

MACELLAZIONE E PREPARAZIONE DEI TAGLI

**Convegno Nazionale per la Valorizzazione dei Salumi
Tipici Bresciani**

LONATO (BS)

22 ottobre 2017

Gian Luigi Restelli





RICHIAMI SULLA MACELLAZIONE DEL SUINO

TRASPORTO E CARICO DEI SUINI



ATTENZIONE A:

- Modalità di carico
- Separazione degli animali
- Densità degli animali
- Tempi di trasporto e sosta pre-macellazione

E' imperativo limitare lo stress da trasporto degli animali.

MACELLAZIONE

VISITA ANTE MORTEM

STORDIMENTO

- ***ELETTRONARCOSI***
- ***CO2***

IUGULAZIONE E DISSANGUAMENTO

APPENDIMENTO DELLE CARCASSE

SCOTTATURA



PELATURA



FLAMBATURA



EVISCERAZIONE



ATTENZIONE A:

Rotture/tagli di stomaco-intestino-vescica poiché sono fonte di massiccia contaminazione microbiologica

VISITA POST MORTEM

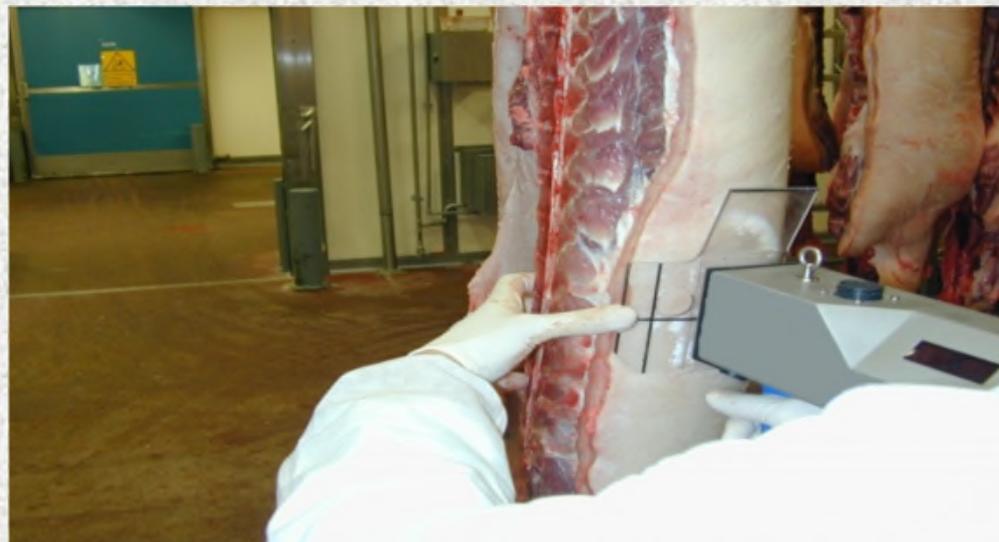
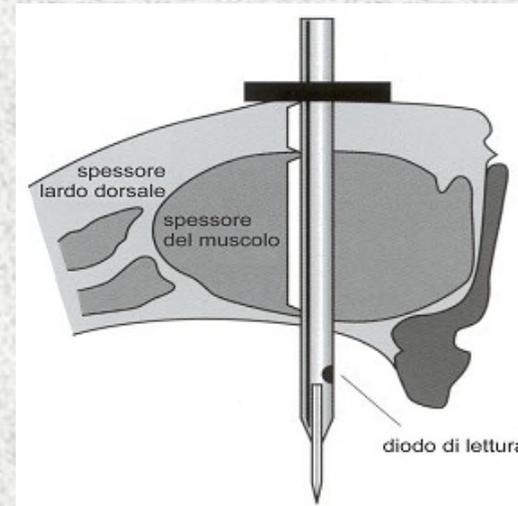
VERIFICA STATO DI SALUTE DELL'ANIMALE

SEPARAZIONE IN MEZZENE



DETERMINAZIONE DELLA CARNOSITA':

