

Il San Daniele evita la tagliola Ue

Applicata la percentuale di tolleranza sui criteri di valutazione della carne magra

► SANDANIELE

Una banale equazione matematica introdotta dalla Ue all'inizio dell'anno e obbligatoria da settembre ha fatto tremare i polsi agli allevatori di suini: con l'adozione della nuova formula per la determinazione della carne magra, una percentuale molto alta di suini non avrebbe potuto essere utilizzata per essere trasformata in prosciutti di Parma e San Daniele. Un disastro in termini economici visto che nel nostro Paese i numeri in suinicoltura sono appena sufficienti a soddisfare le esigenze delle Dop. Il pericolo è stato scongiurato grazie all'adozione della soluzione proposta dall'Istituto nordest qualità (Ineq) e dai colleghi di Parma e validata dal ministero dell'Agricoltura. Lo spiega il direttore di Ineq, Francesco Ciani. «Ineq - dice - ha contribuito all'elaborazione della soluzione che consente di ammortizzare e ridurre l'im-



Una fase della lavorazione del prosciutto di San Daniele

patto del nuovo sistema di classificazione delle carcasse dei suini che avrebbe potuto essere devastante per la suinicoltura italiana. La soluzione è di accettare l'applicazione di un tolleranza che consente di utilizzare per le Dop le cosce ottenute da carcasse classificate nell'area intermedia sulla quale interviene l'incertezza». In pratica è stata adottata una

nuova formula per la determinazione della percentuale di carne magra nelle carcasse. In base alla quantità di carne magra le carcasse di suino pesante vengono classificate secondo la scala Europ e in base a questo criterio le carni vengono suddivise in diverse classi: con oltre il 55% di magro la fascia è "E"; poi a scendere ogni 5% di magro in meno nella

classe successiva. Solo le tre categorie di mezzo possono essere utilizzate dai produttori di Parma e San Daniele, con esclusione delle più magre e delle più grasse. In applicazione del sistema la percentuale delle carcasse scartate era stata fin qui pari a circa il 4%. Ma con l'applicazione della nuova equazione l'intera "scala" si sarebbe sballata chiudendo la forbice delle cosce ammesse a diventare prosciutti di Parma e San Daniele. Risultato: un aumento rilevante della percentuale delle cosce scartate, che sarebbe stata pari almeno al 20% del totale. Provvidenziale l'introduzione di un margine di tolleranza dell'1,6. Proprio in quel margine legittimo e quasi doveroso nell'"area grigia" di un limite di conformità definito da una equazione, la soluzione che ha fatto sì che si trovasse la quadra. Salvando così la prelibata fettina del San Daniele.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

