



Unione Rubicone e Mare

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

**GARA
D'APPALTO
REFEZIONE
SCOLASTICA
UNIONE
RUBICONE
E MARE**

Anni scolastici:

2020/2021-2021/2022-

2022/2023-2023/2024-

2024/2025

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

Allegato A



UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

SOMMARIO

1) TIPOLOGIA DELLE DERRATE	pag. 2
2) RINTRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI	pag. 5
3) VITA RESIDUA DEI PRODOTTI (SHELF LIFE)	pag. 6
4) GARANZIE SUI PRODOTTI	pag. 7
5) LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E PER PRODOTTI FINITI	pag. 8
6) REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE	pag. 17
6.1) CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO	pag. 17
7) REQUISITI QUALITATIVI SPECIFICI DI ALCUNE CLASSI MERCEOLOGICHE	pag. 18
7.1) PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI	pag. 24
7.2) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI	pag. 18
7.3) PRODOTTI DI SALUMERIA	pag. 39
7.4) PRODOTTI CARNEI	pag. 41
7.5) PRODOTTI LATTIERO CASEARI	pag. 45
7.6) OVOPRODOTTI	pag. 49
7.7) PRODOTTI ITTICI	pag. 50
7.8) CEREALI, FARINACEI E LEGUMI	pag. 54
7.9) GENERI VARI: CONDIMENTI, GRASSI, SCATOLAME	pag. 61
7.10) PRODOTTI DIETETICI E PER DIETE SPECIALI	pag. 66
7.11) OMOGENEIZZATI, LIOFILIZZATI	pag. 66

Allegato: **LINEE GUIDA PER L'ANALISI DEL RISCHIO NEL CAMPO DELLA MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI**

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

1) TIPOLOGIA DELLE DERRATE

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

In particolare gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere sono specificate nel presente Allegato A al Capitolato tecnico *“Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche”*.

È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura e riportate nel paragrafo 7) potranno avere a che fare con:

- **Prodotti biologici:** categoria che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm. e regolamento del BIO- Reg. (UE) 848/2018 entra in vigore dal 01/01/2021 Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio pre confezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

- **Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI):** il SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco.
- **Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio "Qualità Controllata" ai sensi della L.R. n. 28 del 1999:** il marchio QC - Qualità Controllata - individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche, di allevamento e di lavorazione per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Il marchio QC è stato depositato dalla Regione Emilia-Romagna e il suo utilizzo è concesso alle imprese di produzione, di trasformazione, di commercializzazione che si impegnano a rispettare gli specifici disciplinari di produzione integrata nell'ambito di un apposito sistema di certificazione. Le produzioni ottenute ai sensi della L.R. 28/99 sono equivalenti a quelle del SQNPI
- **DOP – Denominazione di origine protetta:** è un nome che identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un' area

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>. CIAO

- **IGP – Indicazione geografica protetta:** è un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle IGP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.
- **Prodotti tipici regionali ER:** sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, nella sezione Emilia-Romagna, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale ed è disponibile nel sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'indirizzo <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>.

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

I prodotti devono essere segnalati da Enti, organismi interessati o privati, e inseriti nell'elenco dalla Giunta Regionale, suddivisi per categoria.

- **Prodotti del commercio equo e solidale (COMES):** si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.
- **Per Prodotti a filiera corta** si intende una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

Il soggetto gestore si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari, di cui al presente Allegato A al Capitolato Tecnico.

Dietro richiesta delle Amministrazioni Contraenti, il Fornitore deve presentare le schede tecniche di tutti i prodotti forniti e la documentazione a comprova delle loro caratteristiche, provenienze e tecniche di produzione.

2) RINTRACCIABILITÀ, ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI

Il soggetto gestore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora



UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. Il Fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione. L'art.3 del Reg. (CE) 178/02 fa rientrare nella definizione di commercio al dettaglio "... la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni,...". Lo stesso regolamento definisce inoltre il campo di applicazione, ovvero: "si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti ...". Per tale motivo è obbligo del gestore del Servizio di Ristorazione il rispetto di tali disposizioni in tutte le fasi della sua filiera produttiva, che si traduce con processo di identificazione dei pericoli e valutazione, analisi del rischio e gestione del rischio."

Le derrate alimentari utilizzate devono essere adeguatamente etichettate nel rispetto delle normative vigenti di riferimento.

3) VITA RESIDUA DEI PRODOTTI (SHELF LIFE)

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:

- del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
- del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);
- del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;
- dell'80% per i prodotti freschi con "tmc – data produzione • a 14 giorni" .

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100$$

ove

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue



UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Nel caso di alimenti molto deperibili dal punto di vista microbiologico che potrebbero pertanto costituire, dopo un breve periodo, un pericolo immediato per la salute umana, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza (definizione art. 24 del Reg. (UE) 1169/2011).

Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente o dell'Unità Approvvigionante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra *tmc* e data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del *tmc* o della data di scadenza.

4) GARANZIE SUI PRODOTTI

Il soggetto gestore deve utilizzare sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

Il soggetto gestore deve essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato.

Su richiesta dell'Amministrazione Contraente, il soggetto gestore deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica del prodotto, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di produzione e di stoccaggio, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto. I documenti relativi all'autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dalla Amministrazione contraente, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate col soggetto gestore.

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo del soggetto gestore emergessero eventuali cause di rischio per i lotti di prodotti utilizzati, il soggetto gestore è obbligato a darne tempestiva comunicazione alla Amministrazione Contraente.

Su richiesta della stessa Amministrazione contraente, il soggetto gestore dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati.

Qualora accertamenti analitici effettuati dalla Amministrazione contraente, evidenziassero valori microbiologici non conformi agli indici riportati nel presente Allegato A al presente Capitolato Tecnico, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso degli anni di gara, il soggetto gestore dovrà adottare necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari.

Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di legge.

5) LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti, l'istamina deve rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura).

Il gestore del servizio di ristorazione dovrà effettuare la qualifica dei fornitori (e la successiva valutazione) anche sulla base alle garanzie igienico sanitarie, comprensivo del rispetto dei criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo stabiliti dal Reg. (CE) 2073/05 e s.m.i.

Per gli alimenti contemplati dai suddetti regolamenti, verranno presi a riferimento i limiti indicati con "m" (emme piccolo).

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, con indagine di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa vigente o, quando non applicabile, della sottostante tabella microbiologica (i cui valori sono stati desunti dalla letteratura).

Per i seguenti prodotti devono altresì essere rispettati ulteriori limiti di accettabilità microbica, come di seguito riportato (per i limiti si evidenzia come si debba fare riferimento ai valori da rispettare previsti o dalla normativa vigente o comunque quelli che fanno riferimento alla colonna soddisfacente della tabella allegata in calce)

TABELLA A -B			
MATERIA PRIMA	TIPOLOGIA	PARAMETRI	LIMITI
CARNE FRESCA REFRIGERATA (non farei riferimento ai tagli o porzioni)	CARNI BOVINE – SUINE- OVICAPRINE – EQUINE	<ul style="list-style-type: none"> • Microrganismi mesofili aerobi • E.coli β-glucuronidasi positivi • Enterobacteriaceae e (carni suine sottovuoto) • Anaerobi solfito riduttori • Clostridium perfringens • Salmonella spp. 	Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) Pag. 18
	AVI-CUNICOLE	<ul style="list-style-type: none"> • E.coli β-glucuronidasi Positivi • Enterobacteriaceae • Stafilococchi coagulasi pos. Campylobacter spp. Termofili • Salmonella spp. 	Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) Pag. 18
	CARNI MACINATE	<ul style="list-style-type: none"> • Microrganismi mesofili aerobi • E.coli β-glucuronidasi positivi 	Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) Pag. 19

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

		<ul style="list-style-type: none"> • Stafilococchi coagulasi positivi • Listeria monocytogenes • Salmonella spp. 	
TABELLA C E D			
MATERIA PRIMA	TIPOLOGIA	PARAMETRI	LIMITI
PRODOTTI A BASE DI CARNE (PRODOTTI DI SALUMERIA COTTI E/O PASTORIZZATI)	Prodotti interi	<ul style="list-style-type: none"> • Microrganismi mesofili aerobi • E.coli β-glucuronidasi positivi • Anaerobi solfito riduttori • Stafilococchi coagulasi positivi • Salmonella spp • Bacillus cereus presunto per prodotti cotti di salumeria ricchi di amido 	Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) Pag. 22
	Prodotti affettati/porzionati		
PRODOTTI A BASE DI CARNE (PRODOTTI DI SALUMERIA CRUDI STAGIONATI)		<ul style="list-style-type: none"> • E.coli β-glucuronidasi positivi- soprattutto per prodotti affettati • Enterobacteriacee • Stafilococchi coagulasi positivi - soprattutto per prodotti affettati • Anaerobi solfito riduttori • Muffe e lieviti(?!?) Patogeni (salmonella e listeria) !?!	Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) Pag. 23
TABELLA E			
MATERIA PRIMA	TIPOLOGIA	PARAMETRI	LIMITI



Unione Rubicone e Mare

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

LATTE ALIMENTARE E PRODOTTI LATTIERO- CASEARI	YOGURT E LATTI FERMENTATI	<ul style="list-style-type: none">• Enterobacteriaceae• Germi specifici di fermentazione• Vivi (Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus)	Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) Pag. 27
	FORMAGGI (a base di latte pastorizzato)	<ul style="list-style-type: none">• Stafilococchi coagulasi positivi• Coliformi totali - per i formaggi a pasta molle• Microrganismi mesofili aerobi - per formaggi non stagionati e a pasta filata• E. coli β-glucuronidasi positivi - per i formaggi che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di E.coli• Anaerobi solfito riduttori - per i formaggi grattugiati• Lieviti e Muffe – per formaggi a pasta molle non stagionati (formaggi freschi) e ricotta. Criterio non applicabile ai formaggi erborinati.• Muffe – per formaggi a pasta dura grattugiati a base di latte pastorizzato.	Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) Pag. 29
	BURRO E	<ul style="list-style-type: none">• Enterobacteriaceae	Valori di riferimento



Unione Rubicone e Mare

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

	PANNA	<ul style="list-style-type: none">eMuffe lieviti	https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf Pag. 30
	LATTE TRATTATO TERMICAMENTE	<ul style="list-style-type: none">Microrganismi mesofili aerobi per UHTEnterobacteriaceae e per latte pastorizzatoStafilococchi coagulasi positivi per latte pastorizzato <p>Nel latte pastorizzato si possono ricercare Salmonella e Listeria</p>	Valori di riferimento https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf Pag. 25
	GELATI E DESSERT A BASE DI LATTE CONGELATI	<ul style="list-style-type: none">Microrganismi mesofili aerobiE.coli β-glucuronidasi positiviStafilococchi coagulasi positivi	Valori di riferimento https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf Pag. 26
	DESSERT A BASE DI LATTE	<ul style="list-style-type: none">Microrganismi mesofili aerobiE.coli β-glucuronidasi positiviEnterobacteriaceaeStafilococchi coagulasi positiviMuffe e lieviti	Valori di riferimento https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf Pag. 27
TABELLA F			
MATERIA PRIMA	TIPOLOGIA	PARAMETRI	LIMITI
PESCE E PREPARAZIONI A BASE DI PESCE	Pesce intero, in trance o sfilettato, refrigerato e/o congelato	<ul style="list-style-type: none">E.coli β-glucuronidasiEnterobacteriaceaeStafilococchi coagulasi positiviIstamina	Valori di riferimento https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf Pag. 32-33

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

MOLLUSCHI E CROSTACEI	MOLLUSCHI E CROSTACEI INTERI E/O SGUSCIATI COTTI O PRECOTTI - MOLLUSCHI E CROSTACEI CRUDI INTERI E/O SGUSCIATI FRESCHI O DECONGELATI (Gamberetti crudi interi, scampi crudi interi, ...Gamberi crudi sgusciati, ...)	<ul style="list-style-type: none"> • Microrganismi mesofili aerobi • E. coli • βglucuronidasi positivi valore di riferimento • Prodotti a base di molluschi o crostacei. • Stafilococchi coagulasi positivi • Clostridium perfringens molluschi e crostacei cotti 	Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) Pag. 34-35
TABELLA G			
MATERIA PRIMA	TIPOLOGIA	PARAMETRI	LIMITI
UOVA E OVOPRODOTTI	UOVA IN GUSCIO	<ul style="list-style-type: none"> • Salmonella spp 	Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) Pag. 31
	OVOPRODOTTI	<ul style="list-style-type: none"> • Microrganismi mesofili aerobi • Enterobacteriaceae • Listeria monocytogenes <p>Eventualmente Stafilococchi coagulasi positivi e salmonella</p>	
MIELE		<ul style="list-style-type: none"> • Microrganismi mesofili aerobi • Anaerobi solfito riduttori e loro spore • Bacillus cereus presunto • Clostridi produttori di tossine botuliniche • Tossine botuliniche 	Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) Pag. 11

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

CACAO E SUE PREPARAZIONI		<ul style="list-style-type: none"> • Microrganismi mesofili aerobi • Enterobacteriaceae • Muffe • Lieviti • E.coli O157 • Listeria monocytogenes 	<p>Valori di riferimento https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf Pag. 11</p>
CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE		<ul style="list-style-type: none"> • Microrganismi mesofili aerobi • Enterobacteriaceae • E.coli β-glucuronidasi positivi • Stafilococchi coagulasi positivi • Bacillus cereus presunto • Muffe • Lieviti • Salmonella spp 	<p>Valori di riferimento https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf Pag. 12</p>
PASTICCERIA FRESCA		<ul style="list-style-type: none"> • Microrganismi mesofili aerobi • E.coli β-glucuronidasi positivi • Coliformi totali • Enterobacteriaceae • Stafilococchi coagulasi positivi • Bacillus cereus presunto • Muffe • Lieviti • Salmonella spp • Listeria monocytogenes 	<p>Valori di riferimento https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf Pag. 12</p>



Unione Rubicone e Mare

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

PANE E PRODOTTI DA FORNO		<ul style="list-style-type: none">• Microrganismi mesofili aerobi• E.coli β-glucuronidasi positivi• Coliformi totali• Bacillus cereus presunto• Muffe• Lieviti• Salmonella spp• Stafilococchi coagulasi positivi	Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) Pag. 13
PANE GRATTUGIATO		<ul style="list-style-type: none">• Microrganismi mesofili aerobi• Coliformi totali• Muffe• Lieviti• Bacillus cereus presunto	Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) Pag. 13
PASTE ALIMENTARI		<ul style="list-style-type: none">• Microrganismi mesofili aerobi• Enterobacteriaceae• Muffe• Lieviti• Stafilococchi coagulasi positivi• Bacillus cereus presunto• Clostridium perfringens• E.coli β-glucuronidasi positivi• Entetossine stafilococciche• Salmonella spp• Listeria monocytogenes	Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) Pag. 14

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

FRUTTA E ORTAGGI PRETAGLIATI PRONTI AL CONSUMO (IV GAMMA)		<ul style="list-style-type: none"> • Microrganismi mesofili aerobi • Enterobacteriaceae • Muffe • Lieviti • Stafilococchi coagulasi positivi • Clostridium perfringens • E.coli β-glucuronidasi positivi • Entetossine stafilococciche • Salmonella spp • Listeria monocytogenes • Batteri lattici mesofili • Campylobacter • Yersinia 	<p>Valori di riferimento https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf Pag. 15</p>
FRUTTA E ORTAGGI FRESCHI		<ul style="list-style-type: none"> • Salmonella spp • Listeria monocytogenes • E.Coli O157 	<p>Valori di riferimento https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf Pag. 16</p>
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE		<ul style="list-style-type: none"> • Microrganismi mesofili aerobi • Enterobacteriaceae • Muffe • Stafilococchi coagulasi positivi • Bacillus cereus presunto • Clostridium perfringens • E.coli β-glucuronidasi positivi • Salmonella spp • Listeria monocytogenes 	<p>Valori di riferimento https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf Pag. 17</p>



Unione Rubicone e Mare

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

<p>PREPARAZIONI GASTRONOMICHE MULTI- INGREDIENTI COTTE PRONTE PER IL CONSUMO</p>		<ul style="list-style-type: none">• Microorganismi mesofili aerobi• E.coli β-glucuronidasi positivi• Enterobacteriaceae• Anaerobi solfito riduttori• Clostridium perfringens• Stafilococchi coagulasi positivi• Bacillus cereus presunto• Listeria monocytogenes• Salmonella spp• Campylobacter (se preparazioni alimentari a base di carne avicola)• Yersinia (se preparazioni alimentari a base di carne suina)• E.coli O157 (se preparazioni alimentari a base di carne bovina) • Se preparazioni alimentari a base di prodotti della pesca:• Vibrio parahaemolyticus• Vibrio cholerae• Virus epatite A• Istamina	<p>Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf) Pag. 36</p>
<p>PREPARAZIONI ALIMENTARI/ GASTRONOMICHE</p>		<ul style="list-style-type: none">• Microorganismi mesofili aerobi• E.coli β-	<p>Valori di riferimento (https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf)</p>

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

<p>CHE MULTI-INGREDIENTI PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI</p>		<p>glucuronidasi positivi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enterobacteriaceae e • Anaerobi solfito riduttori • Clostridium perfringens • Stafilococchi coagulasi positivi • Bacillus cereus presunto • Listeria monocytogenes • Salmonella spp • Campylobacter (se preparazioni alimentari a base di carne avicola) • Yersinia (se preparazioni alimentari a base di carne suina) • E.coli O157 (se preparazioni alimentari a base di carne bovina) • Se preparazioni alimentari a base di prodotti della pesca: <ul style="list-style-type: none"> • Vibrio parahaemolyticus • Vibrio cholerae • Virus epatite A • Istamina 	<p>Pag. 38</p>
<p>ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Microrganismi mesofili aerobi • Enterobacteriaceae e • Anaerobi solfito riduttori • Muffe 	<p>Valori di riferimento https://www.ceirsa.org/docum/allegato_punto4.pdf Pag. 10</p>

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

		<ul style="list-style-type: none"> • Lieviti • Stafilococchi coagulasi positivi • Bacillus cereus presunto • Clostridium perfringens • Cronobacter spp (Enterobacter sakazakii) • Salmonella spp • Listeria monocytogenes 	
--	--	--	--

6) REQUISITI QUALITATIVI DELLE PRINCIPALI DERRATE

- ✓ Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti;
- ✓ Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002;
- ✓ I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg CE 853/2004 e Reg. (UE) 2017/625;
- ✓ Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge;
- ✓ Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e ss.mm. e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti;

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

- ✓ Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);
- ✓ Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

6.1) CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO:

- ✓ Contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie;
- ✓ La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- ✓ Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'adeguata protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti;
- ✓ Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti;
- ✓ L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg. UE 1169/2011 e ss. mm.e integrazioni) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica.

7) REQUISITI QUALITATIVI SPECIFICI DI ALCUNE CLASSI MERCEOLOGICHE

7.1) PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI

Qualora ammissibili nelle preparazioni devono rispettare le seguenti condizioni:

- ✓ devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco;
- ✓ non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito;

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

7.2 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E SURGELATI

- ✓ Devono essere provenienti da coltivazioni biologiche con le caratteristiche indicate al punto 1);
- ✓ Devono essere di provenienza nazionale (se esistenti in commercio) e, qualora siano reperibili sul mercato, a filiera corta ;
- ✓ Devono essere di categoria I°. All'interno della stessa cassa sono ammesse tolleranze del 10% in peso o in numero sul totale dei prodotti. Di prodotti di Categoria II°;
- ✓ Devono essere stati raccolti con cura e risultare di buona qualità, interi, sani e di aspetto fresco;
- ✓ Devono essere ben formati, sufficientemente sviluppati con un adeguato grado di sviluppo e maturazione, non ammaccati o danneggiati, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- ✓ Non devono avere umidità esterna anormale;
- ✓ Devono essere esenti da danni da gelo o basse temperature;
- ✓ Devono presentarsi puliti, privi di terra e privi di sostanze estranee visibili;
- ✓ Il contenuto di uno stesso imballo deve essere il più possibile omogeneo e comprendere prodotti della stessa tipologia, calibro, varietà, tipo commerciale nonché livello di maturazione.

