



ISTITUTO PARMA QUALITÀ

Direzioni Generali



ISTITUTO NORD EST QUALITÀ

San Daniele/Langhirano, 10 giugno 2014

Agli stabilimenti di macellazione riconosciuti nel sistema di controllo di Dop-Igp

Loro sedi

OGGETTO : misure concernenti l'aggiornamento delle equazioni di stima della percentuale di carne magra per la classificazione delle carcasse suine da utilizzare per la lavorazione di prodotti a Dop-Igp (DG-8423)

CIRCOLARE UNIFICATA N. 8/2014

Trasmettiamo in allegato copia delle disposizioni emanate ieri dal Capo dell' Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione delle frodi del Mipaaf, con le quali si è in estrema sintesi confermato che gli stabilimenti di macellazione che non avranno adeguato le proprie modalità di classificazione delle carcasse entro novanta giorni decorrenti dal 9 giugno us dovranno essere esclusi dal sistema di controllo delle DOP-IGP .

La nota fa esplicito riferimento alle recenti misure di adeguamento normativo che hanno determinato l'aggiornamento delle equazioni in oggetto, per il quale viene promosso un programma di verifica al cui termine, per tutti i fini derivanti dalla applicazione dei piani di controllo di DOP-IGP, gli scriventi dovranno operare il trattamento di esclusione in presenza di perduranti condizioni di inadeguatezza.

Un tanto dovevamo, in questa fase, con ogni possibile sollecitudine; seguiranno separatamente eventuali istruzioni utili allo sviluppo delle diverse implicazioni connesse . I nostri servizi e chi scrive sono in ogni caso disponibili per qualsiasi esigenza di approfondimento e chiarimento.

Con i migliori saluti

dr. Fausto Palmia, DG IPQ

dr. Francesco Ciani, DG INEQ

Istituto Parma Qualità

Via Roma 82/b-c - 43013 Langhirano (Pr) - Tel. 0521.864077 - Fax 0521.864645 - ipqsegreteria@parmaqualita.it - www.ipq-ineq.it
Cod. Fisc. P. IVA 02015870344 - C.C.I.A.A. PR 1905/1998 - R.E.A. n. 203591

Istituto Nord Est Qualità

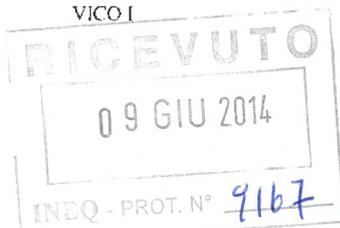
Via Rodeano 71 - C.P. 17 - 33038 San Daniele del Friuli (Ud) - Tel. 0432.940349 - Fax 0432.943357 - segret@ineq.it - info@ineq.it - www.ineq-ipq.it
Cod. Fisc. P. IVA Reg. Impr. Udine n. 02027110309 - R.E.A. n. 229848



Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELL'ISPettorato CENTRALE DELLA TUTELA
DELLA QUALITÀ E DELLA REPRESSIONE FRODI DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI

DIREZIONE GENERALE PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI
ORGANISMI DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE E TUTELA DEL
CONSUMATORE



Roma

09 GIU, 2014

INEQ – Istituto Nord Est Qualità
info@ineq.it

IPQ -Istituto Parma Qualità
ippqsegreteria@parmaqualita.it

e p.c. Alla Direzione Generale delle Politiche
internazionali e dell'Unione europea

Direzione generale per la promozione della
qualità agroalimentare e dell'ippica

SEDE

OGGETTO: aggiornamento delle equazioni di stima della percentuale di carne magra da utilizzare
per la classificazione delle carcasse suine.

Si fa riferimento alla nota prot. 8297/Dg-1 del 19 maggio u.s., con la quale codesto
Organismo di controllo, per effetto delle recenti modifiche normative comunitarie e nazionali di
riferimento, ha trasmesso, anche per conto di IPQ, apposita istanza per l'aggiornamento delle
equazioni di stima della percentuale di carne magra da utilizzare per la classificazione delle carcasse
suine, nell'ambito dei piani di controllo dei prodotti a DOP - IGP in calce indicati.

Al riguardo, questo Dipartimento in linea con quanto già rappresentato dalla competente
Direzione generale delle politiche internazionali e dell'unione europea con la nota prot. n. 2771 del
5/05/2014, conferma che l'entrata in vigore delle nuove disposizioni per la classificazione delle
carcasse suine, decorre dal 22 febbraio 2014 e sottolinea che l'adozione delle medesime disposizioni
non comporta alcuna modifica dei citati piani di controllo.

Al fine di garantire un'applicazione generalizzata ed incondizionata dei nuovi sistemi di
classificazione da parte di tutti gli operatori della filiera interessati, questo Ispettorato promuoverà
l'avvio, da parte delle competenti Direzioni generali del Ministero, di un programma di verifica
sulla corretta applicazione delle disposizioni in materia di classificazione delle carcasse suine.

Al termine delle verifiche, che dovranno concludersi al più tardi 90 giorni a partire dalla
presente nota, gli eventuali stabilimenti di macellazione che risulteranno non ancora adeguati
dovranno essere considerati esclusi dal sistema di controllo delle DOP e IGP.

Il Capo dell'Ispettorato
Stefano Vaccari

Controllate da IPQ: Prosciutto di Parma, Prosciutto di Modena, Culatello di Zibello, Salame di Varzi;

Controllate da INEQ: Prosciutto di San Daniele, Prosciutto Veneto Berico-Euganeo,, Prosciutto Toscano,
Prosciutto di Carpegna, Valle d'Aosta Jambon de Bosses, Prosciutto di Sauris, Salamini italiani alla
cacciatora, Salame Brianza, Valle d'Aosta Lard D'Amad e Salame Cremona;

Controllate nell'ambito di convenzioni tra OdC: Prosciutto di Norcia, Prosciutto Amatriciano,
Ciauscolo, Coppa Piacentina, Salame Piacentino, Pancetta Piacentina, Coppa di Parma.