

REGIME RELATIVO AL MARCHIO DI CERTIFICAZIONE PER ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ



ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ
(KMÉ)

ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ (KMÉ)

REQUISITI DI CERTIFICAZIONE SPECIFICI

**Fagioli verdi surgelati
baccelli verdi e gialli
tagliati o interi**

Prima edizione

Budapest, 20 novembre 2023



ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ

Fagioli verdi surgelati

baccelli verdi e gialli, tagliati o interi

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 "fagioli verdi surgelati" le cui condizioni di produzione siano conformi ai requisiti giuridici ungheresi e dell'UE applicabili e che, oltre a tali requisiti, soddisfino anche i seguenti criteri.

Elementi obbligatori

Definizione del prodotto:

Con fagioli verdi surgelati con baccelli verdi o gialli, tagliati o interi, si intendono i baccelli della pianta di fagioli verdi (*Phaseolus vulgaris* L.) conservati mediante congelamento rapido.

Ingredienti utilizzabili:

Fagioli verdi con baccelli verdi o gialli

Definizioni specifiche per prodotto:

Fagioli invecchiati e sgranati: cambiamento dovuto a perdita di acqua, appassimento o stramaturazione.

Prodotto spuntato: fagioli verdi dai quali la base del gambo e la parte corta risultante del gambo non vengono rimosse.

Sostanze estranee di origine vegetale: pezzi di baccelli, gambi e foglie, bucce, barba e picciolo derivati dalla pianta e non inclusi nel prodotto. Altre sostanze estranee che non provengono dalla pianta in questione, grani e fiori estranei.

Grani danneggiati da insetti (forati, masticati): baccelli, fagioli masticati da insetti o larve di insetti.

Fagioli verdi maculati e color ruggine: un colore caratteristico, sulla superficie, solo sul guscio, che ricorda il colore della ruggine.

Baccelli rifiuto: pezzi di baccelli di fagioli più corti di 3 cm o baccelli danneggiati.

Baccelli rotti: pezzi di baccelli di fagioli di lunghezza superiore a 3 cm, che non sono stati danneggiati e la cui superficie di frattura non ha subito scolorimento.

Caratteristiche qualitative:

controlli sulle materie prime

- I fagioli verdi dovrebbero essere teneri, senza filamenti e senza membrana, con una consistenza succosa
- Colore intatto e uniforme
- Diametro del baccello ≥ 5 mm
- Lunghezza del baccello ≥ 60 mm
- I baccelli dei fagioli verdi non devono essere piatti, i semi non devono essere scuri
- La miscelazione varietale non è consentita

Specifiche del prodotto finito:

Quando surgelato, il prodotto è duro e completamente congelato. I fagioli verdi sono ben puliti, tagliati correttamente e muniti di punta, privi di erbacce tossiche e sostanze inorganiche.

Lievi graffi arrugginiti e macchie color ruggine possono presentarsi sulla superficie. Nel caso dei fagioli verdi con baccelli gialli, è consentita una sfumatura verde derivante dal grado di tenerezza. È consentito un congelamento leggero sulla superficie.

Deroghe di qualità consentite:

Nome dell'imperfezione	Massimo
Pezzo con colore a contrasto, color ruggine, macchiato	5 % (p/p)
Fagioli separati	10 pezzi/250 g
Pezzo contenente estremità non spuntata di fagioli/gambi	3 pezzi/250 g
Pezzi danneggiati meccanicamente (rotti, rifiuti, frantumati, estremità irregolari)	3 % (p/p)
Contenenti fagioli invecchiati e/o con buccia	5 % (p/p)
Pezzo con estremità marrone	5 % (p/p)
Morsicature di insetti	2 pezzi/250 g
Tolleranze di calibro (per i prodotti classificati per taglia)	il prodotto non deve discostarsi di oltre il 15 % dalla dimensione dichiarata.

Proprietà organolettiche:

Forma, dimensione Dimensioni uniformi, appuntiti, non rotti, non spezzati in due, senza estremità irregolari. Nel caso dei fagioli verdi tagliati, le dimensioni sono comprese tra 2,5 cm e 3,5 cm.

Colore: il tipo di fagioli verdi utilizzati è tipicamente verde o giallo.

Fragranza: i fagioli verdi hanno un aroma caratteristico, privo di odori estranei.

Gusto: caratteristico della varietà.

Consistenza: I fagioli verdi utilizzati devono essere di colore verde o giallo uniforme, caratteristico della varietà, devono essere teneri, freschi, quasi uniformi nello sviluppo, i semi non devono essere gonfi sul lato del baccello, devono essere senza filamenti, e gli ovuli devono essere umidi e di consistenza gelatinosa.

Test Guaiacol negativo dopo la pre-cottura.

Il colore deve essere valutato allo stato scongelato, la forma allo stato surgelato, mentre il sapore, l'olfatto e la consistenza devono essere valutati allo stato finale, 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 limiti di taglia del prodotto classificato per taglia sono indicati in relazione alla denominazione.

Esempi di denominazione:

Fagioli verdi tagliati a baccello verde surgelati

Fagioli verdi tagliati a baccello giallo 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:

- Dimensione
- tolleranze di qualità
- caratteristiche 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

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. ISO 22000, BRC, FSSC 22000 o certificato IFS.

Processo produttivo

8. Funzionamento di un programma di valutazione/fornitore delle materie prime, nell'ambito del quale un'analisi delle tendenze

è effettuata sulla base dei 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. In termini di convenienza e praticità, è necessaria una soluzione vantaggiosa che sia chiaramente distinguibile dalla confezione di prodotti simili disponibili sul mercato. Per imballaggi a misura di consumatore anche gli aspetti di sostenibilità dovrebbero essere presi in considerazione. Non è accettabile avere confezioni adatte ai consumatori con un'impronta ecologica/impatto ambientale superiore a quello di prodotti comparabili disponibili sul mercato.

Utilizzo di risorse energetiche rinnovabili e rispettose dell'ambiente

13. Il richiedente trae una parte della sua energia da fonti energetiche rinnovabili (ad esempio acqua termale, calore geotermico, pannelli solari, biogas) nella fabbricazione del prodotto o delle merci.

Utilizzo di metodi tecnologici sostenibili

14. Gestione più efficiente delle risorse: l'uso di tecnologie che risparmiano materiali, energia e acqua, e ridurre il carico ambientale, ammodernare le tecnologie esistenti (ad esempio recupero di calore rigenerativo, utilizzo del calore di scarto, miglioramento dell'efficienza dei 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 detersivi 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.

