

NEGLI ANNI RECENTI SI È ASSISTITO A UN CONSISTENTE AUMENTO DELLE RAZZE IBRIDE OTTENENDO CARCASSE PIÙ MAGRE CHE SONO ESCLUSE DALLE COSCE DESTINATE ALLE DOP

Cambia la popolazione suina Scenari e nuove opportunità

di **Andrea Rossi***

Nel corso del convegno “Le sfide per la suinicoltura italiana al 2014”, svoltosi in occasione della Giornata della Suinicoltura a Reggio Emilia lo scorso 16 aprile, il Crpa ha presentato lo stato di avanzamento dell'applicazione delle nuove equazioni di stima per la determinazione della carne magra delle carcasse suine e le possibilità di valorizzazione nel circuito di qualità della coscia fresca.

Il tutto passa attraverso la pubblicazione della decisione Ce38/2014 con cui l'Italia ha ottenuto l'aggiornamento delle vecchie equazioni di stima degli strumenti di classificazione delle carcasse suine (FOM e HGP), oltre che l'autorizzazione per altri nuovi e innovativi, quali Image Meater, Autofom e ZP, metodo rapido manuale. Il lavoro di taratura degli strumenti che è stato condotto dal Crpa su indicazioni dell'Unione europea, prevede la periodica verifica delle equazioni di stima in funzione dell'evoluzione della popolazione suina. Obiettivo è quello di raccoglie-

re dai vari Paesi le quotazioni dei suini aggiornate e corrette. Così come previsto dal regolamento Ce 1308/2013 “recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (Cee)”, l'Ue prevede infatti misure di intervento in funzione dell'andamento dei prezzi di mercato rilevati sulle diverse piazze europee. È chiaro pertanto che la quotazione deve essere la più realistica possibile.

Contesto comunitario

L'Italia si trova ancora una volta in una posizione a latere per il fatto che non è la percentuale di carne magra il fattore di riferimento per la quotazione del suino. È anche vero, però, che il contesto di discussione è comunitario e, come tale, l'Italia non può sottrarsi all'obbligo. Il protocollo sperimentale di riferimento seguito nel corso della prova di taratura dei nuovi strumenti è dettato dalla Ce ed è comune ai vari Paesi. Definisce precisi limiti operativi e statistici. I risultati del lavoro sono stati condivisi dall'*Expert group for agricultural markets, subgroup pig carcass classification* che ha sede a Bruxelles, composto da esperti dei diversi Paesi, che



1 - Assenza del grasso in corona (fonte: Ipp-Ineq: requisiti di non conformità delle cosce suine fresche).

ha avuto a disposizione il data set completo del lavoro per verificarne la correttezza. Questo sgombra il campo da ogni dubbio di attendibilità del risultato.

Con l'applicazione delle nuove equazioni, secondo una prima stima condotta dal Crpa su oltre 21.500 carcasse messe a disposizione da 8 macelli del circuito tutelato dop, si è evidenziato un netto cambiamento delle caratteristiche della popolazione suinicola italiana. Agli operatori di filiera questo trend è evidente da tempo anche se le vecchie equazioni di stima, calcolate su una popolazione di 15 anni fa, ne sottostimavano la lettura.

Nel grafico1 si può osservare lo slittamento delle classi di carnosità verso quelle più magre e, in particolare, un importante incremento delle classi E ed U con un aumento medio della prima (carne magra > 55%) fino al 23%.

In pratica è evidente l'incremento medio di carne magra di carcassa fino a circa 4 punti percentuali. Questa variazione ha notevoli ripercussioni commerciali in quanto le cosce appartenenti alle carcasse E sono escluse dal circuito tutelato.

Disciplinari di produzione

Fin dalla sua origine, il disciplinare di produzione del pro-

*Crpa spa, Reggio Emilia

sciutto di Parma prevede infatti che “le tecniche di allevamento sono finalizzate a ottenere un suino pesante, obiettivo che deve essere perseguito assicurando moderati accrescimenti giornalieri, nonché la produzione di carcasse incluse nelle classi centrali della classificazione Cee”.

