

Requisiti igienici e sanitari e requisiti qualitativi minimi dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma

1. Requisiti igienici

Durante il processo di lavorazione i prodotti ortofrutticoli di quarta gamma devono essere sottoposti ad almeno due cicli di lavaggio.

In conformità a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 2073/05 e dalla Determinazione della Conferenza Permanente Stato-Regioni del 10 maggio 2007, i seguenti criteri costituiscono requisiti igienici dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma:

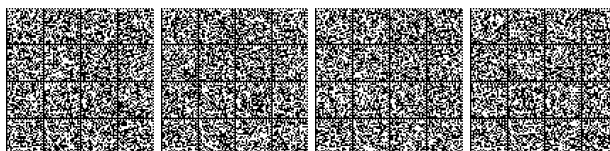
Microrganismi	Piano di campionamento		Limiti		Metodo d'analisi di riferimento	Fase a cui si applica il criterio
	n	c	m	M		
E. Coli	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	ISO 16649-1 o 2	Processo di lavorazione

Interpretazione dei risultati delle prove

I limiti indicati si riferiscono a ogni unità campionaria sottoposta a prova.

I risultati delle prove dimostrano la qualità microbiologica del processo esaminato, che viene valutata:

- Soddisfacente, se tutti i valori osservati sono pari o inferiori a m.
- Accettabile, se un massimo di c/n valori è compreso tra m e M e i restanti valori osservati sono pari o inferiori a m.
- Insoddisfacente, se uno o più valori osservati sono superiori a M o più di c/n valori sono compresi tra m e M.



2. Requisiti sanitari

Nel rispetto del Regolamento (CE) n. 2073/2005, Allegato 1, i prodotti ortofrutticoli di quarta gamma pronti per il consumo, devono rispettare i seguenti requisiti sanitari:

Microrganismi	Piano di campionamento		Limiti		Metodo d'analisi di riferimento	Fase a cui si applica il criterio
	n	c	m	M		
Salmonella	5	0	Assente in 25g		EN/ISO 6579	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
Listeria monocytogenes	5	0	Assente in 25g ¹		EN/ISO 11290-1	Prima che gli alimenti non siano più sotto il controllo diretto dell'operatore del settore alimentare che li produce
	5	0	100 ufc/g ²		EN/ISO 11290-2 ³	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

¹ Questo criterio si applica ai prodotti prima che non siano più sotto il controllo diretto dell'operatore del settore alimentare che li produce, se questi non è in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità.

² Questo criterio si applica se il produttore è in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità. L'operatore può fissare durante il processo limiti intermedi sufficientemente bassi da garantire che il limite di 100 ufc/g non sia superato al termine del periodo di conservabilità.

³ 1 ml di inoculo viene posto in una piastra Petri di 140 mm di diametro o su tre piastre Petri di 90 mm di diametro.

Interpretazione dei risultati delle prove

I limiti indicati si riferiscono a ogni unità campionaria sottoposta a prova.

I risultati delle prove dimostrano la qualità microbiologica del processo esaminato, che viene valutata:

- Soddisfacente, se tutti i valori osservati sono pari o inferiori a m.
- Insoddisfacente, se tutti i valori osservati sono superiori a m.

3. Requisiti qualitativi

Con riferimento ai requisiti qualitativi minimi di cui al regolamento (UE) n. 543/2011, per quanto applicabili ai prodotti di quarta gamma, sono ammessi leggeri difetti, a condizione che essi non pregiudichino l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto di quarta gamma.

