



Corso Aspiranti Assaggiatori Salumi
1° modulo
settembre 2017

Il Suino: dall'allevamento alla macellazione

Stefano Lambri

CLASSIFICAZIONE SCIENTIFICA

- TIPO: **CORDATI**
- SOTTOTIPO: **VERTEBRATI**
- CLASSE: **MAMMIFERI**
- SOTTOCLASSE: **PLACENTATI**
- SUPERORDINE: **UNGULATI**
- ORDINE: **ARTIODATTILI**
- SOTTORDINE: **SUIDEI**
- FAMIGLIA: **SUIDI**
- GENERE: **SUS**
- SPECIE: **SUS SCROFA**

LE DIFINIZIONI PIU' COMUNI

- **Porco** dal latino porcus (che fa buchi)
- **Troia** da una ricetta latina “porcus troianus” maiale farcito di volatili selvaggina e altri cibi (un modo anche per rievocare il famoso cavallo di Troia)
- **Verro** dal latino vir maschio che ha virtù generatrici
- **Scrofa** radice indo - germanica (che scava col muso, che grufola)

IL MAIALE

- **Maialis** dal nome della Dea Maia (la più bella delle Pleiadi, figlia di Mercurio e amata da Zeus) che impersonava il risveglio della natura alla quale veniva sacrificato il porco grasso (porcus pinguis)

LA DOMESTICAZIONE

- Porcus: maiale selvatico cacciato
- Maiale: animale domestico allevato



II MAIALE TRA LE DIVINITA'

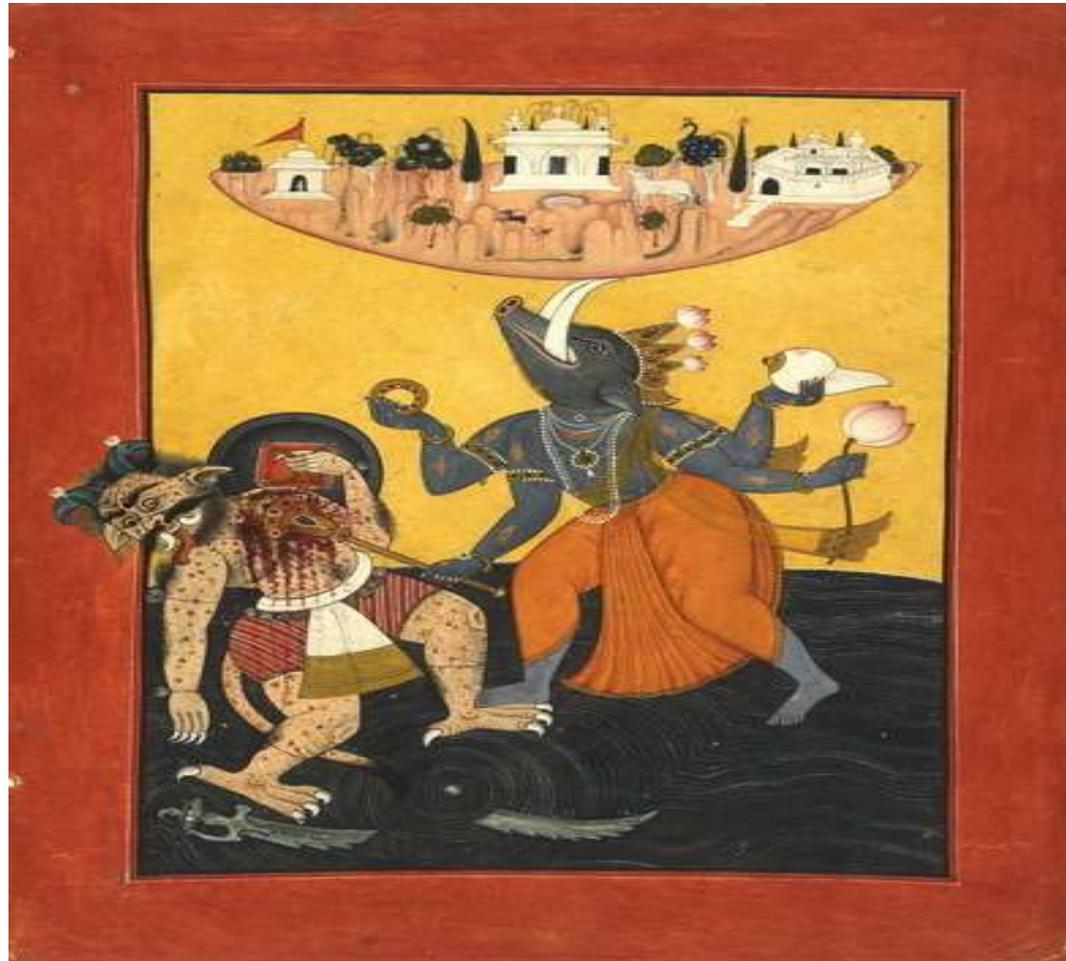
- **Nell'antico Egitto la dea Toeris era raffigurata con la testa di maiale**
- **La dea Iside veniva raffigurata troneggiante su un maiale**



II MAIALE TRA LE DIVINITA'

- Nella religione induista il **cinghiale Varaha è una delle dieci incarnazioni della dea Vishnu** appartenente alla sacra trimurti con Brahma e Shiva che assume le sembianze di un porco selvatico per far emergere la terra dalle acque
- In India la **dea Vajra-varahi** ha la stella a sei punte e ha sotto di sé la dea del Soma (oceano del latte da cui tutto è stato creato)

Incarnazione di Vishnu sotto forma di cinghiale.



La domesticazione

- **Dall'Asia meridionale la domesticazione sarebbe risalita verso la Cina, le cui aristocrazie del Nord già intorno al 4.300 a.C. affermavano il loro potere attraverso la proprietà di grandi allevamenti intensivi.**

La domesticazione

- In Cina - indubbiamente tra le massime civiltà agricole del mondo - hanno riconosciuto da sempre l'importanza dell'allevamento del maiale. L'ideogramma della parola "casa" si compone di due elementi: sopra, il segno di "*tetto*" e sotto, il segno di "*maiale*".



I PROGENITORI

Cinghiale da *porcus singularis*, sanglier, cinghiale



I PROGENITORI

Babyrousa babyrussa
o maiale cervo
(isola di Sulawesi Celebes Indonesia)



Facocero
(Africa del sud – Madagascar)



MAIALE ASIATICO
(*Sus palustris* o *Sus indicus*) progenitore
del maiale domestico europeo



IL VIAGGIO DEL MAIALE

- **Alan Cooper, direttore dello University's Australian Centre della University of Adelaide for Ancient DNA, ha guidato un team internazionale in una ricerca con obiettivo:**
- **“La ricostruzione del viaggio del maiale (*Sus domestica*) dal Vicino Oriente, dove fu “domesticato” per la prima volta, verso l'Europa”.**

IL VIAGGIO DEL MAIALE

- **Sono stati analizzati il DNA mitocondriale estratto da ossa e denti di 221 maiali provenienti da numerosi siti archeologici (più di 140, appartenenti a 29 differenti Paesi) /es.: Lonato – BS -/,**
- **comparati con il mt-DNA di 323 maiali moderni, sia europei che di nota discendenza orientale.**

IL VIAGGIO DEL MAIALE

- Secondo gli autori **risulta molto evidente la migrazione dell'animale dal vicino Oriente all'Europa** lungo le coste mediterranee, e successivamente verso le regioni europee interne lungo i fiumi Danubio e Reno
- il maiale “domesticato” sarebbe partito con il suo compagno umano circa **11.000 anni fa**, per approdare in Lombardia intorno al **IV millennio a.C.**

Quali elementi determinarono lo straordinario successo storico del sodalizio fra umani e suini?

- L'uomo all'incirca nell'epoca in cui si stava trasformando da cacciatore nomade in agricoltore stanziale, individuò subito nel maiale un animale di estremo interesse: **onnivoro, prolifico, fornitore di carni di ottima qualità.**
- Se allevati allo stato brado, **sfruttavano i prodotti di aree non-agricole** che gli umani non mangiavano e non interferivano con le aree riservate agli erbivori: capre, pecore, bovini, cavalli. Per questo il suino divenne presto una presenza costante nelle capanne dei più antichi coltivatori.