Qualora sul mercato, con prova documentata, non fossero reperibili categorie di prodotti ortofrutticoli biologiche possono eventualmente, per singole forniture limitate, essere sostituiti con prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) (così come disciplinati all'art. 1) o con Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio "Qualità Controllata" ai sensi della L.R. n. 28 del 1999 (come sopra disciplinati).

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

L'aggiudicatario dovrà utilizzare i prodotti ortofrutticoli (sia per la frutta del mattino che per la verdura di stagione somministrata durante il pasto) nel seguente ordine di priorità (se reperibile sul mercato):

- utilizzo di prodotti biologici a filiera corta;
- utilizzo di prodotti biologici di provenienza nazionale;
- utilizzo di prodotti biologici di provenienza estera.

Solo qualora non fossero assolutamente reperibili sul mercato i tre prodotti sopra citati:

- utilizzo di prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) (così come disciplinati all'art. 1);
- utilizzo di prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata, con marchio "Qualità Controllata" ai sensi della L.R. n. 28 del 1999 (come sopra disciplinati);
- solo da ultimo con un prodotto convenzionale come da tabella sotto riportata qualora la precisa categoria merceologica che necessita non sia in alcun modo reperibile, per le tipologie sopra indicate, sul mercato.

In ogni stagione l'aggiudicatario dovrà cercare di variare giornalmente la tipologia fornita ed inserire, a rotazione, le diverse tipologie previste nelle allegare tabelle sotto riportate.

ARANCE

Requisiti qualitativi:

Non devono presentare secchezza della polpa; la colorazione verde chiara non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Moro, Tarocco, Navel, Ovale (Valencia)

LIMONI

Requisiti qualitativi:



UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

Non devono presentare secchezza della polpa; sono ammessi limoni dalla colorazione verde (purché non scura) se rispettano il contenuto minimo in succo; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Limoni primo fiore di Sicilia e altri P.V.N.

MANDARINI

Requisiti qualitativi:

Non devono presentare secchezza della polpa; colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Provenienze richieste:

Provenienza Sicilia o altri di P.V.N.

CLEMENTINE

Requisiti qualitativi:

Non devono presentare secchezza della polpa; colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Clementine senza semi. Provenienza Calabria o altri di P.V.N.

POMPELMI

Requisiti qualitativi:

Non devono presentare secchezza della polpa; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Provenienze richieste:



UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

a polpa gialla o rosa

FRAGOLE

Requisiti qualitativi:

Devono essere di aspetto fresco non lavate; devono essere provviste di calice e di un breve peduncolo verdi e freschi. Possono presentare lievi difetti di forma, una zona bianca non superiore ad 1/10 di quella del frutto, lievi segni superficiali di pressione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto. Praticamente prive di lievi tracce di terra.

Provenienze richieste:

Emilia Romagna, P.V.N.

UVA DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul graso e se possibile ricoperti di pruina. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, bruciature da sole solo dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Bianca: Italia, Panse, Pergolese, Regina. Nera: Cardinal

ALBICOCCHHE

Requisiti qualitativi:

La polpa non deve presentare alcun deterioramento; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, lievi ammaccature o bruciature, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti.

Provenienze richieste:

Val Santerno di Imola e altre



UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

CILIEGIE

Requisiti qualitativi:

Devono essere munite di peduncolo; devono essere esenti da bruciature, ammaccature, screpolature, danni da grandine. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Duracine, e altre

PESCHE E NETTARINE

Requisiti qualitativi:

La polpa non deve presentare alcun deterioramento; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti; non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo;

Tipologie richieste:

Pesche e nettarine: a polpa gialla o bianca;

PRUGNE /SUSINE

Requisiti qualitativi:

Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti.

Tipologie richieste:

Amola, Shiro (Goccia d'oro), President, Sangue di drago, Santa Rosa, Stanley;

MELE

Requisiti qualitativi:



UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

La polpa non deve presentare alcun deterioramento; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate; il peduncolo può mancare, purché la buccia adiacente non sia lesionata.

Tipologie richieste:

Golden delicious, Morgenduft, Imperatore, Stark delicious, Royal gala;

PERE

Requisiti qualitativi:

La polpa non deve presentare alcun deterioramento; non possono essere grumose; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi difetti della buccia, non >2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate; il peduncolo può essere leggermente danneggiato.

Tipologie richieste:

Abate Fetel, Decana, Conference, Kaiser, Packam's, Williams;

BANANE

Requisiti qualitativi:

Devono essere sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, di residui di pistilli, di danni da gelo; devono avere il peduncolo intatto, senza piegature, tracce di infezioni fungine e tracce di disseccamento; normale, sana, un taglio netto, senza frammenti di gambo; possono presentare lievi difetti di forma, della buccia non superiori a 2 cm² della superficie totale, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.

Tipologie richieste:

Per il prodotto **BANANA** oltre ad essere biologica deve provenire dal mercato Equo e Solidale (secondo le indicazioni riportate all'art. 1)



UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

CACHI

Requisiti qualitativi:

Devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa; la buccia deve essere integra e il calice ben inserito; al momento del consumo la polpa deve essere della giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni.

COCOMERI

Requisiti qualitativi:

Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, non provochino deterioramento della polpa e non siano superiori a 1/16 della superficie del frutto; la polpa deve essere della giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni, indice di maturazione sufficiente; lunghezza max del peduncolo 5 cm;

KIWI

Requisiti qualitativi:

Devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia purché la superficie complessiva non sia superiore a 1 cm² della superficie totale, un piccolo "segno di Hayward", caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;

MELONI

Requisiti qualitativi:

Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo non superiori a 2 cm e che non raggiungano la polpa,



UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa; il peduncolo di lunghezza massima di 2 cm;

Tipologie richieste:

retati, lisci;

CAVOLI

Requisiti qualitativi:

Devono essere non aperti e non prefioriti; le foglie devono essere ben attaccate; il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate; sono ammesse piccole lacerazioni delle foglie esterne e ammaccature o leggero danneggiamento dell'apice, purché non incidano sul buono stato del prodotto.

Tipologie richieste:

Cavolfiore, cavolo broccolo, cavolo cappuccio bianco e cavolo verza.

CIPOLLE

Requisiti qualitativi:

Devono essere sufficientemente secche e prive di umidità esterna anormale; devono essere prive di germogli esterni visibili e di ciuffo radicale (per le cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato); lo stelo non deve essere vuoto e resistente, deve essere ritorto o tagliato a non più di 6 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce; le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi; sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile e non superino 1/5 della superficie del bulbo.

Tipologie richieste:

Bianca tonda, dorata tonda; rossa tonda;

BIETE DA COSTA O BIETE, BIETE ERBETTE, SPINACI

Requisiti qualitativi:

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

Devono essere di aspetto fresco, turgide, consistenti, non prefiorite; le biette devono avere il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

LATTUGHE

Requisiti qualitativi:

Devono essere di aspetto fresco, devono essere prive di residui di sabbia o terriccio; i cespi devono essere turgidi, consistenti, non prefioriti; il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna; possono presentare le seguenti caratteristiche: per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato; le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate in coltura protetta, si ammette tuttavia un grumolo ridotto; le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale del cespo.

Tipologie richieste:

Gentile; cappuccio, romana; Iceberg;

CETRIOLI

Requisiti qualitativi:

Devono essere sufficientemente sviluppati, di forma abbastanza regolare e praticamente dritti, avere semi teneri; devono essere privi di sapore amaro; possono presentare lievi difetti di forma (esclusa quella data dallo sviluppo dei semi), di colorazione, di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

MELANZANE

Requisiti qualitativi:

Devono essere di aspetto fresco e consistenti; devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati; devono essere giunte ad uno



UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi; devono essere praticamente esenti da bruciature da sole; possono presentare lievi difetti di forma, di decolorazione della base, ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 2 cm², purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

globose (ovali), tonde

PEPERONI DOLCI

Requisiti qualitativi:

Devono essere privi di lesioni non cicatrizzate; devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie; devono essere muniti di peduncolo; il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro.

Tipologie richieste:

dolci lunghi (appuntiti) - dolci quadrati senza punta - dolci quadrati appuntiti (trottola) - dolci di forma appiattita (topepo)

POMODORI

Requisiti qualitativi:

Devono essere turgidi; la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità; non devono presentare il "dorso verde" o screpolature; sono ammessi leggeri difetti di forma e sviluppo, colorazione, dell'epidermide, ammaccature, purché non pregiudichino la qualità del prodotto; i pomodori costoluti possono presentare screpolature cicatrizzate di max 1 cm di lunghezza, protuberanze non eccessive, un piccolo ombellico senza formazioni legnose, cicatrici legnose non superiori a 1 cm², una cicatrice stellare allungata (tipo sutura) non eccedente i 2/3 del diametro massimo del frutto;

Tipologie richieste:

tondi, a grappolo, ciliegino, insalatato, verde

ZUCCHINE

Requisiti qualitativi:

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

Devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati; devono essere esenti da cavità e screpolature; devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; peduncolo di lunghezza non >3 cm.

CAROTE

Requisiti qualitativi:

Devono essere pulite, vale a dire lavate, praticamente prive di sostanze estranee visibili e di evidenti impurità; devono essere consistenti, non legnose; devono essere non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie; possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione, screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi e screpolature dovute a manipolazione e lavaggio; possono presentare una colorazione verde o rosso violacea del colletto di massimo 1 cm; devono essere prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugate" dopo l'eventuale lavaggio.

Tipologie richieste:

novelle o varietà a radice piccola e a radice grande

FINOCCHI

Requisiti qualitativi:

Devono essere privi di lesioni non cicatrizzate; devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie; devono avere radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina; devono essere di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche; sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

maschio o femmina;

SEDANO DA COSTA (bianco e verde)



UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

Requisiti qualitativi:

Devono essere interi, l'estremità superiore può essere tagliata; di buona qualità, di aspetto fresco, forma regolare; devono essere esenti da malattie su foglie e nervature principali; devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate; devono essere privi di coste cave, germoglio o steli fioriferi; devono essere privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio; per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno metà della loro lunghezza; devono avere radice principale ben pulita, di lunghezza non >5 cm.

PATATE

Requisiti qualitativi:

Devono avere morfologia uniforme, devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar; devono essere sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti; non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo; devono avere peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle); devono avere buccia turgida; devono essere pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie; possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Bintye Olanda, Novelle, Primura;

ODORI (ERBE AROMATICHE FRESCHE)

Requisiti qualitativi:

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

Devono essere di buona qualità; devono avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche; devono avere il caratteristico aroma.

Tipologie richieste:

Basilico, prezzemolo, rosmarino, rucola.

CALENDARIO INDICATIVO DEI PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI BIOLOGICI (DA PREFERIRE AI PRODOTTI CONVENZIONALI)

Sigle: PVN=provenienza nazionale

ER= provenienza regione Emilia Romagna

Denominazione di vendita	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
AGLIO					x	x						
ALBICOCHE						x	x	x				
ARANCE	x	x	x	x	x						x	x
ASPARAGI					x	x						
BROCCOLI	x	x	x						x	x	x	x
CAROTE				x	x			x	x	x	x	
CAVOLFIORI	x	x	x	x						x	x	x
CAVOLI	x	x	x	x						x	x	x
CAVOLI BRUXELLES	x	x							x	x		
CETRIOLI						x	x	x	x			
CILIEGIE					x	x	x					
CIPOLLE					x	x	x	x				
COCOMERI							x	x				
FINOCCHI	x	x	x	x					x	x	x	x
FRAGOLE					x	x						
KIWI	x	x	x	x							x	x
LIMONI			x	x		x	x			x	x	
MANDARINI	x	x	x								x	x
MELANZANE						x	x	x	x	x	x	x
MELE										x	x	
MELONI						x	x	x				
ORTAGGIO A FOGLIA:BIETOLA DA COSTA	x				x	x	x	x	x	x	x	x
ORTAGGIO A FOGLIA:LATTUGA			x	x	x							

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

ORTAGGIO A FOGLIA:RADICCHIO	x	x									x	x
PATATE									x	x	x	
PERE								x	x	x		
PESCHE						x	x	x	x			
NETTARINE							x	x	x			
POMODORI						x	x	x	x			
POMODORI LISCI ROSSI A GRAPPOLO - PVN				x	x	x	x	x	x	x	x	
POMODORINI NAOMI PVN				x	x	x	x	x	x	x	x	
POMODORO INSALATERO ER					x	x	x	x	x	x		
PRUGNE							x	x	x			
SEDANO						x	x	x				
UVA										x	x	
ZUCCHINE						x	x	x	x			

CALENDARIO INDICATIVO DEI PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI CONVENZIONALI (SOLO SE NON DISPONIBILI PRODOTTI BIOLOGICI)

Sigle: PVN=provenienza nazionale

ER= provenienza regione Emilia Romagna

IGP= Identificazione geografica Protetta (così come descritta all'art. 1)

Denominazione di vendita	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
AGLIO PVN	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ALBICOCCHER						x						
ALBICOCCHER PVN					x	x	x					
ARANCE MORO SICILIA		x										
ARANCE OVALE VALENCIA					x	x						
ARANCE TAROCCO SICILIA	x	x	x	x	x							x
ARANCE NAVEL										x	x	x

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

ASPARAGI			x	x	x	x						
BANANE	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
CACHI LOTO ER										x	x	x
BROCCOLI PVN	x	x							x	x	x	x
CACHI PVN										x	x	x
CAROTE PVN	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
CAVOLFIORI CORONATI IT	x	x	x	x	x				x	x	x	x
CAVOLI CAPPUCCIO				x	x	x	x	x	x	x	x	x
CAVOLI VERZA MEDIO GROSSI PVN	x	x	x							x	x	x
CETRIOLI PVN					x	x	x	x	x			
CILIEGIA DI VIGNOLA IGP					x	x	x					
CILIEGIE DURACINE PVN					x	x	x					
CIPOLLA BIANCA TONDA PVN	x	x	x	x	x				x	x	x	x
CIPOLLA DORATA TONDA PVN	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
CIPOLLA ROSSA TONDA ER	x	x	x	x	x				x	x	x	x
CLEMENTINE CALABRESE SENZA SEMI	x										x	x
COCOMERI ER						x	x	x				
RUCOLA PVN	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
BASILICO PVN					x	x	x	x	x			
PREZZEMOLO PVN	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ROSMARINO PVN	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
FINOCCHI PVN	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
FRAGOLE PVN			x	x	x	x						
FRAGOLE ER					x	x						
KIWI	x	x	x								x	x
LATTUGA						x	x	x				



Unione Rubicone e Mare

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

ICEBERG												
LATTUGA CAPPUCCIO				x	x	x	x	x	x			
LIMONI PVN	x	x	x	x	x					x	x	x
MANDARINI PVN	x	x	x									x
MANDARINI SICILIA	x	x	x									x
MELANZANE OVALI PVN						x	x	x	x	x	x	x
MELANZANE TONDE PVN						x	x	x	x	x	x	
MELE GOLDEN DELICIOUS PVN	x	x	x						x	x	x	x
MELE GOLDEN DELICIOUS TRENTINO	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x
MELE MORGENDUFT PVN	x	x	x	x	x	x			x	x	x	x
MELE MORGENDUFT ER	x	x	x	x	x	x			x	x	x	x
MELE MORGENDUFT TRENTINO	x	x	x	x	x	x				x	x	x
MELE STARK DELICIOUS	x	x	x	x	x					x	x	x
MELE IMPERATORE	x	x	x	x	x					x	x	x
MELONI RETATI MEDIO GROSSI PVN						x	x	x	x			
MYAKAWA										x	x	
BIETOLA DA COSTA PVN	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
CICORIA CATALOGNA PVN	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
INDIVIA LATTUGA	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

ROMANA PVN												
RADICCHIO ROSSO S/RADICI PVN	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
RADICCHIO TONDO ROSSO S/RADICI	x	x	x	x					x	x	x	x
PATATE BINTYE	x	x	x	x					x	x	x	x
PATATE FRANCIA	x	x	x	x					x	x	x	x
PATATE NOVELLE				x	x	x	x	x				
PATATE PRIMURA PVN								x	x	x	x	x
PEPERONI DOLCI GIALLI PVN				x	x	x	x	x	x	x	x	
PERE DECANA D'INVERNO PVN	x	x	x							x	x	x
PERA DELL'EMILIA ROMAGNA IGP DECANA DEL COMIZIO	x	x	x	x					x	x	x	x
PERE ABATE FETEL PVN	x	x	x							x	x	x
PERA DELL'EMILIA ROMAGNA IGP ABATE FETEL	x	x	x	x					x	x	x	x
PERE CONFERENCE PVN	x	x	x									x
PERA DELL'EMILIA ROMAGNA IGP CONFERENCE	x	x	x	x								x
PERE KAISER PVN	x	x	x							x	x	x
PERE KAISER	x	x	x							x	x	x

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

ER												
PERA DELL'EMILIA ROMAGNA IGP KAISER	x	x	x							x	x	x
PERE PACKAM'S				x	x	x	x					
PERE WILLIAMS PVN									x	x	x	
PERE DELL'EMILIA ROMAGNA IGP WILLIAMS								x	x	x	x	
PESCHE NETTARINE PVN						x	x	x	x			
PESCHE NETTARINE DI ROMAGNA IGP							x	x	x			
PESCHE PASTA BIANCA PVN						x	x	x	x			
PESCA DI ROMAGNA IGP PASTA BIANCA							x	x	x			
PESCHE PASTA GIALLA PVN						x	x	x	x			
PESCHE DI ROMAGNA IGP PASTA GIALLA							x	x	x			
POMODORI TONDI PVN	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
POMODORI LISCI ROSSI A GRAPPOLO PVN				x	x	x	x	x	x	x	x	
POMODORINI NAOMI PVN				x	x	x	x	x	x	x	x	
POMODORO INSALATARO ER					x	x	x	x	x	x		
POMPELMI GIALLI	x	x	x									
POMPELMI ROSA	x	x	x	x								

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

PORRI PVN			x	x	x	x	x	x	x	x		
PRUGNE/SUSINE PVN						x	x	x	x	x		
PRUGNE/SUSINE PRESIDENT ER								x	x			
PRUGNE/SUSINE SANTA ROSA ER							x	x				
PRUGNE/SUSINE ER							x	x				
SEDANO DA COSTA				x	x	x	x	x	x	x	x	x
UVA DA TAVOLA BIANCA ITALIA									x	x	x	x
UVA DA TAVOLA BIANCA PANSE									x			
UVA DA TAVOLA BIANCA REGINA PUGLIA									x	x	x	
UVA DA TAVOLA NERA CARDINAL PUGLIA									x	x	x	
ZUCCHINE PVN					x	x	x	x	x	x	x	

VEGETALI SURGELATI

Per i prodotti vegetali surgelati, qualora vengano richiesti, devono essere rispettate le seguenti indicazioni:

- il prodotto deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- se a pezzi, questi devono apparire non impaccati ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- il prodotto non deve apparire spappolato né presentare una consistenza legnosa.

