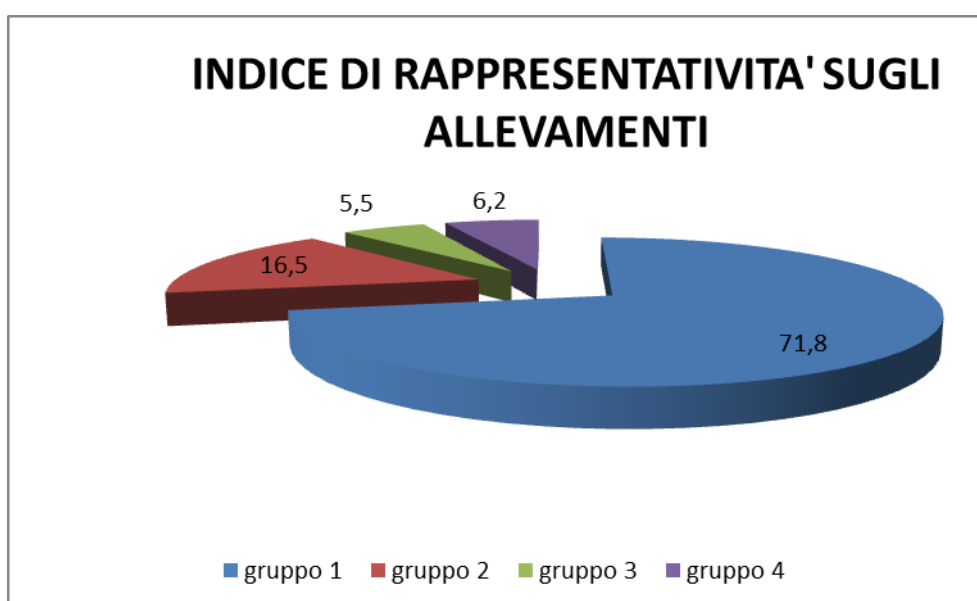
T.G. TRADIZIONALI**	<b>128</b>	30.5%
IBRIDI IT	<b>289</b>	68.8%
REGISTRI ESTERI	<b>3</b>	0.7%

\*\* (LW IT , D IT, LA IT)

## FORNITORI DI FIALE PER I.A.

<b>FORNITORI CENSITI</b>	<b>32</b>
<b>ALLEVAMENTI INTERESSATI</b>	<b>388</b>

<b>gruppo 1</b>	<b>Fornitori per piu' di 30 allevamenti</b>	<b>3</b>	(71,8%)
<b>gruppo 2</b>	<b>Fornitori per un numero di allevamenti tra 10 e 30</b>	<b>4</b>	(16,5%)
<b>gruppo 3</b>	<b>Fornitori per un numero di allevamenti fino a 10</b>	<b>8</b>	(5,5%)
 <b>gruppo 4</b>	 <b>Allevamenti fornitori di altri allevamenti collegati</b>	 <b>178</b>	 (6,2%)



## CONTROLLO MACELLI E LABORATORI DI SEZIONAMENTO

Totale macelli riconosciuti: 58 (nel 2016: 59)

Totale laboratori di sezionamento riconosciuti: 58 (nel 2016: 60)

Nel corso del 2017 sono stati effettuati 143 **controlli**, comprensivi di **laboratori di sezionamento**, verificando la documentazione relativa **alla movimentazione di 229.358 suini e 120 cosce fresche da L.S.**

### 1. Totale generale controlli suddivisi per tipologia

N° controlli	CO	CM	MCR
143	114	2	27

Nel 2016			
183	128	13	42

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

<b>Totale non conformità accertate</b>	<b>13</b>
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

**Nel 2016****Totale anomalie/non conformità accertate 39**

di cui da:

C.M. 7

C.O. -

P.C.F. 32

M.C.R.

Da C.M.M. -

Da C.O.M. 18.122

Da M.C.R. 7.031

EXDOP COSCE FRESCHE

Hanno riguardato **16** macelli/LS**3. Esiti dei controlli rinforzati presso i macelli/LS**

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

**Nel 2016**

Controlli effettuati	22
Partite controllate	145
Cosce fresche controllate	30.184
Cosce fresche considerate non conformi	7.031 (23.3%)

#### 4. Regolarizzazioni Assistite ed Una Tantum

Nel corso del 2017 la esecuzione, presso i macelli, delle misure di regolarizzazione «assistita» e «una tantum» ha fatto registrare i seguenti esiti:

##### 4.1 Regolarizzazioni Assistite

	2017	2016
Regolarizzazioni effettuate	361	499
Allevamenti richiedenti	79	126
Macelli interessati	21	19
Partite regolarizzate	471	684
Suini costituenti le partite	58.088	85.918
Cosce regolarizzate	114.184	167.102
Cosce non regolarizzate ("bianche")	664	582
Cosce selezionate in autocontrollo	2.394	4.152

