SCHEDA TECNICA PER CONSERVE ALIMENTARI VEGETALI E SUCCHI DI FRUTTA, FARINE E VEGETALI ESSICCATI

Confetture, succhi di frutta, sciroppi, sottaceti, conserve vegetali, farine e vegetali essiccati: 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 territorialmente competente, 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 confetture, succhi di frutta, sciroppi, sottaceti e conserve vegetali, calcolato sulla somma dei prodotti finiti non deve essere superiore a chilogrammi 2000;
- il quantitativo complessivo annuo riferito alle farine non deve essere superiore a chilogrammi 2000;
- il quantitativo complessivo annuo riferito alla somma delle diverse tipologie di vegetali essiccati, non deve essere superiore a chilogrammi 2000.

Le confetture devono avere un contenuto di zuccheri totali (zucchero già contenuto nella frutta più zucchero aggiunto) non inferiore al 60% nel prodotto finito; qualora il contenuto di zuccheri totali sia compreso tra il 45% ed il 60% nel prodotto finito, devono avere un pH non superiore a 4,2.

I succhi di frutta e le conserve vegetali devono avere un pH non superiore a 4,2.

I vegetali da conservare sottoaceto devono presentare spessori ridotti e comunque almeno una delle dimensioni deve essere inferiore ad 1 cm.

Le ricette ed il processo di produzione devono essere preventivamente definiti, descritti nel manuale e resi noti all'autorità competente.

I contenitori per le confetture e altre conserve alimentari devono essere a tenuta, sterilizzati o sottoposti a trattamento termico idoneo ad assicurare la stabilità e la sicurezza igienica.

Le conserve vegetali, ove necessario, ed i succhi di frutta devono essere sottoposti ad adeguato trattamento termico successivamente all'invasettamento (es. bollitura).

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 e a_w) per ogni lotto prodotto e sono messe in commercio solo ad esito favorevole delle analisi.

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 degli alimenti.

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.