Questa impostazione, concepita 20 anni fa, nasceva dalla volontà di escludere dal circuito tutelato le cosce cosiddette “magrone” e “grassone”, effettivamente proprie delle classi E e P. Ora, alla luce del regolamento 1308/2013 che rende obbligatoria la classe S (carne magra $\geq 60\%$) in tutti i Paesi membri, il Consorzio del prosciutto di Parma ha ottenuto una modifica minore al disciplinare (regolamento 1208/2013) con cui viene definito per la prima volta e in modo inequivocabile che le classi centrali sono U, R e O.

Rimane da capire cosa sia successo in questi ultimi anni che ha portato a una modifica sostanziale delle caratteristiche dei suini in Italia. La risposta a

questa domanda è data dai dati pubblicati da Ineq - Istituto Nord Est Qualità relativamente a genetica e qualità delle cosce al macello.

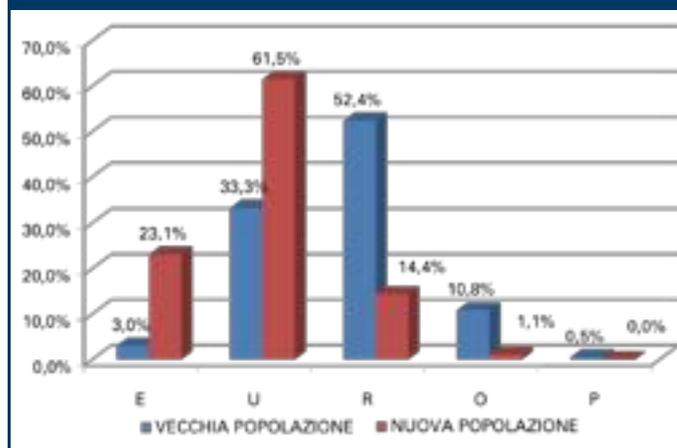
Nel tabella 1 è riportata la distribuzione del tipo genetico certificato utilizzato dagli allevamenti del circuito tutelato (oltre 4.000) negli ultimi 15 anni, calcolata sul totale delle certificazioni, siano esse univoche che multiple.

Il disciplinare delle dop inquadra l'ammissibilità di determinati tipi genetici e ne prescrive l'autocertificazione da parte sia dell'allevamento di origine quando trasferisce suinetti all'ingrasso (mediante Certificazione Intermedia, CI), sia dell'allevamento di provenienza (che invia suini adulti al macello e rilascia la Certificazione unificata di conformità, Cuc).

Il sistema di controllo inquadra le seguenti modalità di certificazione del tipo genetico:

- Large White o figlio di verro LW.
- Landrace o figlio di verro LA.
- Meticcio figlio di verro diverso da LW e LA.

Graf. 1 - Distribuzione delle classi di carnosità nella popolazione con la vecchia e la nuova equazione di stima



- Figlio di verro iscritto al registro Suini Riproduttori Ibridi.

Obiettivi di selezione

Si osserva molto chiaramente l'aumento esponenziale dei tipi genetici ibridi, almeno a partire dal 2003, caratterizzati da ottimi indici di allevamento (elevata resa del mangime), ma altrettanto magri.

Nella tabella si è aggregato il dato dei suini nazionali ed esteri in quanto, dal 2004, è d'obbligo riportare sui documenti

certificativi la specifica della nazionalità dei verri, nel caso non siano italiani. In realtà, l'incidenza dei suini esteri è via via decrescente dal 2005 al 2013 passando da 8,7% a 0,3%.

Questa evoluzione, non a caso, si è accompagnata alla crisi di settore, che ha visto un costante e continuo aumento dei costi di produzione delle aziende suinicole, che si sono attestati nel 2013 a 1,53 €/kg per l'allevamento da ingrasso a ciclo

Tab. 1 - Evoluzione genetica prevalente negli anni

Tipo verro	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
LW o figlio verro LW	20,4	18,2	16,5	15	14,7	14,2	14,4	11,8	11	11	9	7,2	4,3
L o figlio verro L	2,8	1,9	1,9	1,8	1,5	1,4	1,5	1,9	2,4	2,4	2,4	2,5	1,6
figlio meticcio di verri di altre razze	32,4	32,7	31,4	28,4	27,1	24,9	20,1	19,1	19,2	19,2	22,2	25,5	27,1
figlio verro ibrido	44,4	47,2	50,2	54,8	56,7	59,5	64	67,2	67,4	67,4	66,4	64,8	67,0
	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
NAZIONALI+ ESTERI	55,6	52,8	49,8	45,2	43,3	40,5	36	32,8	32,6	32,6	33,6	35,2	33,0
IBRIDO	44,4	47,2	50,2	54,8	56,7	59,5	64	67,2	67,4	67,4	66,4	64,8	67,0

