

## Dettaglio Area di attività

---

**SETTORE** - 02 Produzioni alimentari

**PROCESSO** - Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e pesce

**SEQUENZA DI PROCESSO** - Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e prodotti ittici

---

### **ADA.02.05.03 (ex ADA.2.151.467) - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti**

Ra1: Preparare il pezzo intero alle successive fasi di lavorazione quali: rifilatura, salagione, pre-riposo, riposo, tolettatura e lavaggio

ATTIVITA' RA.02.05.03.1

Verifica della coscia fresca in ingresso e marchiatura

Realizzazione della toelettatura finale della coscia fresca

Ra2: Cuocere il pezzo intero mediante immersione in acqua in base ai tempi e alle temperature previste ed effettuando i successivi trattamenti post-cottura (lavaggio, raffreddamento, scolatura e pressatura)

ATTIVITA' RA.02.05.03.2

Gestione del processo di cottura e post-cottura di pezzi interi di salumeria

Ra3: Effettuare la fumigazione come tecnica di aromatizzazione e conservazione, verificando le caratteristiche del prodotto (cotto o stagionato) durante e a conclusione della lavorazione

ATTIVITA' RA.02.05.03.3

Gestione del processo di affumicatura di prodotti specifici (es.: prosciutto cotto, di Praga, bacon, speck, ecc.)

Verifica e valutazione delle caratteristiche del prodotto a ciclo di lavorazione (intero cotto) e/o stagionatura (intero stagionato)

Ra4: Stagionare il pezzo anatomico intero a partire dai semilavorati trattati, effettuando le diverse operazioni di stuccatura (copertura delle carni esposte con sugna, farina, sale, pepe, paprika,...), secondo i tempi di stagionatura previsti, e la punzonatura per la verifica finale del prodotto

ATTIVITA' RA.02.05.03.4

Controllo dei parametri di umidità e temperatura durante la fase di stagionatura della coscia

Sugnatura sulla coscia semi-stagionata e sul prodotto finito

Verifica del prodotto finito attraverso la punzonatura per rilevare eventuali difetti

## Codici ISTAT CP2021 associati all'ADA

Codice CP	Titolo CP
6.5.1.1.2	Norcini
6.5.1.1.4	Addetti alla conservazione di carni e pesci
7.3.2.1.0	Conducenti di macchinari per la lavorazione e la conservazione della carne e del pesce

## Codici ISTAT ATECO associati alla sequenza di processo

Codice Ateco	Titolo Ateco
10.11.00	Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi)
10.12.00	Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi)
10.13.00	Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)
10.20.00	Lavorazione e conservazione di pesce, crostacei e molluschi mediante surgelamento, salatura eccetera
10.92.00	Produzione di prodotti per l'alimentazione degli animali da compagnia
10.85.01	Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame
10.85.02	Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips



Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche - Corso  
d'Italia, 33 - 00198 Roma - C.F. 80111170587

Copyright 2019 INAPP | All Rights Reserved