I prodotti del maiale tra i Romani

- **Macelleria: una testa di suino, due zamponi, un mezzo prosciutto**



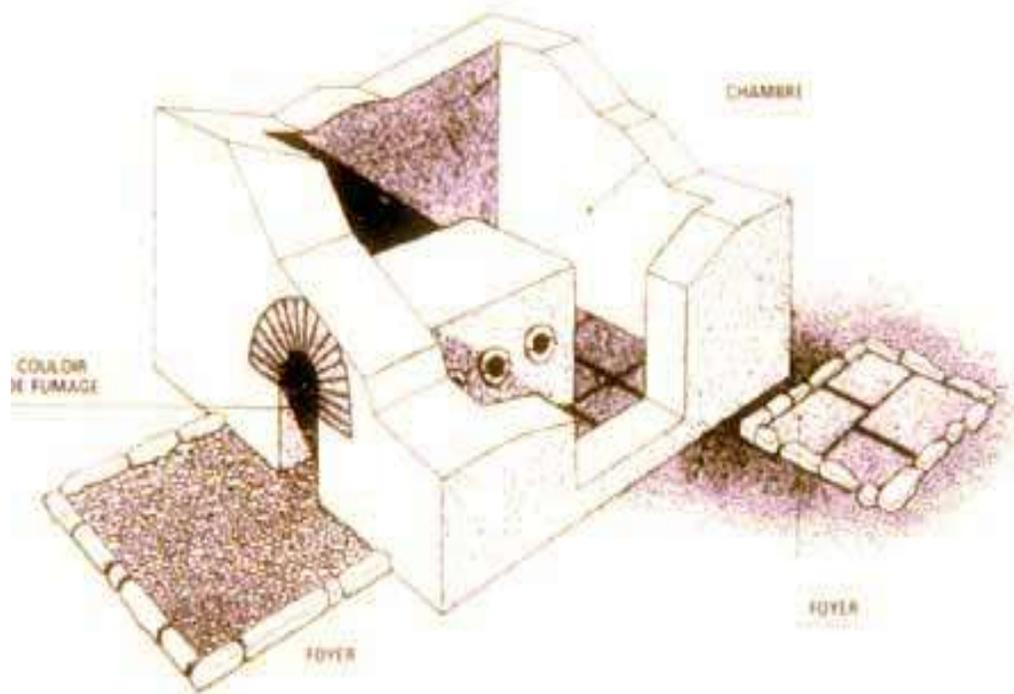
La taberna

- ***i tomacula***, specie di wurstel (si vendevano caldi per strada)
- ***le longiones*** (salsicce lunghe)
- **il porcellino** (*porcellus lactans*)



AFFUMICATOIO Gallo-Romano

Comunissima era la coscia intera di suino, regolarmente presente nelle raffigurazioni di macelleria (anche in un affresco della *domus aurea* di Nerone), che veniva cotta in vario modo oppure salata e affumicata (*perna*)



La macellazione

- L'imperatore Aureliano a Roma fece costruire il **suarium o foro suario** dedicato all'esclusiva macellazione dei maiali e venne emanata una legge che regolava la vendita delle carni.
- La carne di suino (riservata ai Patrizi) veniva distribuita alla plebe soltanto in occasione di grandi trionfi di guerra.

La conservazione delle carni

- Il prosciutto stagionato conservato sotto sale non affumicato, più dolce ma di minor durata, si chiamava *petaso*.
- L'agronomo Columella (*L'agricoltura*) **prescrive una salagione** della coscia che non differisce molto da quella odierna:
- trattamento con sale medio, pressatura, strofinature ripetute con sale fino, lavaggio, affumicatura e/o stagionatura.

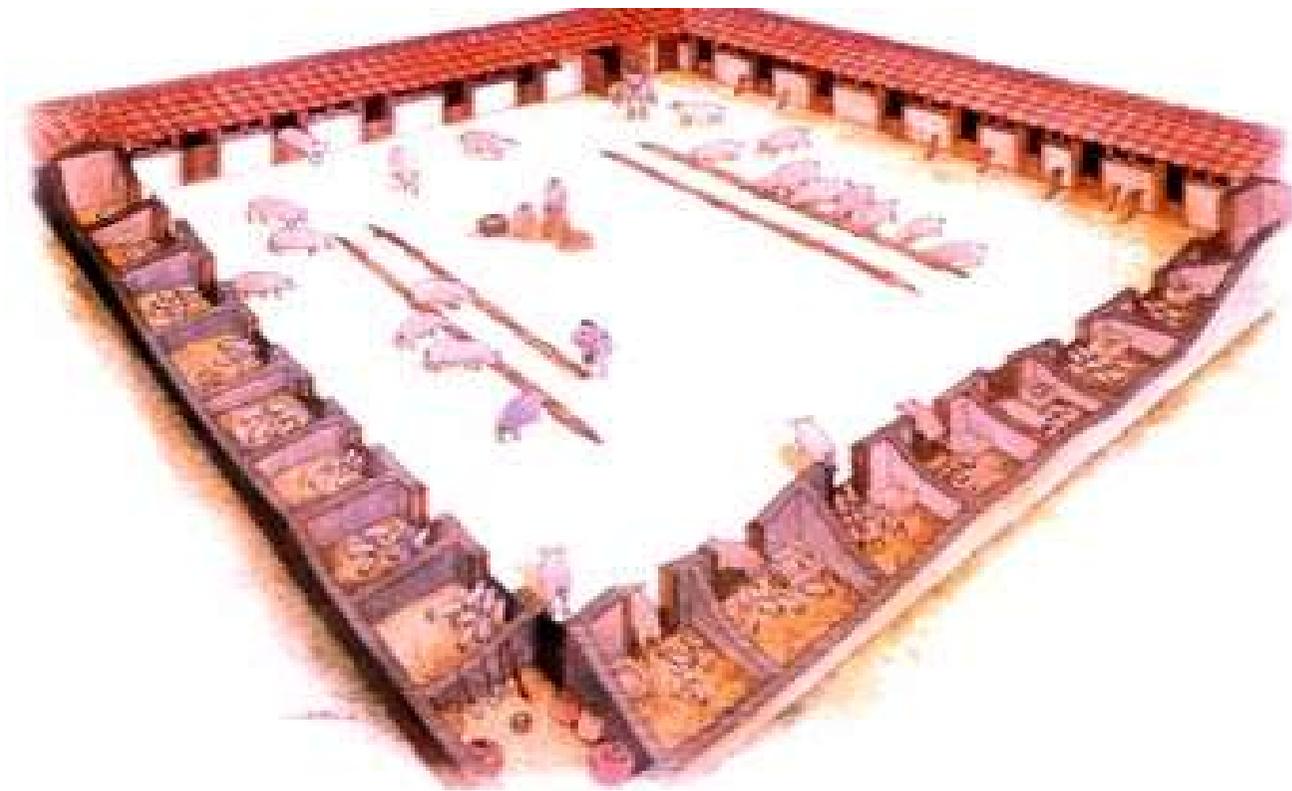
Il metodo d'allevamento

- A causa dell'incremento demografico (Roma raggiunse 1 milione di abitanti) si abbatterono grandi foreste e si ebbe l'avvio dell'allevamento "domestico" del suino.
- I suini ai quali mancò il cibo delle foreste, dovettero cambiare dieta e cominciarono ad essere allevati in zone molto vicine alla città dove erano utilizzati come **riciclatori di scarti alimentari**.

Il metodo d'allevamento

**Si sviluppò l'allevamento
intensivo semistabulare, che
nell'Italia romana ha un esempio
nella villa di "Settefinestre"**

***Ricostruzione della porcilaia della villa di Settefinestre,
prospetto (Ansedonia): metà del II sec. d. C.***



L'allevamento del maiale da Roma al nord Italia

- **Catone il Censore, in un frammento delle sue *Origines* trasmesso da Varrone, (*L'agricoltura*) lodava gli Insubri, la principale tribù gallica concentrata sulla città di *Mediolanum*, i quali allevavano scrofe di grande taglia ed esportavano ogni anno migliaia di prosciutti.**

L'allevamento del maiale da Roma al nord Italia

- **La colonizzazione della Cisalpina, riuscì pienamente.**
- **le opere di centuriazione e di drenaggio aprirono nuovi spazi agricoli**
- **la fondazione di città e la costruzione di grandi assi stradali che ancor oggi dominano la viabilità della regione (la *Via Aemilia* da Rimini a Piacenza) impostarono cambiamenti strutturali.**

Le caratteristiche morfologiche del maiale allevato dai Romani

- **I maiali romani nelle rappresentazioni conservano fisionomie cinghialesche: zampe alte e muscolose, fianchi stretti, orecchie ritte, testa lunga e muso aguzzo per grufolare, denti sporgenti dalle labbra, un'irta criniera di setole dure.**
- **Erano bestie che dovevano camminare molto e che, dopo avere raggiunto i 70-80 chilogrammi, venivano macellate all'età di due-tre anni con un sistema di taglio che, stando ai ritrovamenti di ossa, non differiva da quello attuale.**
- **Se ne ricavano carni piuttosto dure che spesso, quando non erano salate e affumicate, erano bollite prima di essere cucinate in altro modo.**

