



ALLEGATO A4 alla Dgr n. 1070 del 11 agosto 2015

SCHEDA TECNICA PER VEGETALI FRESCHI, CONSERVE E SEMICONSERVE ALIMENTARI VEGETALI

I **vegetali freschi “PPL”** sono frutta, verdura e ortaggi tal quali o preparati, prodotti nella propria azienda o raccolti dallo stesso produttore primario nel territorio della Provincia e delle Province contermini a quella in cui insiste l’azienda, non trattati con processi, additivi o coadiuvanti tecnologici in grado di inibire o ritardare direttamente od indirettamente la naturale alterazione, e posti in confezioni non ermetiche.

Confetture, succhi di frutta, sciroppi, conserve e semiconserve vegetali (sottaceti, sottoli e vegetali fermentati), farine e vegetali essiccati “PPL” sono ottenuti dalla lavorazione e trasformazione di frutta, ortaggi e cereali, prodotti nella propria azienda o raccolti dallo stesso produttore primario nel territorio della Provincia e delle Province contermini a quella in cui insiste l’azienda.

L’autorità sanitaria locale territorialmente competente, SIAN dell’Az.ULSS, valutati gli aspetti strutturali e gestionali, potrà determinare il quantitativo annuo massimo, definendo altresì un limite settimanale.

In ogni caso:

- il quantitativo complessivo annuo di succhi di frutta non deve essere superiore a Kg 5.000 di prodotto finito;
- il quantitativo complessivo annuo di confetture, sciroppi, sottaceti, sottoli, vegetali fermentati e altre conserve o semiconserve non deve essere superiore a Kg 2.000 di prodotto finito;
- il quantitativo complessivo annuo riferito alle farine non deve essere superiore a Kg 2.000 di prodotto finito;
- il quantitativo complessivo annuo riferito alla somma delle diverse tipologie di vegetali essiccati non deve essere superiore a Kg 2.000.

L’imprenditore agricolo può produrre e commercializzare alimenti ottenuti dai vegetali di propria produzione con aggiunta di altri ingredienti della tradizione locale. Per il prodotto finito che non appartiene alle classi merceologiche predefinite, denominato con nome di fantasia, è necessario fornire una breve descrizione nel rispetto delle norme sull’etichettatura degli alimenti.

Le ricette ed il processo di produzione devono essere preventivamente definiti, descritti nelle proprie procedure e resi noti all’autorità competente.

Il tempo e la temperatura di pastorizzazione previsti da ogni ricetta devono essere raggiunti ad ogni ciclo produttivo.

I contenitori per le conserve/semiconserve alimentari vegetali devono essere a tenuta ermetica e sterilizzati prima di essere riempiti. Non è consentito l’utilizzo di coperchi riciclati, ma è necessario utilizzare coperchi/guarnizioni nuovi per ogni contenitore.

Le lavorazioni devono essere svolte nei locali di cui all’allegato B, con i requisiti igienico-sanitari pertinenti, in particolare deve essere presente un lavabo per il lavaggio dei prodotti primari.

I prodotti possono essere trasportati solo se confezionati e nel rispetto delle temperature di conservazione previste.

Il titolare dell’azienda deve avvisare il Servizio Igiene Alimenti Nutrizione dell’Az. ULSS competente per territorio almeno 24 ore prima dell’inizio delle lavorazioni, secondo le procedure concordate con i Servizi stessi.

Requisiti per confetture, marmellate, composte, succhi di frutta e sciroppi

Tali prodotti devono soddisfare una delle seguenti condizioni:

1. Devono possedere un valore di pH inferiore o uguale a 4,20 entro le 24 ore dalla formulazione. Tale valore deve essere rispettato in modo uniforme sull'intero prodotto.
2. Devono possedere un contenuto in zuccheri solubili, misurato al momento del confezionamento e alla temperatura di 25 °C, equivalente o superiore a 65 °Bx;
3. Devono aver subito un trattamento termico di sterilizzazione in autoclave (121 °C per almeno 3 minuti), qualora abbiano valore di pH superiore a 4,20.

Inoltre, i prodotti che rispettano i requisiti di cui al punto 1 o 2 devono essere sottoposti:

- ad un processo di pastorizzazione, eseguita sul prodotto confezionato, tale da garantire la stabilità a temperatura ambiente per l'intera vita commerciale dichiarata in etichetta (bollitura in acqua dei vasetti chiusi ermeticamente),

oppure

- confezionati, refrigerati a temperatura compresa tra 0 e 4°C, e messi in commercio con scadenza non oltre tre giorni dalla produzione.

Requisiti per sottoaceti e sottoli e altre conserve o semiconserve

I sottoaceti ed i sottoli devono soddisfare una delle seguenti condizioni:

1. Devono possedere un valore di pH inferiore o uguale a 4,20 entro le 24 ore dalla formulazione. Tale valore deve essere rispettato in modo uniforme sull'intero prodotto), verificato su ciascun lotto,.
2. Devono avere un contenuto in sale (Cloruro di Sodio), verificato su ciascun lotto, pari o superiore al 20%.
3. Devono aver subito un trattamento termico di sterilizzazione in autoclave (121 °C per almeno 3 minuti), qualora abbiano valore di pH superiore a 4,20.

Inoltre, i prodotti che rispettano i requisiti di cui al punto 1 o 2 devono essere sottoposti:

- ad un processo di pastorizzazione, eseguita sul prodotto confezionato, tale da garantire la stabilità a temperatura ambiente per l'intera vita commerciale dichiarata in etichetta (bollitura in acqua dei vasetti chiusi ermeticamente);

oppure

- confezionati, refrigerati a temperatura compresa tra 0 e 4°C, e messi in commercio con scadenza non oltre tre giorni dalla produzione.

I vegetali da conservare sottoaceto o sottolio devono essere tagliati in modo da presentare spessori ridotti e comunque, almeno una delle dimensioni, deve essere inferiore ad 1 cm.

E' preferibile l'impiego di aceto di vino bianco; l'aceto di vino rosso, infatti, contiene sostanze chiamate antociani che, oltre a conferire un colore alterato alle verdure, sono facilmente soggetti a ossidazione.

Durante il periodo di sperimentazione, le conserve vegetali che utilizzano olio come ingrediente, pur con pH non superiore a 4,2, devono essere sottoposte a controllo microbiologico e strumentale (pH) per ogni lotto prodotto e sono messe in commercio solo ad esito favorevole delle analisi.

Requisiti per i vegetali fermentati

Rientrano in questa categoria i vegetali fermentati per almeno 45 giorni, tramite fermentazione naturale o mediante l'impiego di colture starter. Tali alimenti devono rispettare il vincolo di pH inferiore o uguale a 4,20 entro le 24 ore dal confezionamento. Sono venduti tal quali, confezionati in contenitori non ermetici e non sottoposti al trattamento termico previsto per conserve/semiconserve, con la dicitura in etichetta "conservare al fresco" e con vita commerciale non superiore a 15 giorni.

Requisiti farine e vegetali essiccati

I prodotti ottenuti da vegetali e/o granaglie e loro derivati devono essere essiccati ed adeguatamente confezionati.