##### 4.2 Regolarizzazioni Una tantum

	2017	2016
Regolarizzazioni effettuate	17	8
Allevamenti richiedenti	11	7
Macelli interessati	6	4
Partite regolarizzate	22	13
Suini costituenti le partite	2.809	1.726
Cosce regolarizzate	4.116	1.682
Cosce non regolarizzate	1.502	1.770



5. Totale cosce autocertificate dai macelli:

Mese	Totale cosce
Gennaio	811.244
Febbraio	775.812
Marzo	915.790
Aprile	801.638
Maggio	858.702
Giugno	865.986
Luglio	751.757
Agosto	832.041
Settembre	806.324
Ottobre	839.076
Novembre	825.611
Dicembre	840.450
<b>Totale Generale</b>	<b>9.924.431</b>

<b>Al 31/12/2016</b>	<b>9.976.590</b>
----------------------	------------------

Macelli operativi per la DOP

= 51

Laboratori di Sezionamento operativi per la DOP

= 9

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	132	182	65.519	1.736	63.783	2.768	4.3%	22
Febbraio	156	208	64.328	598	63.730	2.714	4.2%	20
Marzo	176	238	77.561	1.655	75.906	3.991	5.2%	27
Aprile	61	77	30.385	656	29.729	1.408	4.7%	18
Maggio	88	117	39.823	2.710	37.113	1.786	4.8%	20
Giugno	67	96	31.120	381	30.739	1.385	4.5%	23
Luglio	51	69	24.677	462	24.215	771	3.2%	19
Agosto	70	92	32.913	926	31.987	1.544	4.8%	19
Settembre	76	96	29.086	2.157	26.929	1.129	4.2%	20
Ottobre	96	130	40.659	1.525	39.134	1.927	4.9%	24
Novembre	114	161	53.396	2.517	50.879	2.886	5.7%	22
Dicembre	103	140	53.242	735	52.507	2.579	4.9%	21
<b>Totale</b>	<b>1.190</b>	<b>1.606</b>	<b>542.709</b>	<b>16.058</b>	<b>526.651</b>	<b>24.888</b>	<b>4.7%</b>	<b>33</b>

<b>Al 31/12/2016</b>	<b>1.613</b>	<b>2.167</b>	<b>719.563</b>	<b>21.947</b>	<b>697.616</b>	<b>36.719</b>	<b>5.3%</b>	<b>37</b>
----------------------	--------------	--------------	----------------	---------------	----------------	---------------	-------------	-----------

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

	Cause di inidoneità	%anno 2017	%anno 2016
1A	Temperatura interna		
1B	Sottopeso	0.1%	0.1%
2A	Dissanguamento		
2B	Microemorragie	6.0%	6.0%
2C	Reticolo venoso	10.5%	10.8%
3A	Magroni	6.0%	5.1%
3B	Anomalie del grasso (consistenza)	2.7%	2.5%
3C	Colore grasso		0.1%
3D	Grassinatura	15.9%	17.3%
3E	Assenza grasso in corona	13.3%	11.2%
4A	Sfesatura	16.7%	16,0%
4B	Strappo	5.2%	4.1%
4C	PSE-DFD	2.1%	2.5%
5A	Lesioni (traumi)	0.1%	0.2%
5B	Lesioni (patologie)	4.4%	5.6%
5C	Ematomi	13.0%	13.0%
6A	Scopertura in corona	0.5%	0.7%
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%	0.3%
	Non Classificate	0.7%	0.5%
	Classificate HE HP		0.1%
	Classificate L	0.2%	0.1%
	Altra	1.8%	3.2%

La causa di non conformità di cui in 6D è stata accertata per 2.517 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:

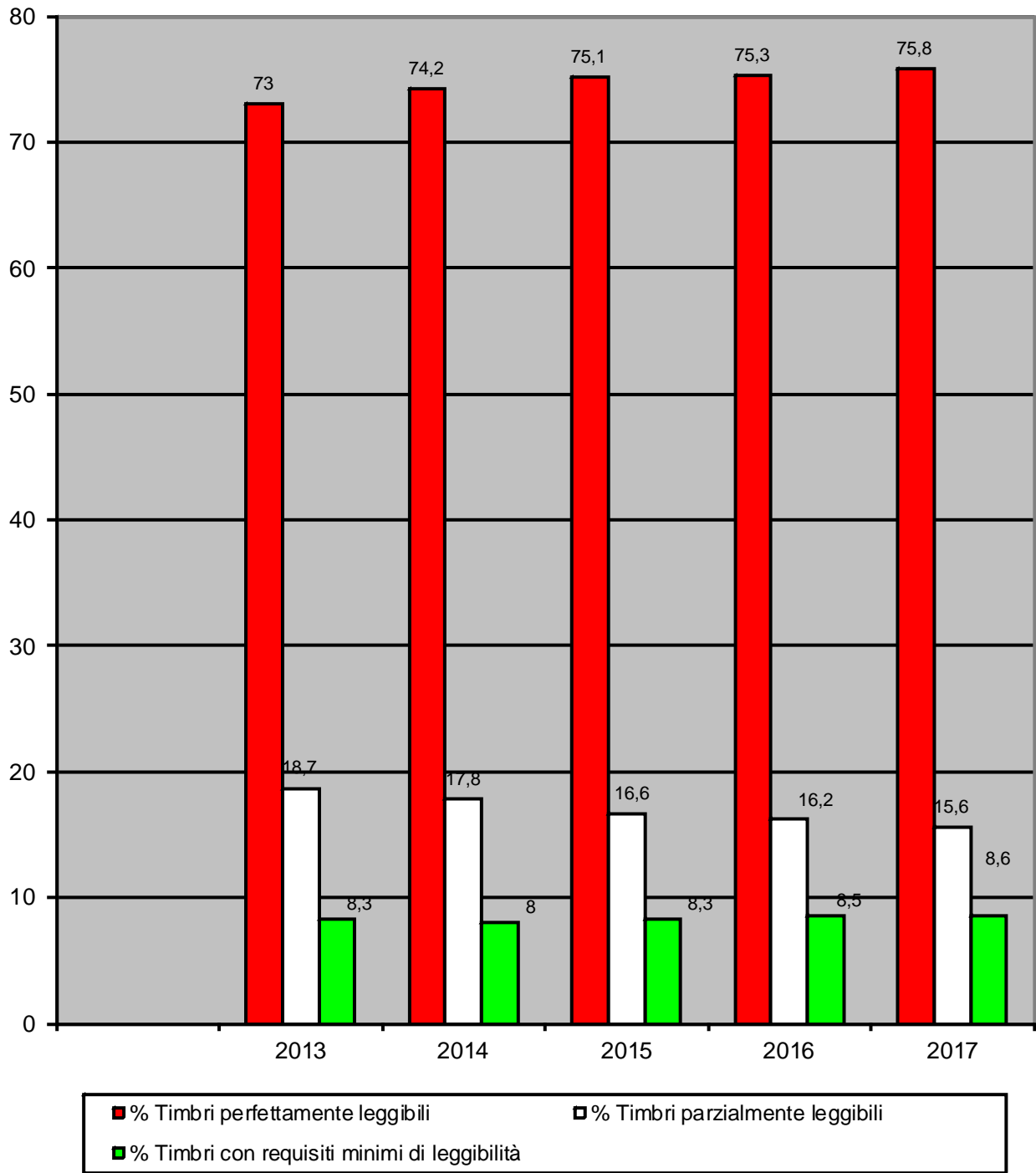
Cause di inidoneità	N° cosce distolte dalla DOP	Nel 2016
Consegna oltre le 120 ore dalla macellazione	111	372
Età non conforme	2	371
Tatuaggio di origine al di sotto della soglia minima di visibilità prescritta	330	254
Tatuaggi non presenti in DCM	-	44
Punzone non ufficiale	-	-
Fuori zona	11	96
Cosce riciclate	-	36
<b>TOTALE</b>	<b>454</b>	<b>1.173</b>

## 8. Qualità e leggibilità della timbratura dei suini:

Tipologia di timbratura	% anno 2017	% anno 2016
Timbri perfettamente leggibili	75.8%	75.3%
Timbri parzialmente leggibili	15.6%	16.2%
Timbri con requisiti minimi di leggibilità	8.6%	8.5%

	2016	2017
COSCE FRESCHE VISIONATE	670.618	508.508

### Andamento Monitoraggio Timbratura



## OMOLOGAZIONE E CONTROLLO DELLA MATERIA PRIMA

1.	Ragioni sociali:	145
2.	Stabilimenti riconosciuti:	164
2.1	Stabilimenti di produzione operanti:	162
3.	Cosce fresche omologate dai produttori:	8.940.443
3.1	Peso complessivo:	Kg.126.492.407,09
4.	Documenti di omologazione (D.O.) predisposti dai produttori:	37.221 <b>(nel 2016: 37.230)</b>
5.	D.O. controllati:	37.221 (100.0%)
6.	Anomalie/non conformità accertate:	10
	Prosciuttifici interessati:	2
	Macelli e Laboratori di Sezionamento interessati:	7
<hr/>		
6.1	D032 Compilazione della DCM in modo incompleto o non conforme	7
6.2	D033 Consegna di cosce suine fresche accompagnate da DCM e munite del timbro di certificazione oltre cinque giorni dalla data di macellazione	1
6.3	NC078 Sigillatura di cosce fresche entro 24 h. dalla macellazione	1
6.4	NC043 Mancata corrispondenza dei dati anagrafici del macello di provenienza riportati sul D.O. con quelli riportati nella DCM e nel DDT	1

