

Salsiccia sarda

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni



Descrizione sintetica del prodotto

E' un salume stagionato ottenuto da carni suine fresche, consistenti e di qualità (suini da 10/12 mesi dal peso di 140/180 Kg).

E' composta da un giusto equilibrio di parti grasse e magre aromatizzate; il prodotto si presenta con forma tipo "ferro di cavallo" e con pezzatura media unitaria di 400/550 gr.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le carni suine fresche selezionate con cura, vengono tritate in pezzi dalle dimensioni di circa un centimetro cubo, miscelate e aromatizzate con diversi ingredienti (sale, pepe, finocchio e aromi che variano da zona a zona) e insaccate in budello naturale.

Il prodotto viene poi fatto sgocciolare ed infine sottoposto a stagionatura per un periodo che varia dagli 8 ai 15 giorni a seconda della consistenza che si intende ottenere. La temperatura media di conservazione varia da +1° a +7°C.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Inizialmente venivano impiegate attrezzature di tipo artigianale, successivamente con l'introduzione dei nuovi sistemi tecnologici è stato possibile dare maggiori garanzie di carattere igienico-sanitario, pur preservando le caratteristiche tipiche del prodotto salsiccia sarda.

I materiali e le attrezzature impiegati per la preparazione ed il confezionamento del prodotto sono tutte rigorosamente in acciaio inox, onde garantire la massima sicurezza igienico sanitaria.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Le superfici interne delle pareti dei locali sono trattate con

DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:
Salsiccia sarda

Categoria:
Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni

Nome geografico abbinato:
Nessuno

Sinonimi:
Saltizza, Sartizza

Territorio interessato alla produzione:
Intero territorio regionale

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:
accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:
nessuna

tempera lavabile e antimuffa. Le porte delle celle sono in acciaio inox.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

La Sardegna ha una grande tradizione di salumi di qualità fra i quali la salsiccia stagionata è considerata il salume sardo per eccellenza.

Sicurezza alimentare del processo e dei materiali di contatto

Conformità alle norme sull'igiene dei prodotti alimentari (Direttiva 93/43 CEE e D.L.gs n. 155/97).



Prodotti tradizionali e tipici

I prodotti tradizionali agro-alimentari insieme ai prodotti DOP e IGP, ai vini DOC e DOCG e i vini IGT e ai prodotti meritevoli di riconoscimento comunitario per la cui realizzazione si usano materie prime di particolare pregio, rientrano tra i prodotti tipici.

Essi sono oggetto di particolare attenzione da parte dei governi locali, regionali, nazionali e dell'Unione Europea.



I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Assessorato dell'agricoltura e riforma agro-pastorale

Agenzia Laore Sardegna
Via Caprera n. 8, 09123 - Cagliari
tel. 070 6026 - fax. 070 6026 2222
sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

www.sardegnaagricoltura.it