

REGIONE PUGLIA
AREA POLITICHE PER LO SVILUPPO RURALE
SERVIZIO ALIMENTAZIONE

Scheda identificativa per l'Elenco dei Prodotti Tradizionali

Scheda A)

CATEGORIA: Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

1. Denominazione del prodotto: PROSCIUTTO DI FAETO
2. Nome geografico abbinato: FAETO
3. Provincia/e: FOGGIA
4. Sinonimi e termini dialettali: PRESUTT' DE FAIT'

6. Descrizione sintetica prodotto:

Prosciutto crudo caratterizzato da una peculiare rifilatura (rifilatura alta) e stuccatura finale, rigorosamente manuali secondo metodo tradizionale .gli ingredienti sono:carne di suino, sale,. La pezzatura del prodotto finito varia da 8 a 12kg.

7. Territorio interessato

Sub Appennino Dauno

8. Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le cosce posteriori di suino allevato e macellato in Italia sono salate a secco manualmente e sottoposte a lunga stagionatura. La durata della fase di stagionatura non è mai inferiore a 12(dodici) mesi,dei quali almeno gli ultimi 2(due) in locali privi di impianto forzato e ubicati ad altitudine superiore ai 700 m s.l.m., alla fine di consentire che il prodotto benefici delle peculiari condizioni microclimatiche tipiche di Faeto. Gli elementi che maggiormente caratterizzano il prodotto sono la particolare rifilatura che interessa quasi totalmente la faccia interna del prosciutto , l'accurata e fine stuccatura con spugna preriscaldata dell'intera porzione rifilata, effettuata rigorosamente a mano, nel rispetto dell'antica tradizione faetana. Il prodotto può infine essere sottoposto a disosso e confezionamento, intero o porzionato, sottovuoto o mediante sfera protettiva.

9. Materiali, attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento

Coltelli in acciaio, lampade o fornelli per riscaldare lo stucco, rastrelliere in legno o metallo per la fase finale di stagionatura.

10. Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali utilizzati per la fase finale di stagionatura sono realizzati in muratura , non climatizzati ed attrezzati con supporti di legno e metallo.

11. Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

Si effettua una Sagra del prosciutto nel periodo estivo da tempi immemorabili (FFET' D' LU CAJUNN')

12. Aspetti relativi alla sicurezza alimentare del processo ed ai materiali di contatto

I pericoli derivanti da inquinamento batterico vengono ovviati attraverso la salagione del prodotto e la particolare igiene delle operazioni di produzione e del personale addetto.

Tutti i materiali di contatto vengono sistematicamente lavati, così come i locali nei quali si svolge l'attività di lavorazione.

13. Richiesta di deroga alla normativa igienico-sanitaria

Si richiede deroga alla normativa igienico-sanitaria per la necessità di preservare e per conservare la tipicità del prodotto.

14. Annotazione della deroga

SI

NO

Scheda di deroga di cui all'art. 8, comma 2 del D.L.vo n. 173/1998

Scheda B)

CATEGORIA: Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

1. Denominazione del prodotto: PROSCIUTO DI FAETO
2. Nome geografico abbinato: FAETO
3. Provincia/e: FOGGIA
4. Sinonimi e termini dialettali: PRSUTT'

6. Oggetto della richiesta di deroga e motivazione della deroga:

Viene presentata richiesta di deroga per l'utilizzo nel processo di produzione di determinati materiali, poiché si ritiene che ciò garantisca il mantenimento del gusto e del sapore tradizionale del prodotto.

7. Osservazioni sulla sicurezza del processo con metodiche tradizionali:

La sicurezza del processo dal punto di vista igienico - alimentare è garantita da alcuni accorgimenti adottati nelle varie fasi di produzione. I problemi individuati nell'utilizzo dei materiali utilizzati nel processo di produzione vengono superati attraverso un controllo iniziale della carne, che comunque deve provenire da animali indenni da malattie infettive, rispettando le norme di buona prassi igienica (igiene del personale e sanificazione del materiale utilizzato nelle varie fasi di lavorazione, igiene dei locali) ed effettuando un controllo visivo sul prodotto finale, scartando quei prodotti che presentino evidenti anomalie in termini di odore, colore o presenza di anomalie.

8. Rispondenza del prodotto finale ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla vigente normativa:

Il processo produttivo sopra descritto e i controlli visivi successivi garantiscono la rispondenza del prodotto ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti.

9. Riferimento normativi:

Legge 283/62 e DPR 327/80 (norme igiene alimenti e bevande), Dir. 93/43 (igiene degli alimenti e delle bevande), D.Lgs 155/97 (Decreto di applicazione Dir. 93/43), Circ. Min. Sanità n. 11/98 (applicaz. Decr. 155/97), D. Lgs 173/98 (individuazione prodotti tradizionali) Decr. 350/99 (Regolam. recante norme per individuaz. prodotti tradizionali).

9. Osservazioni dei Servizi Sanitari Regionali

--