

REGIME RELATIVO AL MARCHIO DI CERTIFICAZIONE PER ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ



MARCHIO DI CERTIFICAZIONE

**ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ
(KMÉ)**

REQUISITI DI CERTIFICAZIONE SPECIFICI

Piselli verdi surgelati

Budapest, 2 ottobre 2023



ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ

Piselli verdi surgelati

Le domande per l'assegnazione del marchio "Alimenti di alta qualità" (KMÉ) o per "Alimenti di alta qualità livello oro" possono essere presentate per prodotti con la denominazione "piselli verdi surgelati" le cui condizioni di produzione siano conformi ai requisiti legali ungheresi e dell'UE applicabili e che, oltre a tali requisiti, soddisfino anche i seguenti criteri.

Elementi obbligatori

Definizione del prodotto:

I piselli verdi surgelati sono i semi teneri e di colore verde dei piselli verdi (*Pisum Sativum* L.), conservati mediante surgelazione.

Ingredienti utilizzabili:

Piselli verdi sgusciati dal baccello

Definizioni specifiche per prodotto:

Piselli secchi, troppo maturi, duri: alterazione dovuta alla perdita di acqua, all'appassimento o all'eccessiva maturazione.

Pezzi di baccello: pezzi del baccello che coprono il frutto.

Piselli con sola superficie: testa senza contenuto interno.

Piselli marroncini e/o giallognoli: decolorazione giallognola o marrone su piselli verdi conservati per un periodo di tempo inadeguato e a una temperatura non adeguata, con conseguente alterazione dell'odore e del sapore.

Piselli color ruggine/a macchie: macchia o decolorazione marrone-ruggine sui piselli verdi, che interessa solo una piccola superficie del pisello verde.

Piselli rotti, crepati: cambiamenti nei piselli verdi derivanti da danni meccanici o imperfezioni nella maturazione.

Caratteristiche qualitative:

Caratteristiche generali:

i piselli verdi sono sodi, surgelati, sferici, ben puliti, integri e sani quando vengono surgelati. Sono praticamente eliminati i piselli gialli, macchiati o danneggiati da insetti, nonché i piselli danneggiati e le sostanze vegetali estranee.

Non devono contenere sostanze di origine estranea o semi di piante infestanti tossiche. Lievi crepe sui piselli (nella testa e nella polpa) non sono considerate difetti di qualità. È consentito un congelamento leggero sulla superficie.

Deroghe di qualità consentite:

Nome dell'imperfezione	Massimo
Semi infestanti (non tossici)	0 pezzi/250 g
Piselli danneggiati da insetti (forati, masticati)	1 pezzo/250 g
Pezzi di baccello separati	1 pezzo/250 g
Pezzi di foglia sui piselli	2 pezzi/250 g
Piselli marroncini e/o giallastri	5 pezzi/250 g
Piselli secchi, troppo maturi e duri	4 pezzi/250 g
Piselli color ruggine/macchiati	10 pezzi/250 g
Piselli rotti, crepati	13 pezzi/250 g
Piselli con sola superficie	1 pezzo/250 g

Proprietà fisiche e chimiche:

tenore di sostanza secca nei piselli verdi surgelati in % (m/m) e dimensione dei piselli per categoria:

Nome della categoria di prodotto	Contenuto di materia secca % (m/m)	Dimensione del pisello [mm]
Piselli verdi extra teneri surgelati	max. 26	6–9 mm
Piselli verdi teneri surgelati	max. 32	9–10 mm
Piselli verdi surgelati	max. 35	nessuna specifica

Proprietà organolettiche:

- Forma:** caratteristica della sua varietà (sferica, ovale, quadrata) quando è surgelata.
- Colore:** i piselli verdi hanno un tipico colore verde, ma possono apparire leggere sfumature, a seconda della varietà.
- Odore:** hanno un odore tipico dei piselli verdi, privo di odori estranei.
- Gusto:** a seconda del grado di maturazione, il sapore può essere dolce e leggermente farinoso, caratteristico della varietà, ma non è ammissibile un retrogusto bruciato, aspro o estraneo.
- Consistenza:** i piselli verdi sono morbidi, ma raramente si possono trovare piselli duri o, a seconda della varietà, piselli duri con testa gommosa e interno morbido.

Il colore deve essere valutato allo stato scongelato, la forma e le dimensioni del pisello allo stato surgelato, mentre il sapore, l'odore e la consistenza devono essere valutati allo stato finito, come raccomandato sulla confezione.

Marcatura:

l'indicazione della natura del prodotto e l'avvertenza che è necessario riscaldare il prodotto prima del consumo devono essere apposte sull'imballaggio finale del prodotto in un luogo e in una forma sufficientemente visibili per i consumatori.

Esempio di avvertenza:

"Il prodotto non è pronto per il consumo e può essere consumato solo dopo averlo riscaldato accuratamente. Deve essere bollito per almeno 2-3 minuti".

