

**ORTICOLE E FRAGOLA**

**SCHEDE CULTURALI PRESENTI**

AGLIO	FINOCCHIO
ANGURIA O COCOMERO	LATTUGA
ASPARAGO	MELANZANA
BASILICO	MELONE
BIETOLA DA COSTA	PATATA
CARCIOFO	PEPERONE
CAROTA	PISELLO
CETRIOLO	POMODORO
CICORIE E INDIVIE	PREZZEMOLO
CIPOLLA E PORRO	RAPA – CIME DI RAPA
CORIANDOLO	RAVANELLO
VERZA E CAVOLO BROCCOLO	RUCOLA
CAVOLFIORE E CAVOLO CAPPUCCIO	SEDANO DA COSTE
FAGIOLO	SPINACIO
FAGIOLINO	ZUCCHINO
FAVA	FRAGOLA

**PRODOTTI TRASFORMATI OTTENIBILI**

- Legumi secchi;
- Composta di prodotti orticoli;
- Conserve alimentari di prodotti orticoli e/o legumi;
- IV gamma;
- Surgelati

- ⇒ 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".

Si rimanda alla PARTE GENERALE per quanto attiene alla gestione agronomica delle colture. In questa sezione vengono riportate le indicazioni relative alle orticole e ai legumi a partire dal post-raccolta

### **POST RACCOLTA COLTURE ORTICOLE E LEGUMI (PRODOTTO TRASFORMATO)**

- Legumi secchi;
- Composte di prodotti orticoli;
- Conserve alimentari di prodotti orticoli e/o legumi;
- IV gamma;
- Surgelati.

La deperibilità dei prodotti lavorati rispetto a quelli intatti e la qualità che devono avere per l'uso previsto, condizionano la distanza degli impianti di trasformazione rispetto ai luoghi di consumo e di produzione.

⇒ Gli aderenti al SQNPI devono 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 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 ottime 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 Qm, 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.

⇒ Gli operatori interessati alla prodotti orticoli e ai legumi trasformati devono presentare preventivamente al Settore scheda di processo del prodotto di riferimento con evidenza dei parametri di difettosità, degli ingredienti utilizzati compresi eventuali coadiuvanti e relative percentuali oltre che gli eventuali parametri tecnologici di interesse.

Il presente disciplinare riporta un diagramma di flusso tipo comune a tutte le colture e, a titolo di esempio, relativamente ai surgelati, i processi produttivi del pisello e dello spinacio.

#### Composta di prodotti orticoli

Ai fini del presente disciplinare con composta si intende la mescolanza di prodotti orticoli e legumi freschi con utilizzo di un basso quantitativo di zucchero aggiunto.

⇒ 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:

- Ortaggi o legumi;
- preparazione di una sola specie;
- preparazione miste con soli prodotti a marchio.

#### Conserve alimentari di prodotti orticoli e/o legumi

Ai fini del presente disciplinare con conserve alimentari si intende il prodotto confezionato in recipiente ermetico ai gas, ai liquidi, ai microrganismi nelle normali condizioni d'uso e che abbia subito un adeguato trattamento termico o trattamento analogo autorizzato, in grado di inattivare in modo irreversibile gli enzimi e di distruggere i microrganismi che possano alterarlo.

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

La conserva può riferirsi a:

- Ortaggi o legumi;
- preparazione di una sola specie;
- preparazione miste con soli prodotti a marchio.

#### IV gamma

Per IV gamma si intendono le preparazioni di prodotti orticoli freschi, mondati delle parti non utilizzabili, tagliati, lavati, asciugati, confezionati in buste o vaschette di plastica e venduti in banco refrigerato.

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

La IV gamma può riferirsi a:

- piante intere;
- foglie;
- steli;
- fusti
- radici e organi sotterranei;
- infiorescenze;
- frutti;
- preparazione di una sola specie;
- preparazione miste con soli prodotti a marchio.

Il processo per ottenere preparazioni di vegetali freschi pronti per il consumo è piuttosto semplice consistendo in operazioni di mondata, lavaggio, taglio, pesatura e imballaggio.

La deperibilità dei prodotti lavorati rispetto a quelli intatti e la qualità che devono avere per l'uso previsto, condizionano la distanza degli impianti di trasformazione rispetto ai luoghi di consumo e di produzione.

⇒ 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.

⇒ I prodotti destinati alla IV gamma devono essere trasportati agli stabilimenti di lavorazione in camion frigoriferi e messi in un ambiente a bassa temperatura entro poche ore dalla raccolta. La refrigerazione di trasporto serve a mantenere la temperatura al livello richiesto per la migliore conservazione dei prodotti e non è appropriata per rimuovere il calore di campo, pertanto, ove possibile, è necessario effettuare pre-refrigerazione in strutture aziendali subito dopo la fase di raccolta.

I prodotti devono essere raffreddati, per quanto possibile, alla temperatura ottimale di conservazione, ma non al di sotto della temperatura di trasporto.

Raggiunta la temperatura opportuna è necessario porre la massima attenzione affinché non si verifichino risalite, generalmente accompagnate da condensa di vapore sulle superfici vegetali, con conseguente stimolo dei processi di degradazione e irreparabili danni alla qualità.

Occorre inoltre evitare di raggiungere, anche localmente (in prossimità o in direzione del flusso di aria fredda proveniente dall'impianto refrigerante) temperature di congelamento, causa di danni da freddo che spesso si manifestano con ritardo, quando i prodotti eventualmente si trovano sul banco di vendita o addirittura in fase di post-vendita.

La fase di raccolta 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 vegetale destinata a prodotti di IV gamma, 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.

#### 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 "QM", 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.