



ISTITUTO PARMA QUALITÀ



ISTITUTO NORD EST QUALITÀ

NUOVE FUNZIONI DEL SISTEMA DI CONSULTAZIONE DELLE INFORMAZIONI DELLA MACELLAZIONE E CLASSIFICAZIONE DELLE CARCASSE SUINE

Informiamo gli utenti abituali e tutti coloro che riscontrassero un corrispondente interesse che **il database** allestito presso l'Ineq per l'archiviazione e la consultazione personalizzata delle informazioni ottenute dal sistema attraverso il portale www.impresa.gov - circa l'attività di macellazione dei suini e di classificazione delle relative carcasse ai sensi della vigente disciplina nazionale ed a tutti i fini previsti dai piani di controllo delle DOP-IGP - **è ora in grado di** :

- a) assicurare il recepimento dei nuovi files di trasferimento dei dati acquisiti dal portale, comprendenti i risultati della applicazione delle nuove equazioni di stima della carne magra, in relazione alla rappresentazione, con il massimo dettaglio oggi possibile, degli esiti della macellazione e della classificazione di ogni singola partita
- b) **presentare, pertanto, distintamente per ogni singola carcasse ricompresa in una determinata partita, tutte le informazioni di dettaglio relative a peso lordo e peso netto (*), spessore del grasso, spessore del magro, percentuale di carne magra calcolata e conseguente categoria di peso associata alla corrispondente classe, singolarmente suddivise in L/SEUROP e H/EUROP.**

Conseguentemente :

- c) ogni partita è presentata con i riferimenti anagrafici e descrittivi essenziali, unitamente ai dati del peso vivo, alla codifica dell'operatore della classificazione, al codice ed al tipo di strumento
- d) la rappresentazione di ogni singola partita e dei relativi dettagli sarà automaticamente associata ad alcuni semplici elaborati grafici che offriranno la tendenza di medio termine registrata dal database per un determinato allevamento (quello che opera la consultazione), associata ad una sintesi grafica delle corrispondenti tendenze generali della filiera (onde consentire una prima serie di valutazioni e riscontri).

L'accesso a queste informazioni è ovviamente riservato ai singoli allevatori, limitato ai corrispondenti dati e possibile solo per chi avrà preventivamente ottenuto una apposita password fornita dagli scriventi per la consultazione attraverso <http://portale.ineq> , previa richiesta sulla base delle istruzioni da tempo in vigore e che può essere comunque presentata in qualsiasi momento; le istruzioni rimangono quelle impartite con ns. circolare 9/2011 (vedi anche in www.ineq.it > circolari o > classificazione o www.parmaqualita.it).

La possibilità di operare in modo generalizzato questa consultazione sarà consentita a cominciare dai dati relativi alla settimana 48 (macellazioni dal 24 al 28 novembre), a decorrere dal 2 dicembre 2014 .

(*) queste definizioni sono compatibili con le istruzioni e le specifiche tecniche fornite, da ultimo, con la nostra circolare unificata n. 15/2014 del 28 ottobre 2014

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

Dal medesimo accesso l'allevatore potrà anche riscontrare i risultati del più recente lavoro di controllo della conformità delle cosce suine fresche operato in macello da Ineq e Ipq, mentre stiamo lavorando per assicurare la possibilità di consentire ai soggetti autorizzati un accesso continuativo alle proprie informazioni storiche, alimentando in tal modo altrettanti database personalizzati che, nel prosieguo, saranno collegati anche a talune possibilità di elaborazione .

Qualsiasi richiesta o segnalazione potrà essere rivolta direttamente ai nostri servizi ai recapito telefonico 0432.940349, ovvero fax 0432.943357 ovvero p.e. info@ineq.it

Del pari provvederemo a divulgare gli aggiornamenti relativi alle circostanze di assestamento-adattamento che si renderanno utili dopo una prima fase di monitoraggio su questa utenza ampliata e sulle possibilità di ulteriore implementazione del sistema informativo connesso .