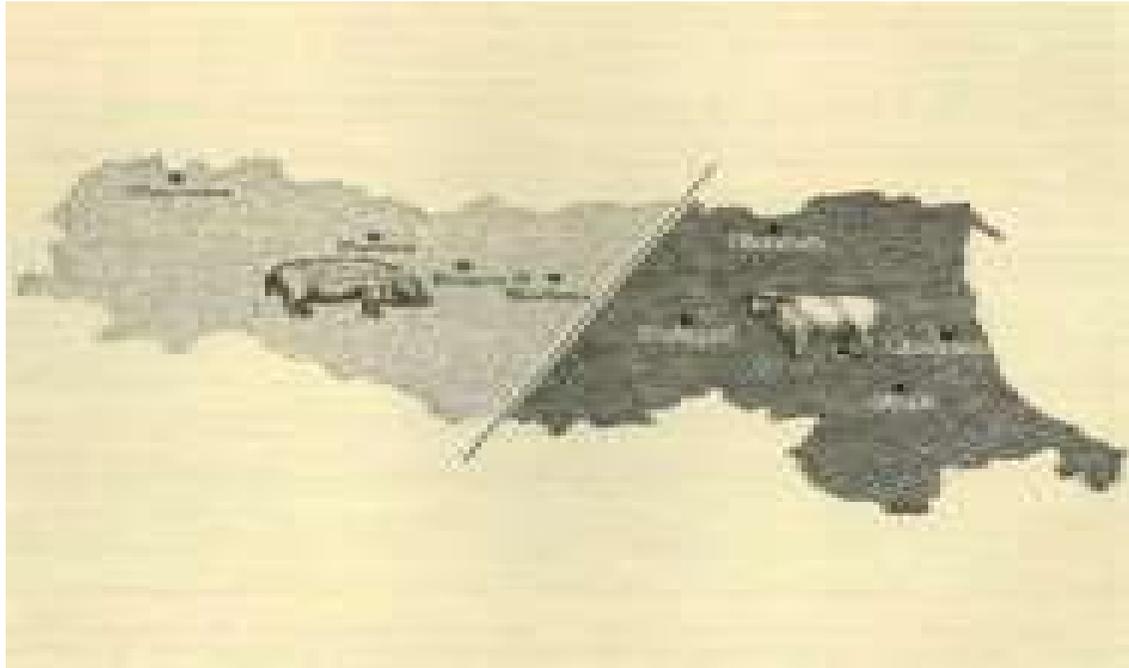
Il maiale al tempo dei Romani



Il maiale al tempo dei Romani



Il maiale nell'Alto medioevo

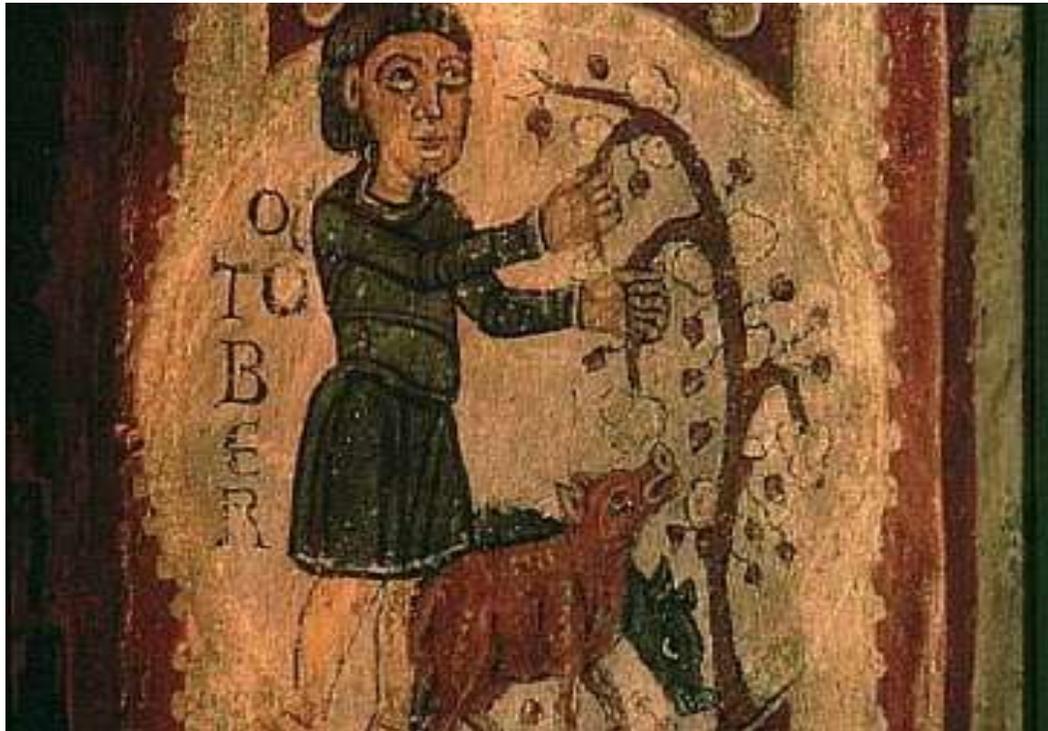


Il maiale nell'Alto medioevo

- Nei documenti, la *silva fructuosa* per antonomasia era quella glandifera, la cui estensione si calcolava in numero di maiali (*silva ad incrassandum porcos*), che veniva accuratamente “coltivata” (se così può dirsi di un bosco).
- Invece, la silva *infructuosa*, o altrimenti *vulgaris*, serviva solo per il legname.

Il maiale nell'Alto medioevo

- rappresentazioni dei mesi autunnali, quando si mandavano i maiali nei boschi ad ingrassarsi con ghiande e bacche.



Il maiale nell'Alto medioevo

- rappresentazioni dei mesi autunnali, quando si mandavano i maiali nei boschi ad ingrassarsi con ghiande e bacche.



La morfologia del maiale nel medioevo

- **Lo storico Ernesto Santi, racconta che nel Medioevo, i maiali magri e snelli, con zampe lunghe e sottili, abbastanza simili ai cinghiali, venivano allevati in spazi aperti dove si potevano muovere liberamente.**
- **Si presentavano con la testa grande e lunga, il grifo appuntito e non a tappo, le orecchie corte ed erette, le setole ritte sulla schiena. Erano bestie di colore scuro, rosso o nerastro, più piccole e leggere di almeno tre volte rispetto a quelle attuali.**

La morfologia del maiale nel medioevo



Il maiale nel basso medioevo

- **Nel Basso Medioevo (1066/1492), si ebbe una progressiva messa a coltura dei territori agricoli e le città ed i centri urbani subirono un processo di espansione**
- **l'allevamento del suino cominciò ad assumere forme stanziali, con suini allevati nei prati, giardini, cortili e per le vie delle città, svolgendo l'utile funzione di tenere pulite le strade.**

Il maiale nel basso medioevo

- Durante il basso Medio Evo, iniziò quindi a svilupparsi l'allevamento del suino semiconfinato (recinti) ed inserito in un contesto aziendale con la diffusione di **porcili permanenti** legati all'azienda agraria.

I prodotti nel basso medioevo

- E' in questo ultimo periodo che il *presutto* detto anche *persutto* comincia ad essere preso in seria considerazione come un prodotto di alto pregio che si ritrova spesso nei menu alle corti dei nobili

Nasce il persutto

- Il Maestro Martino da Como suggerisce di compiere preliminarmente un'operazione così raffinata da essere rimasta d'obbligo ancora oggi:

“Pianta il coltello (ora è una sottile bacchettina d'osso di cavallo) in mezzo al presutto, et ponilo al naso; se 'l coltello ha bono odore il persutto è bono, et così per lo contrario”.

Il maiale in epoca moderna (dal XIX sec.)

- Nella metà del XIX secolo la **“rivoluzione industriale”** determina un’inversione di tendenza che porta al **ridimensionamento del consumo di cereali** ed alla **crescita dei consumi carnei**

Il maiale in epoca moderna

- Le sempre maggiori richieste dei consumatori rivolte al cibarsi di carne imposero la nascita e la modernizzazione dell'industria alimentare.
- E' da qui che ha inizio la **trasformazione industriale della lavorazione delle carni suine.**

Il maiale in epoca moderna

- Le molte **razze** allora esistenti in Italia avevano quasi tutte carni pregevolissime, ma proprio a causa della **grande varietà morfologica** dell'animale e delle diversità organolettiche della sua carne lungo tutta la penisola italiana, era naturale dover procedere **alla definizione di precisi standard zootecnici e qualitativi**

Il maiale in epoca moderna

- Attorno alla metà dell'Ottocento, gli allevatori italiani si trovarono ad affrontare il problema relativo alla **selezione di una razza di maiale** compatibile con le condizioni climatiche e ambientali dell'area padana e con l'allevamento stabulare ed intensivo.

La differenziazione del prodotto italiano

- **La carne doveva possedere requisiti tali da adattarsi alla specificità del mercato nazionale, caratterizzato, allora come ora, da una forte preponderanza dell'uso della carne suina nell'industria di trasformazione e da una scarsa rilevanza del consumo di carni fresche sul totale macellato**

