



ALLEGATO A8 alla Dgr n. 1070 del 11 agosto 2015

pag. 1/1

SCHEMA TECNICA PER L'ALLEVAMENTO A SCOPO ALIMENTARE E LA VENDITA DI CHIOCCIOLE PPL VIVE E TRASFORMATE

Le chioccioline allevate dall'imprenditore agricolo per l'intero ciclo produttivo possono essere vendute vive come prodotto primario senza limiti quantitativi né territoriali.

Le chioccioline, allevate dall'imprenditore agricolo per l'intero ciclo produttivo, che hanno subito un processo di trasformazione (es. cottura e congelamento) presso l'azienda agricola, possono essere vendute, per un quantitativo massimo annuo di Kg. 3.000:

- direttamente al consumatore finale presso l'azienda di produzione o presso mercati, fiere ed altre manifestazioni,
- a dettaglianti locali che le vendono o somministrano al consumatore finale.

Allevamento

L'elicoltura si attua in campo all'aperto o sotto serra, utilizzando apposite recinzioni.

Prima della vendita, le chioccioline raccolte, devono essere poste a spurgare in cassette di legno o gabbie per almeno 15 giorni.

Vendita di chioccioline vive

Dopo il periodo di spurgo si procede alla selezione dei soggetti e al loro confezionamento in cassette o in sacchi di rafia.

Vendita delle chioccioline lavorate congelate

Dopo il periodo di spurgo, le chioccioline devono subire i seguenti passaggi:

- 1- **Lavaggio:** con acqua fresca per eliminare tutta la bava prodotta.
- 2- **Pre-lessatura:** per una preparazione che richiede la sgusciatura delle chioccioline occorre pre-lessarle mettendole in acqua fredda e portandole ad ebollizione per 8/10 minuti.
- 3- **Sgusciatura:** una volta scolate dall'acqua bollente si procede all'estrazione della parte muscolare del corpo dell'animale ed all'eventuale eliminazione delle parti non edibili (intestino).
- 4- **Congelamento:** l'abbattimento della temperatura fino al raggiungimento della temperatura di -12°C, o inferiore, deve avvenire nel minor tempo possibile con strumenti approvati dall'autorità competente.
- 5- **Confezionamento:** il prodotto deve essere confezionato prima o dopo il congelamento.
- 6- **Stoccaggio:** per tutto il periodo di stoccaggio deve essere mantenuta una temperatura inferiore o uguale a -12°C.
- 7- **Vendita:** in fase di vendita deve essere mantenuta la catena del freddo.