(DG-8529 – 26/11/2014)

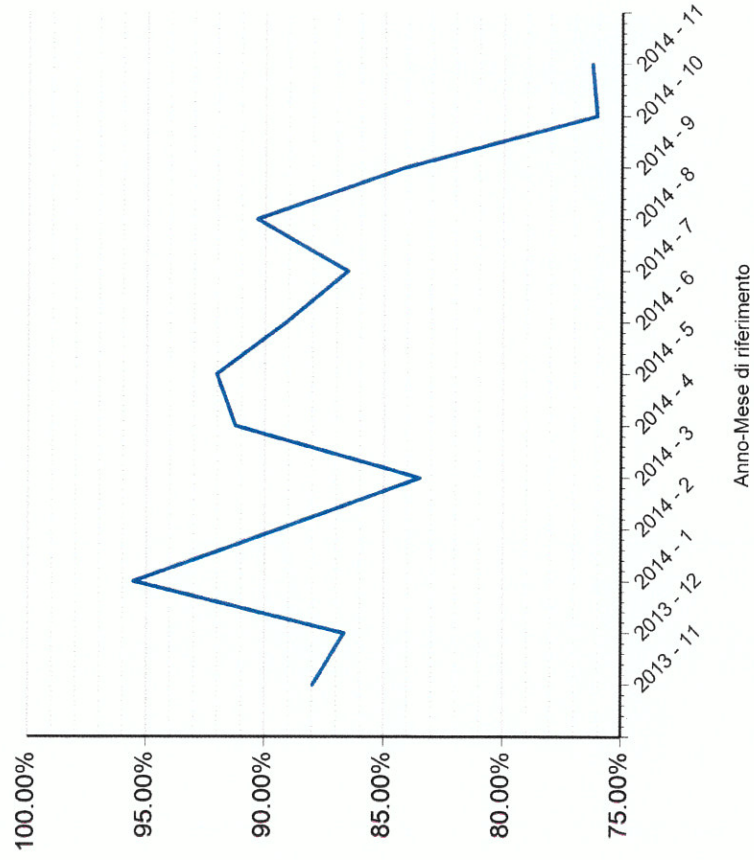
Esito Classificazione per la CUC: 453645/14