Le razze

Cinta Senese



Casertana

Mora Romagnola



Le razze

Apulo-Calabrese



Sarda



Nero Siciliano

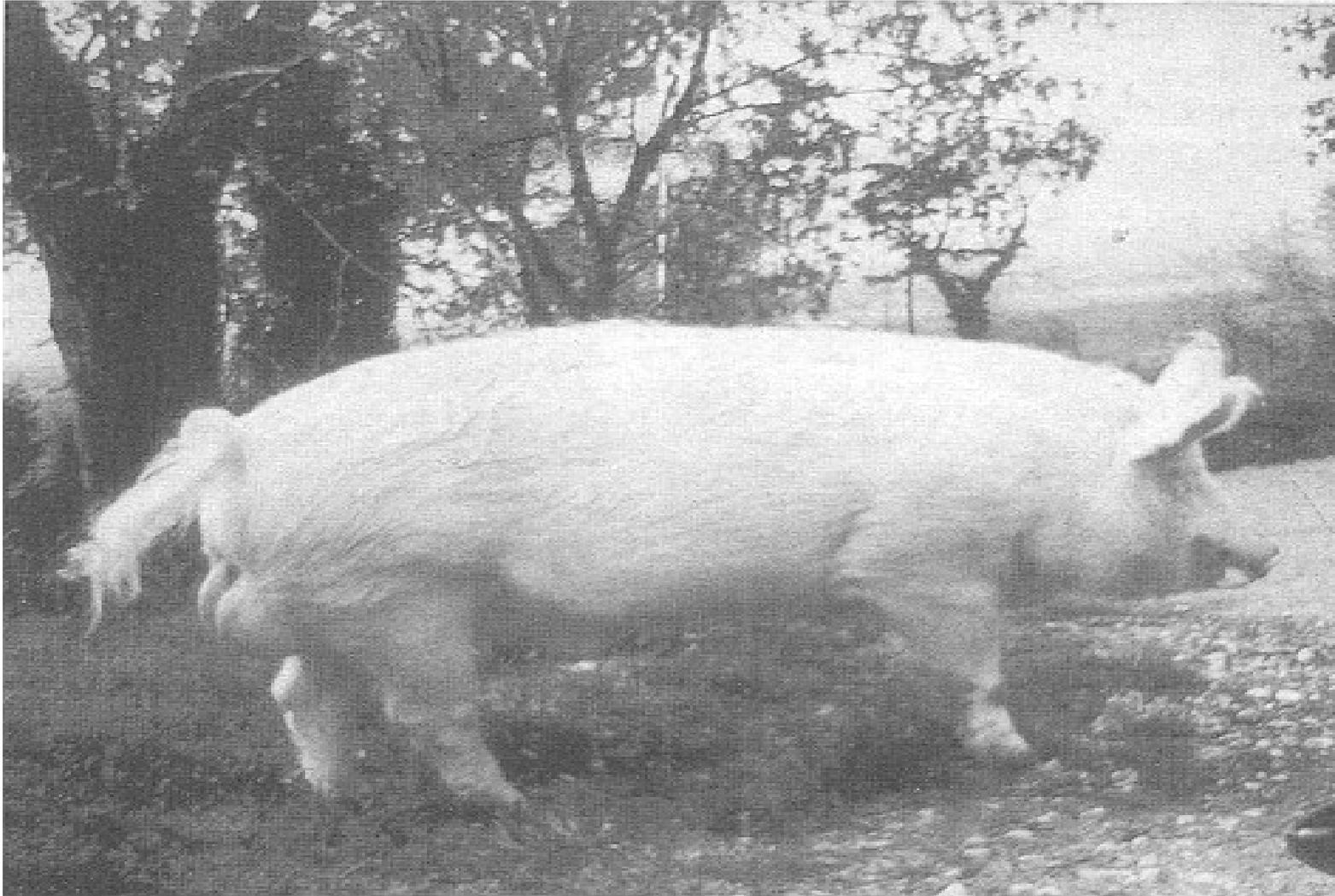
LA GRANDE EVOLUZIONE

- Negli anni Settanta dell'Ottocento iniziò l'introduzione di razze inglesi, finalizzata al perfezionamento della produzione suina italiana.
- **La soluzione fu trovata con l'importazione della razza Yorkshire**
- Questa razza fu realizzata in Inghilterra con l'apporto genetico del maiale *casertano incrociato* con razze locali inglesi

IL MAIALE DA LARDO

- Il maiale Yorkshire o *Large White*, aveva statura notevole, carne di buona qualità ricoperta da un alto strato di grasso: era, insomma, il “**maiale da lardo**” per antonomasia, la cui carne si prestava, a differenza di quella del “**maiale da carne**”, adatto al consumo immediato, **alla conservazione nel medio e lungo periodo e dunque alla trasformazione in prodotti di salumeria.**

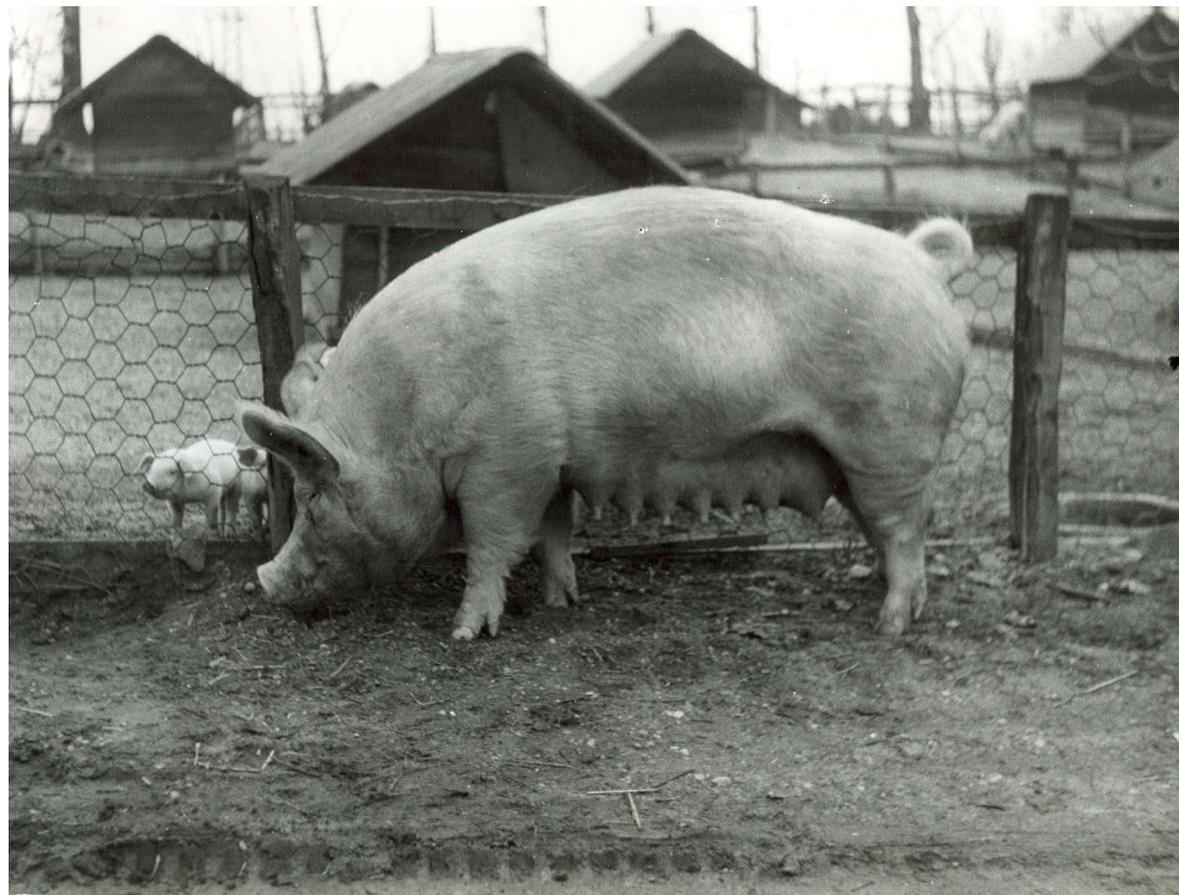
VERRO LARGE WHITE INGLESE



VERRO RAZZA CASERTANA



L'allevamento negli anni '50



L'allevamento allo stato semibrado



L'allevamento negli anni '50



L'allevamento negli anni '50



L'allevamento ai giorni nostri

**In Italia vengono allevati
due tipi diversi di suini:
il suino leggero e il
suino pesante**

Il suino leggero

**Il *suino leggero* fornisce
carni altamente nutrienti,
scarse di grassi, destinate
al consumo fresco.**

Il suino pesante

Fornisce carni idonee alla trasformazione in salumi.

In particolare prosciutti crudi.

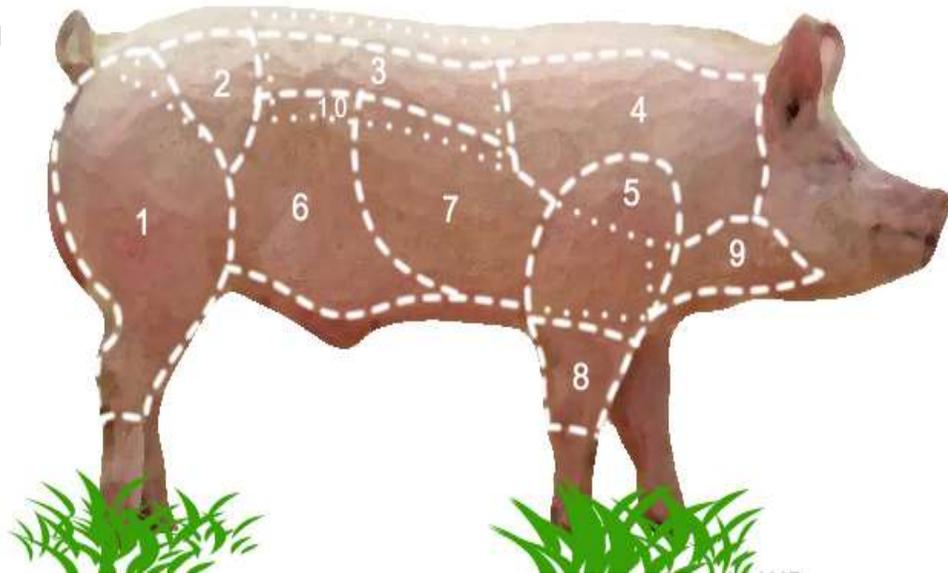
IL MAIALE E' COME UNA BANANA



- **Il suino ha inoltre la caratteristica di avere un muscolo molto magro e soprattutto ben distinto dal grasso.**