Dati INEQ

Tab. 2 - Confronto costi e benefici tra vecchia e nuova popolazione

	Oggi	u.m.	Ieri	Delta
Resa mangime	30%	%	27%	-3%
Mangime consumato	470	kg/capo	520	50
Kg carne da 30 a 170	140	kg/capo	140	-
Costo alimentazione ⁽¹⁾	0,307	€/kg vivo	0,307	-
	144,3	€/capo	159,7	15,4
	20.203,9	€/partita	22.353,2	2.149,4
Totale carcasse	140	n./partita	140	-
Totale E	32,2	n./partita	4,9	-27
Penalizzazione macello	24,0	€/carcassa	24,0	-
	772,8	€/partita	118,6	-654,2
Alimentazione + penalizzazione	20.976,7	€/partita	22.471,8	1.495,2
	0,881	€/kg carne	0,944	0,063

(1) Mangime composto suini ingrasso (Borsa Merci Mantova, media 2013)

chiuso e 1,54 €/kg per quello a ciclo aperto (fonte: Crpa 2014).

Le linee genetiche ibride sono in generale caratterizzate da una elevata resa del mangime e, pertanto, permettono all'azienda di fare importanti economie, nonostante la penalizzazione delle partite conferi-

te a causa della presenza di carcasse E.

È infatti chiaro che gli obiettivi di selezione tra le due popolazioni siano diversi, orientati alla qualità della carne per la stagionatura quelle nazionali, e finalizzati alla produzione di carne le seconde. Si vedano a tale proposito le tabelle 2 e 3

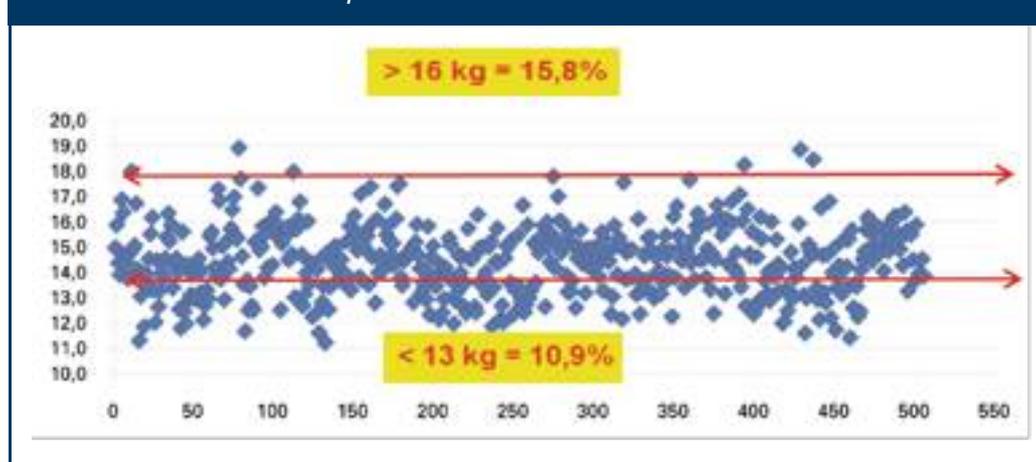
dove nella prima si può apprezzare come la differenza tra una genetica nazionale e una ibrida è quantificabile in circa 1.500 euro a partita a favore della seconda, che si traduce in 0,063 €/kg carne per un suino macellato a 170 kg. Questo indice, come detto, è la naturale conseguenza dei diversi obiet-

tivi di selezione dei due tipi di suino.

Nella tabella 3 sono riportati gli indici qualitativi dei tagli relativi alla vecchia e nuova popolazione, frutto del lavoro di calibrazione condotto nel 1998 e nel 2013.

In generale si assiste ad un generale aumento del peso e della resa dei tagli magri e della loro quantità di muscolo ($P < 0.01$).