## 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	29	31	12.711	0
Febbraio	26	26	11.377	0
Marzo	13	15	5.571	0
Aprile	4	4	1.465	0
Maggio	4	4	2.876	0
Giugno	3	3	628	0
Luglio	3	3	1.340	0
Agosto	1	1	282	0
Settembre	7	7	2.461	0
Ottobre	9	9	2.157	0
Novembre	1	1	128	0
Dicembre	1	1	250	0
<b>Totale</b>	<b>101</b>	<b>105</b>	<b>41.246</b>	<b>0</b>

<b>Al 31/12/2016</b>	<b>103</b>	<b>108</b>	<b>37.010</b>	<b>59</b>
----------------------	------------	------------	---------------	-----------

## 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° 6

#### TIPOLOGIA DELLE CORRISPONDENTI NON CONFORMITÀ

N° 3 NC042 (DOP PARMA)

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

N° 3 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	775.454	773.484	1.970	0,3%	0	1.441	137
Febbraio	742.217	739.912	2.305	0,3%	0	669	137
Marzo	738.577	736.174	2.403	0,3%	0	1.577	129
Aprile	529.572	527.608	1.964	0,4%	0	283	104
Maggio	776.855	773.928	2.927	0,4%	0	941	134
Giugno	690.727	688.526	2.201	0,3%	0	532	134
Luglio	508.110	506.658	1.452	0,3%	0	341	106
Agosto	656.567	654.482	2.085	0,3%	0	781	130
Settembre	723.953	721.456	2.497	0,3%	0	2.975	124
Ottobre	764.589	761.936	2.653	0,3%	0	7.359	124
Novembre	683.449	681.723	1.726	0,3%	0	4.728	123
Dicembre	583.432	582.308	1.124	0,2%	0	3.649	105
<b>Totale</b>	<b>8.173.502</b>	<b>8.148.195</b>	<b>25.307</b>	<b>0,3%</b>	<b>0</b>	<b>25.276</b>	<b>160</b>

<b>2016</b>	<b>8.735.288</b>	<b>8.701.037</b>	<b>34.251</b>	<b>0,4%</b>	<b>0</b>	<b>93.156*</b>	<b>163</b>
-------------	------------------	------------------	---------------	-------------	----------	----------------	------------

\* n° 73.059 distrutti nell'incendio

**Sessioni e visite di controllo in totale: 3.020**

## CAUSE DI INIDONEITA' TECNICO-QUALITATIVE

### TIPOLOGIA DEGLI SCARTI I.P.Q.

#### Riepilogo generale

➤ 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%

#### Nel 2016

➤ sottopeso	= 0.2%
➤ difetti estetici	= 96.0%
➤ difetti d' ago*	= 3.7%
➤ prosciutti senza sigillo	= 0.1%

\*di cui

➤ gambo	= 26.9 %
➤ vena laterale	= 48%
➤ arteria centrale	= 15%
➤ sott'osso	= 4%
➤ acido fenico	= 3.2%
➤ patata	= 1.6%
➤ anchetta	= 1.3%

## 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	11	95	0
Febbraio	6	39	1 (P)
Marzo	8	54	1 (S)
Aprile	9	74	0
Maggio	9	86	0
Giugno	8	85	0
Luglio	7	61	0
Agosto	8	82	0
Settembre	9	74	0
Ottobre	10	97	0
Novembre	10	81	0
Dicembre	11	106	0
<b>Totale</b>	<b>106</b>	<b>934</b>	<b>2 (1P- 1S)</b>

<b>Nel 2016</b>	<b>117</b>	<b>1.044</b>	<b>6 (5S-1P)</b>
-----------------	------------	--------------	------------------

EXDOP - 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	61.103	50.0%	61.112	50.0%	329	0.5%
Febbraio	56.640	51.1%	54.212	48.9%	275	0.5%
Marzo	71.239	54.2%	60.226	45.8%	376	0.5%
Aprile	49.279	42.4%	66.931	57.6%	262	0.5%
Maggio	66.748	46.0%	78.241	54.0%	484	0.7%
Giugno	59.198	43.5%	76.982	56.5%	386	0.6%
Luglio	62.390	43.1%	82.349	56.9%	400	0.6%
Agosto	71.612	47.7%	78.596	52.3%	336	0.5%
Settembre	57.264	46.3%	66.374	53.7%	264	0.5%
Ottobre	67.472	47.8%	73.651	52.2%	381	0.6%
Novembre	66.937	51.3%	63.481	48.7%	315	0.5%
Dicembre	59.298	48.6%	62.680	51.4%	324	0.5%
<b>Totale</b>	<b>749.180</b>	<b>47.6%</b>	<b>824.835</b>	<b>52.4%</b>	<b>4.132</b>	<b>0.5%</b>

<b>Nel 2016</b>	<b>775.240 (49.2%)</b>	<b>801.483 (50.8%)</b>	<b>3.340 (0.4%)</b>
-----------------	------------------------	------------------------	---------------------