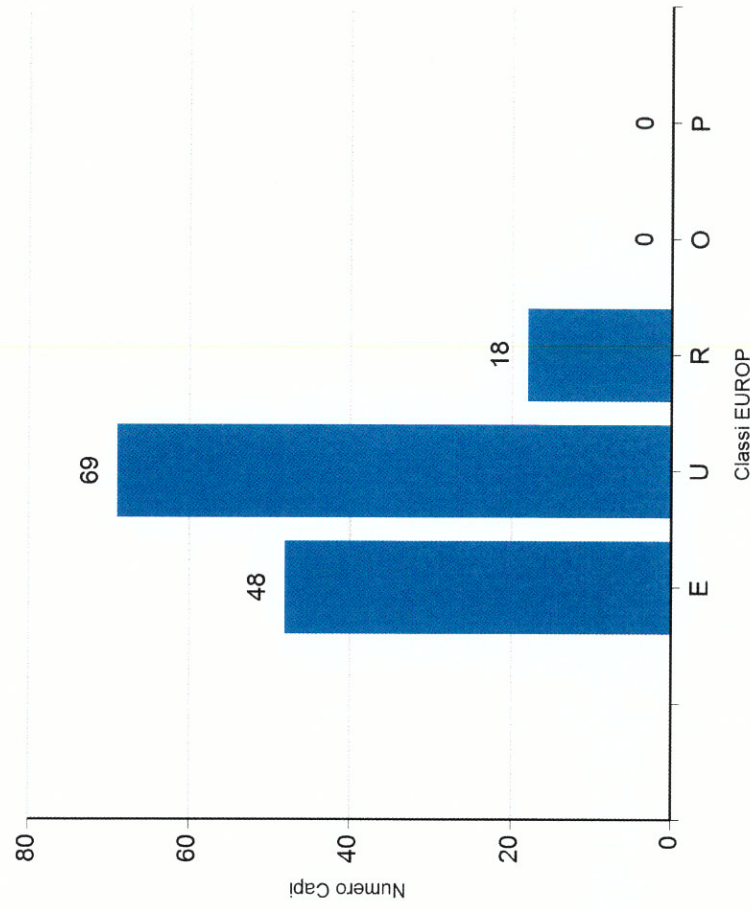
Dati Aggregati

Macello	Totale		Capi L		Capi H		Capi Conformi DOP		S		E		U		R		O		P	
	L	H	L	H	L	H	L	H	L	H	L	H	L	H	L	H	L	H	L	H
SR1	135	132 (97.78%)	3 (2.22%)	86 (63.70%)	0 (0.00%)	2 (1.48%)	46 (34.07%)	1 (0.74%)	68 (50.37%)	0 (0.00%)	18 (13.33%)	0 (0.00%)	0 (0.00%)	0 (0.00%)	0 (0.00%)	0 (0.00%)	0 (0.00%)	0 (0.00%)	0 (0.00%)	0 (0.00%)

Capi Classificati DOP negli ultimi 12 mesi



Distribuzione delle carcasse nella cuc: 45364514



Dettaglio della partita

Macello	Data Macellazione	Allevamento	Data CUC	CUC	Suini Certificati	Suini Macellati	Peso Vivo	Classificatore	Cod Strumento	Tipo Strumento
••••	21/10/2014	•••005	20/10/2014	45364514	135	135	22880.00	S-102	2366	FOM

Progressivo Macellazione ⁽¹⁾	Peso Lordo ⁽²⁾	Peso Netto ⁽³⁾	Percentuale Carne Magra	Spessore Grasso	Spessore Magro	Classificazione	
						Categoria	Peso
938	143.14	140.28	52.30	29.00	62.00	H	U
939	148.67	145.70	54.10	25.00	65.00	H	U
940	137.80	135.04	55.50	22.00	66.00	H	E
941	144.89	141.99	50.50	33.00	57.00	H	U
942	129.03	126.45	49.10	36.00	56.00	H	R
943	166.84	163.50	54.60	24.00	74.00	H	U
944	139.64	136.85	50.90	32.00	70.00	H	U
945	125.16	122.66	56.40	20.00	70.00	H	E
946	155.38	152.27	55.50	22.00	67.00	H	E
947	157.42	154.27	49.60	35.00	47.00	H	R
948	136.14	133.42	53.20	27.00	74.00	H	U
949	134.00	131.32	53.70	26.00	60.00	H	U
950	122.23	119.79	46.80	41.00	47.00	H	R
951	159.46	156.27	51.90	30.00	55.00	H	U
952	157.42	154.27	54.60	24.00	71.00	H	U
953	130.10	127.50	51.40	31.00	61.00	H	U
954	144.31	141.42	51.80	30.00	68.00	H	U
955	163.44	160.17	47.20	40.00	61.00	H	R
956	116.18	113.86	58.80	15.00	64.00	H	E
957	131.95	129.31	54.10	25.00	65.00	H	U
958	152.37	149.32	51.00	32.00	49.00	H	U
959	132.73	130.08	51.40	31.00	61.00	H	U
960	143.23	140.37	53.20	27.00	71.00	H	U
961	132.73	130.08	53.70	26.00	62.00	H	U

