

Cause di non conformità tecnico-qualitative della coscia suina fresca per la DOP “Prosciutto di Parma”

Lo scopo dell’istruzione è definire le modalità di riscontro della presenza di inidoneità di tipo tecnico – qualitativo rispetto a quanto prescritto dal Disciplinare per la singola coscia fresca e, si applica sia nell’ambito dell’autocontrollo del Macello/LS e del Prosciuttificio che del controllo di CSQA, per la verifica della singola partita che si intende omologare ai fini della DOP

1. Requisiti generali

Requisiti	Descrizione non conformità	Parametri di riscontro
a) Temperatura interna	Congelazione e condizioni diverse dalla refrigerazione.	Temperatura non compresa nell’intervallo $-1^{\circ}\text{C}/+4^{\circ}\text{C}$, previa verifica a campione, e con idonea strumentazione, prima dello scarico o immediatamente al suo inizio
b) Peso unitario	Inferiore a kg 11,8 e superiore a kg 18,0.	Pesatura coscia.

2. Presenza di sangue

Requisiti	Descrizione non conformità	Parametri di riscontro
a) Nei vasi principali	Presenza di sangue.	Quantità apprezzabile ed eccessiva.
b) Microemorragie	Presenza nel muscolo.	Esiti puntiformi variamente dimensionati e diffusi.
c) Reticolo venoso superficiale	Esteso e marcato.	Ripetitività e dimensioni.

3. Grasso

Requisiti	Descrizione non conformità	Parametri di riscontro
a) Spessore	In copertura <22 mm, cotenna compresa, nella parte esterna della coscia rifulata	Misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore.
b) Consistenza	Scarsa.	Untuosità-lucidità ovvero: numero di iodio >70 e/o acido linoleico $>15\%$.
c) Colore	Alterazioni cromatiche.	Rispetto al bianco ovvero al bianco-rosato.
d) Distribuzione (grassinatura)	Eccessiva infiltrazione di grasso nella massa muscolare con tendenza del grasso a sovrapporsi al magro.	Evidenziata nella porzione del semitendinoso visibile in prossimità dell’anchetta.
e) Assenza in corona	Mancanza del grasso tra cotenna e muscolo.	Accertato visivamente.

4. Carne

Requisiti	Descrizione non conformità	Parametri di riscontro
a) Sfesatura	Apertura tra magro e grasso, evidente e profonda.	Tale da compromettere la tenuta dei fasci nella zona sottostante la noce.
b) Strappo	Origine traumatica.	Smagliatura tra i fasci muscolari.
c) PSE-DFD	Carni pallide, soffici ed essudative, ovvero scure, compatte e secche.	Colori della porzione magra tendenti al bianco ovvero al violaceo.

5. Lesioni

Requisiti	Descrizione non conformità	Parametri di riscontro
a) Origine traumatica	Postumi evidenti di traumi.	Lesioni manifeste dell'arto.
b) Origine patologica	Postumi evidenti di processi patologici.	Presenza di cisti, verruche, irritazioni cutanee e sottocutanee e/o di significative tracce della relativa asportazione.
c) Ematomi	Ematomi, ecchimosi, ammaccature in cotenna-eventuale interessamento della frazione carnea sottostante e/o modifica sensibile dell'aspetto esterno.	Presenza di ematomi, ecchimosi, ammaccature in cotenna-eventuale interessamento della frazione carnea sottostante e/o modifica sensibile dell'aspetto esterno.

6. Preparazione

Requisiti	Descrizione non conformità	Parametri di riscontro
a) In corona	Scopertura eccessiva. In ogni caso superiore a 20 (venti) cm misurati verticalmente a partire dal centro della testa del femore.	Con distacco della cotenna dalla porzione muscolare sottostante.
b) Noce	Mancante.	A vista.
c) Anchetta	Incrinata, mancante o sollevata.	A vista-separazione rispetto al muscolo.
d) Rifilatura	Presenza di carne in eccesso.	Eccedenza di carne e di grasso oltre la fossa della noce (max cm 9).
e) Parte muscolare scoperta	Sfiocatura.	Anomalie nella delimitazione e conformazione.
f) Cotenna	Spellatura.	Asportazione evidente di ampie porzioni della cotenna.

7. **Manca o è indecifrabile il TIM e/o nel caso di consegna da un Laboratorio di Sezionamento Esterno il TIS**
8. **Manca la DS**
9. **Tatuaggio assente o non leggibile**
10. **Altro: casi non previsti da specificare**
11. **Salatura oltre le 120 ore (5 giorni) dalla macellazione**
12. **Lettera-mese del tatuaggio errata**
13. **Classificazione non conforme della carcassa**
14. **Assenza del timbro del macello che identifica l'Allevamento di Provenienza con la riproduzione del suo codice identificativo o di altro codice equivalente (lotto di macellazione, etc.)**
15. **Assenza della timbratura della classificazione e degli equivalenti timbri di validazione**
16. **Resi aziendali**