### Tipologia delle cause di non conformità riscontrate

➤ ematomi e microemorragie	796	Prosciutti	19.3%
➤ marezzatura eccessiva	1.274	Prosciutti	30.8%
➤ colore non uniforme	372	Prosciutti	9.0%
➤ presenza di linfonodi	1.120	Prosciutti	27.1%
➤ consistenza molle	570	Prosciutti	13.8%

**2016**

19.9%
31.5%
10.9%
22.8%
14.9%

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	108.185	570.170	4.991.736	469.663	58.357
Febbraio	104.588	554.182	5.000.784	363.465	48.899
Marzo	130.287	698.130	6.277.527	473.506	52.542
Aprile	109.178	587.560	5.208.702	387.632	50.518
Maggio	140.690	764.489	6.816.296	465.756	53.680
Giugno	142.169	776.702	6.928.585	410.914	75.461
Luglio	140.127	767.076	6.907.244	384.112	71.411
Agosto	138.520	752.314	6.584.476	456.211	72.285
Settembre	120.175	651.027	5.730.520	356.423	53.694
Ottobre	121.458	658.730	5.717.712	449.481	58.106
Novembre	132.923	717.192	6.180.187	498.731	52.075
Dicembre	116.737	625.660	5.499.398	542.676	56.743
<b>Totale</b>	<b>1.505.037</b>	<b>8.123.232</b>	<b>71.843.167</b>	<b>5.258.570</b>	<b>703.771</b>

Diff. 2017/2016    -4.0%                    -3.0%                    -1.6%                    +4.8%                    -29.8%

<b>Nel 2016</b>	<b>1.567.605</b>	<b>8.367.498</b>	<b>72.987.975</b>	<b>5.016.404</b>	<b>1.001.993</b>
-----------------	------------------	------------------	-------------------	------------------	------------------

3. Controllo analitico Prosciutto di Parma preaffettato

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

Nel 2016

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

Attività di controllo dell'affettamento	n° ore 45.383
---	---------------

Nel 2016	n° ore 45.031
----------	---------------

**Non conformità D086:**

**Totale 2017 n. 2**

(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:**

<b>Mese</b>	<b>Totale cosce</b>
Gennaio	6.914
Febbraio	5.709
Marzo	6.130
Aprile	5.930
Maggio	6.683
Giugno	6.601
Luglio	5.826
Agosto	6.417
Settembre	4.319
Ottobre	4.834
Novembre	5.187
Dicembre	5.134
<b>Totale Generale</b>	<b>69.684</b>

Macelli operativi per la DOP: 10

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	2	536	114	21.3%	2
Febbraio	2	2	505	0	0	2
Marzo	1	1	197	5	2.5%	1
Aprile	2	2	369	54	31.9%	2
Maggio	1	1	293	34	11.6%	1
Giugno	1	2	395	3	0.7%	2
Luglio	0	0	0	0	0	0
Agosto	2	2	426	0	0	2
Settembre	1	2	264	54	20.4%	2
Ottobre	2	2	397	0	0	2
Novembre	1	1	259	0	0	1
Dicembre	1	2	698	49	7.0%	2
<b>Totale</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>4.339</b>	<b>313</b>	<b>7.6%</b>	<b>6</b>

<b>Nel 2016</b>	<b>16</b>	<b>23</b>	<b>3.696</b>	<b>252</b>	<b>6.8%</b>	<b>6</b>
-----------------	-----------	-----------	--------------	------------	-------------	----------

Cause di non conformità tecnico-qualitative: tabella riepilogativa

	Cause di inidoneità	%anno 2017	%anno 2016
1A	Temperatura interna	-	-
1B	Sottopeso	-	-
2A	Dissanguamento	-	-
2B	Microemorragie	6.7%	7.9%
2C	Reticolo venoso	10.2%	5.1%
3A	Magroni	1.6%	3.2%
3B	Anomalie del grasso (consistenza)	1.6%	1.6%
3C	Colore grasso	-	-
3D	Grassinatura	14.4%	26.2%
3E	Assenza grasso in corona	6.4%	3.6%
4A	Sfesatura	13.1%	8.7%
4B	Strappo	13.1%	6.7%
4C	PSE-DFD	2.2%	4.8%
5A	Lesioni (traumi)	-	-
5B	Lesioni (patologie)	3.2%	5.1%
5C	Ematomi	14.1%	24.6%
6A	Scopertura in corona	-	2.0%
6B	Noce mancante	-	-
6C	Anchetta	-	-
6D	Rifilatura	-	-
6E	Sfioccatatura	2.9%	-
6F	Spellatura	-	-
	Non Classificate		-
	Classificate HE HP		0.5%
	Classificate L		-
	Altra	10.5%	-

