

SCHEMA TECNICA A8**Chiocciole: allevamento, lavorazione e vendita**

Le chioccioline allevate dall'imprenditore agricolo per l'intero ciclo produttivo possono essere vendute:

- a) vive come prodotto primario, senza limiti quantitativi né territoriali;
- b) dopo aver subito un processo di cottura o altra trasformazione, seguito o meno da congelamento. Le chioccioline, allevate dall'imprenditore agricolo per l'intero ciclo produttivo, che hanno subito un processo di trasformazione presso l'azienda, ai sensi della presente scheda, possono essere vendute per un quantitativo massimo annuo di Kg. 3.000.

L'elicoltura si attua in campo all'aperto o sotto serra, utilizzando apposite recinzioni. Le chioccioline raccolte devono essere poste a spurgare in apposite strutture.

Dopo il periodo di spurgo, le chioccioline devono essere selezionate e confezionate in contenitori per la vendita come chioccioline vive.

In alternativa, dopo il periodo di spurgo, le chioccioline devono subire i seguenti passaggi:

- **Lavaggio:** con acqua fresca e pulita per eliminare tutta la bava prodotta;
- **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;
- **Sgusciatura:** una volta scolate dall'acqua bollente si procede all'estrazione della parte muscolare del corpo dell'animale e all'eventuale eliminazione delle parti non edibili;
- **Confezionamento:** il prodotto deve essere confezionato, refrigerato e venduto o somministrato.

Oppure possono essere vendute congelate, come di seguito:

- **Congelamento:** l'abbattimento della temperatura fino al raggiungimento della temperatura di -12°C, o inferiore, deve avvenire nel minor tempo possibile con adeguata attrezzatura;
- **Confezionamento:** il prodotto deve essere confezionato prima o dopo il congelamento;
- **Stoccaggio e vendita:** per tutto il periodo di stoccaggio, fino al momento della vendita, deve essere mantenuta la catena del freddo.