Tipologie richieste (se previste nel menù):

- asparagi
- bieta / erbette

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

- broccoli
- carciofi
- carote
- cavolfiori
- finocchi
- funghi champignons
- patate
- piselli: con grani integri individuali, di colore verde brillante e senza ingiallimenti di sorta, odore tipicamente fresco, sapore caratteristico e consistenza tenera;
- spinaci
- zucchine
- legumi
- fagiolini: devono essere giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati; sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti; sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*.

MINISTRONE

La composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente:

- patate: 35% +/- 3%;
- carote: 25% +/- 3%;
- zucchine: 10% +/- 3%;
- pomodori: 9% +/- 3%;
- porri: 5% +/- 3%;
- sedano: 5% +/- 3%;
- cavolfiori: 5% +/- 3%;
- verza: 5% +/- 3%;
- prezzemolo: 0,5% +/- 3%;
- basilico: 0,5% +/- 3%;

VERDURE E LEGUMI MISTI PER MINISTRONE



UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

La composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente:

- patate: 25% +/- 3%;
- carote: 17% +/- 3%;
- pomodori: 9% +/- 3%;
- fagiolini: 8% +/- 3%;
- borlotti: 7,5% +/- 3%;
- zucchine: 6,5% +/- 3%;
- piselli: 10% +/- 3%;
- porri: 4% +/- 3%;
- sedano: 4% +/- 3%;
- cavolfiori: 4% +/- 3%;
- verza: 4% +/- 3%;
- prezzemolo: 0,5% +/- 3%;
- basilico: 0,5% +/- 3%;

7.3 PRODOTTI DI SALUMERIA

Per i prodotti di salumeria, qualora vengano richiesti, devono essere rispettate le seguenti indicazioni generali:

- qualora venga richiesto, devono essere utilizzati prodotti non contenenti glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte;
- le carni devono avere provenienza nazionale o europea.

Se vengono serviti in monodose devono inoltre avere le seguenti caratteristiche generali:

- le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili;
- il confezionamento deve avvenire con imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;
- le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

Requisiti qualitativi:

- preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
- il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 120 giorni;
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- priva di glutine;
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata;
- deve essere priva di difetti di colore, odore o altro genere dovuti ad una scorretta maturazione;
- umidità massima 65% +/- 3%;
- Grassi massimo 7% +/- 3%
- Confezionamento con imballaggio primario sottovuoto se privata del budello.

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA'

Per tale prodotto si deve fare riferimento al DECRETO MINISTERIALE DEL 21 SETTEMBRE 2005 "DISCIPLINA DELLA PRODUZIONE E DELLA VENDITA DI TALUNI PRODOTTI DI SALUMERIA"

Requisiti qualitativi:

- deve essere ricavato dalla coscia di suino;
- senza polifosfati, glutine, glutammato, lattosio, proteine del latte;
- non deve essere un prodotto ricostituito e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine né odori sgradevoli;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido e il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato purché dichiarato in etichetta;
- la qualità di grasso interstiziale deve essere bassa;

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

- l'aroma deve essere dolce e non acidulo;
- privo di alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- umidità massima 75,5% +/- 3%;
- confezionamento con involucro plastico o carta alluminata.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- deve essere conforme alla legge n. 26 del 13/02/1990 e D.M. 15/02/1993 n. 253 e successive modifiche e integrazioni;
- forma esteriore tondeggiante, a coscia di pollo, priva della parte distale (piedino);
- peso normalmente non inferiore a kg 7;
- colore al taglio caratteristico, tra il rosa e il rosso, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- sapore delicato e dolce, cioè poco salato ed aroma fragrante e caratteristico strettamente condizionato al lungo periodo di maturazione;
- non sottoposto ad alcun procedimento di affumicatura;
- periodo di stagionatura non inferiore a 18 mesi;
- umidità calcolata sulla parte magra compresa fra 59 e 63.5%
- i prosciutti dovranno essere provvisti del caratteristico contrassegno "marchio a corona" atto a consentire in via permanente la identificazione e la qualificazione del prodotto;
- il prodotto dovrà essere munito nella regione del garretto di contrassegno metallico riportante la data di inizio stagionatura;
- non saranno accettati prodotti che all'atto del sezionamento presenteranno alterazioni e difetti tipici del prosciutto (difetto di vena, puzzo d'osso, eccessiva salagione, fermentazione di masse muscolari, irrancidimento dei grassi, insufficiente stagionatura ecc... o comunque tali da rendere il prodotto non utilizzabile per uso alimentare umano;
- il riscontro all'atto del sezionamento di cristalli di tirosina in modeste quantità (n. 2-3 per superficie di sezione) e con carattere sparso consentirà l'utilizzo del

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

prodotto; qualora invece la presenza sia notevole ed in forma disseminata il prodotto non sarà accettato;

- nel caso in cui siano riscontrate sulle superfici vistose e grossolane spaccature o altri accorgimenti atti ad aumentare il peso del prosciutto l'ente si riserva di respingere il prodotto;
- sarà accettata la presenza di una infiltrazione adiposa retiforme o a raggiera limitata ad un fascio muscolare nella regione della pera del prosciutto, qualora invece tale infiltrazione si estenda a più gruppi muscolari sostituendosi, anche solo in parte, al tessuto muscolare (girello e sottofesa) l'intero prosciutto dovrà essere sostituito;
- la fornitura può prevedere sia prosciutto intero che disossato (in tale ultimo caso deve essere previsto confezionamento in sottovuoto).

7.4 PRODOTTI CARNEI

Tutti i prodotti carnei devono provenire da allevamenti biologici.

CARNI BOVINE - BOVINO ADULTO

Requisiti qualitativi:

le carni bovine devono essere porzionate, prive di grasso e tolettate secondo arte, età inferiore a 18/20 mesi, con classifica almeno "R" e stato di ingrassamento di classe 2 (griglia CEE dei bovini). La carne deve avere colore rosso vivo, odore tipico del prodotto fresco, assenza di odori e sapori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni e peli; deve presentare grana fine, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta; deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli: fesa; sottofesa; scamone; noce; filetto; lombo; girello.

VITELLONE MACINATO MAGRO PER RAGU' O HAMBURGER

Requisiti qualitativi:

deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali; il prodotto deve partire da tagli magri, la carne deve essere di colore rosso non deve presentare anomalie o



UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

iridescenze rosso brillante, deve presentare grasso compatto e di colore bianco candido, senza colore o odore anomalo;
non deve essere ottenuto da carni separate meccanicamente.

VITELLO

Requisiti qualitativi:

deve essere ottenuto da animali di età non superiore agli 8 mesi provenienti da allevamenti e stabilimenti nazionali; in etichetta deve essere riportata la dicitura “Vitello” e l’indicazione “Età alla macellazione sino 8 mesi”; la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo; deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli: fesa; sottospalla; spalla; girello.

CARNI EQUINE

Requisiti qualitativi:

deve provenire da carcasse di animali di età inferiore ai 3 anni; deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari; deve presentare colore, odore e sapore tipico di carne equina con assenza di retrogusti anomali: fasci muscolari di colore rosso scuro, con assenza di colorito marrone, scarso tessuto adiposo e poco infiltrato, sapore leggermente dolciastro.

CARNI SUINE

Requisiti qualitativi:

le carni suine devono essere di prima qualità conformi alla normativa vigente. La parte muscolare deve risultare di colore roseo uniforme, di forma rotondeggiante e priva di grossolane infiltrazioni adipose; il grasso di copertura deve essere scarso privo di ossidatura. Sono ammessi i tagli interi “rossi” di prima qualità, la lombata, il costato, il prosciutto di coscia e di spalla. Devono essere di provenienza italiana etichettate “Origine Italia” da allevamenti biologici con alimentazione OGM FREE.

CARNI OVINE-AGNELLO

Requisiti qualitativi:

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari; deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato; deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli: coscia; spalla.

CARNI AVICUNICOLE- CONIGLIO

Requisiti qualitativi:

deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali; la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi; deve essere garantito l'uso dei seguenti tagli: coscia, lombo per coniglio e petto e cosce per avicoli

POLLO

Requisiti qualitativi:

il petto di pollo senz'osso, i fusi, le cosce. Le carni di pollame devono provenire da animali macellati da non più di 4 giorni e non meno di 12 ore. I polli dovranno essere sani ed apparire di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione. I polli dovranno essere completamente eviscerati ed essere esenti da fratture, edemi, ematomi, ecchimosi; il dissanguamento dovrà risultare completo. La pelle dovrà essere bianca, pulita, elastica e non distaccata, senza penne, plumole, ecchimosi, macchie verdastre, ecc.; La carne (muscoli scheletrici) dovrà apparire di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza non flaccida né infiltrata di sierosità.

Tipologie richieste:

Pollo a busto (carcassa): animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata): la macellazione deve essere recente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta; devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Deve essere privo di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica; il busto deve risultare esente da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca; le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture.

Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:

- *coscia*: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
- *coscetta*: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo;
- *sovracoscia*: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;
- *fuso*: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre; devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata; devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica; le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
- *petto*: deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di sterno, cartilagini e pelle; il petto porzionato deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

TACCHINO

Requisiti qualitativi:

La carne deve essere di prima qualità e dovrà provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, essere macellata da non oltre tre giorni e conservata a temperatura di refrigerazione; essere priva di ossa e di parti legamentose, avere buon colorito e buona consistenza, essere di gusto gradevole e tenera, non presentare caratteristiche organolettiche alterate; le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali; la pelle deve

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o filopiume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Tipologie richieste:

Fesa: fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole; la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

7.5 PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT

Requisiti qualitativi:

deve provenire da agricoltura biologica, essere di colore bianco o bianco ialino; non deve presentare separazione delle fasi o grumi; di provenienza nazionale, proveniente da allevamenti biologici, privo di odore, colore o sapore anomali.

Tipologie richieste:

- *latte fresco intero*: grasso > 3,2% +/-3%; ph < 6 +/-3%; Acidità <7 gradi SH +/-3%;
- *latte fresco parzialmente scremato*: grasso < 1,8% +/-3%; ph < 6 +/-3%; Acidità <7 gradi SH +/-3%.

YOGURT

Requisiti qualitativi:

yogurt da agricoltura biologica, ottenuto da latte vaccino intero o parzialmente scremato fresco fermentato da microrganismi acidificanti selezionati vivi. La frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo. Deve provenire da agricoltura biologica nazionale o comunque prodotto con latte di alta qualità di provenienza italiana, prodotto da animali da allevamenti biologici o comunque da animali nati/allevati nel territorio regionale nazionale; non deve presentare odore, colore o sapori anomali; ph 3,5-4,5 +/-3%; Acidità >40 gradi SH +/-3%; Aromi frutta >12% +/-3%; confezionamento in confezioni unitarie da 125 g.

Tipologie richieste:

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

- yogurt “bianco”: deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- yogurt “alla frutta”: la frutta deve essere di buona qualità e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo “vellutato”; non deve contenere glutine.

GELATI INDUSTRIALI

Requisiti qualitativi:

devono essere a base di frutta o di latte, senza margarine e grassi/oli vegetali idrogenati. Devono essere garantiti i requisiti previsti per caratteristiche organolettiche, composizione, limiti chimici e/o microbiologici dettati da normativa vigente e standard di riferimento.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

deve essere contrassegnato dal marchio di origine, del consorzio che tutela e sorveglia la produzione e il commercio del prodotto denominato “PARMIGIANO – REGGIANO” e deve rispondere ai requisiti previsti dalle normative nazionali e comunitarie vigenti.

Il Parmigiano Reggiano stagionato deve avere le seguenti caratteristiche: il grasso minimo deve essere il 32% della sostanza secca e l’umidità del 29% con tolleranza di +/- 4, la pasta deve essere di colore da leggermente paglierino a paglierino, la pasta deve avere aroma e sapore caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante, la struttura della pasta deve essere minutamente granulosa, con frattura a scaglia. Deve presentare occhiatura minuta appena visibile, non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause, non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuta a fermentazioni anomale o altro, non deve presentare difetti esterni tipo marcescente o altro. Deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco “Parmigiano Reggiano”. Deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel disciplinare consultabile all’indirizzo: (<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3340>)

deve avere un periodo di stagionatura di almeno 24 mesi; deve essere di classificazione merceologica “scelto sperlato” o “zero (0) e uno (1)”. Confezionamento: in forma intera

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

o in tranci (imballaggio primario sottovuoto per i prodotti presentati in tranci). Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa in vigore in tema di etichettatura.

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI

Requisiti qualitativi:

devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato; i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA

Requisiti qualitativi:

devono avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato;

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

da agricoltura biologica, la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria;

FORMAGGI A PASTA PRESSATA

Requisiti qualitativi:

devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura;

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA

Requisiti qualitativi:

non devono presentare difetti dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna; deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;

RICOTTA

Requisiti qualitativi:



UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

deve essere di freschissima produzione, senza conservanti, da agricoltura biologica, ricavata dal siero di latte vaccino di ottima qualità di provenienza italiana, prodotto da animali da allevamenti biologici o comunque da animali nati/allevati nel territorio regionale nazionale. Deve risultare morbida friabile e granulosa, relativamente spalmabile. Sapore fragrante, dolce e latteo. Colore bianco.

BURRO

Requisiti qualitativi:

qualora utilizzato, deve essere di prima qualità, da agricoltura biologica, in confezioni sigillate e ottenuto dalla centrifugazione della crema di latte vaccino pastorizzato di alta qualità di provenienza italiana prodotto da animali da allevamenti biologici o comunque da animali nati/allevati nel territorio regionale nazionale e senza conservanti. Il burro deve provenire dalla centrifugazione di panna fresca, di odore e sapore gradevole, di color paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno, non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura, privo quindi di difetti che ne alterino il sapore, l'odore e l'aspetto. Deve avere una percentuale di grasso non inferiore all'82%, un indice di rifrazione a 35° compreso fra 44 e 46, un numero di acidi volatili insolubili, compreso fra 28 e 31, un'acidità (espressa in acido oleico) massima di 0,50%, deve essere fornito e conservato costantemente alla temperatura tra 0 e 4 C °.

FORMAGGIO FRESCO A PASTA MOLLE NON FILANTE (TIPO CASATELLA)

Requisiti qualitativi:

proveniente da allevamenti biologici, la pasta deve essere omogenea, morbida, di colore tendenzialmente bianco; sapore dolce ed esente da sapori amari o piccanti; la confezione non deve contenere siero; fornito in confezioni originali, di provenienza locale o regionale.

STRACCHINO

Requisiti qualitativi:

proveniente da allevamenti biologici o comunque da animali nati/allevati nel territorio regionale nazionale; ottenuto da latte vaccino intero, la pasta deve presentarsi molle,

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

cremosa, cupolare, non eccessivamente molle; la superficie di taglio deve presentarsi bianca-burro; contenuto di materia grassa non inferiore al 45%; maturazione non superiore a 1 settimana a temperatura controllata (+4°C); confezionato in pani standard e conferito in confezioni originali con regolare etichettatura.

MOZZARELLA/MOZZARELLA PER PIZZA

Requisiti qualitativi:

prodotta con latte vaccino intero fresco pastorizzato; morbida, elastica, a sfoglie concentriche, saldamente contigue; grasso non inferiore al 44%; la mozzarella “fior di latte” deve essere confezionata immersa nel suo liquido; la mozzarella per pizza deve essere confezionata sotto vuoto; di provenienza locale o regionale.

CACIOTTA FRESCA

Requisiti qualitativi:

proveniente da allevamenti biologici, consistenza sostenuta con resistenza alla pressione e al taglio; asciutta e di colore bianco; crosta asciutta, ben pulita, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi altro difetto; stagionatura minima di 60 giorni; confezioni in monoporzione da 100 g ed in forme da 2 kg circa.

ASIAGO

Requisiti qualitativi:

formaggio a denominazione di origine ai sensi del DPR del 21/12/1978; di tipo pressato; maturazione di 20/40 giorni; Umidità < 36% +/-3%; Grasso > 45% +/-3%.

FONTINA

Requisiti qualitativi:

formaggio prodotto da latte vaccino intero a pasta semicotta, di media stagionatura, a denominazione di origine ai sensi del DPR n. 1269 del 1955 e s.m.; maturazione superiore ai 60 giorni; Umidità < 40% +/-3%; Grasso > 45% +/-3%.

7.6 OVOPRODOTTI

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

Per le paste all'uovo si veda il punto 7.8

UOVA PASTORIZZATE

Requisiti qualitativi:

Le uova pastorizzate devono presentarsi in confezioni chiuse ermeticamente, recante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Il contenitore deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche: l'uovo pastorizzato (misto d'uovo, albume, tuorlo) biologico deve essere ottenuto dalla sgusciatura di uova di gallina, di provenienza italiana, preferibilmente fresche, di categoria "A" e a filiera corta, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate a temperatura inferiore ai +4°C, in accordo alle normative vigenti secondo i regolamenti CE 852/04, 853/04 e 2073/05 e smi.

Il prodotto deve presentare odore e sapore tipico dell'uovo fresco, privo di impurità e frammenti di guscio, non deve contenere additivi o aggiunta di altre sostanze alimentari di qualunque natura estranee al prodotto di base. Non devono contenere residui di contaminanti di ogni genere, metalli pesanti, corpi estranei, conservanti antimicrobici, ecc.. Le uova pastorizzate biologiche, preferibilmente di produzione locale/regionale non devono presentare alterazioni di alcun genere, determinate da conservazione a temperatura non conformi, prolungato stoccaggio in condizioni non idonee, né presentare caratteri organolettici atipici

UOVA FRESCHE

Requisiti qualitativi:

devono essere intere e di gallina di prima qualità provenienti da allevamenti biologici nazionali. Dovranno essere di categoria "A", prodotte in condizioni igieniche ottimali, fresche e selezionate, con le seguenti caratteristiche: guscio pulito, intatto, camera d'aria con altezza non superiore a 6 mm e immobile, albume: chiaro, limpido, gelatinoso

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

e privo di corpi estranei, il tuorlo: visibile alla speratura soltanto come ombatura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, prive di odori estranei. Le uova dovranno essere calibrate da 53/63 gr. standard, per un peso medio non inferiore a gr. 57; non devono aver subito alcun trattamento di conservazione, non essere refrigerate né pulite con un procedimento umido e secco. Dovranno essere confezionate in piccoli e grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e marchiate secondo quanto previsto dalla normativa in vigore. Il termine minimo di conservazione delle uova al momento del ricevimento, non deve essere inferiore a 15 giorni.

7.7 PRODOTTI ITTICI

- Le denominazioni commerciali dei prodotti ittici devono fare riferimento a quanto previsto dal DM 31.1.2008 e successive modifiche e/o integrazioni;
- L'eventuale glassatura del prodotto, deve corrispondere a quanto dichiarato obbligatoriamente in etichetta;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- non deve provenire dalla zona FAO 61 o altre zone (che verranno indicate anche successivamente dall'amministrazione).

PESCI CONGELATI O SURGELATI: PESCE INTERO EVISCERATO

Requisiti qualitativi:

devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante; la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente.

I pesci non devono presentare:

- bruciature da freddo;
- grumi di sangue;

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

- residui di membrane/parete addominale;
- parassiti visibili;
- non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

PESCI CONGELATI O SURGELATI: FILETTI

Requisiti qualitativi:

deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; la pezzatura deve essere omogenea e costante; la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente.