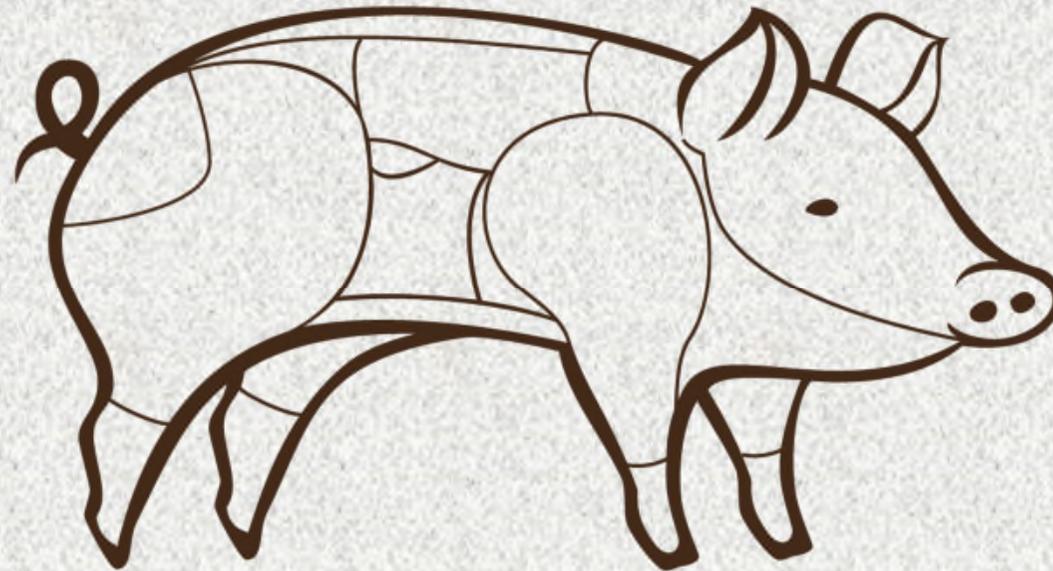
FAT-o-MEAT'er



DETERMINAZIONE DELLA CARNOSITA':