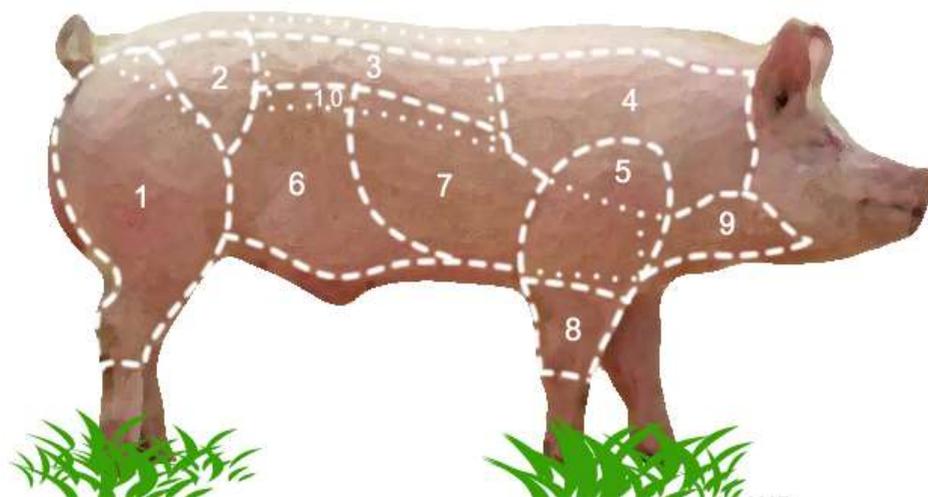
I TAGLI DEL MAIALE

- **1 COSCIA** E' UNO DEI TAGLI PIU' PREGIATI E NORMALMENTE VIENE UTILIZZATO PER PREPARARE IL PROSCIUTTO CRUDO, DISOSSATO VIENE UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DI CULATELLO, SPECK O PROSCIUTTO COTTO
- **2 SCAMONE** SI PRESTA PER LA PREPARAZIONE DEGLI ARROSTI
- **3 LOMBATA** ORIGINA LA LONZA, SE DISOSSATO, O LE BRACIOLE, SE CON OSSO. SI PRESTA QUINDI PINCIPALMENTE PER LA COTTURA AL LATTE O SEMPLICEMENTE COME BISTECHE.



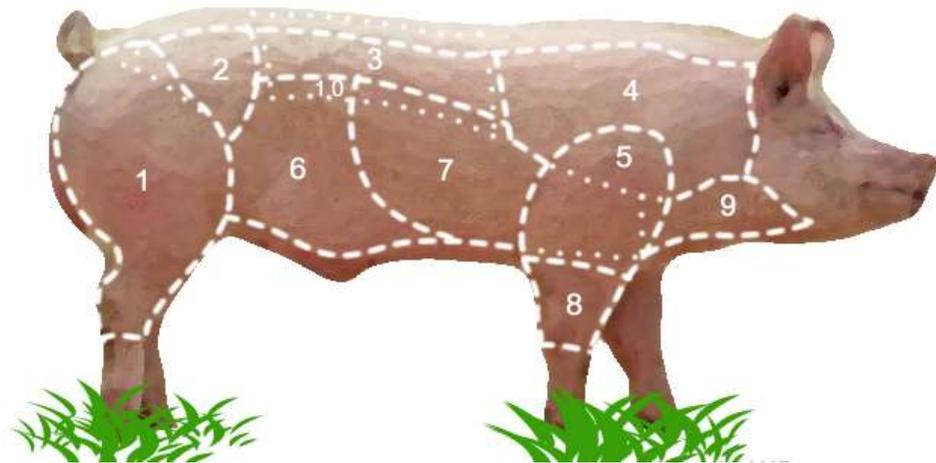
I TAGLI DEL MAIALE

- **4 COPPA** PRINCIPALMENTE UTILIZZATO PER LA PREPARAZIONE DI ARROSTI O SPEZZATINI PER SPIEDO NEL SUINO LEGGERO, PER LA PRODUZIONE DI COPPA O CAPOCOLLO NEL SUINO PESANTE.
- **5 SPALLA** ADATTA DA FRESCA ALLA PREPARAZIONE DI ARROSTI, SPEZZATINI E DOPO COTTURA IN STAMPI DI SPALLA COTTA. ADATTA ANCHE PER LA PREPARAZIONE DI INSACCATI STAGIONATI.
- **6 PANCETTA** UTILIZZATA PER LA PRODUZIONE DI PANCETTA ARROTOLATA O AFFUMICATA, SPESSO ANCHE INSACCATA.



I TAGLI DEL MAIALE

- **7 COSTINE** INDICATE PER COTTURE ALLA BRACE O ALLO SPIEDO
- **8 STINCO** INDICATO PER LA PREPARAZIONE DI ARROSTI O IN UMIDO.
- **9 GUANCIALE** INDICATO PER LA GUARNIZIONE DI ARROSTI E PER LA PRODUZIONE DI GUANCIALE O DI MORTADELLE E SALUMI TIPICI
- **10 LARDO** IL LARDO E' LA COPERTURA ADIPOSA DI COLLO, SPALLE E LOMBATA. IN PASSATO MOLTO UTILIZZATO PER IL SUO ALTO VALORE NUTRITIVO.



SUINO LEGGERO

CARNI (da consumo fresco)

INSACCATI (wurstel, salsicce)

Peso di macellazione:

80-100 kg

Età alla macellazione:

5-6 mesi

Accrescimento medio giornaliero:

750-800 g

Indice di conversione:

2,8-3,0

- **Caratteristiche: carni molto magre, rapido accrescimento, ipertrofia muscolare, indici di conversione favorevoli.**



- **Allevamento in 2 fasi:**
magronaggio (da 25 a 60 kg)
finissaggio (da 60 kg alla macellazione)
- **Tipi genetici:** Pietrain e Landrace belga

SUINO PESANTE: salumi come prosciutto crudo, cotto e insaccati

Peso di macellazione:

160 kg

Età alla macellazione min.:

9 mesi

Accrescimento medio giornaliero:

600-700 g

Indice di conversione:

3,6-3,9

Caratteristiche: carni mature, sode, rosse, con la giusta copertura di grasso, alimentazione controllata.



Allevamento in 3 fasi:

magroncello (da 30 a 60 kg),

magrone (da 60 a 100 kg)

grasso (da 100 a 150-160 kg);

Tipi genetici: incroci a tre vie,

utilizzando Large White,

Landrace e Duroc italiana.

RAZZE SUINE UTILIZZATE IN ITALIA

- ***L'ANAS è Associazione Nazionale Allevatori Suini che ha il compito di tenere il Libro Genealogico delle razze suine e di fornire le indicazioni tecnico-scientifiche per i loro piani di miglioramento genetico***

LA TIPICITA' ITALIANA

Dall'incrocio delle razze *Large White* e *Landrace* si cominciò a produrre la nostra tradizionale linea femminile che "finita" con verri di razza *Duroc* ci ha permesso di ottenere quel **"suino pesante italiano"** che differenzia la produzione suinicola e salumiera italiana da quella del resto del mondo.

LE RAZZE ITALIANE



Il maiale pesante italiano



Il maiale dagli anni '60 ad oggi

- **Nella seconda metà del '900, in seguito all'introduzione di nuove tecniche d'allevamento, la suinicoltura subisce un cambiamento radicale legato alle innovazioni apportate dalla **zootecnia industriale.****

L'allevamento intensivo

- **Gli animali, che prima venivano allevati nelle aree rurali e marginali, cibandosi dei prodotti del sottobosco, rifiuti casalinghi o delle attività casearie (ricevendo una limitata integrazione alimentare solamente in fase di finissaggio) cominciano ad essere allevati in strutture dotate di sempre migliori accorgimenti che ne permettono l'allevamento intensivo.**

L'allevamento intensivo

- I suini, selezionati per poter essere al meglio inseriti all'interno di uno specifico *iter produttivo*, sono sottoposti a **rigorosi regimi alimentari e vaccinali**, diventano delle vere e proprie macchine da produzione per la carne, a cui viene richiesta la massima produttività.