I filetti non devono presentare:

- bruciature da freddo;
- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
- residui di membrane/parete addominale;
- attacchi parassitari;
- spine.
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

Tipologie richieste:

filetti di Merluzzo; filetti di Platessa; filetti di Nasello; filetti di Sogliola

PESCI CONGELATI O SURGELATI: TRANCI

Requisiti qualitativi:

devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; la glassatura deve essere sempre presente e deve formare

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

uno strato uniforme e continuo; la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante; la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente.

I tranci non devono presentare:

- bruciature da freddo;
- grumi di sangue;
- pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- attacchi parassitari.
- i tranci, devono presentare una sola spina centrale;
- non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

CROSTACEI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda; non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

CEFALOPODI PULITI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda; non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

MOLLUSCHI BIVALVI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda; non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.

MISTO PESCE PER RISOTTO CONGELATO O SURGELATO

Requisiti qualitativi:

deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza; la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda; non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;

Composizione:

totani; gamberi o gamberetti sgusciati o interi; pesce misto privo di spine.

PESCE FRESCO

Requisiti qualitativi:

Pesce "a miglia zero", prodotto fresco del mare Adriatico, senza testa, completamente eviscerato e privo totalmente di spine.

Tipologie richieste:

filetto di sardina; filetto di alice; filetto di triglia; filetto di sgombri; filetto di cefalo

7.8 CEREALI, FARINACEI E LEGUMI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO E/O INTEGRALE

Requisiti qualitativi:

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

proveniente da agricoltura biologica, con odore e sapore tipici, assenza di corpi e/o sostanze estranee, assenza di punti neri, priva di additivi, aromi artificiali, esaltatori di sapidità, spezie; non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria; deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste; per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura).

La pasta deve essere di semola di grano duro e/o integrale idonea alla veicolazione dopo cottura; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti; il grado di spappolamento deve essere $< 6\% \pm 3\%$; la pasta deve rimanere al dente dopo la doppia cottura; di colore ambra (più scuro se integrale), perfettamente essiccata.

Tipologie richieste:

tutti i principali formati disponibili sul mercato. Per i bambini di nido e della scuola dell'infanzia dovranno essere previsti formati tagliati, ossia più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi delle scuole primarie (elementari) e secondarie di I° grado (medie). Nella scelta dei formati da proporre si devono favorire quelli di più diffuso uso locale. Può essere richiesta integrale.

PASTA ALL'UOVO SECCA

Requisiti qualitativi:

deve provenire da agricoltura biologica nazionale con specifica etichettatura e marchio convalidanti il metodo biologico, OGM FREE, non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria; di colore caratteristico, perfettamente essiccata;

Tipologie richieste:

tutti i principali formati disponibili sul mercato compresi quelli tipici e tradizionali quali: tagliatelle, fettuccine, lasagne, garganelli.

PASTA ALL'UOVO RIPIENA (FRESCA O SURGELATA)



UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

Requisiti qualitativi:

- rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%;

Tipologie richieste:

A titolo esemplificativo devono essere forniti:

- ripieni: di carne, pesce, legumi, formaggi, formaggi e verdure es ricotta e spinaci, zucca;

- formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, cannelloni; ecc...;

PASTA DI FARINA DI GRANO TENERO (FRESCA A BREVE CONSERVAZIONE O SURGELATA)

Requisiti qualitativi :

devono essere rispettate le seguenti caratteristiche:

- umidità massima: 30% s.s;
- ceneri: min 0.70% max 0.90% s.s;
- sostanze azotate: min 10.5% s.s;
- acidità espressa in gradi: max 6% s.s;
- assenza di macchie bianche, bolle d'aria, spaccature, tagli e non soggetta a facili rotture;

Gli gnocchi devono essere di patate, essere privi di corpi estranei e/o impurità ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore. Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle leggi in materia. Dopo la cottura devono risultare morbidi, e non spappolati. Tutti i prodotti devono essere confezionati in contenitori fabbricati con materiali riconosciuti idonei dalle leggi vigenti per il contenimento di prodotti alimentari. Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione, OGM FREE e proveniente da agricoltura biologica nazionale. All'atto del servizio, alle temperature organoletticamente e gastronomicamente ottimali, devono essere adeguatamente apprezzabili tutte le caratteristiche organolettiche tipiche della preparazione: consistenza, colore, odore, sapore.

Tipologie richieste:

gnocchi di patate; strozzapreti.

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

RISO

Requisiti qualitativi:

deve provenire da agricoltura biologica nazionale con specifica etichettatura e marchio convalidanti il metodo biologico, OGM FREE, deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà; non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna; può essere richiesta la modalità di trattamento parboiled; può essere richiesto integrale.

Tipologie richieste:

Tutte

ORZO E FARRO

Requisiti qualitativi:

Il farro e l'orzo devono essere semiperlati, OGM FREE e provenienti da agricoltura biologica nazionale. L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita di colore bianco giallo-paglierino; il farro non deve essere stato ibridato con grano duro; indenni da infestanti, parassiti, frammenti di insetti o muffe; privi di corpi estranei, con buona resistenza alla cottura, i chicchi non devono perdere la forma (deve essere indicato il tempo massimo di cottura); devono mantenere buoni caratteri anche per un certo periodo dopo la cottura se mantenuto a 65°C; confezionati in involucri trasparenti, sigillati, sottovuoto senza rotture o difetti.

SEMOLINO DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi:

deve essere OGM FREE e provenienti da agricoltura biologica nazionale; indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti o muffe; privo di corpi estranei.

FARINA BIANCA

Requisiti qualitativi:

priva di OGM; proveniente da agricoltura biologica, non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee; non deve presentare



UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento; indenne da infestanti, parassiti, frammenti di insetti o muffe; privo di corpi estranei

Tipologie richieste:

Tipo 0; 00; 1 o 2 nel rispetto dei limiti di legge.

CRACKERS

Requisiti qualitativi:

devono essere non salati, da agricoltura biologica nazionale e privi di olio di palma e grassi idrogenati con specifica etichettatura e marchio convalidanti il metodo biologico e OGM FREE; come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais; non devono essere presenti coloranti artificiali.

Tipologie richieste:

crackers non salati in superficie o asodici; crackers integrali.

GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI

Requisiti qualitativi:

come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais; possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di olio extravergine di oliva; devono essere privi di sale in superficie e avere comunque un contenuto di sale inferiore all'1,7% sulla farina; non devono essere presenti coloranti artificiali; conformi al disciplinare QC.

TIGELLE/CRESCENTINE

Requisiti qualitativi:

il prodotto deve essere conforme alle ricette tipiche emiliano-romagnole; possono essere utilizzate tigelle/crescentine conformi al disciplinare QC.

PIADINA ROMAGNOLA IGP

Requisiti qualitativi

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

come da disciplinare IGP; ottenuta con farina di grano tenero, acqua, sale, olio extra vergine di oliva; prodotto a breve conservazione, consegnato entro 10 giorni dalla produzione; confezionata in sacchetti di plastica per alimenti.

I SECCHI

Requisiti qualitativi:

devono possedere una perfetta lievitazione e cottura; i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione; come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais; devono essere privi di strutto e grassi idrogenati; non devono essere dolcificati con edulcoranti; non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici.

FETTE BISCOTTATE

Requisiti qualitativi:

come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e oli vegetali monoseme fra arachidi - sesamo – girasoli – mais; devono essere privi di strutto e grassi idrogenati; non devono essere presenti coloranti artificiali; sono preferibili integrali.

PANE

Requisiti qualitativi:

fatto con farina proveniente da agricoltura biologica nazionale; deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche derivanti dalla corretta produzione: consistenza, colore, odore, sapore. Da utilizzare pane comune (senza grassi ed oli aggiunti), fresco di giornata, con farina tipo 2 e/o integrale provenienti da agricoltura biologica nazionale, ben lievitato e ben cotto, deve essere insipido o a ridotto contenuto di sale (massimo 1,7% sulla farina); OGM FREE. E' vietato il pane riscaldato o surgelato. Il pane grattugiato ottenuto dalla macinazione di pane essiccato, o da altri prodotti provenienti

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

dalla cottura da una pasta preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito con o senza sale. Può essere utilizzato pane conforme al disciplinare QC, con le caratteristiche sopra riportate.

Tipologie richieste:

pane comune preferibilmente integrale.

PIZZA

Requisiti qualitativi:

fatta con farina proveniente da agricoltura biologica nazionale, OGM FREE, ben lievitata, ben cotta, a basso contenuto di sale, lievitata naturalmente; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di appassimento per un tempo non inferiore a 45 minuti mantenendo le caratteristiche organolettiche e di gradimento anche dopo il trasporto e la consegna alle scuole. Il pomodoro deve essere biologico e di produzione nazionale; la mozzarella deve avere le caratteristiche sopra elencate.

Tipologie richieste:

pizza bianca, pizza al pomodoro, pizza margherita, pizza margherita/pomodoro con prosciutto, pizza al pomodoro/margherita con verdure.

DOLCI DA FORNO FRESCHI

Requisiti qualitativi:

prodotti con farina tipo 2 OGM FREE e da agricoltura biologica nazionale, burro, uova, zucchero, lievito naturale o di birra, marmellata o latte o frutta o yogurt.

Tipologie richieste:

ciambelle; crostate; biscotti e altre tipologie di torte richieste dal servizio di dietologia.

LEGUMI E CEREALI E PSEUDOCEREALI SECCHI

Requisiti qualitativi:

provenienti da agricoltura biologica, puliti; esenti da aflatossine; non dovranno presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, muffe ed insetti; dovranno essere privi di corpi estranei; di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

uniformemente essiccati; il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta; OGM FREE.

Tipologie:

Legumi: tutte e tipologie anche misti; Cereali: tutte le tipologie; Pseudo cereali: tutte le tipologie.

7.9 GENERI VARI (CONDIMENTI – GRASSI – SCATOLAME)

CONCENTRATO DI POMODORO, PASSATA E POLPA DI POMODORO

Requisiti qualitativi:

deve essere senza bucce e semi, da agricoltura biologica nazionale senza aggiunte, ottenuta dal frutto fresco sano e maturo, deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo; deve presentare etichettatura e marchio convalidante il metodo biologico; conforme alla normativa vigente.

Tipologie richieste:

- concentrato di pomodoro; doppio concentrato di pomodoro; passata di pomodoro; polpa di pomodoro.

POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)

Requisiti qualitativi:

deve essere di produzione nazionale; da agricoltura biologica nazionale; deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo; prodotto esclusivamente con pomodori di produzione nazionale; peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3%; altre caratteristiche del prodotto: conforme alla normativa.

SALE FINE – GROSSO

Requisiti qualitativi:

sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"; deve essere "sale iodato"; non deve contenere impurità e corpi estranei.

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

VERDURE IN SCATOLA (esclusi legumi)

Requisiti qualitativi:

devono essere ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni; non devono contenere impurità e corpi estranei.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

devono essere ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni; il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Tipologie richieste:

denocciolate; a rondelle.

TONNO IN SCATOLA

Requisiti qualitativi:

deve essere formato da pezzi interi, compatti, con scarse briciole e/o frammenti, di colorito roseo; non sono ammessi conservanti; l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti; deve essere conservato in olio di oliva o extra-vergine di oliva.

FILETTI DI ACCIUGHE / SGOMBRI IN OLIO D'OLIVA

Requisiti qualitativi:

le masse muscolari devono essere prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale; i filetti possono essere presentati con o senza pelle; devono essere di dimensioni uniformi e alloggiati regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro; la carne deve essere di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce; di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa; devono essere prive



UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

di perforazioni o lacerazioni della carne; devono essere prive di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce; l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Requisiti qualitativi:

non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici; non deve contenere più dell' 1 % in peso di acidità, espressa con acido oleico, senza tolleranza alcuna; il prodotto deve essere limpido, fresco e privo di impurità; deve avere sapore gradevole ed aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza; sono esclusi i prodotti che all'esame organolettico rilevino odore di rancido, muffa, fumo e simili; di provenienza regionale/nazionale DOP .

OLI DI SEMI

Requisiti qualitativi:

deve essere monoseme, ottenuto dall'estrazione mediante pressione meccanica dei semi di arachidi, sesamo, girasole e mais.

ACETO

Requisiti qualitativi:

deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino; deve avere un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/L; non sono ammessi aceti aromatizzati.

ACETO DI MELE

Requisiti qualitativi:

deve essere ottenuto dalla fermentazione; deve avere un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/L; non sono ammessi aceti aromatizzati;

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Requisiti qualitativi:

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel disciplinare.

SUCCO DI LIMONE

Requisiti qualitativi:

deve essere realizzato utilizzando esclusivamente succo di limone; la consistenza deve essere liquida, non schiumosa; deve essere privo di depositi, grumi e corpi estranei.

ORZO SOLUBILE

Requisiti qualitativi:

deve essere ottenuto da orzo torrefatto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua; deve essere esente da umidità anomala e grumi.

INFUSI

Tipologie richieste:

karkadè in filtri o in fiore: porzioni singole; camomilla in filtri: può essere composto da fiori interi o solo parti di essi deve avere porzioni singole in filtri.

ZUCCHERO SEMOLATO

Requisiti qualitativi:

deve essere prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi; può essere in confezioni singole monoporzioni.

MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

le marmellate e le confetture devono prevedere una quantità di frutta o agrumi pari o superiore al 50%, senza zuccheri aggiunti, senza coloranti ed addensanti. Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata; le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida. Odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza; non si devono riscontrare: caramellizzazione

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

degli zuccheri; sineresi o cristallizzazione degli zuccheri; sapori estranei; ammuffimenti; presenza di materiali estranei; può essere confezionata in porzioni monodose o barattoli multiporzione; il prodotto deve essere conforme alle prescrizioni del D.Lgs. 50/2004 e s.m.i..

PUREA (MOUSSE) DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

prodotto con la sola tipologia di frutta dichiarata in etichetta; può essere confezionata in porzioni monodose o barattoli multiporzione

Tipologie richieste:

mela; mela-banana; mela-prugna; mela-albicocca; pera.

MIELE

Requisiti qualitativi:

deve essere di produzione italiana; se miscelato deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli italiani"; non deve contenere materia organica e inorganica estranea alla sua composizione come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze; non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi; non deve presentare una acidità modificata artificialmente; non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Tipologie richieste:

millefiori; acacia.

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA, AGRUMI)

Requisiti qualitativi:

proveniente da agricoltura biologica, almeno 70% di frutta; per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero; non è consentita l'aggiunta di zuccheri; deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo; non deve contenere glutine.

UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

7.10) PRODOTTI DIETETICI E PER DIETE SPECIALI

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

Requisiti qualitativi:

Nel caso di intolleranza al glutine la scelta delle materie prime confezionate da utilizzare dovranno riportare in etichetta la dicitura “senza glutine” così come eventuali prodotti finiti somministrati tal quali. Deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali.

Tipologie richieste - indicativamente:

pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene; pane; biscotti; pane grattato; farina.

PRODOTTI GLUTINATI

Requisiti qualitativi:

sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine".

Tipologie richieste:

pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene

PRODOTTI APROTEICI

Requisiti qualitativi:

devono essere presenti nel Registro nazionale degli alimenti o rispettare i medesimi requisiti.

Tipologie richieste:

pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, pane; biscotti.

7.11) OMOGENEIZZATI/LIOFILIZZATI

OMOGENEIZZATI/LIOFILIZZATI

Requisiti qualitativi

senza conservanti; sterilizzati; non devono contenere glutine, gli omogenizzati di carne o frutta non devono contenere proteine del latte.

Tipologie richieste:



UNIONE RUBICONE E MARE

Provincia Forlì-Cesena

carne: manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello; formaggino; pesce; frutta: gusti vari.

Si allega alla presente l'allegato B rubricato "**LINEE GUIDA PER L'ANALISI DEL RISCHIO NEL CAMPO DELLA MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI**"

LINEE GUIDA PER L'ANALISI DEL RISCHIO NEL CAMPO DELLA MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI

Progetto regionale "Analisi del rischio microbiologico legato al consumo di alimenti finalizzato alla riduzione dei costi analitici", approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011

1. INTRODUZIONE

Le analisi microbiologiche rappresentano un importante strumento per valutare il livello di sicurezza e di igiene degli alimenti, ma, fatti salvi pochi casi, per la maggior parte delle preparazioni e dei prodotti alimentari manca una indicazione condivisa, tra autorità di controllo e OSA, sui limiti microbiologici di accettabilità. Il recente caso di alterazione della colorazione delle mozzarelle ("mozzarella blu") determinata da *Pseudomonadaceae* non in grado di causare problemi di salute per via alimentare nel consumatore e normalmente presente nella flora microbica degli alimenti, ha posto il problema di interpretare esiti analitici e decidere provvedimenti, quali attivazione di sistemi di allerta con ritiri dal mercato, in assenza di indicazioni normative.

Il Comitato Scientifico per le Misure Veterinarie in relazione con la Salute Pubblica (CSMVSP) ha sottolineato l'importanza di fondare i criteri microbiologici sulla valutazione trasparente dei rischi utilizzando principi approvati a livello internazionale, con la raccomandazione che i criteri microbiologici siano pertinenti ed efficaci ai fini della protezione della salute dei consumatori.

Il regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i. fissa soltanto alcuni criteri microbiologici, mentre la scelta di ulteriori analisi e relativi criteri interpretativi viene demandata agli Stati membri che devono tenere conto dell'evoluzione dei settori della sicurezza alimentare e della microbiologia degli alimenti, dei progressi scientifici, tecnologici e metodologici, dei cambiamenti nei livelli di prevalenza e contaminazione e nella percentuale di consumatori sensibili, nonché degli eventuali risultati che emergono dalla valutazione dei rischi.

A questa attuale carenza normativa, anche a seguito di sollecitazioni da parte delle autorità competenti territoriali, la Regione Piemonte (con D.D. n. 780 del 18.11.2011) ha avviato un percorso di approfondimento scientifico per introdurre linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti.

L'interpretazione dei risultati delle analisi microbiologiche ufficiali da parte di differenti organi di controllo dell'Autorità competente, se non opportunamente supportata da criteri armonizzati relativi all'accettabilità dei prodotti alimentari, in particolare per quanto riguarda la presenza di determinati microrganismi patogeni diversi da quelli previsti dal Reg.(CE) 2073/2005 e s.m.i., può portare a possibili valutazioni divergenti. Può succedere infatti che, in situazioni sovrapponibili, i diversi organi di controllo adottino dei provvedimenti molto diversi tra loro, dovuti a una analisi del rischio carente che, in realtà, dovrebbe tenere conto di molti fattori, quali le condizioni d'uso normali dell'alimento, le informazioni trasmesse al consumatore, la popolazione esposta, la fase di vita commerciale del prodotto, la natura stessa dell'alimento, il microrganismo in questione ed il suo livello di contaminazione. Talvolta tali provvedimenti causano gravi danni a singole imprese o ad interi settori produttivi creando allarmismi ingiustificati tra i consumatori; viceversa, una sottostima del rischio può determinare l'accettabilità di un risultato che, invece, dovrebbe destare allarme.

