

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE - ABSTRACT

Salama da sugo

Art. 1

Denominazione

L'Indicazione Geografica Protetta "*Salama da sugo*" è riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Descrizione del prodotto

La "*Salama da sugo*" è un prodotto di salumeria costituito da una miscela di carni suine aromatizzate ed insaccate nella vescica naturale del suino. Il prodotto, previo asciugamento e stagionatura, può essere commercializzato come prodotto crudo, o con successivo trattamento termico, come prodotto cotto.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di lavorazione, stagionatura, condizionamento e confezionamento della "*Salama da sugo*" comprende il territorio amministrativo della provincia di Ferrara con esclusione dei comuni di Goro, Codigoro, Lagosanto e Comacchio.

Art. 4

Origine del prodotto

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione dei produttori e dei confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte del processo produttivo) del prodotto..

Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo di cui all'art. 7, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 7

Controlli

Il controllo della conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura di controllo, come stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) 510/2006. Tale struttura è l'organismo di controllo Agroqualità Spa, con sede in Viale Cesare Pavese n. 305, 00144 Roma, tel. +39 06 54228675, fax +39 0654228692, e-mail agroqualita@agroqualita.it.
