 IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i>	<p align="center">ISTRUZIONE OPERATIVA PER LA VALUTAZIONE DEI REQUISITI DI INIDONEITA' DELLA COSCIA</p>	<p align="right">io PC – CRP 2 Rev. 1</p> <p align="right">7 luglio 2022</p> <p align="right">Pagina 1 di 3</p>
		ALLEGATO n. 18

REQUISITI DI INIDONEITA' DELLA COSCIA

Lo scopo dell'istruzione è definire le modalità di riscontro della presenza di inidoneità di tipo tecnico – qualitativo rispetto a quanto prescritto dal Disciplinare per la singola coscia fresca e si applica sia nell'ambito dell'autocontrollo del Macello/LS e del Prosciuttificio che del controllo di IFCQ, per la verifica delle cosce da destinare alla DOP.

1. REQUISITI GENERALI


Requisiti	Descrizione non conformità	Parametri di riscontro	Note
a) Temperatura interna	Temperatura interna della coscia, raggiunta prima della rifilatura, non compresa fra 0°C e +1°C	Temperatura interna della coscia raggiunta prima della rifilatura presso il Laboratorio di sezionamento	Riscontro in Laboratorio di sezionamento
b) Peso unitario	Peso coscia rifilata < 12 kg	Peso coscia rifilata	Riscontro in Laboratorio di sezionamento o durante le operazioni di rifilatura in Prosciuttificio (prima e/o subito dopo la rifilatura)
c) Presentazione	Coscia con zampino	Presenza dello zampino	

2. PRESENZA DI SANGUE

Aspetti verificati, parti esaminate	Descrizione non conformità	Parametri di riscontro	Note
a) Vasi principali	Presenza eccessiva di sangue	Quantità di sangue nei vasi principali	
b) Microemorragie	Presenza di microemorragie nel muscolo	Esiti emorragici puntiformi variamente dimensionati e diffusi	
c) Reticolo venoso superficiale	Reticolo venoso esteso e marcato	Ripetitività e dimensioni della venatura	

3. GRASSO

Requisiti	Descrizione non conformità	Parametri di riscontro	Note
a) Spessore	Spessore del grasso di copertura < 15 mm, cotenna compresa, nella parte esterna della coscia rifilata	Spessore del grasso misurato verticalmente in corrispondenza della testa del femore	Convenzionalmente: "Magroni"
b) Consistenza	Scarsa consistenza del grasso	Untuosità/lucidità del grasso	
c) Colore	Alterazioni cromatiche del grasso	Colore del grasso valutato rispetto al bianco ovvero al bianco-rosato	

 IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i>	ISTRUZIONE OPERATIVA PER LA VALUTAZIONE DEI REQUISITI DI INIDONEITA' DELLA COSCIA	io PC – CRP 2 Rev. 1 7 luglio 2022 Pagina 2 di 3
		ALLEGATO n. 18


d) Distribuzione	Eccessiva infiltrazione di grasso nella massa muscolare con tendenza del grasso a sovrapporsi al magro	Infiltrazione di grasso nella porzione del semitendinoso visibile in prossimità dell'anchetta	Convenzionalmente: "Grassinatura"
e) Assenza in corona	Mancanza del grasso tra cotenna e muscolo nella corona della coscia	Presenza del grasso tra cotenna e muscolo a livello della corona della coscia	

4. CARNE

Anomalie	Descrizione non conformità	Parametri di riscontro	Note
a) Sfesatura	Apertura tra magro e grasso evidente e profonda tale da compromettere la tenuta dei fasci muscolari nella zona sottostante la noce	Apertura fra parte magra e parte grassa	
b) Strappo	Anomalia di origine traumatica	Smagliatura tra i fasci muscolari	
c) PSE-DFD	Carni pallide, soffici ed essudative, ovvero scure, compatte e secche	Colore (tendente al bianco o al violaceo), compattezza e umidità/secchezza della porzione magra	

5. LESIONI

Tipo di lesione	Descrizione non conformità	Parametri di riscontro	Note
a) Di origine traumatica	Postumi evidenti di traumi	Lesioni manifeste dell'arto	
b) Di origine patologica	Postumi evidenti di processi patologici	Cisti, verruche, irritazioni cutanee e sottocutanee e/o di significative tracce della relativa asportazione	
c) Ematomi	Ematomi localizzati o diffusi - se localizzati: superiori a 4 cm ² ; - se diffusi: significativi, con modifica aspetto esterno	Ematomi, ecchimosi, ammaccature in cotenna, eventuale interessamento della frazione carnea sottostante e/o modifica sensibile dell'aspetto esterno	Un esito della relativa rimozione è ammissibile se effettuata un'unica asportazione relativa ad una porzione superficiale non superiore a 4 cm ²

 IFCQ <i>IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico</i>	ISTRUZIONE OPERATIVA PER LA VALUTAZIONE DEI REQUISITI DI INIDONEITA' DELLA COSCIA	io PC – CRP 2 Rev. 1 7 luglio 2022 Pagina 3 di 3
		ALLEGATO n. 18

6. PREPARAZIONE

Parti esaminate	Descrizione non conformità	Parametri di riscontro	Note
a) Corona	Scopertura eccessiva in corona	Rifilatura in corona con eventuale distacco della cotenna dalla porzione muscolare sottostante	
b) Noce	Noce mancante	A vista	
c) Anchetta	Anchetta incrinata, mancante o sollevata	A vista – separazione rispetto al muscolo	
d) Parte distale esterna rifilata verso anchetta e testa del femore (in gergo “punta”)	Taglio lungo dovuto a scarsa rifilatura della coscia nella “punta”	Rifilatura della coscia	
e) Parte muscolare scoperta	Sfiocatura	Anomalie nella delimitazione e conformazione della coscia	
f) Cotenna	Spellatura con rimozione evidente di ampie porzioni della cotenna	Ampie porzioni della cotenna asportate	
g) Cotenna	Setole	Presenza di setole	

7. ALTRE MOTIVAZIONI

7. Manca o è indecifrabile il TIM e/o, nel caso di consegna da un Laboratorio di Sezionamento “esterno”, il TIS
8. Manca la DS
9. Tatuaggio non leggibile (e assenza dei previsti timbri di regolarizzazione) o tatuaggio assente
10. Altro: casi non previsti da specificare
11. Consegna da parte del LS entro 24 ore o oltre le 96 ore dalla macellazione o rifilatura/omologazione ad opera del Prosciuttificio entro 24 ore o oltre 120 ore dalla macellazione
12. Lettera-mese del tatuaggio errata (e assenza dei previsti timbri di regolarizzazione)
13. Classificazione non conforme della carcassa (presenza della lettera di classificazione L identificativa del suino leggero)
14. Assenza della timbratura della classificazione o timbratura di classificazione non leggibile relativamente alla lettera identificativa del peso morto freddo della carcassa (e assenza degli equivalenti timbri di validazione previsti per esito di classificazione assente o non leggibile)
15. Assenza o non leggibilità della marcatura che identifica il lotto di macellazione
16. Resi aziendali