2. SCOPO DELLE LINEE GUIDA

Le presenti linee guida (definite nel PRISA 2012 della Regione Piemonte come documento di "secondo livello") si propongono di individuare dei parametri microbiologici attendibili, alla luce delle attuali conoscenze scientifiche, con la finalità sia di fornire agli OSA uno strumento per la validazione dei propri processi produttivi incluse la strutturazione e valutazione dei programmi di autocontrollo ed HACCP, sia di consentire un'interpretazione degli esiti delle analisi microbiologiche proposte nell'allegato 1 al "Protocollo tecnico per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici" del PRISA 2012.

Ben consapevoli delle implicazioni operative, produttive e giuridiche che possono scaturire, la proposta parte dall'esigenza di disporre di una classificazione condivisa delle categorie di alimenti e prodotti alimentari destinati al consumo umano, a cui collegare dei parametri microbiologici che derivano dalla letteratura ma anche da documenti già pubblicati da parte di numerose Autorità di altri Paesi.

Tale documento, a seconda del livello di contaminazione, identifica diverse categorie di qualità microbiologica dell'alimento, comprese tra il "soddisfacente" e il "potenzialmente dannoso", a cui corrispondono specifiche misure di intervento da adottare da parte dell'Autorità competente.

3. CONTESTO NORMATIVO

A livello normativo, la Comunità Europea ha disciplinato i controlli microbiologici per alcune tipologie di prodotti alimentari mediante il Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

Il Regolamento individua:

- **criteri di sicurezza alimentare** da ricercare sui **prodotti finiti immessi sul mercato** (*Listeria monocytogens*, *Salmonella* spp., Enterotossina stafilococcica (SET), *Cronobacter* spp./*Enterobacter sakazakii*, *Escherichia coli* ed Istamina). I controlli sui criteri di sicurezza degli alimenti già in commercio o pronti per la vendita competono, oltre che all'OSA dell'Unione Europea o di un Paese Terzo, anche agli Organi pubblici di controllo. Essi rappresentano uno strumento di monitoraggio sull'efficacia dei sistemi di autocontrollo e di verifica della conformità dei prodotti agli standard di sicurezza stabiliti dalla normativa comunitaria, in rapporto alle caratteristiche del prodotto, alle indicazioni riportate in etichetta ed all'uso abituale. I criteri di sicurezza alimentare hanno un impatto su tutta la catena alimentare: il rischio di richiamo del prodotto, di danno economico o di perdita di fiducia da parte dei consumatori costituiscono forti elementi di motivazione per soddisfare tali criteri.
- **criteri di igiene del processo** da ricercare sui prodotti durante le **fasi di lavorazione** (Conteggio microrganismi mesofili aerobi, Enterobatteriacee, *Salmonella* spp., *Escherichia coli*, Stafilococchi coagulasi positivi, *Bacillus cereus* presunto). I controlli sui criteri di igiene del processo spettano, invece, in via prioritaria alle imprese alimentari. Essi rappresentano uno strumento per la verifica e la validazione delle procedure di autocontrollo finalizzate al raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare.

Ai sensi dell'Intesa Stato-Regioni Rep. n. 93/999 del 10 maggio 2007 ("Linee guida relative all'applicazione del Reg. CE 2073/2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari"), per le matrici e le analisi considerate dall'allegato I, capitolo 1 e 2, del Reg. CE 2073/2005, deve essere prioritariamente applicato il Reg. CE 2073/2005 (anziché altri parametri scelti in modo arbitrario), **sia sui prodotti nazionali che su quelli provenienti da paesi comunitari o extracomunitari**, tenendo presente che i criteri di igiene non sono applicabili ai prodotti provenienti da altri paesi, in quanto questi sono relativi a controlli del processo di produzione.

Per tutti gli altri pericoli biologici non elencati nell'allegato I del Reg. CE 2073/2005 e/o non associati a quella determinata tipologia di prodotto e/o per matrici alimentari non contemplate dal Reg. CE 2073/2005, nessuna contestazione può essere sollevata ai prodotti oggetto di scambio o importati, a meno di non dimostrare la sussistenza di una condizione di pericolo grave ed immediato (per esempio il riscontro di enterotossine stafilococciche o di tossine di *Bacillus cereus*).

Nella valutazione del rischio occorre tenere conto delle condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore e/o delle informazioni sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute, messe a disposizione del consumatore, comprese quelle riportate sull'etichetta. Il tutto in coerenza con quanto previsto dall'art 14 del Reg. CE 178/2002.

In caso di **alimenti di produzione nazionale** si rimanda alla normativa nazionale ancora vigente (es. O.M. 07/12/93, Circolare Ministeriale n. 32 del 1985, O.M. 11/10/78, L. 283/62, D.P.R. 327/80, ecc.) non in contrasto con il nuovo pacchetto igiene (Nota del Ministero della Salute prot. 20151/p del 24/05/06, Linee guida relative all'applicazione del Reg. CE 2073/2005 del 10/05/2007, ecc.).

La responsabilità di rispettare e verificare il non superamento dei parametri microbiologici è attribuita, nell'attuale quadro normativo, all'OSA.

Le Autorità di controllo possono procedere in ogni caso a qualsiasi verifica di carattere procedurale o analitico quando, sulla base delle informazioni in proprio possesso, lo ritengano opportuno. La scelta di ulteriori analisi viene delegata agli Stati membri nell'ambito della politica di definizione degli obiettivi di sicurezza alimentare o standard di processo in base alla valutazione del rischio (studi di prevalenza e concentrazione del patogeno, esposizione alimentare, caratterizzazione del rischio con l'utilizzo dei dati epidemiologici dei focolai di infezione umana).

Nell'interpretare i risultati dei controlli analitici condotti su matrici e/o per determinazioni diverse da quelle di cui al Reg. CE 2073/2005, allegato I, Capitolo I, al di fuori dei piani nazionali o regionali di controllo integrato, le autorità di controllo devono prendere in considerazione i seguenti aspetti da definirsi nell'ambito di piani locali di controllo:

- l'obiettivo dei controlli;
- i criteri di interpretazione dei risultati analitici (può essere utilizzata, ad esempio, un'eventuale bibliografia scientifica disponibile);
- le azioni successive ai controlli;
- il coordinamento con i laboratori di analisi ufficiali circa i tempi e le modalità di analisi;
- la trasmissione dei risultati di tali attività di controllo alle pertinenti Autorità Regionali o Provinciali.

4. CAMPO DI APPLICAZIONE:

Le modalità di controllo analitico degli **indicatori di sicurezza alimentare** proposti (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., Enterotossina stafilococcica, *Cronobacter* spp./*Enterobacter sakazakii*, *Escherichia coli* nei molluschi bivalvi, *Campylobacter* spp. termofili, *Yersinia enterocolitica* presunta patogena, Clostridi produttori di tossine botuliniche, Tossine botuliniche, *Vibrio cholerae*, *Vibrio parahaemolyticus*, Virus epatite A, *Escherichia coli* O157 e altri STEC, Istamina) devono rispettare i criteri di campionamento, analisi e interpretazione dei limiti previsti al Capitolo I, dell'Allegato I, del Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. oppure, se esistenti, dei limiti previsti dalla normativa nazionale. Essi si applicano agli alimenti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità.

Le norme nazionali (es. OM 07/12/1993 "Listeria MPN"), derivanti o meno da direttive europee, e non in contrasto con i nuovi regolamenti comunitari, possono essere ancora applicate, così come modificate nell'accordo Stato-Regioni del 10 maggio 2007 (pag. 2-4), ma solo agli alimenti di produzione nazionale.

Generalmente il controllo ufficiale non si attua sugli **indicatori di igiene di processo** (Microorganismi mesofili aerobi, Enterobatteriacee, *Escherichia coli*, Stafilococchi coagulasi positivi, *Bacillus cereus* presunto, Anaerobi solfito riduttori, *Clostridium perfringens*, Lieviti, Muffe). Questi parametri sono possono essere invece proficuamente utilizzati dall'OSA, in autocontrollo, per tenere sotto controllo il proprio processo produttivo.

Le Autorità di controllo possono comunque procedere in ogni caso a qualsiasi verifica di carattere procedurale o analitico quando, sulla base delle informazioni in proprio possesso, lo ritengano opportuno (es. episodi di tossinfezioni alimentari, riscontri di non conformità in prodotti posti sul mercato, sospetto di non conformità). Le modalità di controllo analitico devono rispettare i criteri di campionamento, analisi e interpretazione dei limiti previsti al Capitolo II, dell'Allegato I, del Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. oppure dei valori guida indicati nel presente allegato.

I valori guida proposti nell'allegato, non in contrasto con i nuovi regolamenti comunitari, sono utilizzati, nell'ambito del diritto da parte dell'autorità competente, sancito dall'art.1 del Reg. CE 2073/2005 e s.m.i., per procedere a ulteriori campionamenti ed analisi per la rilevazione e la misura della presenza di altri microrganismi, delle loro tossine o dei loro metaboliti, o come verifica dei processi, in caso di prodotti alimentari sospetti o nel contesto dell'analisi del rischio prevista nei programmi annuali per sicurezza alimentare.

5. SIGNIFICATO DEI PIANI DI CAMPIONAMENTO E DELLE CATEGORIE DI QUALITÀ MICROBIOLOGICA

I risultati delle analisi possono essere interpretati:

- sulla base della presenza o assenza del microrganismo, come avviene per i microrganismi patogeni; in questo caso si tratta di un **sistema a “due classi”**;
- sulla base del numero di unità formanti colonia (ufc/g) o del numero più probabile (MPN), come avviene, ad esempio, per i batteri indicatori di igiene del processo ed alcuni microrganismi patogeni; in questo caso si tratta di un **sistema a “tre classi”**: soddisfacente, accettabile oppure non soddisfacente (in alcuni casi un alimento appartenente alla categoria “non soddisfacente”, in seguito alla valutazione del rischio, può risultare anche “potenzialmente dannoso”).

In entrambi i casi, nei cosiddetti “piani di campionamento” viene indicato:

- il numero di unità da campionare e da sottoporre ad analisi (**n**);
- il numero di unità campionarie sulle quali si può esprimere una tolleranza (**c**).

Se non specificamente indicato nelle tabelle dell'allegato, si considera che $n=1$. Per ulteriori indicazioni sui piani di campionamento si rimanda al documento di riferimento del Codex Alimentarius (“*General guidelines on sampling - CAC/GL 50-2004*” pag. 34).

Nel piano di campionamento “a due classi”, viene indicato un solo valore di riferimento:

- **m**: valore limite di microrganismi il cui superamento determina la non conformità del prodotto.

Nel piano di campionamento “a tre classi”, vengono indicati due valori di riferimento:

- **m**: valore limite del numero di microrganismi al di sotto del quale è determinata la conformità del prodotto;
- **M**: valore massimo del numero di microrganismi tollerato nel prodotto.

I risultati delle analisi microbiologiche sui prodotti alimentari possono essere classificati in una delle quattro categorie di qualità microbiologica (soddisfacente, accettabile, non soddisfacente e potenzialmente dannoso) a cui corrispondono specifiche azioni da adottare, ai sensi dell'art. 54 del Reg. CE 882/2004 (vedi Cap. 7 “Azioni correttive”).

CATEGORIA	SIGNIFICATO
Soddisfacente	Il risultato indica una qualità microbiologica ottimale per la tipologia di prodotto.
Accettabile	Il risultato è l'accettabilità dal punto di vista del profilo microbiologico, ma il livello di presenza di alcuni microrganismi potrebbe indicare aree di miglioramento nell'approvvigionamento di materie prime o nell'igiene dei processi produttivi.
Non soddisfacente	Il risultato indica un livello di contaminazione microbiologica elevata in relazione al tipo di prodotto, evidenziando problemi nell'approvvigionamento di materie prime o nell'igiene dei processi produttivi.
Potenzialmente dannoso	Il risultato evidenzia quantità di microrganismi tali da rendere il prodotto inadatto al consumo umano o potenzialmente dannoso in caso di batteri inseriti in criteri di sicurezza alimentare. Presenza certa di problemi di approvvigionamento o nei processi produttivi e carenze nella gestione dell'autocontrollo.

6. ALIMENTI A RISCHIO

L'art. 14 del Reg. CE 178/2002, relativo ai "requisiti di sicurezza degli alimenti", stabilisce che **un alimento è a rischio** quando è "dannoso per la salute" o quando è "inadatto al consumo umano". Questa distinzione nasce dal fatto che la legislazione alimentare, oltre a tutelare la salute umana, si prefigge anche di tutelare gli interessi dei consumatori ed è rivolta, quindi, a prevenire le pratiche fraudolente o ingannevoli, l'adulterazione degli alimenti ed ogni altro tipo di pratica in grado di indurre in errore il consumatore.

Gli alimenti a rischio non possono essere infatti immessi sul mercato.

Per determinare se un alimento sia a rischio occorre prendere in considerazione (art. 14, paragrafo 3 del Reg. CE 178/2002):

- le condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione (un alimento può essere a rischio a causa di una proprietà intrinseca dell'alimento, per esempio la contaminazione da batteri patogeni. Tuttavia, gli alimenti non devono essere considerati a rischio se le condizioni d'uso normali li rendono sicuri. Per esempio, è generalmente riconosciuto che è necessario cuocere la maggior parte della carne correttamente al fine di poterla consumare in modo sicuro);
- le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese le informazioni riportate sull'etichetta o altre informazioni generalmente accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti (laddove, in alcuni casi, non siano fornite informazioni essenziali sull'uso di alimenti o tali informazioni siano errate, gli alimenti possono diventare a rischio. Un esempio in questo senso potrebbe essere il caso in cui un alimento o un ingrediente alimentare possa comportare un rischio per la salute di un gruppo specifico di consumatori laddove non siano state comunicate in maniera efficace le informazioni obbligatorie in merito all'alimento o a uno dei suoi ingredienti).

Il concetto di "**dannoso per la salute**" fa riferimento ai possibili effetti dannosi per la salute umana (immediati, a breve e/o a lungo termine), anche solo su un gruppo di consumatori con una particolare sensibilità. Dopo aver individuato un pericolo che può rendere gli alimenti dannosi per la salute, deve essere effettuata una valutazione del rischio associato, tenendo conto dei fattori di cui all'art. 14, paragrafi 3 e 4 del Reg. CE 178/2002.

Il concetto di "**inadatto al consumo umano**" ("*Documento di orientamento approvato il 26 gennaio 2010 dal Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali*") fa invece riferimento alla ragionevole inaccettabilità per il consumo umano secondo l'uso previsto, in seguito a contaminazione dovuta a materiale estraneo o ad altri motivi, o in seguito a putrefazione, deterioramento o decomposizione.

- Tra gli esempi possiamo citare alimenti che non comportano alcun rischio per la salute, come il pesce in decomposizione con un forte odore o un corpo estraneo come un'unghia in un involtino di pasta sfoglia ripieno di salsiccia.
- Gli alimenti possono essere altresì inadatti laddove possano comportare un rischio per la salute, in base al livello di contaminazione, come nel caso della muffa non immediatamente visibile in una farcitura di frutta (che non rappresenta una normale caratteristica del prodotto) o del pesce contenente parassiti oppure di alimenti che presentano un livello anormalmente elevato di microrganismi non patogeni (art. 14, paragrafi 3 e 5 del Reg. CE 178/2002).

7. AZIONI CORRETTIVE

1		
	ESITO	AZIONI CORRETTIVE
Es. CBT, <i>Escherichia coli</i> , Enterobacteriaceae, Coliformi, Anaerobi solfito riduttori, Lieviti e muffe, <i>Pseudomonadaceae</i> , Batterii lattici mesofili non innestati, ...	Soddisfacente	Nessuna azione da adottare.
	Accettabile	Effettuare verifiche sul processo produttivo e la valutazione dei risultati in autocontrollo.
		Valutare eventuali ricampionamenti, soprattutto se i risultati borderline sono ripetono frequentemente.
	Non soddisfacente	Fornire eventuali prescrizioni su misure correttive da adottare in relazione al riscontro di problematiche inerenti il processo produttivo.
		Verifiche approfondite sul processo di produzione, sulla qualità delle materie prime, sul mantenimento della catena del freddo, su eventuali risultati delle analisi microbiologiche, registro NC, ...
		Verifiche sulle misure messe in atto dall'OSA per accertare la causa dei risultati insoddisfacenti, ai sensi dell'art.7 del Reg. CE 2073/2005.
		Imposizione di misure correttive al fine di riportare il processo sotto controllo, di cui all'art.7 del Reg. CE 2073/2005 e s.m.i e all'art. 54 del Reg. CE 822/04 (es. miglioramento delle condizioni igieniche durante la produzione, miglioramento della scelta e/o dell'origine delle materie prime, controllo dell'efficacia del trattamento termico e prevenzione della ricontaminazione, ecc.).
		Imposizione revisione del piano di autocontrollo aziendale (Intesa Stato-Regioni del 10 maggio 2007).
		Effettuazione di ulteriori esami, ai sensi del Reg. CE 2073/2005 e s.m.i., solo nel caso di rilevamento di Enterobacteriaceae nel latte in polvere.
		A seguito di controllo ufficiale, il superamento dei limiti relativi ai criteri indicatori di igiene del processo riportati dal Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. o degli altri valori guida riportati in allegato, poiché non può essere considerato un pericolo per la salute del consumatore, a meno che non vengano individuati specifici rischi * (es. alimento inadatto al consumo umano per concentrazioni molto elevate di <i>Pseudomonas</i> spp., lieviti o batterii lattici mesofili non innestati), NON comporta automaticamente azioni sanzionatorie o penali per l'OSA, notifica all'Autorità giudiziaria competente o attivazione di allerta, ritiro o richiamo.
	* L'alimento può essere considerato " non adatto al consumo umano ", e quindi " a rischio ", SOLO dopo aver preso in considerazione tutti i punti di cui all'art. 14 commi 2 (lettera b), 3 e 5 del Reg. CE 178/2002 e s.m.i. e aver fatto valutazioni correlate alla fase di vita commerciale del prodotto. Solo ove ritenuto strettamente necessario, l'ente prelevatore potrà richiedere la ripetizione dei parametri interessati anche al fine di decidere, sulla base delle risultanze della valutazione del rischio, la contestazione di sanzioni amministrative o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg. CE 882/2004 e s.m.i.	
Come indicato anche nell'Intesa Stato-Regioni su "Linee guida relative all'applicazione del Reg. CE 2073/2005" del 10 maggio 2007, generalmente, il controllo ufficiale non si attua sui criteri indicatori di igiene di processo mediante campionamento ed analisi su matrici alimentari al termine del processo di lavorazione o su prodotti finiti in fase di commercializzazione. Relativamente a tali parametri, di norma l'Autorità competente verifica il corretto operato dell'OSA valutando: le modalità di scelta dei campioni e di campionamento; le modalità di conferimento dei campioni al laboratorio di analisi in autocontrollo; l'idoneità del laboratorio di prova a condurre le analisi (accreditamento del laboratorio e delle metodiche appropriate, ai sensi del Reg. CE 882/2004 e s.m.i.); le azioni successive alla comunicazione del rapporto di prova da parte del laboratorio.		