L'allevamento intensivo



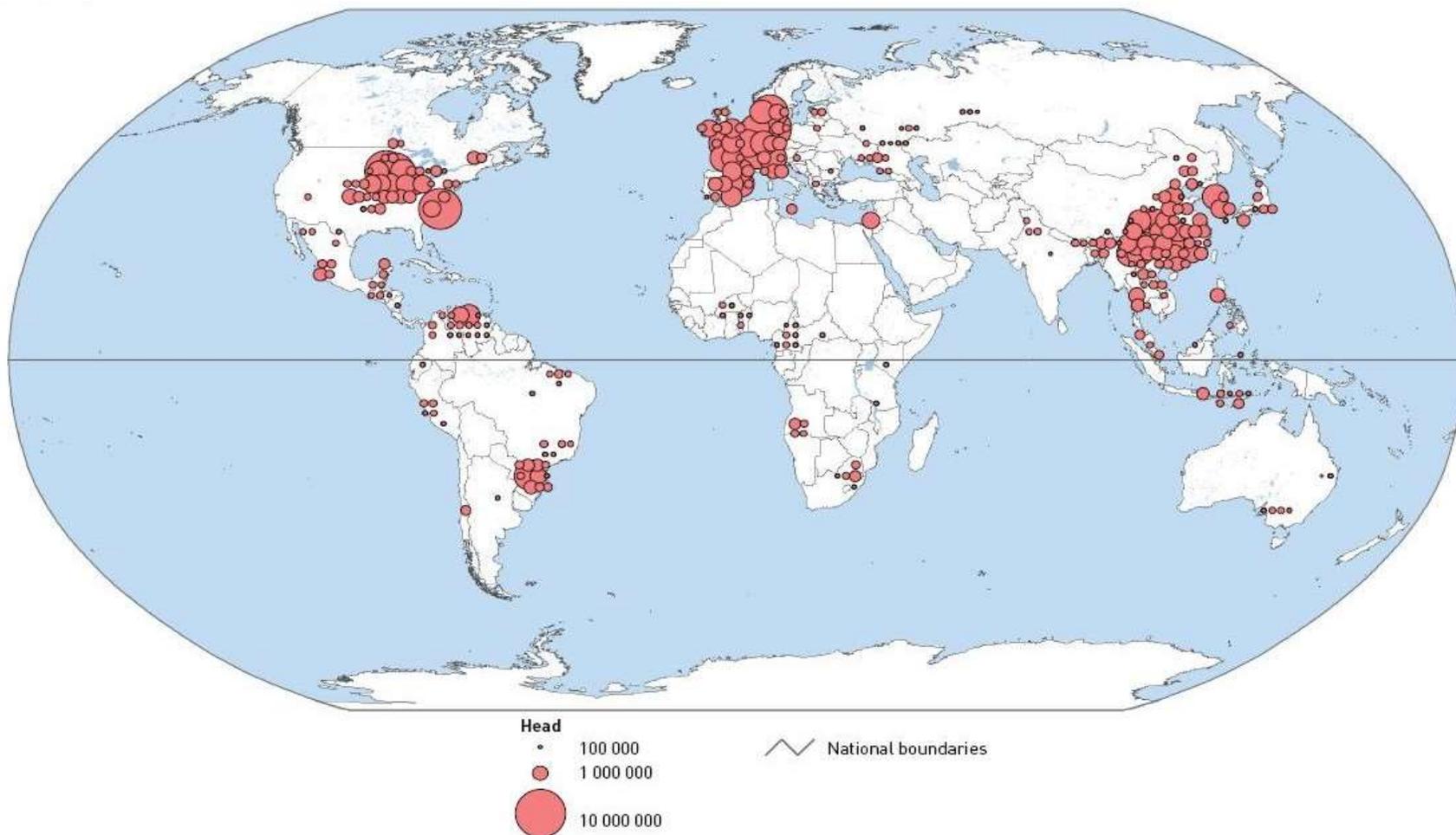
L'allevamento intensivo



L'allevamento intensivo

- **Alla base di tali cambiamenti, vi sono stati certamente:**
- **capacità di controllo delle grandi malattie epizootiche del passato, che avevano impedito concentrazioni di animali**
- **progressi zootecnici nel campo della genetica e dell'alimentazione, la disponibilità di grandi quantità di alimenti vegetali a basso costo e l'utilizzo di nuove tecnologie**
- **presenza sempre maggiore e capillare di professionisti del settore**

La concentrazione degli allevamenti



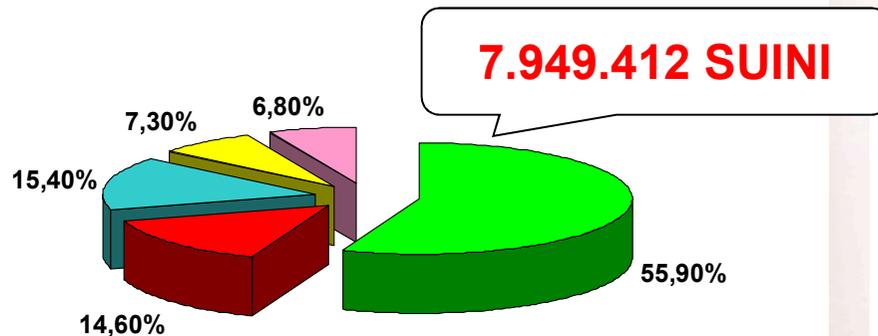
PRODUZIONE NEL MONDO (n° capi)

- Cina: 499.400.000
- U.E. 27: 152.997.000
- U.S.A.: 62.500.000
- Brasile: 37.000.000
- Estr. Oriente: 28.800.000
- Canada: 14.900.000
- Russia: 14.000.000
- Est Europa: 10.600.000
- Giappone: 9.800.000

PRODUZIONE IN EUROPA (n° capi in milioni)

- GERMANIA: 26.719
- SPAGNA: 26.290
- FRANCIA: 14.796
- POLONIA: 14.242
- DANIMARCA: 12.195
- REGNO UNITO: 4.550
- OLANDA: 11375
- ITALIA: 8.552
- ROMANIA: 6.175
- BELGIO: 6.126

Area di produzione DOP



PROVENIENZA, SU BASE REGIONALE, DEI SUINI

■ LOMBARDIA ■ EMILIA ROMAGNA ■ PIEMONTE ■ VENETO ■ ALTRE



Solo suini nati ed allevati in 11 regioni del centro - nord Italia (4.007 allevamenti per un totale di 7.949.412 capi) possono essere destinati alla produzione di cosci per il circuito del prosciutto D.O.P. di Parma, San Daniele ...

L'alimentazione



TIPI DI ALLEVAMENTO

Gli allevamenti suinicoli si distinguono in:

- allevamenti a **ciclo chiuso** (RIPRODUZIONE E INGRASSO)
- allevamenti a **ciclo aperto** (RIPRODUZIONE CON VENDITA DI SUINETTI A 30/40 gg.)
- allevamento **di ingrasso** (ACQUISTO SUINETTI CON VENDITA AL MACELLO)
- allevamento **magronaggio** (ACQUISTO SUINETTI ALLO SVEZZAMENTO E RIVENDITA AGLI INGRASSATORI)

TIPI DI ALLEVAMENTO

Attualmente gli allevamenti suinicoli sono distinti ufficialmente in 4 categorie:

- allevamenti **a ciclo chiuso** (RIPRODUZIONE E INGRASSO) **codifica CC**
- allevamenti **a ciclo aperto** (RIPRODUZIONE CON VENDITA DI SUINETTI) **codifica SV**
- allevamento **di ingrasso** (ACQUISTO SUINETTI CON VENDITA AL MACELLO) **codifica IN**
- allevamento di **magronaggio** (ACQUISTO SUINETTI ALLO SVEZZAMENTO **6/8 KG** E RISTALLO PER GLI INGRASSATORI) **codifica MA**

FASI DI ALLEVAMENTO



LA RIPRODUZIONE

- La fase di riproduzione prevede la presenza dei seguenti settori:
- **Attesa-calore-fecondazione**
- **Gestazione (box collettivi o gabbie singole)**
- **Maternità (box collettivi o gabbie singole)**
- **Post-svezzamento (box collettivi; affratellamento)**
- **Rimonta (esterna o interna)**
- **Box verro Box scrofe**