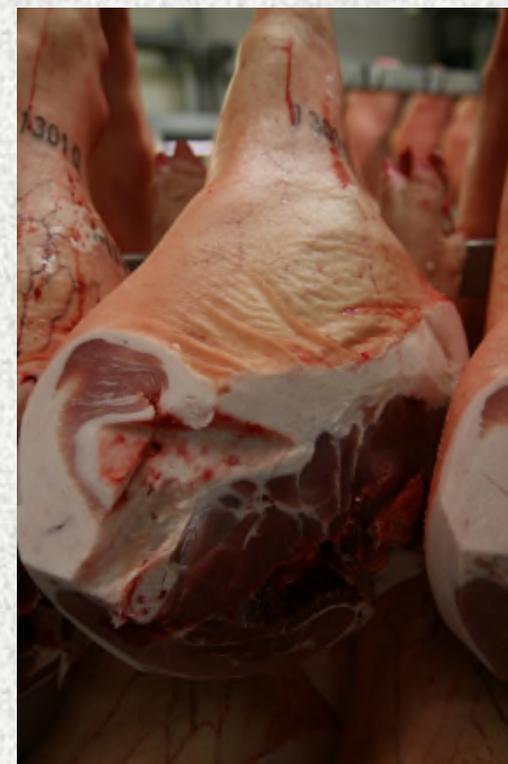
Image Meater eAutoFom





TAGLI SUINI –PRINCIPALI TIPOLOGIE E PREPARAZIONI

COSCIA



COSCIA



**TRITI PROVENIENTI
DALLA RIFILATURA**

COSCIA



FIOCCO

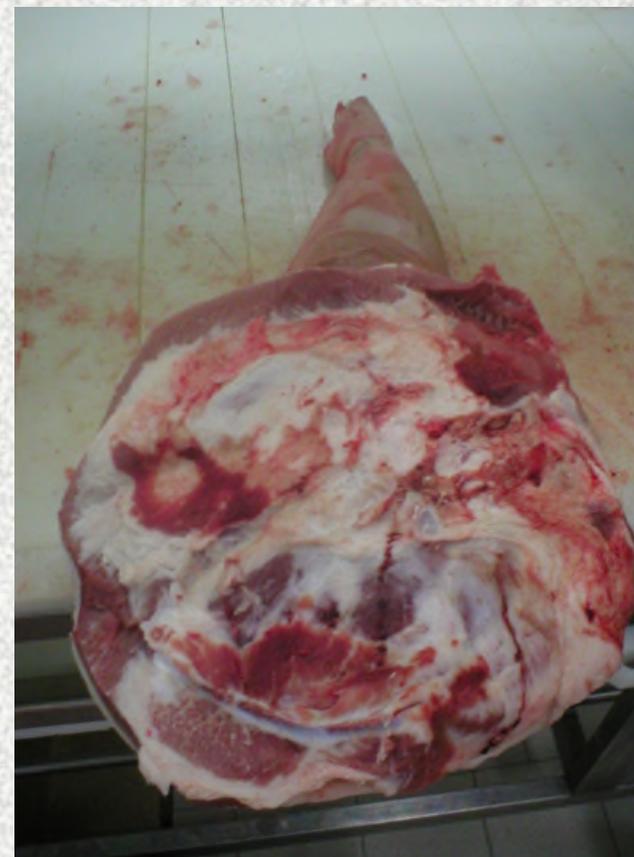
CULATTA

COSCIA



COSCIA DISSATA APERTA PER PROSCIUTTO COTTO

SPALLA



SPALLA CON OSSO



SPALLA DISSASSATA

LOMBO



LOMBO TAGLIO VENEZIA



LOMBO TAGLIO MODENA

LOMBO



LOMBO TAGLIO BOLOGNA



FILONE TAGLIO BOLOGNA

COPPA



COPPA CON OSSO



COPPA DISSOSSATA



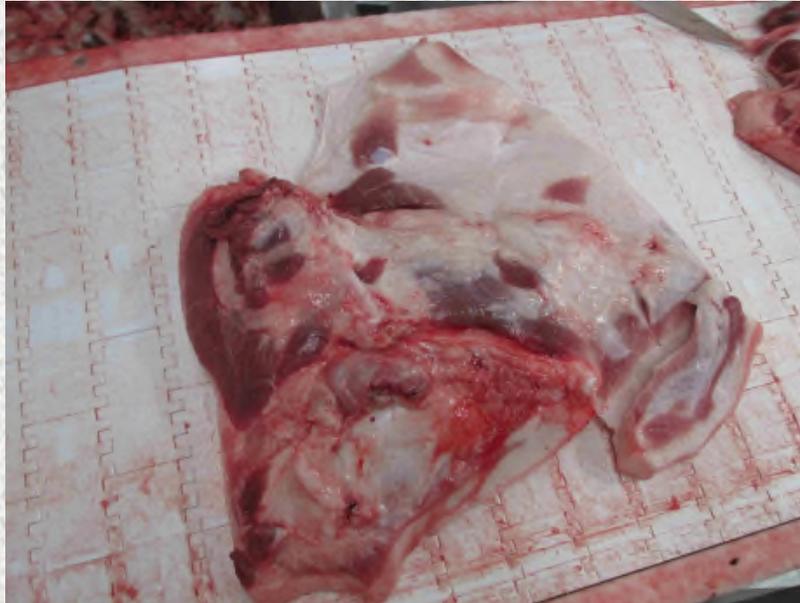
COPPA MOLLE



COPPE CON RIFILO NON CORRETTO



GOLA



GOLA SCOTENNATA INTERA: 2,5 kg

GOLA RIFILATA SENZA GRANA: 1,8 kg



PANCETTONE



PANCETTA



PANCETTA NON MONDATA



PANCETTA MONDATA

PANCETTONE



TRITI DI PANCETTA

LARDO DORSALE



Listino CUN (Commissione Unica Nazionale) Tagli di Carne Suina fresca

CUN TAGLI DI CARNE SUINA FRESCA	Periodo di riferimento		Variazione	Dichiarazioni di parte in caso di n.g.	
	dal 02 ottobre al 06 ottobre 2017	dal 09 ottobre al 13 ottobre 2017		Acquirenti	Venditori
1. Tagli freschi da macelleria					
<i>carrè senza coppa, senza fondello, senza costine (lamba Bologna)</i>	3.30	3.20	-0.10		
<i>carrè senza coppa, senza fondello, con costine (lamba Padova)</i>	3.30	3.30	0.00		
<i>busto con coppa, senza fondello, con costine</i>	3.20	3.10	-0.10		
<i>coppa fresca con ossa</i>	2.95	2.80	-0.15		
2a. Coscia fresca per crudo - reflata					
<i>da 10 a 12 kg (peso medio 11)</i>	3.07	3.05	-0.02		
<i>da 12 kg e oltre</i>	4.21	4.19	-0.02		
2b. Coscia fresca per crudo - reflata per produzione tipica (senza piede)					
<i>da 11 a 13 kg (peso medio 12)</i>	5.15	5.13	-0.02		
<i>da 13 a 16 kg (peso medio 14,5)</i>	5.50	5.48	-0.02		
3. Coppa fresca reflata da 2,5 kg e oltre					
<i>coppa fresca reflata da 2,5 kg e oltre</i>	4.60	4.40	-0.20		
4. Spalla fresca disossata e sgrassata da 5,5 Kg e oltre					
<i>spalla fresca disossata e sgrassata da 5,5 Kg e oltre</i>	3.15	3.09	-0.06		
5. Trito					
<i>trito 85/15*</i>	3.37	3.39	0.02		
6. Pancettone con bronza da 7,5 a 9,5 kg					
<i>pancettone con bronza da 7,5 a 9,5 kg</i>	1.94	1.86	-0.08		
7. Pancetta fresca squadrata 4/5 kg					
<i>pancetta fresca squadrata 4/5 kg</i>	3.54	3.41	-0.13		
8. Gola intera con cotenna e magro					
<i>gola intera con cotenna e magro</i>	1.61	1.62	0.01		
9. Lardo					
