

SEZIONE SPECIALE

ARBOREE DA FRUTTO E VITE

SCHEDE COLTURALI PRESENTI

- ACTINIDIA
- ALBICOCCO
- CASTAGNO DA FRUTTO
- CILIEGIO
- FICO
- MELO
- PERO
- PESCO
- SUSINO
- OLIVO¹
- VITE

PRODOTTI TRASFORMATI OTTENIBILI

- Confetture solo per la categoria extra (frutta ≥ 45%);
 - Composta di frutta;
 - Nettare di frutta;
 - Succo di frutta.
 - Frutta disidratata e/o essiccata e/o candita
 - Farina di castagna
- ⇒ Il concessionario del marchio dovrà sottoporre all'approvazione preventiva della PF le schede (comprehensive dei diagrammi di flusso) relative a tutti i prodotti trasformati che si intende certificare.
- ⇒ nel caso di prodotti a marchio "Qm" già disciplinati devono essere rispettate eventuali disposizioni specifiche ivi previste (ad es. parametri, caratteristiche fisiche-chimiche-organolettiche, imballaggi, ecc.).
- ⇒ per le colture destinate ad alimentazione animale deve essere dimostrata la destinazione di quella coltura o del suo trasformato a capi certificati Qm (ad esempio quale componente di una razione alimentare o all'interno di un mangime). A tale scopo la licenza d'uso del marchio verrà rilasciata per "prodotti destinati all'alimentazione zootecnica di capi Qm".

¹Per il prodotto olio extra vergine di oliva non è necessario presentare la scheda preventiva in quanto il prodotto è già normato nel presente disciplinare (riferimento scheda tecnica olivo)

Si rimanda alla *PARTE GENERALE* per quanto attiene alla gestione agronomica delle colture. In questa sezione vengono riportate le indicazioni relative ai fruttiferi e alla vite a partire dalla raccolta e post-raccolta

RACCOLTA

Per l'individuazione dell'epoca ottimale di raccolta si può ricorrere alla valutazione di diversi elementi variabili con la specie (colore della buccia, durezza della polpa, ecc.) oltre a dati analitici quali il grado rifrattometrico, l'acidità ed il rapporto tra i due elementi.

Post raccolta

Si consiglia di non eseguire trattamenti fisici, chimici o cosmetici ad eccezione del controllo della temperatura e dell'atmosfera e del lavaggio. Tali operazioni con eventuali parametri di riferimento devono essere riportati sul manuale di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari dell'azienda redatto ai sensi della normativa vigente in materia.

Si riporta di seguito, a titolo di esempio, la confettura extra di fragola dolcificata con purea di mela:

⇒ la fragola dovrà essere da produzione integrata e la purea di mela, qualora non facilmente reperibile nel medesimo circuito dovrà derivare da agricoltura biologica o dal circuito delle DOP o IGP.

Post raccolta colture frutticole conferimento prodotto fresco: indicazioni specifiche

- ⇒ Le partite eventualmente già controllate per i residui dovranno essere identificate.
- ⇒ Tutte le partite dovranno essere dislocate in aree specifiche di movimentazione.
- ⇒ Qualora siano presenti partite di mele e pere trattate con antiriscaldamento, queste devono essere conservate in celle specifiche di lunga conservazione.
- ⇒ L'identificazione delle partite dovrà essere mantenuta fino al momento dell'eventuale lavorazione del prodotto.

Lavorazione del prodotto

- ⇒ Le partite di prodotto a marchio devono essere lavorate separatamente dalle altre o su linee separate o secondo turni di lavorazione esclusivi o con sistemi che garantiscono la separazione spazio/temporale delle lavorazioni a marchio rispetto a quelle non a marchio.

Confezionamento del prodotto per consumo allo stato fresco.

- ⇒ Il marchio viene utilizzato esclusivamente per categorie commerciali extra e prima.
- ⇒ Mele rosa, pere, pesche e nettarine possono essere presentate in confezioni rigide ma non possono essere disposte in più di due strati.
- ⇒ La cartellonistica di identificazione del prodotto deve rispettare quanto previsto dal disciplinare.