Graf. 2 - Distribuzione peso rifilato della coscia



Difetti in aumento

Rimane comunque aperto il discorso relativamente la qualità delle cosce E. In tabella 4 è riportata l'evoluzione negli anni dei principali difetti riscontrati in sede di rifilatura sulla coscia fresca. Si può chiaramente notare come i difetti legati al magro aumentino negli anni. Si fa riferimento ai difetti di "assenza del grasso in corona" e di "sfesatura" (foto 1 e



2 - Sfesatura (fonte: Ipq-Ineq: requisiti di non conformità delle cosce suine fresche).



3 - Grasso di copertura (sottonoce) insufficiente (fonte: Ipq-Ineq: requisiti di non conformità delle cosce suine fresche).

Tab. 3 - Qualità dei tagli nel corso degli anni

	Peso			Resa %			Muscolo Kg		
	vecchia popolazione	nuova popolazione	delta (%)	vecchia popolazione	nuova popolazione	delta (%)	vecchia popolazione	nuova popolazione	delta (%)
Carcassa	128,0 B	134,0 A	4,5	-	-	-	-	-	-
Coppa	4,6 B	4,9 A	6,2	7,3	7,4	1,4	3,3	3,3	0,7
Spalla	8,5 B	10,0 A	15,3	13,3 B	14,9 A	10,7	5,7 B	5,9 A	3,8
Coscia	14,5 B	17,9 A	19,0	22,7 B	26,7 A	15,0	9,1 B	11,4 A	20,1
Lombo	11,8 B	12,9 A	9,1	18,4 B	19,3 A	4,7	8,4 B	9,0 A	6,4
Pancetta	9,5	9,3	-2,5	14,8 A	13,8 B	-6,8	3,5	3,6	3,1
Lardo	6,8 A	3,9 B	-74,4	10,4 A	5,8 B	-79,3	-	-	-

Lettere diverse indicano differenze statisticamente significative per $P < 0,01$

2), dove il primo indica una limitata presenza di grasso nella parte superiore della maschera della coscia, mentre il secondo la scollatura tra i muscoli per mancanza di grasso intermuscolare.

Al contrario è evidente che questo non accade per i difetti di “sottopeso” e “magrone”, dove l’incidenza del primo è costante e pari a zero, mentre il secondo, che indica il grado di copertura della coscia rifilata

(foto 3), si è abbassato negli anni in modo significativo.

Alla luce di questi dati d’insieme, sono state approfondite le caratteristiche qualitative delle sole cosce E, cioè quelle che automaticamente sono escluse dal circuito.

Lo studio è stato condotto presso il macello Italcarni di Carpi che si è dotato dello strumento Image Meater. Di oltre 500 cosce sono stati rilevati i due indici di qualità pre-

visti dal disciplinare di produzione del prosciutto di Parma, quali, peso rifilato e spessore del grasso di copertura (“sottonoce”).

Relativamente al peso, è indicato che “le cosce fresche rifilate, di peso preferibilmente compreso tra 12 e 14 chilogrammi, non devono in ogni caso pesare meno di 10 chilogrammi”. Inoltre che “lo spessore del grasso della parte esterna della coscia fresca rifi-

lata, misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore (sottonoce), dovrebbe aggirarsi intorno ai 20 millimetri per le cosce fresche utilizzate nella produzione di prosciutto di Parma di peso compreso fra 7 e 9 chilogrammi, e ai 30 millimetri nelle cosce fresche utilizzate nella produzione di prosciutto di Parma di peso superiore a 9 chilogrammi. Tale spessore non deve, in ogni caso, essere inferiore ri-

Tab. 4 - Evoluzione dei difetti della coscia fresca

	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Sfesatura	4,9	4,7	4,0	5,5	5,8	6,0	6,4	7,8	9,0	9,1	10,3	13,7	14,1	16,0	16,4
Assenza grasso in corona	1,0	1,0	1,6	1,0	5,9	5,6	8,2	10,3	11,0	10,5	11,9	13,1	13,6	11,3	14,3
Magroni	17,7	17,9	19,0	18,0	16,3	15,2	12,8	14,2	12,9	12,5	9,3	9,0	9,8	6,8	7,6
Sottopeso	1,1	1,3	1,1	0,6	0,4	0,3	0,2	0,3	0,2	0,3	0,1	0,2	0,0	0,0	0,1

Dati IPQ – Istituto Parma Qualità

spettivamente a 15 millimetri e a 20 millimetri per le due categorie di cosce fresche, cotenna compresa”.

