Categoria B

1) CATEGORIA: CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

2) NOME DEL PRODOTTO: SANGUINACCI (con pane, con patate o con riso)

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Caratteristiche

L'aspetto è quello di un salsicciotto di piccole dimensioni, con una lunghezza di 12-15 cm e diametro di 4-5 cm, di colore scuro, per la presenza di sangue, privo di muffe di superficie. Il profumo è delicatamente speziato, il sapore intenso, ma con note di dolce Si tratta di un insaccato povero, preparato con rifilature di maiale, patate (in alternativa riso o pane) e sangue.

Metodiche di lavorazione

Preparazione, scelta delle carni e della materia prima

In questo tipo di insaccato si possono utilizzare tutte le parti del maiale, si tratta infatti di un insaccato povero che prevede l'utilizzo di ritagli e rifilature. Un tempo la carne di maiale utilizzata non superava il 40% dell'impasto e la parte più importante era data dalle patate, dal pane oppure dal riso, a seconda delle zone di produzione. Oggi la proporzione utilizzata è cambiata, la carne di maiale rappresenta il 60% dell'impasto. Altro elemento fondamentale nella caratterizzazione del prodotto è l'utilizzo di sangue nella proporzione del 10%

Una cura particolare richiede la preparazione delle patate da aggiungere all'impasto. Le patate vengono fatte bollire con la buccia per circa 20 minuti; dopo la bollitura vengono sbucciate ancora calde e riposano su un canovaccio di tela per 1 giorno intero. La perdita dell'umidità rende le patate idonee all'impasto.

In alternativa alle patate può essere utilizzato il riso bollito o il pane grattugiato.

Preparazione della Concia e insaccatura

Nella preparazione della concia viene utilizzato sale (2-3%) pepe e spezie, generalmente cannella, noce moscata, chiodi di garofano, aglio pestato e vino rosso. L'utilizzo di nitrati e nitriti è quello previsto dalla legge. La dose delle spezie è variabile. Il preparato viene poi miscelato con circa il 10% di sangue. Segue insaccatura, preferibilmente in budello di maiale.

Stagionatura

Il prodotto così ottenuto viene insaccato e viene consumato fresco dopo cottura. Più raramente ed esclusivamente il sanguinaccio con patate può essere lasciato stagionare e consumato tagliato a fette molto sottili. Qualora si scelga di procedere alla stagionatura, è preferibile usare per l'insacco budello di maiale.

La stagionatura avviene ad una temperatura di 10- 4°C ed UR 75-80%. Questa fase è preceduta da un periodo di gocciolamento e stufatura ad una temperatura intorno ai 22°C per almeno 24 ore; segue quindi una graduale diminuzione della temperatura ed aumento dell'UR fino ad entrare nella fase di stagionatura vera e propria.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Tutti i Comuni della Valsesia, alcune zone del novarese e del vercellese.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Attrezzature ordinarie per salumeria: coltelli, tritacarne, insaccatrice, bilancia, mortaio per aglio e spezie.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione rispettano quanto previsto dalla normativa. Le celle di stagionatura possono essere celle frigorifere o cantine naturali ma con pareti, pavimenti e soffitti in grado di salvaguardare l'igiene del prodotto.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Non è stata reperita documentazione bibliografica relativa a questa tipologia di sanguinacci, ma la tradizione orale conferma la necessità di utilizzare al meglio tutti gli ingredienti poveri del maiale e quindi anche il sangue, per potersi sfamare. La disponibilità di patate, nelle zone montane, e in particolare in Valsesia, ha fatto sì che il *sanguinaccio con patate* diventasse un prodotto tipico delle zone alpine (si pensi per esempio ai sanguinacci valdostani che a seconda della disponibilità di patate o barbabietole potevano contenere l'uno o l'altro ortaggio). Il sanguinaccio con riso e con pane è caratteristico delle zone risicole e di pianura.

DEROGHE

1) NOME DEL PRODOTTO: SANGUINACCI (con pane, con patate o con riso)

2) OGGETTO DELLA RICHIESTA DI DEROGA (ART. 8, COMMA 2, DEL DECRETO LEGISLATIVO N. 173 DEL 1998) E MOTIVAZIONI DELLA STESSA
Riguardano il reperimento della materia prima sangue.
3) OSSERVAZIONI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEL PRODOTTO OTTENUTO CON METODICHE TRADIZIONALI
Possibili rischi e pericoli che possono verificarsi durante la lavorazione
Contaminazione della materia prima nel caso in cui non vengano rispettate le norme igieniche e quanto previsto dal piano di Haccp delle singole unità operative.
Procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene
La carne utilizzate deve rispettare la catena del freddo, le preparazioni avvengono secondo le norme di buone prassi igieniche. L'utilizzo in dosi consentite dalla legge di nitrato di sodio (salnitro) è una garanzia contro l'inquinamento microbiologico.
4) RIFERIMENTI NORMATIVI
Normativa sanitaria vigente, nessun riferimento normativo specifico relativo al prodotto in oggetto.
5) EVENTUALI ANNOTAZIONI DEI SERVIZI SANITARI REGIONALI
Non ci sono annotazioni particolari.
6) RISPONDENZA DEL PRODOTTO FINALE AI REQUISITI DI SALUBRITA' E SICUREZZA PREVISTI DALLA VIGENTE NORMATIVA
Il rispetto delle norme Igienico Sanitarie durante la fase di preparazione ed un corretto mantenimento della catena del freddo, rendono il prodotto sicuro per il consumatore.