I nomi possono includere:

- Piselli verdi extra teneri surgelati
- Piselli verdi teneri surgelati
- Piselli verdi surgelati

Elementi facoltativi

Possono essere presentate domande per l'assegnazione dei marchi di certificazione per "Alimenti di alta qualità" (KMÉ) o per "Alimenti di alta qualità livello oro" per i prodotti che, oltre ai suddetti requisiti obbligatori, soddisfano anche almeno un punto in ciascuna categoria di elementi opzionali delle voci I e II.

I. Processo produttivo

Autocontrollo

1. In laboratori propri o esterni approvati per la materia prima, devono essere eseguite prove nell'ambito del sistema di autocontrollo a intervalli specificati per quanto riguarda i seguenti criteri:

- contenuto di sostanza secca e dimensione del pisello
- deroghe in merito alla qualità
- proprietà organolettiche
- microbiologia:
 - ai sensi del decreto n. 4/1998 dell'11 novembre 1998 del ministero della Sanità sui limiti ammissibili di contaminazione microbiologica dei prodotti alimentari: Salmonella, S.auerus, Coliformi, Clostridium Sulf-Red, carica microbica, muffe,
 - ai sensi del regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari: Listeria monocytogenes
- residui di antiparassitari ai sensi del regolamento (CE) n. 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale

2. Bilance individuali costruite in linea per ogni imballaggio primario e raggruppato.

3. L'applicazione di metodi nello stabilimento per analizzare regolarmente i processi di produzione e la sicurezza del prodotto (compreso il controllo in produzione dei parametri microbiologici nel prodotto e sulle superfici a contatto con il prodotto, il controllo della temperatura durante il processo di produzione e il controllo rigoroso della temperatura di conservazione del prodotto finito), nonché la sua qualità e igiene, registrando i valori misurati per ogni lotto di prodotti per effettuare successivamente un'analisi delle tendenze sulla base di tali dati. Sulla base dei risultati, sono messe in atto misure correttive, sono individuate buone pratiche e il personale è formato di conseguenza.

4. Autotest completi (parametri fisico-chimici e microbiologici) del prodotto finito, per lotto, durante/alla fine della produzione.

5. Il funzionamento di un sistema di controllo della temperatura nelle camere fredde che registra i valori misurati e indica automaticamente quando la temperatura è al di fuori dei parametri specificati.

6. Al fine di provvedere alla catena di raffreddamento, durante la spedizione dei prodotti finiti, prima dell'inizio del carico, il controllo della temperatura della superficie di carico e la registrazione dei dati, nonché l'adozione di misure correttive in caso di non conformità.

7. Esistenza di un certificato ISO 22000, BRC o IFS.

Processo produttivo

8. Gestione di un programma di valutazione delle materie prime/dei fornitori, che prevede l'analisi delle tendenze in base ai risultati di laboratorio.

9. Mantenimento di un programma di pulizia, basato su un'analisi dei rischi che tiene conto dei risultati di laboratorio dell'analisi ambientale dell'impianto di produzione e dell'analisi microbiologica del prodotto fabbricato, oltre che dei dati della letteratura.

10. La materia prima proviene da un'agricoltura biologica certificata (non selezionare se il punto 18 è già stato selezionato)

11. Metal detector integrati nella linea per tutti gli imballaggi primari in transito.

II. Sostenibilità

Utilizzo di imballaggi adatti ai consumatori

12. Una soluzione di imballaggio vantaggiosa, che si distingue chiaramente in termini di convenienza e praticità dalle confezioni di altri prodotti simili disponibili sul mercato. Le considerazioni di sostenibilità dovrebbero essere osservate anche nel caso di imballaggi adatti ai consumatori. Non sono accettabili gli imballaggi adatti ai consumatori con un'impronta ecologica o un impatto ambientale superiore a quello di prodotti simili disponibili sul mercato.

Utilizzo di risorse energetiche rinnovabili e rispettose dell'ambiente

13. Il richiedente trae parte della sua energia da fonti energetiche rinnovabili (ad esempio acqua termale, calore geotermico, pannelli solari, biogas) nel corso della produzione e della preparazione del prodotto.

Utilizzo di metodi tecnologici sostenibili

14. Migliore gestione delle risorse: applicazione di tecnologie che utilizzano materiali bassi e a bassa energia, risparmiano acqua e riducono la pressione ambientale, nonché il potenziamento delle tecnologie esistenti (ad esempio recupero del calore rigenerativo, recupero del calore di scarto, miglioramento dell'efficienza degli attuali sistemi di raffreddamento, riduzione del consumo energetico).

15. Applicazione di un sistema MSZ EN ISO 14001:2015 che certifica la conformità ambientale.

16. Utilizzo di prodotti per la pulizia e di detergenti rispettosi dell'ambiente.

17. Preferenza per i fornitori che hanno effettuato investimenti nella tutela dell'ambiente.

18. La materia prima utilizzata per la produzione del prodotto proviene da un'agricoltura biologica o estensiva certificata. (non selezionare se il punto 10 è già stato selezionato)

19. Utilizzo di soluzioni di imballaggio rispettose dell'ambiente (dimensioni ridotte dell'imballaggio o materiali di imballaggio biodegradabili e compostabili)

Distanza di trasporto

20. La materia prima deve essere inviata all'impianto di trasformazione entro 100 km.