2		
	ESITO	AZIONI CORRETTIVE
Es. <i>Salmonella</i> spp., <i>L. monocytogenes</i> , <i>E. coli</i> O157 e altri VTEC, <i>Campylobacter</i> spp., <i>Yersinia enter</i> , <i>Vibrio</i> spp. Virus epatite A, <i>Shigella</i> spp., Clostridi produttori di tossine botuliniche, ...	Soddisfacente	Nessuna azione da adottare.
	Potenzialmente dannoso	Verifiche sul processo di produzione, sulla qualità delle materie prime, sul mantenimento della catena del freddo, su eventuali risultati delle analisi microbiologiche, registro NC, ...
Verifiche sulle misure messe in atto dall'OSA per accertare la causa dei risultati insoddisfacenti, ai sensi dell'art. 7 del Reg. CE 2073/2005.		
Imposizione di misure correttive al fine di riportare il processo sotto controllo (es. miglioramento delle condizioni igieniche durante la produzione, miglioramento della scelta e/o dell'origine delle materie prime, controllo dell'efficacia del trattamento termico e prevenzione della ricontaminazione, ...).		
Imposizione revisione del piano di autocontrollo aziendale.		
Imposizione di misure di emergenza: ad esempio, i prodotti già immessi sul mercato, e non ancora giunti a livello del dettaglio, possono essere sottoposti a una ulteriore trasformazione mediante un processo che garantisca l'eliminazione del pericolo in questione (art. 7 comma 2 del Reg. CE 2073/2005).		
L'alimento viene considerato " dannoso ", e quindi " a rischio ", SOLO dopo aver preso in considerazione tutti i punti di cui all'art.14 commi 2 (lettera a), 3 e 4 del Reg. CE 178/2002, aver fatto valutazioni correlate alla fase di vita commerciale del prodotto e aver valutato se il livello di contaminazione supera il valore indicato nella colonna "potenzialmente dannoso" dell'allegato al presente documento. Se l'alimento è dannoso, l'Autorità competente può effettuare: <ul style="list-style-type: none"> - Ripetizione del parametro difforme e revisione di analisi (a meno che non sia stata effettuata un'analisi in aliquota unica e irripetibile ex articolo 223 n.a.c.c.p.p.) secondo il Decreto Ministeriale 16/12/1993; - Imposizione di ritiro/richiamo del prodotto o della partita dal mercato, ai sensi art. 19 Reg. CE 178/2002; - Eventuale attivazione di "allerta" in caso di un rischio diretto o indiretto per la salute umana; - Sulla base della valutazione del rischio può essere decisa la contestazione di sanzioni amministrative o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg. CE 882/2004 e s.m.i.; - Eventuale segnalazione all'Autorità giudiziaria, a seconda si tratti di pericolo presunto o pericolo concreto; - Nei casi più gravi, sospensione delle operazioni o la chiusura in toto o in parte dell'azienda interessata per un appropriato periodo di tempo oppure la sospensione o il ritiro del riconoscimento dello stabilimento. 		

3	
ESITO	AZIONI CORRETTIVE
Soddisfacente	Nessuna azione da adottare.
Accettabile	Effettuare verifiche sul processo produttivo e la valutazione dei risultati in autocontrollo.
	Valutare eventuali ricampionamenti a scadenza ravvicinata.
	Fornire eventuali prescrizioni su misure correttive da adottare in relazione al riscontro di problematiche inerenti il processo produttivo.
Non soddisfacente	Esecuzione di ulteriori prove atte ad accertarne l'eventuale potere tossinogeno in caso di superamento dei valori guida per microrganismi potenzialmente patogeni (es. stafilococchi coagulasi positivi, <i>Bacillus cereus</i> , <i>Clostridium perfringens</i>).
	Effettuazione di ulteriori esami, ai sensi del Reg. CE 2073/2005 e s.m.i., solo nel caso di rilevamento di Stafilococchi coagulasi positivi nei prodotti a base di latte.
	Verifiche sul processo di produzione, sulla qualità delle materie prime, sul mantenimento della catena del freddo, su eventuali risultati delle analisi microbiologiche, registro NC, ...
	Verifiche sulle misure messe in atto dall'OSA per accertare la causa dei risultati insoddisfacenti, ai sensi dell'art.7 del Reg. CE 2073/2005.
	Imposizione di misure correttive al fine di riportare il processo sotto controllo (es. miglioramento delle condizioni igieniche durante la produzione, miglioramento della scelta e/o dell'origine delle materie prime, controllo dell'efficacia del trattamento termico e prevenzione della ricontaminazione, ...).
	Imposizione di misure di emergenza: ad esempio, i prodotti già immessi sul mercato, e non ancora giunti a livello del dettaglio, possono essere sottoposti a una ulteriore trasformazione mediante un processo che garantisca l'eliminazione del pericolo in questione.
Potenzialmente dannoso	Imposizione revisione del piano di autocontrollo aziendale (Intesa Stato-Regioni del 10 maggio 2007).
	<p>L'alimento viene considerato "dannoso", e quindi "a rischio", SOLO dopo aver preso in considerazione tutti i punti di cui all'art. 14 commi 2 (lettera a), 3 e 4 del Reg. CE 178/2002 e s.m.i, aver fatto valutazioni correlate alla fase di vita commerciale del prodotto e aver valutato se il livello di contaminazione supera il valore indicato nella colonna "potenzialmente dannoso" dell'allegato al presente documento.</p> <p>Qualora vi siano motivi di sospettare che l'alimento è dannoso, l'Autorità competente applica tutte le azioni correttive previste per l'esito "non soddisfacente" ed inoltre può eseguire:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ripetizione del parametro difforme e revisione di analisi (a meno che non sia stata effettuata un'analisi in aliquota unica e irripetibile ex articolo 223 n.a.c.c.p.p.) secondo il Decreto Ministeriale 16/12/1993; - Imposizione di ritiro/ricambio del prodotto o della partita dal mercato, ai sensi dell'articolo 19 del Reg. CE 178/2002 e s.m.i.; - Eventuale attivazione di "allerta" in caso di un rischio diretto o indiretto per la salute umana; - Sulla base della valutazione del rischio può essere decisa la contestazione di sanzioni amministrative o penali nell'ambito di quanto previsto dall'art. 55 del Reg. CE 882/2004 e s.m.i.; - Eventuale segnalazione all'Autorità giudiziaria, a seconda si tratti di pericolo presunto o pericolo concreto; - Nei casi più gravi, sospensione delle operazioni o la chiusura in toto o in parte dell'azienda interessata per un appropriato periodo di tempo oppure la sospensione o il ritiro del riconoscimento dello stabilimento.

 Es. *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, Stafilococchi coagulasi positivi, ...

8. CATEGORIE DI PRODOTTI ALIMENTARI

1. ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI
2. CACAO E SUE PREPARAZIONI
3. MIELE
4. CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE
5. PANE, PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO
 - 5.1 PASTICCERIA FRESCA E PREPARATI PER PASTICCERIA
 - 5.2 PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO - PANE E PRODOTTI DI PANETTERIA
 - 5.3 PANE GRATTUGLIATO
6. PASTE ALIMENTARI
7. ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI
 - 7.1 FRUTTA E ORTAGGI PRETAGLIATI PRONTI AL CONSUMO (IV GAMMA) - SEMI GERMOGLIATI PRONTI AL CONSUMO
 - 7.2 FRUTTA E ORTAGGI FRESCHI, NON TAGLIATI E NON TRASFORMATI DA CONSUMARSI CRUDI
 - 7.3 SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA O DI ORTAGGI NON PASTORIZZATI (PRONTI AL CONSUMO)
8. SPEZIE ED ERBE AROMATICHE
9. CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI
 - 9.1 CARNE FRESCA REFRIGERATA
 - 9.2 CARNI MACINATE
 - 9.3 PREPARAZIONI A BASE DI CARNE
 - 9.4 CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE (CSM) - FRATTAGLIE - GELATINA E COLLAGENE
 - 9.5 PRODOTTI A BASE DI CARNE (PRODOTTI DI SALUMERIA COTTI O PASTORIZZATI)
 - 9.6 PRODOTTI A BASE DI CARNE (PRODOTTI DI SALUMERIA CRUDI STAGIONATI)
 - 9.7 PRODOTTI A BASE DI CARNE DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI COTTI
10. LATTE ALIMENTARE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI
 - 10.1 LATTE CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO
 - 10.2 LATTE TRATTATO TERMICAMENTE
 - 10.3 LATTE IN POLVERE E SIERO DI LATTE IN POLVERE
 - 10.4 GELATI E DESSERT A BASE DI LATTE CONGELATI
 - 10.5 YOGURT E LATTI FERMENTATI
 - 10.6 LATTE COAGULATO, CREME DI LATTE COAGULATO, PRODOTTI A BASE DI LATTE LIQUIDI O GELIFICATI, PASTORIZZATI E NON FERMENTATI
 - 10.7 FORMAGGI A BASE DI LATTE O SIERO DI LATTE SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO TERMICO A TEMPERATURA INFERIORE A QUELLA DELLA PASTORIZZAZIONE
 - 10.8 FORMAGGI A BASE DI LATTE O SIERO DI LATTE SOTTOPOSTO A PASTORIZZAZIONE O A TRATTAMENTO TERMICO A TEMPERATURA PIÙ ELEVATA
 - 10.9 BURRO E PANNA
11. UOVA E OVOPRODOTTI
 - 11.1 UOVA IN GUSCIO FRESCHE
 - 11.2 OVOPRODOTTI
12. PRODOTTI DELLA PESCA: PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI
 - 12.1 PESCE E PREPARAZIONI A BASE DI PESCE
 - 12.2 PRODOTTI A BASE DI PESCE
 - 12.3 MOLLUSCHI E CROSTACEI
13. PREPARAZIONI GASTRONOMICHE
 - 13.1 PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE MULTI-INGREDIENTI COTTE PRONTE PER IL CONSUMO
 - 13.2 PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE MULTI-INGREDIENTI PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI
14. CONSERVE E SEMICONSERVE
 - 14.1 CONSERVE
 - 14.2 SEMICONSERVE - R.E.P.F.E.D.

TABELLE

LINEE GUIDA PER L'ANALISI DEL RISCHIO NEL CAMPO DELLA MICROBIOLOGIA DEGLI ALIMENTI

1. ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI

PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 ⁴		≥10 ⁴		PRISA Piemonte(2012); O.M. 11/10/78		1	A
Enterobacteriaceae	ISO 21528-1		Assenti in 10 g (n=10, c=0)		Presenti in 10 g (n=10, c=0)		Reg.CE 2073/05	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi. Vanno effettuati esami in parallelo per enterobatteriacee e <i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>), a meno che non sia stata stabilita a livello del singolo impianto una correlazione tra questi microrganismi. Se in una delle unità campionarie sono rilevate enterobatteriacee, la partita deve essere sottoposta a test per ricercare <i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>). Spetta al fabbricante dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, se esiste una correlazione tra enterobatteriacee e <i>E sakazakii</i> .	1	
			Assenti in 10 g (n=5, c=0)		Presenti in 10 g (n=5, c=0)					
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213		<10	10 ≤ x < 10 ²	≥10 ²				1	
Muffe	NFV08-059		<10 ²		≥10 ²		PRISA Piemonte(2012)		1	
Lieviti	NFV08-059		<10 ³		≥10 ³				1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 ²		≥10 ²	≥10 ⁵ e SET(+)	PRISA Piemonte(2012)		3	
Bacillus cereus presunto	ISO 7932		<5x10 (n=5, c=1)	5x10 ≤ x < 5x10 ² (n=5, c=1)	≥5x10 ² (n=5, c=1)	≥10 ⁵ e/o C(+)	Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	3	
Clostridium perfringens	ISO 7937		<10	10 ≤ x < 10 ²	≥10 ²	≥10 ⁴ e CCE(+)	PRISA Piemonte(2012)	Per prodotti contenenti carne	3	
Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)	ISO/TS 22964	Assente in 10 g (n=30, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente		Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai 6 mesi. Vanno effettuati esami in parallelo per enterobatteriacee e <i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>), a meno che non sia stata stabilita a livello del singolo impianto una correlazione tra questi microrganismi.	2	B
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=30, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente		Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi. Alimenti di proseguimento in polvere	2	
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1	Assente in 25 g (n=10, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente		Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali. Prove regolari relative a questo criterio non sono richieste in circostanze normali per alimenti pronti che sono stati sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di <i>L.monocytogenes</i> , quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti.	2	

2. CACAO E SUE PREPARAZIONI

PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 ⁴	10 ⁴ ≤ x <10 ⁵	≥10 ⁵		PRISA Piemonte(2012); ASP E. Brignole (2010); FCD (2009); Gelosa (1998); Ottaviani (1996)	1	A	
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴		PRISA Piemonte(2012); FCD (2009); ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)	1		
Muffe	NFV08-059		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ³	≥10 ³		ASP E.Brignole (2010); FCD (2009)	1		
Lieviti	NFV08-059		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ³	≥10 ³			1		
Escherichia coli O157 (e altri E.coli VTEC)	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		2	B	
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		2		
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05. Prove regolari relative a questo criterio non sono richieste in circostanze normali per i seguenti alimenti pronti: (...) zucchero, miele e dolciumi, compresi i prodotti a base di cacao e cioccolato	2		

3. MIELE

PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					Note	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ³	≥10 ³		Gelosa (1998)	1	A	
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213		<10	10 ≤ x <10 ²	≥10 ²		Gelosa (1998); Schweiz Lebensmittelbuch (1988)	1		
Spore di anaerobi solfito-riduttori	ISO 15213		<10		>10			1		
Bacillus cereus presunto	ISO 7932		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴	≥10 ⁵ e/o C(+)	Zavanella M. (2008); ANZFA (2001)	3		
Clostridi produttori di tossine botuliniche	Metodo Centro di Riferimento per il botulismo	Assenti in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assenti			Presenti		2	B	
Tossine botuliniche	Metodo Centro di Riferimento per il botulismo	Non rilevabili in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assenti			Presenti		2		

4. CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE

PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<5x10 ⁵	5x10 ⁵ ≤ x <10 ⁶	≥10 ⁶		FCD (2009); Gelosa (1998); Ottaviani (1996)	Farina	1	A
			<10 ⁴	10 ⁴ ≤ x <10 ⁵	≥10 ⁵		Gelosa (1998); Ottaviani (1996)	Cereali, riso, orzo, ...		
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴		ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)		1	
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x < 10 ²	≥10 ²		ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000); Gelosa (1998)		1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴	≥10 ⁵ e SET(+)	ANZFA (2001)		3	
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932		<10 ²	10 ² ≤ x < 10 ⁴	≥10 ⁴	≥10 ⁵ e/o C(+)	WQA Manufactured Food Standard (2011); FCD (2009)	Farina	3	
Lieviti	NFV08-059		<10 ³	10 ³ ≤ x ≤ 10 ⁴	>10 ⁴		WQA Manufactured Food Standard (2011); FCD (2009); Ottaviani (1996)		1	
Muffe	NFV08-059		<10 ³	10 ³ ≤ x ≤ 10 ⁴	>10 ⁴		WQA Manufactured Food Standard (2011); Ottaviani (1996)		1	
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	FCD (2009)	Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione al consumatore.	2	B

5. PANE, PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO

5.1 PASTICCERIA FRESCA E PREPARATI PER PASTICCERIA										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 ⁵	10 ⁵ ≤ x ≤ 10 ⁶	>10 ⁶		Zavanella M.(2008); AFSSA (2007); Decreto Netherlands n. 563/79; Tiecco (2000); Gelosa L. (1998); Delibera n. 5310/94 Giunta Reg. Umbria; Racc. 022/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati	Prodotti a base di uova e di latte. Anche pasticceria surgelata.	1	
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x <10 ²	≥10 ²		FCD (2009); ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)	Limite di accettabilità <10 ⁴ ufc/g per i prodotti con frutta cruda	1	
Coliformi totali	ISO 4832		<10 ²	10 ² ≤ x ≤ 10 ³	≥10 ³		Decreto Netherlands n. 563/79; Tiecco (2000); Delibera n. 5310/94 Giunta Reg. Umbria; Racc. 022/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati	Pasticceria fresca e surgelata	1	A
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴		ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)	Per prodotti ready-to-eat	1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10	10 ≤ x <10 ²	≥10 ²	≥10 ⁵ e SET(+)	Decreto Netherlands n. 563/79; Tiecco (2000); Delibera n. 5310/94 Giunta Reg. Umbria; Racc. 022/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati		3	
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴	≥10 ⁵ e/o C(+)	WQA (2011); ANZFA (2001)		3	
Muffe	NFV08-059		<10 ³	10 ³ ≤ x ≤ 10 ⁴	>10 ⁴		WQA (2011)		1	
Lieviti	NFV08-059		<10 ³	10 ³ ≤ x ≤ 10 ⁴	>10 ⁴		WQA (2011)		1	
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente		Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp.	2	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	B

5.2 PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO - PANE E PRODOTTI DI PANETTERIA			<ul style="list-style-type: none"> - Pasticceria da forno (torta alle mele, torte non a base di crema, flan, biscotti, ...) - Pane industriale, snacks salati e dolci, pizze, ... 							
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 ⁴	10 ⁴ ≤ x ≤ 10 ⁶	>10 ⁶		PRISA Piemonte(2012); WQA (2011); FCD (2009)	Pane industriale, biscotti, pasticceria da forno	1	A
			<5x10 ⁵	5x10 ⁵ ≤ x ≤ 5x10 ⁶	>5x10 ⁶		Racc. 022/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati	Snacks salati e dolci, pizze, crepes, etc. surgelati		
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 ²	10 ² ≤ x < 10 ⁴	≥ 10 ⁴	≥ 10 ⁵ e SET(+)	FCD (2009); ANZFA (2001)		3	
<i>E.coli β-glucuronidasi positivi</i>	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x < 10 ²	≥ 10 ²		ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)		1	
Coliformi totali	ISO 4832		<3x10 ²	3x10 ² ≤ x ≤ 3x10 ³	>3x10 ³		Racc. 022/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati	Snacks salati e dolci, pizze, crepes, ecc. surgelati	1	
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932		<10 ²	10 ² ≤ x < 10 ⁴	≥ 10 ⁴	≥ 10 ⁵ e/o C(+)	ANZFA (2001)		3	
Muffe	NFV08-059		<10 ³	10 ³ ≤ x ≤ 10 ⁴	>10 ⁴		WQA (2011)		1	
Lieviti	NFV08-059		<10 ³	10 ³ ≤ x ≤ 10 ⁴	>10 ⁴		WQA (2011)		1	
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp.	2	B

5.3 PANE GRATTUGIATO										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 ⁵			≥ 10 ⁵			1	A
Coliformi totali	ISO 4832		<10 ²			≥ 10 ²	Marshall J.P. (1986)		1	
Lieviti	NFV08-059		<10 ³			≥ 10 ³			1	
Muffe	NFV08-059		≤ 10	10 ≤ x < 10 ²		≥ 10 ²	Gelosa (1998)		1	
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932		<10 ²	10 ² ≤ x < 10 ⁴		≥ 10 ⁴	≥ 10 ⁵ e/o C(+)	ANZFA (2001)	3	

6. PASTE ALIMENTARI (PASTA ALL'UOVO INDUSTRIALE SECCA, PASTA ALL'UOVO FRESCA ARTIGIANALE NON CONFEZIONATA, PASTA FARCITA INDUSTRIALE CONFEZIONATA, PASTA FARCITA ARTIGIANALE FRESCA NON CONFEZIONATA, PASTA FARCITA PRECOTTA SURGELATA)

PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833	m=10⁴ ufc/g, M=10⁶ ufc/g (n=5, c=2) Circ.min. n.32 del 03/08/1985	<10 ⁴	10 ⁴ ≤ x <10 ⁶	≥10 ⁶		Circ.min. n.32 del 03/08/1985	Carica batterica a 32°C (L'intesa Stato-Regioni del 10/05/2007 lo considera superato). Pasta all'uovo secca industriale	1	
		m=10⁵ ufc/g, M=10⁶ ufc/g (n=5, c=2) Circ.min. n.32 del 03/08/1985	<10 ⁵	10 ⁵ ≤ x <10 ⁶	≥10 ⁶		Circ.min. n.32 del 03/08/1985	Carica batterica a 32°C (L'intesa Stato-Regioni del 10/05/2007 lo considera superato). Pasta farcita industriale confezionata/ Pasta farcita artigianale non confezionata/ Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata		
		m=10⁵ ufc/g, M=3x10⁵ ufc/g (n=5, c=2) Circ.min. n.32 del 03/08/1985	<10 ⁵	10 ⁵ ≤ x <3x10 ⁵	≥3x10 ⁵		Circ.min. n.32 del 03/08/1985	Carica batterica a 32°C (L'intesa Stato-Regioni del 10/05/2007 lo considera superato). Pasta farcita precotta surgelata		
Stafilococchi coagulasi positivi (<i>S. aureus</i> è sostituito dal conteggio degli stafilococchi coagulasi positivi e viene considerato criterio di igiene del processo ai sensi dell'intesa Stato-Regioni del 10/05/2007)	ISO 6888-1	m= 10³ ufc/g, M= 10⁴ ufc/g (n=5, c= 2) Circ.min. n.32 del 03/08/1985	<10 ³	10 ³ ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴		Circ.min. n.32 del 03/08/1985	Prelievo a caso da più parti di 300 g di prodotto suddividendoli in 5 u.c. Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata/Pasta farcita artigianale non confezionata	3	
		m= 10² ufc/g, M= 5x10⁷ ufc/g (n=5, c= 1) Circ.min. n.32 del 03/08/1985	<10 ²	10 ² ≤ x <5x10 ²	≥5x10 ²	≥10 ⁵ e SET(+)		Pasta farcita industriale confezionata		
		m= 10² ufc/g; M= 10³ ufc/g (n=5, c= 2) Circ.min. n.32 del 03/08/1985	<10 ²	10 ² ≤ x <10 ³	≥10 ³			Pasta all'uovo secca industriale		
		<10² ufc/g (n=5, c= 0) Circ.min. n.32 del 03/08/1985	<10 ²		≥10 ²			Pasta farcita precotta surgelata		
Muffe	NFV08-059		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ³	≥10 ³		PRISA Piemonte(2012)	Pasta all'uovo secca industriale/Pasta farcita industriale confezionata	1	A
			<10 ³	10 ³ ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴		PRISA Piemonte(2012)	Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata/Pasta farcita artigianale non confezionata		
			<10 ⁴	10 ⁴ ≤ x <10 ⁵	≥10 ⁵		PRISA Piemonte(2012)	Pasta farcita industriale confezionata		
Lieviti	NFV08-059		≤10 ⁴	10 ⁴ ≤ x <10 ⁵	≥10 ⁵			Pasta farcita industriale confezionata	1	
E.coli β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x <10 ²	≥10 ²		PRISA Piemonte(2012); ANZFA (2001)	Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata/Pasta farcita industriale confezionata/Pasta farcita precotta surgelata/ Pasta all'uovo secca industriale	1	
			<10 ²	10 ² ≤ x <10 ³	≥10 ³		PRISA Piemonte(2012)	Pasta farcita artigianale non confezionata		
Coliformi	ISO 4832	m=10³ ufc/g, M=10⁴ ufc/g (n=5, c=2) Circ.min. n.32 del 03/08/1985	<10 ³	10 ³ ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴		Circ.min. n.32 del 03/08/1985	Prelievo a caso da più parti di 300 g di prodotto suddividendoli in 5 u.c. L'intesa Stato-Regioni del 10/05/2007 lo considera superato). Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata	1	
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 ³	10 ³ ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴			Pasta farcita industriale confezionata	1	
Bacillus cereus presunto	ISO 7932		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴	≥10 ⁵ e/o C(+)	ANZFA (2001); Nota Rapp. ISTISAN 89/9	Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata/Pasta farcita industriale confezionata/Pasta farcita precotta surgelata	3	
Clostridium perfringens	ISO 7937	m= 10² ufc/g, M= 10³ ufc/g (n=5, c= 1) Circ.min. n.32 del 03/08/1985	<10 ²	10 ² ≤ x <10 ³	≥10 ³		Circ.min. n.32 del 03/08/1985	Per prodotti contenenti carne. L'intesa Stato-Regioni del 10/05/2007 lo considera superato. Pasta farcita industriale confezionata	3	
		< 30 ufc/g (n=5, c= 0) Circ.min. n.32 del 03/08/1985						Per prodotti contenenti carne: Pasta farcita precotta surgelata		
			<10 ²	10 ² ≤ x <10 ³	≥10 ³			Pasta farcita artigianale non confezionata		
Listeria monocytogenes	O.M. 7/12/1993	m=11 MPN/g, M=110 MPN/g (n=3, c=2) O.M. 07/12/93	<110 MPN/g			>110 MPN/g		Se il campione presenta la dicitura "da consumarsi previa cottura" o è destinato per sua natura ad essere consumato previa cottura, <i>L. monocytogenes</i> va numerata con metodo MPN su 5 u.c., come previsto dall'O.M. 7/12/93.	2	C
Enterotossine stafilococciche	Metodo europeo di screening del LCR per gli staf.coag.pos	Non rilevabili in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Non rilevabili			Rilevabili		Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata/Pasta farcita industriale confezionata/Pasta farcita precotta surgelata	2	B
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp.	2	

7. ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI

7.1 FRUTTA E ORTAGGI PRETAGLIATI PRONTI AL CONSUMO (IV GAMMA)									
SEMI GERMOGLIATI PRONTI AL CONSUMO									
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)				NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso			
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<5x10 ⁵	5x10 ⁵ ≤ x ≤ 5x10 ⁷	≥5x10 ⁷		FCD (2009); Decr. Min. della Rep. francese del 22/03/1993 (valori guida)	1	A
Batteri lattici mesofili	ISO 15214		<5x10 ⁵	5x10 ⁵ ≤ x ≤ 5x10 ⁶	≥5x10 ⁶		FCD (2009)	1	
E.coli β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10 ² (n=5, c=2)	10 ² ≤ x < 10 ³ (n=5, c=2)	≥10 ³ (n=5, c=2)		Reg.CE 2073/05; FCD (2009); Gelosa (1998)	1	
			<10	10 ≤ x < 10 ²	≥10 ²		ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)	Semi germogliati pronti al consumo	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 ²	10 ² ≤ x < 10 ⁴	≥10 ⁴	≥10 ⁵ e SET(+)	WQA (2011); ANZFA (2001)	3	
Bacillus cereus presunto	ISO 7932		<10 ²	10 ² ≤ x < 10 ⁴	≥10 ⁴	≥10 ⁵ e/o C(+)	Zavanella M. (2008); ANZFA (2001)	3	
Muffe e Lieviti	NFV08-059		<10 ⁴	10 ⁴ ≤ x ≤ 10 ⁶	>10 ⁶		FCD (2009); IFST (1997)	1	
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente	Racc. 66/2002/CE del 25/01/2002	2	B
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g * oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g	Racc. 66/2002/CE del 25/01/2002	2	
Escherichia coli O157 (e altri E.coli VTEC)	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	Zavanella M.(2008); Racc. 66/2002/CE del 25/01/2002	2	
E. coli produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	CEN/ISO TS 13136	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente			Presente		2	
Campylobacter spp. termofili	ISO 10272-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	Verhoeff-Bakkenes (2011)	2	
Yersinia enterocolitica presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente (tranne biotipo 1A)		2	

7.2 FRUTTA E ORTAGGI FRESCHI, NON TAGLIATI E NON TRASFORMATI DA CONSUMARSI CRUDI										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
<i>Salmonella spp.</i>	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	ICMSF (1991)	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio ortaggi e frutta), dell'uso abituale (da consumarsi crudi), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	B
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i C.P. art. 444	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		Prove regolari relative a questo criterio non sono richieste in circostanze normali. *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	
<i>Escherichia coli O157 (e altri E.coli VTEC)</i>	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	Zavanella M.(2008); Racc. 66/2002/CE del 25/01/2002	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio i prodotti sottoposti a fertilizzazione naturale), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	

7.3 SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA O DI ORTAGGI NON PASTORIZZATI (PRONTI AL CONSUMO)										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
<i>E.coli β-glucuronidasi positivi</i>	ISO 16649-2		<10 ² (n=5, c=2)	10 ² ≤ x <10 ³ (n=5, c=2)	≥10 ³ (n=5, c=2)		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo)	1	A
Batteri lattici mesofili	ISO 15214		<10 ⁵	10 ⁵ ≤ x <10 ⁶	≥10 ⁶		FCD (2009)	Se l'esame organolettico è conforme	1	
Lieviti Muffe	NFV08-059		<10 ³ <10 ²	10 ³ ≤ x <10 ⁶ 10 ² ≤ x <10 ⁵	≥10 ⁶ ≥10 ⁵		FCD (2009)	Se l'esame organolettico è conforme	1 1	
<i>Escherichia coli O157 (e altri E.coli VTEC)</i>	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	Zavanella M. (2008); Racc. 66/2002/CE del 25/01/2002	Succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo). Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne bovina) delle abitudini culinarie e del rischio di contaminazioni crociate. Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio i prodotti sottoposti a fertilizzazione naturale), dell'uso abituale (pronti al consumo), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	B
<i>Salmonella spp.</i>	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente	Racc. 66/2002/CE del 25/01/2002	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati), dell'uso abituale (pronti al consumo), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i. Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati), dell'uso abituale (pronti al consumo), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	

8. SPEZIE ED ERBE AROMATICHE (Spezie: cannella, pepe, ... Erbe aromatiche: basilico, prezzemolo, ...)

PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		$<5 \times 10^5$	$5 \times 10^5 \leq x < 5 \times 10^6$	$\geq 5 \times 10^6$		Ottaviani (1996)	1	A	
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10	$10 \leq x < 10^2$	$\geq 10^2$		Racc. 2004/24/CE; ESA (2004)	1		
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10	$10 \leq x < 10^2$	$\geq 10^2$		Racc. 2004/24/CE	1		
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937		$<10^2$	$10^2 \leq x < 10^3$	$\geq 10^3$	$\geq 10^4$ e CCE(+)	Racc. 2004/24/CE; ESA (2004)	3		
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		$<10^2$	$10^2 \leq x < 10^4$	$\geq 10^4$	$\geq 10^5$ e SET(+)	Canada			
Muffe	NFV08-059		$<10^3$	$10^3 \leq x < 10^4$	$\geq 10^4$		IFST (1997)	1		
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932		$<10^3$	$10^3 \leq x < 10^4$	$\geq 10^4$	$\geq 10^5$ e/o C(+)	Racc. 2004/24/CE; ESA (2004); HPA (2009); Zavanella M. (2008)	3		
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	Racc. 2004/24/CE; ESA (2004)	2	B	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	≤ 100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	≤ 100 ufc/g			>100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i. Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio i prodotti non sottoposti a radiazioni ionizzanti), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2		

9. CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI

9.1 CARNE FRESCA REFRIGERATA			Carne bovina, suina, equina, caprina, ovina, avicola e cunicola (tagli carnei, fettine, ...)							
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 ⁶	10 ⁶ < x < 10 ⁷	≥10 ⁷		FCD (2009); Camera Commercio Torino (2008)	Rapporto microrganismi mesofili aerobi/ Batteri lattici mesofili <100. Esclusa carne avicola e cunicola.	1	A
Batteri lattici mesofili	ISO 15214		<10 ⁷	10 ⁵ ≤ x < 10 ⁸	≥10 ⁸		WQA (2011); FCD (2009)	Carcassa intera di volatile (prodotto sottovuoto o in atmosfera modificata).	1	
			<10 ⁶	10 ⁶ ≤ x < 10 ⁷	≥10 ⁷		FCD (2009)	Taglio avicolo con pelle (prodotto sottovuoto o in atmosfera modificata). Carne cunicola		
E.coli β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10 ²	10 ² ≤ x < 10 ³	≥10 ³		AFSSA (2007)		1	
			<10 ³	10 ³ ≤ x < 10 ⁴	>10 ⁴		FCD (2009); Camera Commercio Torino (2008); Gelosa (1998)	Carne avicola e cunicola.		
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 ³	10 ³ ≤ x < 10 ⁴	≥10 ⁴		WQA (2009)		1	
			<10 ⁴	10 ⁴ ≤ x < 10 ⁵	≥10 ⁵		FCD (2009); Linee guida Lombardia	Carne SUINA in pezzi, sottovuoto, prodotti refrigerati da consumarsi previa cottura.		
			<10 ⁴	10 ⁴ ≤ x < 10 ⁶	≥10 ⁶		WQA (2011); Circ E-R N°8/1992	Carcassa intera o tagli di carne di pollame		
Pseudomonas spp. presunto	ISO 13720		<10 ⁵	10 ⁵ ≤ x < 10 ⁷	≥10 ⁷		Civera (2011); FCD (2009); IFST (1999)	Prodotto sottovuoto o in atmosfera modificata.	1	
Stafilococchi coagulasi pos.	ISO 6888-1		<10 ²	10 ² < x < 10 ⁴	≥10 ⁴	≥10 ⁵ e SET(+)	FCD (2009); Camera Commercio Torino (2008)	Carne avicola e cunicola.	3	
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213		<10 ²	10 ² ≤ x < 10 ⁴	≥10 ⁴		FCD (2009); Camera Commercio Torino (2008); Gelosa (1998); Dossier Emilia Romagna (1998)		1	
Clostridium perfringens	ISO 7937		<10 ²	10 ² ≤ x < 10 ⁴	≥10 ⁴	≥10 ⁴ e CCE(+)	ANZFA (2001)		3	
Listeria monocytogenes	O.M. 7/12/1993	m=11 MPN/g, M=110 MPN/g (n=3, c=2) O.M. 7/12/1993	<110 MPN/g			>110 MPN/g		Se il campione presenta la dicitura "da consumarsi previa cottura" o è destinato per sua natura ad essere consumato previa cottura, L. monocytogenes va numerata con metodo MPN su 5 u.c., come previsto dall'O.M. 7/12/93.	2	C
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	FCD (2009); Tiecco (1997); ex DPR 227/1992; Circ. E-R 8/1992; Nota I.S.S. 7512/AL.22 del 09/07/85	Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale (carne consumata cruda o poco cotta), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	B
Salmonella Typhimurium e variante monofasica 1.4.[5].12.i:- Salmonella Enteritidis	ISO 6579 e schema White-Kaufmann-Le Minor	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente			Presente		Solo carne fresca di pollame. Questo criterio si applica alla carne fresca di esemplari da riproduzione di Gallus gallus, galline ovaiole, polli da carne e branchi di tacchini da riproduzione e da ingrasso	2	
Escherichia coli O157 (e altri E. coli VTEC)	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne bovina), dell'uso abituale (carne destinata ad essere consumata cruda o con una minima cottura (Nota Regione Piemonte prot. 15742 del 3/06/2011), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Criterio da applicare sui prodotti finiti o durante il monitoraggio delle materie prime (FCD(2009).	2	
Campylobacter spp. termofili	ISO 10272-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	Circ. Emilia Romagna N°8/1992	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne avicola), dell'uso abituale (carne poco cotta), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	
Yersinia enterocolitica presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente (tranne biotipo 1A)	Circ. Emilia Romagna 1992	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne suina), dell'uso abituale (carne poco cotta), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	

9.2 CARNI MACINATE										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<5x10 ⁵	5x10 ⁵ ≤ x <5x10 ⁶	≥5x10 ⁶		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; FCD (2009)	Questo criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio quando la conservabilità del prodotto è inferiore a 24 ore. Se si ottiene un valore insoddisfacente, procedere alla conta di lieviti, <i>Pseudomonas</i> spp. e batteri lattici mesofili. L'alimento viene considerato "in stato di alterazione" se: Lieviti >10 ⁵ ufc/g, <i>Pseudomonas</i> spp. > 10 ⁷ ufc/g; Batteri lattici (non innestati) mesofili >10 ⁸ ufc/g [HPA (2009)]	1	A
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<5x10	5x10 ≤ x <5x10 ²	≥5x10 ²		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; FCD (2009)	Limite di non accettabilità >50 ufc/g per carni macinate da consumarsi crude	1	
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 ³	10 ³ ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴		WQA (2011); ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)		1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ³	≥10 ³	≥10 ⁵ e SET(+)	HPA (2009); Circ.Min. n.2 del 08/02/99 (Dir.94/65/CE); ex D.P.R. 309/1998	Limite di accettabilità <10 ² ufc/g per le carni macinate da consumarsi crude (RTE). La Circ. Min. n. 2 del 08/02/99 indica Stafilococco aureo.	3	
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ³	≥10 ³		Gelosa (1998); ex DPR 227/1992		1	
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ³	≥10 ³	≥10 ⁴ e CCE(+)	HPA (2009)		3	
<i>Listeria monocytogenes</i>	O.M. 07/12/1993	m=11 MPN/g, M=110 MPN/g (n=3, c=2) O.M. 7/12/1993	>110 MPN/g			>110 MPN/g		Se il campione presenta la dicitura "da consumarsi previa cottura" o è destinato per sua natura ad essere consumato previa cottura, <i>L. monocytogenes</i> va numerata con metodo MPN su 5 u.c., come previsto dall'O.M. 7/12/93.	2	C
	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		Carne macinata destinata ad essere consumata cruda. Non consentono la crescita di <i>L. monocytogenes</i> se hanno periodo di conservabilità <5 gg. *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente			Presente		Carne macinata destinata ad essere consumata cruda	2	B
		Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	ex D.P.R. 309/1998	Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale (carne consumata cruda o poco cotta), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.		
<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente (tranne biotipo 1A)		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne suina), dell'uso abituale (carne poco cotta), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	
<i>Escherichia coli</i> O157 (e altri <i>E.coli</i> VTEC)	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne bovina), dell'uso abituale (carne destinata ad essere consumata cruda o con una minima cottura. Nota Regione Piemonte prot. 15742 del 3/06/2011), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Criterio da applicare sui prodotti finiti o durante il monitoraggio delle materie prime FCD(2009).	2	
<i>Campylobacter</i> spp. termofili	ISO 10272-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne avicola), dell'uso abituale (carne poco cotta), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	