Post raccolta colture frutticole prodotto trasformato:

- ⇒ Il concessionario del marchio deve garantire il rispetto delle condizioni previste organizzando la filiera con evidenza dei tempi e delle distanze tra le diverse fasi di processo di interesse favorendo una localizzazione degli stabilimenti prossima alle zone di produzione della materia prima.
- ⇒ Per il lavaggio deve essere utilizzata esclusivamente acqua potabile.
- ⇒ La fase di raccolta della frutta deve essere precisamente coordinata con il trasporto, in modo da ridurre al minimo l'intervallo di tempo necessario per l'ingresso nella linea di lavorazione.
- ⇒ Durante il trasporto devono inoltre essere rispettate le seguenti condizioni:
 - evitare compressione da parte di contenitori soprastanti;
 - evitare vibrazioni e scosse durante il trasporto;
 - impedire perdita di umidità;
 - impedire contaminazione incrociata con altri prodotti (odori, residui, ecc);
 - garantire la corretta pulizia e igiene dei mezzi di trasporto;
 - garantire il rispetto delle temperature ottimali di conservazione dei prodotti, anche attraverso una disposizione del carico atta a favorire una buona circolazione dell'aria fredda.
- ⇒ Gli imballaggi da utilizzare per il trasporto della materia prima destinata a prodotti a marchio, devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere maneggevoli e standardizzati per l'aggregazione di colli su pallet;
- assicurare un buon livello di protezione meccanica;
- facilitare la regolazione termica del contenuto permettendo un adeguato passaggio dell'aria;
- resistere a compressione, impatti e vibrazioni;
- tollerare condizioni di elevata umidità.

Confetture extra

Con confetture extra si intende la mescolanza di prodotti frutticoli freschi, portata alla consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa non concentrata di una o più specie di frutta e acqua.

- ⇒ Perché il prodotto possa essere venduto a marchio, le materie prime utilizzate devono essere senza difetti e ottenute in condizioni di massima igiene;
- ⇒ La percentuale di frutta fresca utilizzata deve essere $\geq 45\%$;
- ⇒ Non è consentito l'uso di pectine di sintesi, di enzimi e di coloranti
- ⇒ E' ammesso aggiungere succo di limone quale stabilizzante

La confettura può riferirsi a:

- frutta;
- preparazione di una sola specie;
- preparazione miste con soli prodotti a marchio.

Composta di frutta

Ai fini del presente disciplinare con composta di frutta si intende la mescolanza di prodotti frutticoli freschi con utilizzo di minor quantitativo di zucchero aggiunto rispetto alle confetture.

- ⇒ Perché il prodotto possa essere venduto a marchio, le materie prime utilizzate devono essere senza difetti e ottenute in condizioni di massima igiene;
- ⇒ Non è consentito l'uso di pectine di sintesi, di enzimi e di coloranti;
- ⇒ E' ammesso aggiungere succo di limone quale stabilizzante

La composta può riferirsi a:

- frutta;
- preparazione di una sola specie;
- preparazione miste con soli prodotti a marchio.

Nettari di frutta

Ai fini del presente disciplinare per nettare di frutta si intende il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto con l'aggiunta d'acqua e di zuccheri, di miele o di entrambi, ai prodotti succo di frutta, succo di frutta concentrato, purea di frutta o ad una miscela di questi prodotti conforme a quanto prescritto all'allegato IV del D.Lgs 151/04.

- ⇒ Perché il prodotto possa essere venduto a marchio, le materie prime utilizzate devono essere senza difetti e ottenute in condizioni di massima igiene

Il nettare può riferirsi a:

- frutta;
- preparazione di una sola specie;
- preparazione miste con soli prodotti a marchio.

Succhi di frutta

Ai fini del presente disciplinare per succo di frutta si intende il prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto da frutta sana e matura, fresca o conservata al freddo, appartenente ad una o più specie presenti nelle schede colturali del disciplinare, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene.

- ⇒ Perché il prodotto possa essere venduto a marchio, le materie prime utilizzate devono essere senza difetti e ottenute in condizioni di massima igiene

Il succo di frutta può riferirsi a:

- frutta;
- preparazione di una sola specie;

- preparazione miste con soli prodotti a marchio.

Prodotti surgelati

- ⇒ Il trasformatore deve disporre di un adeguato piano di autocontrollo dell'intero processo produttivo producendo una documentazione (comprese le eventuali registrazioni previste) che deve essere disponibile per l'intera shelf-life del prodotto aumentata di 12 mesi.
- ⇒ Ogni trasformatore, al momento della presentazione della domanda per il marchio, dovrà far pervenire alla Regione Marche i diagrammi di flusso di produzione di cui intende servirsi con indicazione delle fasi di lavorazione e i controlli di processo e di prodotto effettuati.