**3. Qualità e leggibilità della timbratura dei suini:**

<b>Tipologia di timbratura</b>	<b>% anno 2017</b>	<b>% anno 2016</b>
Timbri perfettamente leggibili	77.6%	77.9%
Timbri parzialmente leggibili	14.6%	14.4%
Timbri con i requisiti minimi di leggibilità	7.8%	7.7%

**Cosce fresche visionate: 4.139**

## 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	5.956	958	7
Febbraio	4.926	783	6
Marzo	5.361	769	6
Aprile	5.306	624	6
Maggio	5.791	892	6
Giugno	5.804	797	6
Luglio	5.195	631	6
Agosto	5.619	798	6
Settembre	3.868	451	6
Ottobre	4.360	474	6
Novembre	4.673	514	6
Dicembre	4.685	449	8
<b>Totale</b>	<b>61.544</b>	<b>8.140</b>	<b>11</b>

-14% sul 2016

<b>Nel 2016</b>	<b>71.536</b>	<b>10.995</b>	<b>10</b>
-----------------	---------------	---------------	-----------

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

<b>Nel 2016</b>	
D.O. redatti dai produttori:	479
D.O. controllati:	479 (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		Sospensioni di marchiatura	NDPT	Stab. operanti
			N	%			
Gennaio	5.296	5.287	9	0.2%	0	0	7
Febbraio	7.297	7.270	27	0.4%	0	0	8
Marzo	4.916	4.891	25	0.5%	0	0	7
Aprile	5.445	5.431	14	0.2%	0	0	6
Maggio	6.962	6.955	7	0.1%	0	0	7
Giugno	7.198	7.152	46	0.6%	0	0	7
Luglio	4.615	4.613	2	0.1%	0	0	6
Agosto	6.212	6.195	17	0.3%	0	0	6
Settembre	5.484	5.460	24	0.4%	0	0	7
Ottobre	6.485	6.447	38	0.6%	0	0	6
Novembre	5.097	5.062	35	0.7%	0	0	7
Dicembre	5.779	5.756	23	0.4%	0	0	6
<b>Totale</b>	<b>70.786</b>	<b>70.519</b>	<b>267</b>	<b>0.4%</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>10</b>

<b>Nel 2016</b>	<b>70.730</b>	<b>70.423</b>	<b>307</b>	<b>0.4%</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>10</b>
-----------------	---------------	---------------	------------	-------------	----------	-----------	-----------

Sessioni di visite di controllo in totale n° 85

Nel 2016 n° 78

## CAUSE DI INIDONEITA' TECNICO-QUALITATIVE

### TIPOLOGIA DEGLI SCARTI I.P.Q.

#### Riepilogo generale

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

#### Nel 2016

- difetti estetici = 99.0%
- difetti d'ago = 1.0%

## 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	2	9	0	0
Febbraio	1	3	0	0
Marzo	0	0	0	0
Aprile	0	0	0	0
Maggio	0	0	0	0
Giugno	2	5	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	0	0	0	0
<b>Totale</b>	<b>5</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

<b>Nel 2016</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
-----------------	----------	-----------	----------	----------



**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	673	1.060.494
Lombardia	1.650	4.617.299
<b>Totale generale</b>	<b>2.323</b>	<b>5.677.793</b>

Aggiornamento al 31.12.2017

2. Controllo allevamenti:

Totale generale suddiviso per tipologia

N° controlli	IN	CC	MI	SV	SC	MA	CO	CM	MCR
1.141	562	67	127	89	218	78	774	203	164

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: 27

Totale laboratori di sezionamento riconosciuti : 41

### 1. Controlli macelli e laboratori di sezionamento

N° cont.	CO	CM	MCR
89	75	0	14

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	11.064
Febbraio	10.065
Marzo	8.550
Aprile	4.169
Maggio	5.071
Giugno	4.870
Luglio	3.706
Agosto	3.298
Settembre	7.547
Ottobre	10.238
Novembre	10.087
Dicembre	5.805
<b>Totale Generale</b>	<b>84.470</b>

Macelli operativi ai fini della DOP: 11

Laboratori di sezionamento operativi ai fini della DOP: 6

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	2	56	0	-	2
Febbraio	1	1	144	0	-	2
Marzo	1	2	443	0	-	2
Aprile	2	3	214	0	-	3
Maggio	1	1	66	0	-	1
Giugno	1	2	203	0	-	2
Luglio	0	0	0	0	-	0
Agosto	0	0	0	0	-	0
Settembre	3	4	424	0	-	3
Ottobre	3	4	239	0	-	3
Novembre	3	4	66	0	-	4
Dicembre	5	8	568	5	-	4
<b>Totale</b>	<b>21</b>	<b>31</b>	<b>2.423</b>	<b>5</b>	<b>-</b>	<b>9</b>

<b>Nel 2016</b>	<b>20</b>	<b>26</b>	<b>2.157</b>	<b>8 (0.4%)</b>	<b>9</b>
-----------------	-----------	-----------	--------------	-----------------	----------