Circuiti alternativi

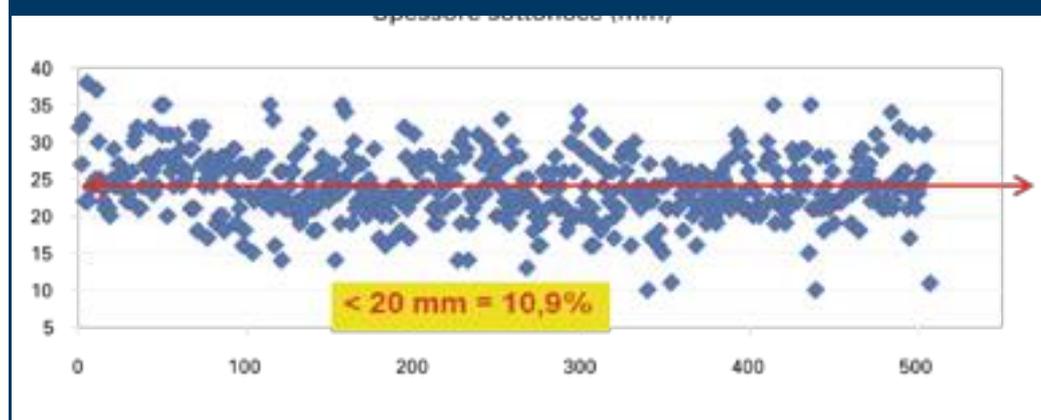
Nel presente studio è stato considerato il range di peso da bollettino di prima qualità, vale a dire 13-16 kg (grafico 2), mentre relativamente allo spessore sottonoce quello pari a 20 mm (grafico 3).

Nei due grafici risulta molto chiaro che la stragrande maggioranza di questa tipologia di coscia rientra appieno nei limiti indicati e che pertanto può essere indicata di qualità a tutti gli effetti. Infatti, solo il 15,8% e il 10,9% delle cosce è oltre i limiti di peso rifilato di 16 kg e 13 kg rispettivamente e solo il 10,9% scende al di sotto del limite di 20 mm di spessore del grasso sottonoce.

Alla luce di questa evoluzione è importante capire come sia possibile valorizzare una coscia comunque appartenente a un circuito di qualità, quello del suino pesante italiano allevato secondo precise prescrizioni produttive previste dal disciplinare di produzione.

Allo stato attuale delle cose, la

Graf. 3 - Distribuzione spessore sottonoce della coscia



possibilità di introdurre nel circuito tutelato queste cosce appare molto remota e, pertanto, è auspicabile un loro recupero in circuiti di qualità alternativi. Una delle possibilità è quella relativa al Sistema Qualità Nazionale (SQN), oggetto di discussione da tempo da parte della filiera.

L'SQN, secondo quanto prescritto dal decreto Mipaaf 4 marzo 2011 ha come obiettivo principale la promozione e il sostegno di iniziative a beneficio delle parti in maggiore difficoltà, quali allevamento, macellazione e fase di prima lavorazione delle carni suine per la valorizzazione della carne fresca di suino pesante.

La garanzia del percorso di alta qualità è data dal fatto che il disciplinare SQN si ispira a quanto previsto dal disciplinare di produzione del prosciutto di Parma, adattandolo comunque ad un suino vocato alla produzione di carne fresca.

In particolare, si fa riferimento ai limiti previsti per l'alimentazione dei suini con cui sono definite le liste positive di materie prime da utilizzare a seconda dalla fase di allevamento. In alcuni casi, anzi, sono previsti interventi che garantiscono una maggiore efficienza nella gestione degli animali, come ad esempio relativamente alla superficie minima di-

sponibile/capo oltre i 110 kg di peso vivo, oppure al fronte unitario di mangiatoia (m/capo) variabile in funzione del peso vivo dei capi.

Tutti i dati riportati, presentati lo scorso 16 aprile a Reggio Emilia in occasione della Giornata della Suinicoltura, sono disponibile all'indirizzo internet:

www.Crpa.it/nqcontent.cfm?a_id=1117&tt=Crpa_www&aa=pubblicazioni&sp=Crpa

Si ringrazia il macello Italcarni che ha messo a disposizione le proprie strutture per la raccolta dei dati presentati.

Si ringraziano gli istituti INEQ e IPQ per il prezioso contributo relativo alle informazioni raccolte.