Progressivo Macellazione (1)	Peso Lordo (2)	Peso Netto (3)	Percentuale Carne Magra	Spessore Grasso	Spessore Magro	Classificazione	
						Categoria Peso	Classe (EUROP)
962	144.20	141.32	52.80	28.00	54.00	H	U
963	128.63	126.06	57.80	17.00	64.00	H	E
964	150.22	147.22	55.90	21.00	74.00	H	E
965	152.85	149.79	51.80	30.00	77.00	H	U
966	126.20	123.68	57.80	17.00	64.00	H	E
967	126.10	123.58	54.20	25.00	57.00	H	U
968	121.65	119.22	57.40	18.00	63.00	H	E
969	120.29	117.88	57.00	19.00	57.00	H	E
970	135.46	132.75	51.90	30.00	56.00	H	U
971	129.71	127.12	53.70	26.00	61.00	H	U
972	139.54	136.75	58.30	16.00	68.00	H	E
973	151.40	148.37	49.10	36.00	51.00	H	R
974	142.56	139.71	55.10	23.00	62.00	H	E
975	148.39	145.42	49.50	35.00	65.00	H	R
976	165.96	162.64	52.30	29.00	72.00	H	U
977	120.78	118.36	56.00	21.00	69.00	H	E
978	145.86	142.94	57.30	18.00	78.00	H	E
979	127.17	124.63	51.90	30.00	58.00	H	U
980	124.97	122.47	51.50	31.00	49.00	H	U
981	112.38	110.13	59.20	14.00	63.00	H	E
982	125.45	122.94	51.40	31.00	59.00	H	U
983	122.72	120.27	54.60	24.00	61.00	H	U
984	123.11	120.65	53.30	27.00	56.00	H	U
985	164.69	161.40	55.50	22.00	63.00	H	E
986	148.48	145.51	53.20	27.00	77.00	H	U
987	115.31	113.00	58.30	16.00	74.00	H	E
988	133.12	130.46	56.40	20.00	72.00	H	E
989	145.38	142.47	58.20	16.00	78.00	H	E
990	133.70	131.03	55.10	23.00	65.00	H	E
991	161.69	158.46	50.90	32.00	61.00	H	U
992	118.23	115.87	57.40	18.00	56.00	H	E

Progressivo Macellazione ⁽¹⁾	Peso Lordo ⁽²⁾	Peso Netto ⁽³⁾	Percentuale Carne Magra	Spessore Grasso	Spessore Magro	Classificazione	
						Categoria Peso	Classe (EUROP)
993	137.69	134.94	49.60	35.00	57.00	H	R
994	126.30	123.77	55.50	22.00	69.00	H	E
995	134.58	131.89	55.50	22.00	78.00	H	E
996	145.77	142.85	54.60	24.00	58.00	H	U
997	128.35	125.78	55.50	22.00	69.00	H	E
998	150.13	147.13	49.10	36.00	63.00	H	R
999	120.18	117.78	56.50	20.00	64.00	H	E
1000	145.66	142.75	49.60	35.00	59.00	H	R
1001	120.48	118.07	55.50	22.00	63.00	H	E
1002	131.86	129.22	55.90	21.00	77.00	H	E
1003	130.30	127.69	48.20	38.00	50.00	H	R
1004	147.70	144.75	50.40	33.00	67.00	H	U
1005	124.57	122.08	54.60	24.00	66.00	H	U
1006	140.70	137.89	54.60	24.00	75.00	H	U
1007	155.38	152.27	53.60	26.00	72.00	H	U
1008	119.69	117.30	55.10	23.00	59.00	H	E
1009	121.94	119.50	57.40	18.00	69.00	H	E
1010	138.47	135.70	56.40	20.00	77.00	H	E
1011	160.23	157.03	51.50	31.00	31.00	H	U
1012	163.92	160.64	53.70	26.00	55.00	H	U
1013	179.16	175.58	50.90	32.00	65.00	H	U
1014	151.10	148.08	56.00	21.00	67.00	H	E
1015	158.39	155.22	46.30	42.00	60.00	H	R
1016	137.59	134.84	54.60	24.00	72.00	H	U
1017	113.94	111.66	56.10	21.00	48.00	H	E
1018	122.82	120.36	58.30	16.00	64.00	H	E
1019	152.65	149.60	53.20	27.00	74.00	H	U
1020	158.97	155.79	49.60	35.00	53.00	H	R
1021	127.17	124.63	51.40	31.00	51.00	H	U
1022	135.65	132.94	48.70	37.00	53.00	H	R
1023	142.56	139.71	54.60	24.00	56.00	H	U