## 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	10.595	469	21
Febbraio	9.643	422	21
Marzo	8.244	306	15
Aprile	3.980	189	6
Maggio	4.851	220	6
Giugno	4.643	227	7
Luglio	3.585	121	5
Agosto	3.127	171	5
Settembre	7.381	166	15
Ottobre	9.726	512	20
Novembre	9.831	256	20
Dicembre	5.619	186	21
<b>Totale</b>	<b>81.225</b>	<b>3.245</b>	<b>22</b>

+19% sul 2016

<b>Totale 2016</b>	<b>68.217</b>	<b>2.990</b>	<b>22</b>
--------------------	---------------	--------------	-----------

DCM/CZ controllate: 1.173 (100%)  
 D.O. redatti dai produttori: 1.160  
 D.O. controllati: 1.160 (100.0%)  
 Produttori riconosciuti: 23

**Nel 2016**

D.O. redatti dai produttori:	1.124
D.O. controllati:	1.124 (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	4.764	4.722	42	0.9%	200	13
Febbraio	6.147	6.119	28	0.4%	330	10
Marzo	3.158	3.143	15	0.5%	4	6
Aprile	3.883	3.850	33	0.8%	0	6
Maggio	2.293	2.286	7	0.3%	0	4
Giugno	3.147	3.136	11	0.3%	0	4
Luglio	4.766	4.757	9	0.2%	0	8
Agosto	7.222	7.195	27	0.4%	0	13
Settembre	11.000	10.958	42	0.4%	28	18
Ottobre	7.492	7.457	35	0.5%	0	17
Novembre	10.415	10.373	42	0.4%	0	18
Dicembre	8.918	8.861	57	0.6%	0	17
<b>Totale</b>	<b>73.205</b>	<b>72.857</b>	<b>348</b>	<b>0.5%</b>	<b>562</b>	<b>22</b>

<b>Nel 2016</b>	<b>64.099</b>	<b>63.608</b>	<b>491</b>	<b>0.8%</b>	<b>2.296</b>	<b>22</b>
-----------------	---------------	---------------	------------	-------------	--------------	-----------

Sessioni di visite di controllo in totale n° 153

Nel 2016 n° 122

## CAUSE DI INIDONEITA' TECNICO-QUALITATIVE

### TIPOLOGIA DEGLI SCARTI I.P.Q.

➤ Battitura 100.0 %

<b>2016</b>	100.0 %
➤ Battitura	

## CONTROLLO DEI LABORATORI DI AFFETTAMENTO E CONFEZIONAMENTO

Mese	N° Culatelli affettati	N° Confezioni prodotte
Gennaio	117	3.930
Febbraio	145	5.203
Marzo	275	9.695
Aprile	258	9.891
Maggio	231	8.379
Giugno	390	14.547
Luglio	432	14.569
Agosto	437	15.080
Settembre	524	18.020
Ottobre	584	18.750
Novembre	1.666	52.784
Dicembre	897	26.098
<b>Totale</b>	<b>5.956</b>	<b>196.946</b>

sul 2015:                    + 163%                    + 149%

<b>Nel 2016</b>	<b>2.265</b>	<b>79.166</b>
-----------------	--------------	---------------



## 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	8	52	5	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	2	9	1	0
Agosto	0	0	0	0
Settembre	0	0	0	0
Ottobre	0	0	0	0
Novembre	0	0	0	0
Dicembre	5	47	5	0
<b>Totale</b>	<b>19</b>	<b>138</b>	<b>15</b>	<b>0</b>

Nel 2016	20	133	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	46.091	44.607
FEBBRAIO	38.096	37.132
MARZO	52.784	50.911
APRILE	38.776	36.676
MAGGIO	51.736	49.655
GIUGNO	47.828	45.556
LUGLIO	45.885	43.989
AGOSTO	40.143	38.892
SETTEMBRE	41.717	40.547
OTTOBRE	65.091	62.985
NOVEMBRE	52.338	48.654
DICEMBRE	39.831	38.795
<b>TOTALE</b>	<b>560.316</b>	<b>538.399</b>

<b>Nel 2016</b>	<b>579.559</b>	<b>557.867</b>
-----------------	----------------	----------------

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)	
	2016	2016
Spalle	276.965,70	288.323,77
Cosce	55.839,35	74.985,20
Lonze	30.116,75	29.608,25
Filetti	1.777,85	2.375,70
Coppe	30.701,90	36.462,29
Triti	267.154,20	248.099,50
Grasso di guanciale	67.005,90	68.363,00
Grasso di testata di spalla	2.534,00	2.721,60
Grasso di pancetta	109.213,80	121.953,00
Grasso di culatello e lardello	7.192,70	6.709,70
<b>TOTALE</b>	<b>848.501,65</b>	<b>879.602,01</b>