<i>lardo fresco 3 cm +</i>	2.55	2.55	0.00		
<i>lardo fresco 4 cm +</i>	3.35	3.35	0.00		
10. Lardello con cotenna da lavorazione					
<i>lardello con cotenna da lavorazione</i>	1.30	1.30	0.00		

*.Trito in rapporto magro/grasso pari a 85/15 e percentuale di variabilità pari al ± 20 %

I prezzi sono espressi in €/kg - IVA ESCLUSA

La Commissione Unica Nazionale Tagli di carne suina fresca si riunisce presso la Camera di Commercio di Parma

Riunione e formazione del listino settimanale (venerdì) presso la Camera di Commercio di Parma

Commissione cui partecipano:

- Rappresentanti Macelli
- Rappresentanti Salumifici

Quotazioni espresse in €/kg –IVA Esclusa

Listino CUN (Commissione Unica Nazionale) Tagli di Carne Suina fresca

RIUNIONE DEL 6 OTTOBRE 2017

CUN TAGLI DI CARNE SUINA FRESCA	Periodo di riferimento	
	dal 02 ottobre al 06 ottobre 2017	dal 09 ottobre al 13 ottobre 2017
1. Tagli freschi da macelleria		
<i>carrè senza coppa, senza fondello, senza costine (lombo Bologna)</i>	3.30	3.20
<i>carrè senza coppa, senza fondello, con costine (lombo Padova)</i>	3.30	3.30
<i>busto con coppa, senza fondello, con costine</i>	3.20	3.10
<i>coppa fresca con osso</i>	2.95	2.80
2a. Coscia fresca per crudo - refilata		
<i>da 10 a 12 kg (peso medio 11)</i>	3.07	3.05
<i>da 12 kg e oltre</i>	4.21	4.19
2b. Coscia fresca per crudo - refilata per produzione tipica (senza piede)		
<i>da 11 a 13 kg (peso medio 12)</i>	5.15	5.13
<i>da 13 a 16 kg (peso medio 14,5)</i>	5.50	5.48

Listino CUN (Commissione Unica Nazionale)

Tagli di Carne Suina fresca

3. Coppa fresca refilata da 2,5 kg e oltre			
<i>coppa fresca refilata da 2,5 kg e oltre</i>	4.60	4.40	
4. Spalla fresca disossata e sgrassata da 5,5 Kg e oltre			
<i>spalla fresca disossata e sgrassata da 5,5 Kg e oltre</i>	3.15	3.09	
5. Trito			
<i>trito 85/15*</i>	3.37	3.39	
6. Pancettone con bronza da 7,5 a 9,5 kg			
<i>pancettone con bronza da 7,5 a 9,5 kg</i>	1.94	1.86	
7. Pancetta fresca squadrata 4/5 kg			
<i>pancetta fresca squadrata 4/5 kg</i>	3.54	3.41	

Listino CUN (Commissione Unica Nazionale) Tagli di Carne Suina fresca

8. Gola intera con cotenna e magro			
<i>gola intera con cotenna e magro</i>	1.61	1.62	
9. Lardo			
<i>lardo fresco 3 cm +</i>	2.55	2.55	
<i>lardo fresco 4 cm +</i>	3.35	3.35	
10. Lardello con cotenna da lavorazione			
<i>lardello con cotenna da lavorazione</i>	1.30	1.30	