LA SCROFA

Pubertà → ~ 5-6 mesi

1° accoppiamento → ~ 7-8 mesi

Età al 1° parto → ~ 1 anno

**Ripresa dei calori →
4-6 gg dopo lo svezzamento**

Gravidanza → 114/116 gg



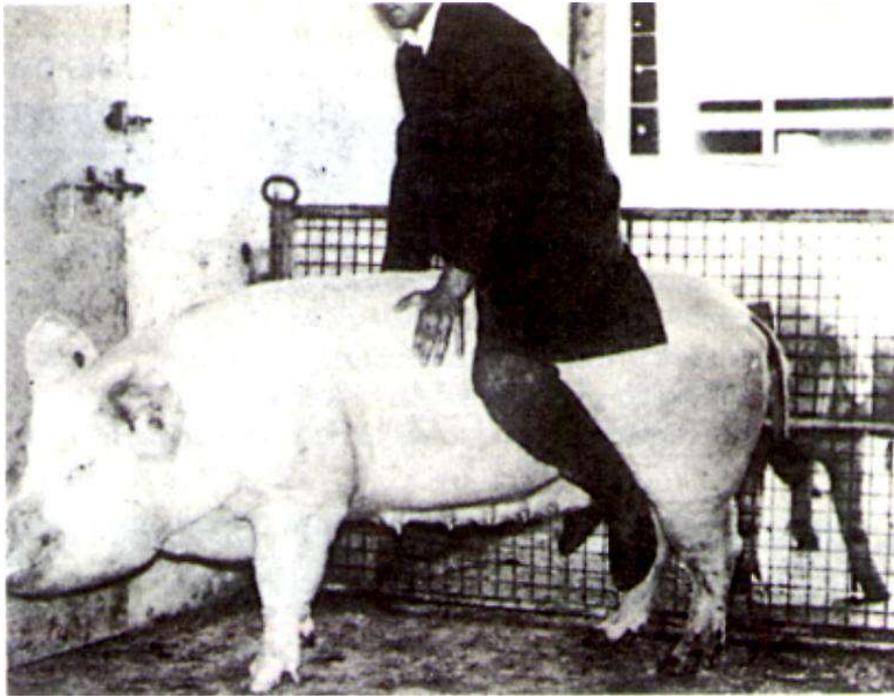
**Vita riproduttiva
→ ~ 4 anni**

LA CONDIZIONE CORPOREA DELLA SCROFA

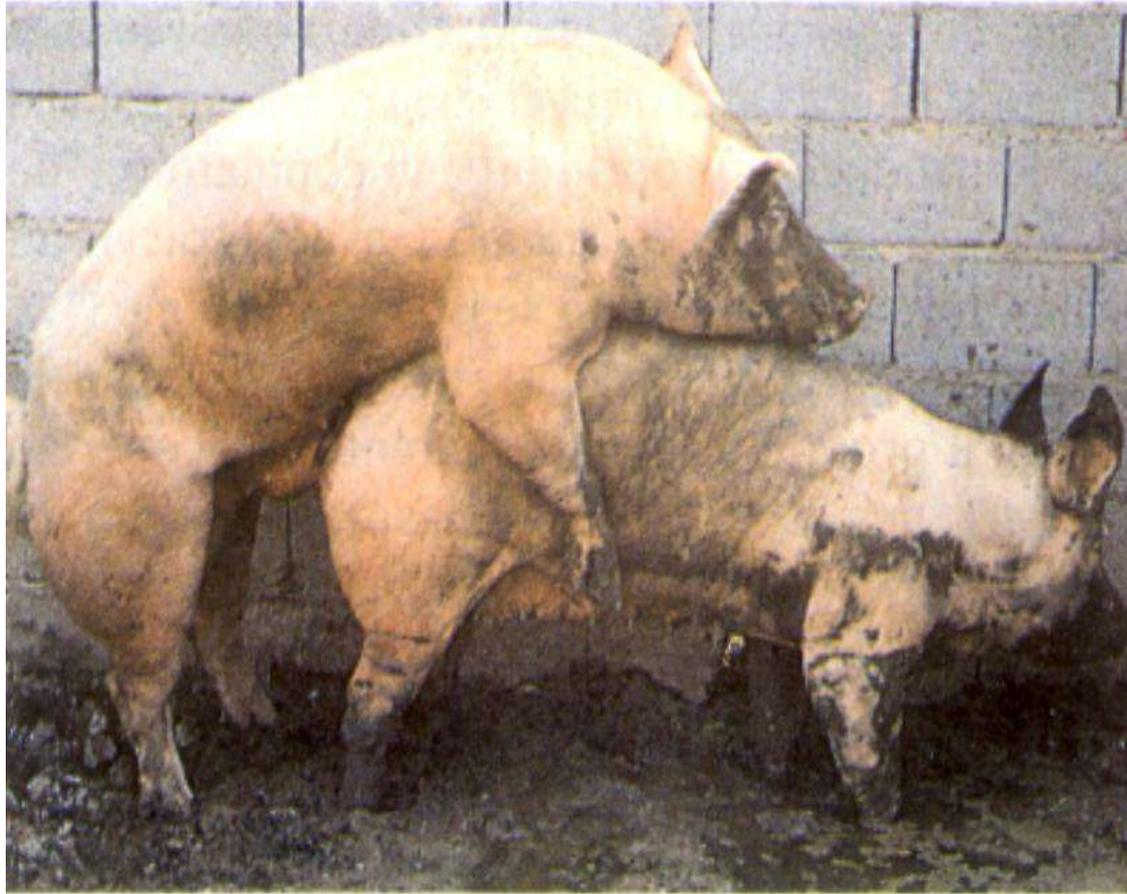
- La lunghezza dell'intervallo svezzamento-estro è in stretta correlazione con:
 - **Perdita di peso durante la precedente lattazione**
 - **Body Condition Score**
 - **Spessore del grasso dorsale**
- I problemi riproduttivi sono essenzialmente legati all'eccessiva perdita di tessuto adiposo e, quindi, all'impossibilità da parte dell'organismo di disporre dei lipidi necessari per la produzione degli ormoni implicati nella ripresa del ciclo.



IL CALORE



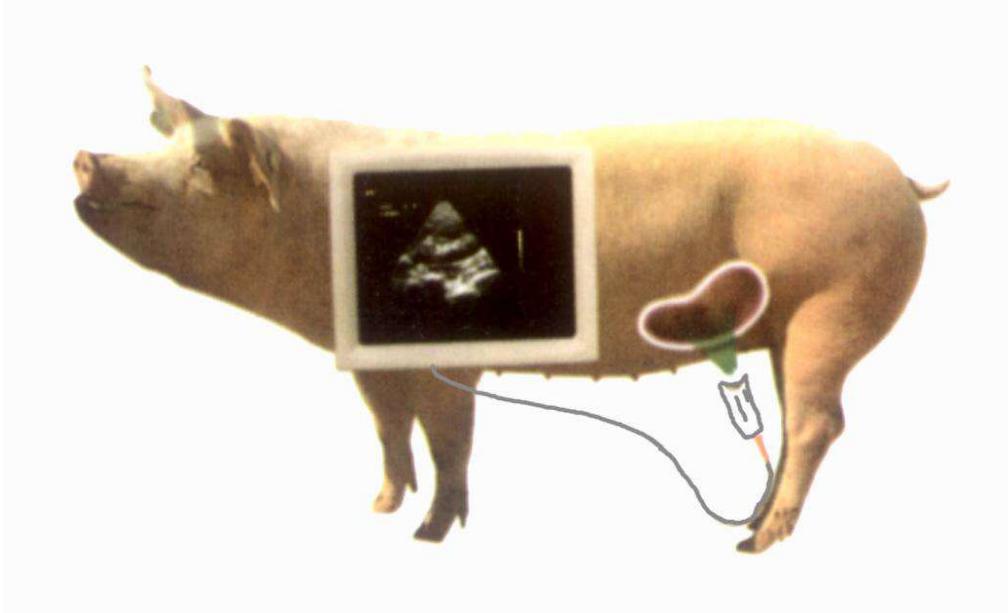
LA FECONDAZIONE



LA FECONDAZIONE



LA DIAGNOSI DI GRAVIDANZA



LA GESTAZIONE



LA GESTAZIONE



LA SALA PARTO



LA GABBIA PARTO



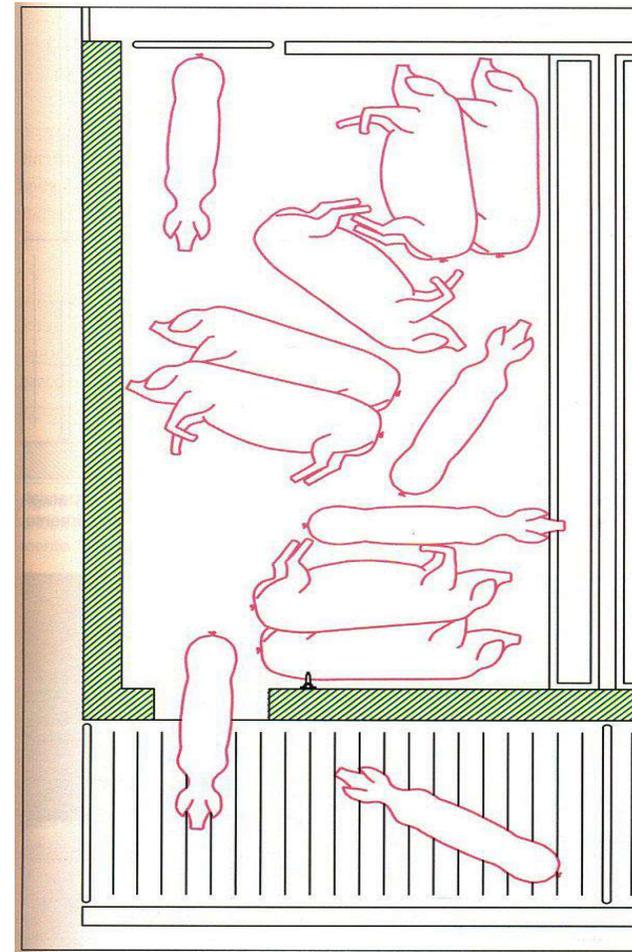
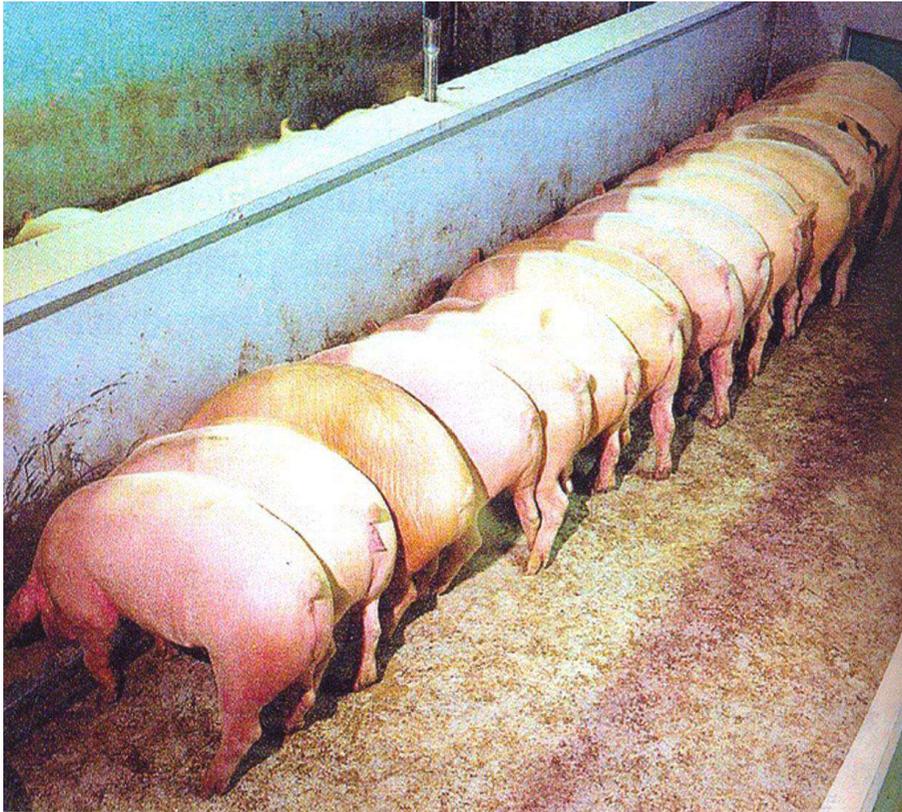
LE GABBIE E SVEZZAMENTO