Come linea generale si riporta un diagramma di flusso di produzione tipo relativo ad ortaggi surgelati.

ACCETTAZIONE MATERIA PRIMA

LAVAGGIO

CERNITA

MONDATURA

SUDDIVISIONE

CALIBRATURA

SCOTTATURA

PRE-RAFFREDDAMENTO

SURGELAZIONE

CONFEZIONAMENTO

CONSERVAZIONE

- ⇒ La materia prima destinata alla trasformazione deve essere lavorata separatamente dalle altre, impiegando linee specifiche o in turni di lavorazione esclusivi o con sistemi che garantiscono la separazione spazio/temporale delle lavorazioni a marchio rispetto a quelle non a marchio.
- ⇒ La materia prima in accettazione deve essere adeguatamente identificata e dotata degli elementi minimi previsti da disciplinare per l'etichettatura, dislocata in aree ben individuate del piazzale di sosta, in attesa di essere avviata alle linee di lavorazione.
- ⇒ Il trasformatore deve formalizzare l'accettazione su apposita scheda che dovrà riportare le seguenti indicazioni minime:
 - Nome del conferente il carico o partita;
 - Aspetti considerati;
 - Codice di identificazione del carico o partita;
 - Risultati rilevati;
 - Data e ora di conferimento;
 - Data di raccolta
 - Firma dell'operatore.

- ⇒ La lavorazione del prodotto destinato al marchio "QM" deve iniziare entro le 24 ore dalla raccolta.

I processi di lavorazione sono differenziati in relazione alla materia prima utilizzata e alla tipologia di prodotto che si desidera ottenere, anche se alcune fasi del processo sono comunque comuni e vengono pertanto riportate.

Lavaggio

Il lavaggio con acqua ha lo scopo di allontanare i residui di terra e di antiparassitari.

- ⇒ Deve essere effettuato esclusivamente con acqua potabile.

Cernita

Questa operazione permette di selezionare il prodotto e di scartare le materie prime che presentano difetti di diversa natura ovvero:

- difetti di colore (decolorazione o presenza di colori non caratteristici della specie e della varietà);
- difetti di pezzatura (dimensione dei singoli pezzi inferiori o superiori a quelli prefissati);
- di aspetto (presenza di lesioni di varia natura, ecc.);
- altri difetti.

Mondatura

Le parti non eduli vengono allontanate mediante operazioni che si caratterizzano diversamente in relazione alla tipologia di materia prima (ad es. pelatura delle patate, pelatura delle carote, ecc.)

Suddivisione

Prima di essere sottoposta ad inattivazione enzimatica, la maggior parte dei prodotti orticoli viene suddivisa in pezzi di piccole dimensioni in modo da diminuire i tempi di scottatura, rendere omogeneo l'effetto del trattamento termico e consentire la realizzazione di un congelamento rapido.

Calibratura

Questa operazione può essere eseguita prima o dopo il congelamento.

Scottatura (Blanching)

L'inattivazione enzimatica può essere attuata o mediante l'immersione del prodotto in acqua bollente o mediante aspersione di vapore surriscaldato.

In ogni caso si deve garantire che le singole unità di prodotto a marchio "QM" abbiano uniforme distribuzione del calore, così da poter avere anche la stessa durata di trattamento e che non si rovinino durante le fasi di scottatura e di raffreddamento.

Pre-raffreddamento

La temperatura alla quale il prodotto viene introdotto nel congelatore ha un'influenza sia sulla perdita di peso, sui tempi di congelamento e sulla capacità di produzione del congelatore.

⇒ All'uscita dallo scottatore il prodotto deve essere raffreddato rapidamente ad una temperatura <15°C, allo scopo di arrestare l'azione del calore, che potrebbe comprometterne la qualità.

Surgelazione

Congelazione rapida che deve consentire di arrivare ad un prodotto in grado di mantenere le caratteristiche strutturali pressoché equivalenti a quelle del/i prodotto/i fresco/chi originario/i, ridurre le perdite di liquido allo scongelamento.

Confezionamento

I prodotti devono essere confezionati con idonei imballaggi che garantiscono di allontanare il più possibile l'aria dalle confezioni.

Conservazione

⇒ Il prodotto deve essere mantenuto in ambienti che garantiscano mediamente la temperatura evidenziata dal piano di autocontrollo