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. 10

DCM rilasciate dai macelli operanti ai fini della DOP: n. 736

DSLS rilasciate dai Laboratori di Sezionamento ai fini della DOP: 483

**3.1 Produttori riconosciuti: 12**

#### 4 – Produzione DOP (insacco)

Periodo	Totale impasto in Kg.	Lotti prodotti	Nr. Salami elaborati	Nr. Sigilli utilizzati (1)
GENNAIO	37.292,54	35	40.101	40.101
FEBBRAIO	40.187,55	31	42.986	42.986
MARZO	43.027,20	39	47.909	47.909
APRILE	30.284,51	28	33.491	33.491
MAGGIO	45.644,49	40	49.078	49.078
GIUGNO	31.838,66	27	35.335	35.335
LUGLIO	43.274,12	34	45.616	45.616
AGOSTO	34.055,03	29	35.049	35.049
SETTEMBRE	48.684,22	35	52.241	52.241
OTTOBRE	60.962,87	45	68.549	68.549
NOVEMBRE	48.085,25	41	56.609	56.609
DICEMBRE	21.830,93	24	23.279	23.279
<b>TOTALE</b>	<b>485.167,37</b>	<b>408</b>	<b>530.243</b>	<b>530.243</b>

+3.0% sul 2016

+2.8% sul 2016

<b>Nel 2016</b>	<b>471.023,76</b>	<b>409</b>	<b>515.633</b>	<b>515.857</b>
-----------------	-------------------	------------	----------------	----------------

(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	284.260	196.704,00
2	Da 701 a 1000	45 giorni	124.562	122.743,20
3	Da 1001 a 1400	60 giorni	121.326	165.530,17
4	Da 1401 a 2800	120 giorni	0	0
5	Cucito oltre 1401	180 giorni	95	190,00
		<b>TOTALE</b>	<b>530.243</b>	<b>485.167,37</b>

### 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	2017	2016	DIFF.
	530.243	515.633	+2.8%

TOTALE PESO IN KG	2017	2016	DIFF.
	485.167,37	471.023,76	+3.0%

## 6 – Attività di controllo

Mese	Lotti di salami prodotti per la DOP	DSLS controllate (1)	DCM/SVA Controllate (1)	Lotti controllati in fase di lavorazione (2)
GENNAIO	35	38	62	1
FEBBRAIO	31	37	53	2
MARZO	39	46	71	7
APRILE	28	34	51	0
MAGGIO	40	44	70	11
GIUGNO	27	33	58	0
LUGLIO	34	40	61	0
AGOSTO	29	37	55	0
SETTEMBRE	35	41	67	8
OTTOBRE	45	59	78	0
NOVEMBRE	41	46	66	12
DICEMBRE	24	28	44	0
<b>Totale</b>	<b>408</b>	<b>483</b>	<b>736</b>	<b>41</b>

<b>Totale 2016</b>	<b>409</b>	<b>485</b>	<b>732</b>	<b>38</b>
--------------------	------------	------------	------------	-----------

- (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

<b>CONTROLLO ANALITICO / MISCELA SALAGIONE</b>	<b>MAGGIO 2017</b>	<b>NOVEMBRE 2017</b>
AZIENDE CONTROLLATE	11	12
CAMPIONI ANALIZZATI	33	36
N° AZIENDE CONFORMI	11	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	291.223	291.223	0
2	123.076	123.076	0
3	114.376	114.376	0
4	0	0	0
5	65	65	0
<b>Totale</b>	<b>528.740</b>	<b>528.740</b>	<b>0</b>

<b>TOTALE 2016</b>	<b>502.338</b>	<b>497.174</b>	<b>5.164</b>
--------------------	----------------	----------------	--------------

- (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.**

<b>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.</b>
--

9 - Salame di Varzi affettato e confezionato

2017

Mese	N° Salami affettati	Peso salami affettati	Confezioni prodotte	Salami non conformi
GENNAIO	544	444,00	3.259	0
FEBBRAIO	473	401,07	3.237	0
MARZO	1.328	1.131,17	9.586	0
APRILE	827	683,96	5.824	0
MAGGIO	813	718,57	6.172	0
GIUGNO	1.195	879,40	7.708	0
LUGLIO	1.075	883,81	7.950	0
AGOSTO	1.091	1.138,51	7.670	0
SETTEMBRE	1.405	1.179,63	10.629	0
OTTOBRE	851	704,93	6.011	0
NOVEMBRE	1.139	935,60	7.978	0
DICEMBRE	1.567	1.136,05	9.633	0
<b>TOTALE</b>	<b>12.308</b>	<b>10.236,70</b>	<b>85.657</b>	<b>0</b>

Sul 2016:                      +43.2%                      +44.8%                      +42.5%

<b>TOTALE 2016</b>	<b>8.594</b>	<b>7.067,58</b>	<b>60.103</b>	<b>0</b>
--------------------	--------------	-----------------	---------------	----------