Progressivo Macellazione (1)	Peso Lordo (2)	Peso Netto (3)	Percentuale Carne Magra	Spessore Grasso	Spessore Magro	Classificazione	
						Categoria Peso	Classe (EUROP)
1024	166.93	163.59	51.80	30.00	76.00	H	U
1025	144.60	141.71	54.10	25.00	68.00	H	U
1026	158.09	154.93	54.60	24.00	76.00	H	U
1027	122.62	120.17	54.10	25.00	67.00	H	U
1028	154.60	151.51	50.50	33.00	53.00	H	U
1029	129.42	126.83	59.20	14.00	75.00	H	E
1030	142.27	139.42	54.60	24.00	63.00	H	U
1031	123.41	120.94	57.80	17.00	64.00	H	E
1032	137.59	134.84	54.10	25.00	69.00	H	U
1033	151.68	148.65	45.00	45.00	50.00	H	R
1034	161.69	158.46	56.00	21.00	63.00	H	E
1035	150.91	147.89	55.50	22.00	78.00	H	E
1036	133.90	131.22	52.80	28.00	53.00	H	U
1037	150.52	147.51	49.60	35.00	56.00	H	R
1038	150.04	147.04	52.20	29.00	75.00	H	U
1039	141.30	138.47	50.90	32.00	68.00	H	U
1040	137.69	134.94	54.60	24.00	65.00	H	U
1041	144.20	141.32	53.80	26.00	47.00	H	U
1042	144.11	141.23	50.00	34.00	55.00	H	U
1043	142.16	139.32	58.30	16.00	73.00	H	E
1044	135.55	132.84	55.10	23.00	68.00	H	E
1045	160.04	156.84	55.00	23.00	79.00	H	E
1046	141.58	138.75	53.70	26.00	59.00	H	U
1047	171.31	167.88	46.80	41.00	57.00	H	R
1048	156.26	153.13	49.00	36.00	69.00	H	R
1049	172.66	169.21	49.20	36.00	31.00	H	R
1050	110.43	108.22	58.30	18.00	63.00	L	E
1051	125.65	123.14	55.10	23.00	68.00	H	E
1052	141.78	138.94	50.90	32.00	75.00	H	U
1053	123.99	121.51	54.60	24.00	58.00	H	U
1054	116.48	114.15	55.60	22.00	56.00	H	E

Progressivo Macellazione (1)	Peso Lordo (2)	Peso Netto (3)	Percentuale Carne Magra	Spessore Grasso	Spessore Magro	Classificazione	
						Categoria Peso	Classe (EUROP)
1055	128.15	125.59	56.40	20.00	67.00	H	E
1056	130.19	127.59	51.40	31.00	60.00	H	U
1057	145.38	142.47	54.60	24.00	58.00	H	U
1058	146.63	143.70	55.50	22.00	79.00	H	E
1059	126.89	124.35	53.30	27.00	57.00	H	U
1060	125.94	123.42	52.80	28.00	56.00	H	U
1061	138.18	135.42	54.10	25.00	66.00	H	U
1062	118.82	116.44	56.00	21.00	60.00	H	E
1063	123.50	121.03	54.60	24.00	72.00	H	U
1064	124.29	121.80	55.10	23.00	66.00	H	E
1065	119.80	117.40	56.00	21.00	55.00	H	E
1066	122.72	120.27	51.90	30.00	48.00	H	U
1067	110.82	108.60	53.60	25.00	55.00	L	U
1068	158.58	155.41	52.80	28.00	63.00	H	U
1069	142.46	139.61	52.70	28.00	68.00	H	U
1070	134.88	132.18	52.30	29.00	62.00	H	U
1071	140.32	137.51	54.10	25.00	65.00	H	U
1072	108.09	105.93	58.10	18.00	46.00	L	E

Note:

(1) Secondo le specifiche del macello

(2) esprime il "peso morto caldo di riferimento" di una singola carcassa alla pesa, così come definito dal protocollo d'intesa del 2013 e, quindi, "con sugna e con il diaframma residuo, senza reni ed eviscerata";

(3) esprime il "peso morto freddo di riferimento" di una singola carcassa, e:

è ottenuto applicando al peso lordo di cui sopra un coefficiente di riduzione del 2%

è da considerare per applicare le equazioni di stima della carne magra

potrà essere considerato per l'eventuale quotazione del suino a peso morto e nel calcolo della resa.