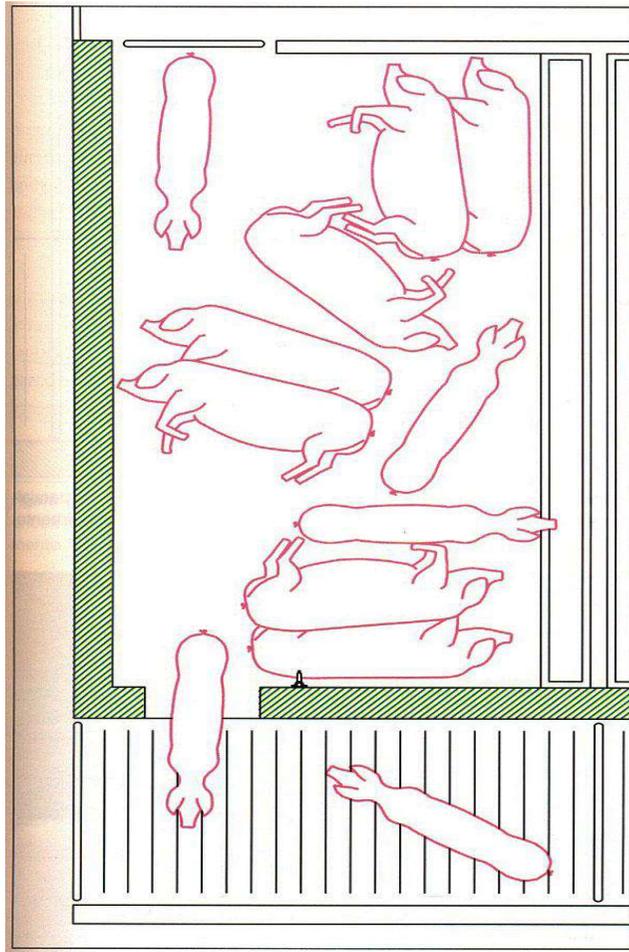
IL MAGRONAGGIO



GLI SPAZI



Box ingrasso



L'INGRASSO



IL TRASPORTO PER ILMACELLO



IL CONTENIMENTO



Lo stordimento



La iugulazione



La culla



La pelatura



La flambatura



La zona pulita



I controlli sanitari



“Norme per la classificazione delle carcasse suine”

Obbliga gli impianti di macellazione che lavorano una media annua di oltre 200 capi/settimana a classificare strumentalmente le carcasse (metodo FOM fat-o-meater o HGP 7 hennessy grading probe) e a rilevare i prezzi di mercato secondo le classi commerciali stabilite dalla tabella di carnosità EUROP

**Reg. Ce n.1249/2008 e dal citato decreto
ministeriale 8 maggio 2009**

Dopo la classificazione le carcasse devono
essere marcate con lettere maiuscole
indicanti la **categoria di peso:**

H (heavy = pesante) peso carcassa tra 110,1 e
155 kg

L (light = leggero) peso tra 70 e 110 kg
e la classe di carnosità (E, U, R, O, P)

FOM (Fat-O-Meater)



CARNE MAGRA STIMATA IN % DEL PESO CARCASSA

% CARNE

CLASSE

55 o +

E

da 50 fino a meno di 55

U

da 45 fino a meno di 50

R

da 40 fino a meno di 45

O

- di 40

P

La classificazione



L'evisceramento



La pesatura



La sega mezzene



Il taglio in mezzene



Le mezzene in guidovia



Il sezionamento



Il sezionamento



Il sezionamento



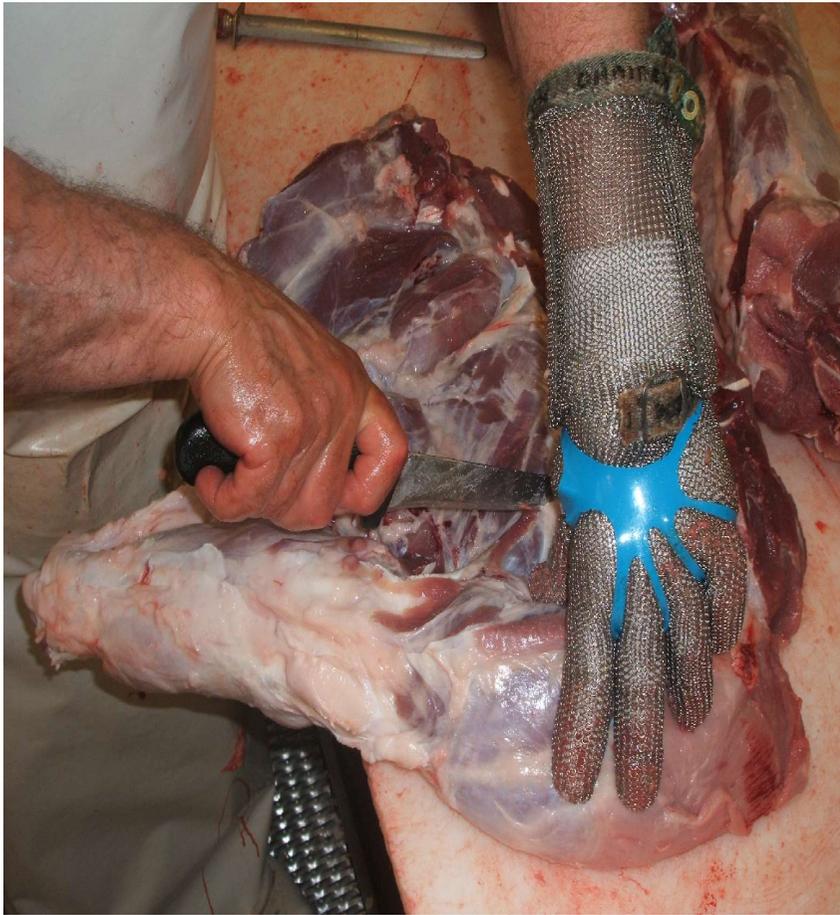
Il disosso



Il disosso



La spalla disossata



I prosciutti



Le pancette



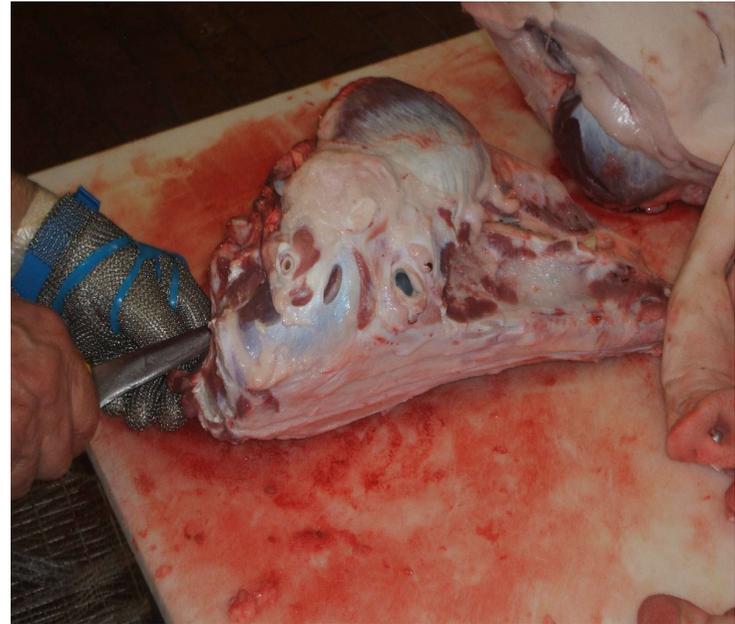
I Carrè



Le parti grasse



Spolpo testa



Le frattaglie



Il riposo della carne in baldresca



La macinatura



La macinatura



La macinatura



L'impasto



L'insacco



Il prodotto insaccato





Grazie per l'attenzione