9.3 PREPARAZIONI A BASE DI CARNE			Polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, rotatine, ...					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)							
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		≤10 ⁵	10 ⁵ ≤ x ≤ 10 ⁷	>10 ⁷		WQA (2011); FCD (2009)		1	
			<10 ⁴	10 ⁴ ≤ x ≤ 10 ⁵	>10 ⁵		HPA (2009)	Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude		
Batteri lattici mesofili	ISO 15214		≤10 ⁶	10 ⁶ ≤ x ≤ 10 ⁷	>10 ⁷		FCD (2009)	Preparazioni a base di carne di pollame	1	
<i>E. coli</i> β-glucuronidasi pos.	ISO 16649-2		<5x10 ²	5x10 ² ≤ x < 5x10 ³	≥5x10 ³		Reg. CE 2073/05 e s.m.i.; FCD (2009); ANZFA (2001)	Limite di accettabilità <5x10 ² ufc/g per carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	1	
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 ⁴	10 ⁴ ≤ x < 10 ⁵	≥10 ⁵		ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)	Limite di non accettabilità >10 ³ ufc/g per carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	1	
Stafilococchi coagulasi pos.	ISO 6888-1		<10 ²	10 ² ≤ x < 10 ⁴	≥10 ⁴	≥10 ⁵ e SET(+)	ANZFA (2001); Gelosa L. (1998)		3	A
			<5x10 ²	5x10 ² ≤ x < 5x10 ³	≥5x10 ³		Circ.Min. n.2 del 08/02/99 (Dir.94/65/CE)	La Circ. Min. n. 2 del 08/02/99 indica Stafilococco aureo.		
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213		<10 ²	10 ² ≤ x ≤ 10 ³	>10 ³		Camera Commercio Torino (2008); Racc. 022/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati; ex DPR 227/1992	Preparazioni di carne destinate ad essere consumate cotte, comprese le preparazioni di carne surgelate	1	
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937		<10 ²	10 ² ≤ x ≤ 10 ³	>10 ³	≥10 ⁴ e CCE(+)	HPA (2009)		3	
<i>Pseudomonas</i> spp. presunto	ISO 13720		<10 ⁵	10 ⁵ ≤ x ≤ 10 ⁷	>10 ⁷		Civera (2011); FCD (2009); IFST (1999)	Preparazioni a base di carne di avicoli con o senza pelle	1	
Lieviti	NFV08-059		≤10 ⁴	10 ⁴ ≤ x < 10 ⁵	≥10 ⁵		WQA (2011)		1	
Muffe	NFV08-059		≤10 ⁴	10 ⁴ ≤ x < 10 ⁵	≥10 ⁵		WQA (2011)		1	
<i>Listeria monocytogenes</i>	O.M. 07/12/1993	m=11 MPN/g, M=110 MPN/g (n=3, c=2) O.M. 7/12/1993	<110 MPN/g			>110 MPN/g		Se il campione presenta la dicitura "da consumarsi previa cottura" o è destinato per sua natura ad essere consumato previa cottura, <i>L. monocytogenes</i> va numerata con metodo MPN su 5 u.c., come previsto dall'O.M. 7/12/93.	2	C
	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		Preparati a base di carne destinati ad essere consumati crudi *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.		
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente				Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Preparati a base di carne destinati ad essere consumati crudi.	2	B
		Assente in 10 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente	Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte.		
		Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente					Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale (carne consumata cruda o poco cotta), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.		
<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente (tranne biotipo 1A)		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne suina), dell'uso abituale (preparazione poco cotta), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	
<i>Escherichia coli</i> O157 (e altri <i>E. coli</i> VTEC)	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne bovina), dell'uso abituale (preparazione destinata ad essere consumata cruda o con una minima cottura. Nota Regione Piemonte prot. 15742 del 3/06/2011), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	
<i>Campylobacter</i> spp. termofili	ISO 10272-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne avicola), dell'uso abituale (carne poco cotta), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	

9.4 CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE (CSM) - FRATTAGLIE - GELATINA E COLLAGENE										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		$<5 \times 10^5$ (n=5, c=2)	$5 \times 10^5 \leq x < 5 \times 10^6$ (n=5, c=2)	$\geq 5 \times 10^6$ (n=5, c=2)		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Questi criteri si applicano alle carni separate meccanicamente (CSM) prodotte con le tecniche di cui all'allegato III, sezione V, capitolo III, paragrafo 3, del Reg. CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio.	1	A
			$<10^7$	$10^5 \leq x \leq 10^8$	$>10^8$		FCD (2009)			
E.coli β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		$<5 \times 10$ (n=5, c=2)	$5 \times 10 \leq x < 5 \times 10^2$ (n=5, c=2)	$\geq 5 \times 10^2$ (n=5, c=2)		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Carni separate meccanicamente.	1	A
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		$\leq 10^5$	$10^5 \leq x \leq 10^6$	$>10^6$		FCD (2009)	Frattaglie.	1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		$<10^2$	$10^2 \leq x < 10^4$	$\geq 10^4$	$\geq 10^5$ e SET(+)	ANZFA (2001); ICMSF Circ E-R N°8/1992	Gelatina e collagene.	3	
Listeria monocytogenes	O.M. 07/12/1993	m=11 MPN/g, M=110 MPN/g (n=3, c=2) O.M. 7/12/1993	<110 MPN/g			>110 MPN/g		Se il campione presenta la dicitura "da consumarsi previa cottura" o è destinato per sua natura ad essere consumato previa cottura, <i>L. monocytogenes</i> va numerata con metodo MPN su 5 u.c., come previsto dall'O.M. 7/12/93.	2	C
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 10 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente				Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Carni separate meccanicamente.	2	B
		Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente	Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Gelatina e collagene.		
		Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente					Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale (carne da consumarsi cruda o poco cotta), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.		

9.5 PRODOTTI A BASE DI CARNE (PRODOTTI DI SALUMERIA COTTI O PASTORIZZATI)					Prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...					
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 ⁴	10 ⁴ ≤ x ≤ 10 ⁶	>10 ⁶		WQA (2011); HPA (2009); FCD (2009); AFSSA (2007); Gelosa L. (1998); Rondinini G. (1997)	Se si ottiene un valore insoddisfacente, procedere alla conta dei batteri lattici mesofili . L'alimento viene considerato "in stato di alterazione" se il rapporto Microrganismi mesofili aerobi/ batteri lattici mesofili >100 [FCD (2009); AFSSA (2007)].	1	A
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x < 10 ²	≥10 ²		WQA (2011); FCD (2009); AFSSA (2007); ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000); Gelosa L. (1998); Rondinini G. (1997)		1	
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10	10 ≤ x < 10 ³	≥10 ³		FCD (2009); ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)		1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 ²	10 ² ≤ x < 10 ⁴	≥10 ⁴	≥10 ⁵ e SET(+)	WQA (2011); Camera Commercio Torino (2008); AFSSA (2007); ANZFA (2001)		3	
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932		<10 ²	10 ² ≤ x < 10 ⁴	≥10 ⁴	≥10 ⁵ e/o C(+)	AFSSA (2007); ANZFA (2001)	Salumi cotti ricchi di amido (più del 5%), patè di carne.	3	
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213		<10 ²	10 ² ≤ x ≤ 10 ³	>10 ³		Gelosa L.(1998); Rondinini G. (1997)		1	
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937		<10 ²	10 ² ≤ x ≤ 10 ³	>10 ³	≥10 ⁴ e CCE(+)	HPA (2009)	Criterio interessante per le tecnologie che possono esporre i prodotti a questo rischio (manipolazioni importanti, ...).	3	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		Se vengono venduti sfusi o riconfezionati senza successiva pastorizzazione consentono la crescita di <i>L. monocytogenes</i> . Se vengono sottoposti a pastorizzazione dopo il confezionamento NON consentono la crescita di <i>L. monocytogenes</i> . *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.l.	2	B
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente				Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; AFSSA (2007)	Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti.		
		Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al trattamento termico del prodotto, non vi è rischio di <i>Salmonella</i> pp.	2	
<i>Campylobacter</i> spp. termofili	ISO 10272-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne avicola), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al trattamento termico del prodotto, non vi è rischio di <i>Campylobacter</i> spp.	2	
<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente (tranne biotipo 1A)		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne suina), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al trattamento termico del prodotto, non vi è rischio di <i>Yersinia</i> spp.	2	
<i>Escherichia coli</i> O157 (e altri <i>E. coli</i> VTEC)	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne bovina), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al trattamento termico del prodotto, non vi è rischio di <i>E. coli</i> VTEC.	2	

9.6 PRODOTTI A BASE DI CARNE (PRODOTTI DI SALUMERIA CRUDI STAGIONATI)				Salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...						
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10	10 ² ≤ x <10 ²	≥10 ²		WQA (2011); AFSSA (2007); ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000); Gelosa L. (1998); Rondinini G. (1997)	Soprattutto per i prodotti affettati [FCD (2009)].	1	A
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10	10 ² ≤ x <10 ³	≥10 ³		ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)		1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴	≥10 ⁵ e SET(+)	WQA (2011); AFSSA (2007); ANZFA (2001)	Criterio indicatore in particolare modo per i prodotti affettati e/o per i prodotti disossati prima della stagionatura [FCD (2009)].	3	
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213		<10 ²	10 ² ≤ x ≤10 ³	>10 ³		Gelosa L. (1998); Rondinini G. (1997)		1	
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937		<10 ²	10 ² ≤ x ≤10 ³	>10 ³	≥10 ⁴ e CCE(+)	HPA (2009)		3	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g				Presente e/o >100 ufc/g	Se affettati, consentono la crescita di <i>L. monocytogenes</i> . Se interi, non consentono la crescita di <i>L. monocytogenes</i> per le loro caratteristiche di A _w e pH. *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	B
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente				Presente	Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp.	2	
<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente				Presente (tranne biotipo 1A)	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne suina), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Yersinia</i> spp.	2	
<i>Escherichia coli</i> O157 (e altri <i>E. coli</i> VTEC)	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente				Presente	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne bovina), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>E. coli</i> VTEC.	2	

9.7 PRODOTTI A BASE DI CARNE DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI COTTI			Cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino, ...					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)							
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 ⁶	10 ⁶ ≤ x ≤ 10 ⁷	> 10 ⁷		FCD (2009)	Rapporto microrganismi mesofili aerobi/ batteri lattici mesofili <100.	1	A
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<5x10 ²	5x10 ² ≤ x < 5x10 ⁴	≥5x10 ³		FCD (2009); AFSSA (2007)		1	
Enterobacteriaceae	IS 21528-2		<10 ⁴	10 ⁴ ≤ x < 10 ⁵	≥10 ⁵		FCD (2009); AFSSA (2007)		1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 ²	10 ² ≤ x < 10 ⁴	≥10 ⁴	≥10 ⁵ e SET(+)	ANZFA (2001); FDC (2009)		3	
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213		<10 ²	10 ² ≤ x ≤ 10 ³	>10 ³				1	
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937		<10 ²	10 ² ≤ x ≤ 10 ³	>10 ³	≥10 ⁴ e CCE(+)	ANZFA (2001)		3	
<i>Pseudomonas</i> spp. presunto	ISO 13720		<10 ⁵	10 ⁵ ≤ x ≤ 10 ⁷	>10 ⁷		Civera (2011); IFST (1999)		1	
<i>Listeria monocytogenes</i>	O.M. 07/12/1993	m=11 MPN/g, M=110 MPN/g (n=3, c=2) O.M. 7/12/1993	<110 MPN/g			>110 MPN/g		Se il campione presenta la dicitura "da consumarsi previa cottura" o è destinato per sua natura ad essere consumato previa cottura, <i>L. monocytogenes</i> va numerata con metodo MPN su 5 u.c., come previsto dall'O.M. 7/12/93.	2	C
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente				Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti.	2	B
		Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione, la composizione del prodotto o le modalità di consumo eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp.	2	
<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente (tranne biotipo 1A)		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne suina), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione, la composizione del prodotto o le modalità di consumo eliminano il rischio di <i>Yersinia</i> spp.	2	B
<i>Escherichia coli</i> O157 (e altri <i>E. coli</i> VTEC)	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne bovina), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione, la composizione del prodotto o le modalità di consumo eliminano il rischio di <i>E. coli</i> VTEC.	2	
<i>Campylobacter</i> spp. termofili	ISO 10272-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne avicola), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione, la composizione del prodotto o le modalità di consumo eliminano il rischio di <i>Campylobacter</i> spp.	2	

10. LATTE ALIMENTARE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

10.1 LATTE CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO (previa bollitura)										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 ² (n=5; c=2)	10 ² ≤ x < 5x10 ² (n=5; c=2)	≥5x10 ² (n=5; c=2)	≥10 ⁵ e SET(+)	Circolare regionale n. 5531 del 17/02/2009	Al momento dell'erogazione. Ricerca di enterotossine stafilococciche sui ceppi isolati e dal latte qualora si superi il limite di 10 ⁵ ufc/ml	1	A
			<5x10 ² (n=5; c=2)	5x 10 ² ≤ x < 2x10 ³ (n=5; c=2)	≥2x10 ³ (n=5; c=2)	≥10 ⁵ e SET(+)	Intesa Stato-Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007	Al momento dell'erogazione.		
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 ml (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente in 25 ml (n=5; c=0)		Presente in 25 ml (n=5; c=0)	Presente	Intesa Stato-Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007	Al momento dell'erogazione.	2	B
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1		Assente in 25 ml (n=5; c=0)		Presente in 25 ml (n=5; c=0)	Presente	Intesa Stato-Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007	Al momento dell'erogazione.	2	
	ISO 11290-2		≤10 ufc/g (n=5, c=0)		>10 ufc/g (n=5, c=0)		Piano Regione Piemonte latte crudo (2012)	Al momento dell'erogazione.		
Campylobacter spp. termotolleranti	ISO 10272-1		Assente in 25 ml (n=5; c=0)		Presente in 25 ml (n=5; c=0)	Presente	Intesa Stato-Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007	Al momento dell'erogazione.	2	
	ISO 10272-2		≤10 ufc/g (n=5, c=0)		>10 ufc/g (n=5, c=0)		Piano Regione Piemonte latte crudo (2012)	Al momento dell'erogazione.		
Escherichia coli O157 (e altri STEC)	AFNOR BIO 12/8 - 07/00; EU-RL (POMIZA01.002)	Assente in 25 ml (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente in 25 ml (n=5; c=0)		Presente in 25 ml (n=5; c=0)	Presente	Intesa Stato-Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007	Al momento dell'erogazione.	2	

10.2 LATTE TRATTATO TERMICAMENTE										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833	≤110 ufc/ml (n=5, c=0) OM 11/10/1978						Latte UHT. Conteggio flora aerobia a 30°C e flora termofila a 55°C. Il conteggio viene effettuato qualora la prova di stabilità microbiologica risulti non conforme.	1	A
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		≤10 (n=5; c=0)		>10 (n=5; c=0)		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Latte pastorizzato e altri prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati. Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare.	1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 ²		≥10 ²	≥10 ⁵ e SET(+)		Latte pastorizzato. Se si rilevano valori > 10 ⁵ ufc/g, la partita deve essere sottoposta alle prove sulle enterotossine stafilococciche.	3	
Stabilità microbiologica	/	Stabile Reg.CE 2074/05 e s.m.i.					Intesa Stato-Regioni del 10/05/2007; ex D.P.R. n.54 del 14/01/1997 (allegato C, cap.IIA, punto 4)	Latte UHT. Dopo conservazione per 15 gg a 30°C o per 7 gg a 55°C il prodotto deve mantenersi stabile e privo di alterazioni evidenti, ai sensi del Reg. CE n. 2074/2005.	1	
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 ml (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	ex D.P.R. n.54/97	Latte pastorizzato.	2	B
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1	Assente in 25 ml (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente		Latte pastorizzato.	2	

10.3 LATTE IN POLVERE E SIERO DI LATTE IN POLVERE										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		≤10 (n=5; c=0)		>10 (n=5; c=0)		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; FCD (2009)	Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare.	1	A
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 (n=5, c=2)	10 ≤ x <10 ² (n=5, c=2)	≥10 ² (n=5, c=2)	≥10 ⁵ e SET(+)	Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; FCD (2009)	Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare. Se si rilevano valori > 10 ⁵ ufc/g, la partita deve essere sottoposta alle prove per la ricerca delle enterotossine stafilococche.	3	
Enterotossine stafilococche	Metodo europeo di screening del LCR per gli stafilococchi coagulasi-positivi	Non rilevabili in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assenti			Presenti		Ricerca da effettuare solo se si rilevano valori >10 ⁵ ufc/g di Stafilococchi coagulasi positivi.	2	B
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente			2	
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente e/o >100 ufc/g			2	

10.4 GELATI E DESSERT A BASE DI LATTE CONGELATI										
– gelati artigianali con base di latte e/o uova										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 ⁵	10 ⁵ ≤ x ≤ 5x10 ⁵	>5x10 ⁵		FCD (2009); ex D.P.R. n.54 del 14/01/1997	A meno che non sia a base di yogurt o di latte fermentato. Alimento "in stato di alterazione" se: Lieviti >10 ⁶ ufc/g, Pseudomonas spp. > 10 ⁶ ufc/g; Batteri lattici (non innestati) mesofili >10 ⁵ ufc/g.	1	A
E.coli β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x <10 ²	≥10 ²		ANZFA (2001)		1	B
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 (n=5, c=2)	10 ≤ x <10 ² (n=5, c=2)	≥10 ² (n=5, c=2)		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; FCD (2009)	Solo gelati contenenti ingredienti a base di latte.	1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴	≥10 ⁵ e SET(+)	Gelosa (1998)	Se si rilevano valori >10 ⁵ ufc/g, la partita deve essere sottoposta alle prove per la ricerca delle enterotossine stafilococche. Limite di non accettabilità >10 ⁵ ufc/g per S. aureus.	3	
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente		Solamente per i gelati a base di latte. Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio i prodotti a base di latte crudo), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione, la composizione del prodotto o le modalità di consumo eliminano il rischio di Salmonella spp.	2	
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	

10.5 YOGURT E LATTI FERMENTATI										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10	10 ≤ x < 10 ²	≥10 ²		FCD (2009)		1	A
E.coli β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x < 10 ²	≥10 ²		ANZFA (2001)		1	
Germi specifici di fermentazione vivi (<i>Streptococcus thermophilus</i> e <i>Lactobacillus bulgaricus</i>)			≥5x10 ⁶		<5x10 ⁶		Telegramma Min. San. prot. 700.3/24.66/707 del 1992	Somma di <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> ambedue presenti alla vendita non inferiore a 5x10 ⁶ UFC/g, alla produzione fra 10 ⁸ e 10 ⁹ UFC/g. Somma di <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> ambedue presenti alla vendita non inferiore a 5x10 ⁶ UFC/g.	1	
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente				Presente	IFST (1997)		B
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g				Presente e/o >100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	

10.6 LATTE COAGULATO, CREME DI LATTE COAGULATO, PRODOTTI A BASE DI LATTE LIQUIDI O GELIFICATI, PASTORIZZATI E NON FERMENTATI										
			Mascarpone, budini, panna cotta, ... confezionati e da consumarsi a °t di refrigerazione.							
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 ⁴	10 ⁴ ≤ x ≤ 10 ⁵	>10 ⁵		ASP E. Brignole (2010); FCD (2009); ex D.P.R. n.54 del 14/01/1997	Alimento "in stato di alterazione" se: Lieviti >10 ⁶ ufc/g, <i>Pseudomonas</i> spp. > 10 ⁶ ufc/g; Batteri lattici (non innestati) mesofili >10 ⁸ ufc/g.	1	A
E.coli β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x < 10 ²	≥10 ²		ANZFA (2001)		1	B.
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		≤10 (n=5, c=0)		>10 (n=5, c=0)		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati. Il criterio non si applica ai prodotti destinati ad essere ulteriormente trasformati nell'industria alimentare.	1	
Muffe	NFV08-059		<10 ²	10 ² ≤ x ≤ 10 ³	>10 ³		FCD (2009)		1	
Lieviti	NFV08-059		<10 ²	10 ² ≤ x ≤ 10 ³	>10 ³		FCD (2009)		1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 ²	10 ² ≤ x < 10 ⁴	≥10 ⁴	≥10 ⁵ e SET(+)	ANZFA (2001)	Se si rilevano valori > 10 ⁵ ufc/g, la partita deve essere sottoposta alle prove per la ricerca delle enterotossine stafilococciche	3	
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente				Presente	IFST (1997)		B.
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g				Presente e/o >100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	

10.7 FORMAGGI A BASE DI LATTE O SIERO DI LATTE CRUDO O SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO TERMICO A TEMPERATURA INFERIORE A QUELLA DELLA PASTORIZZAZIONE										
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
E.coli β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10 ⁴	10 ⁴ ≤ x <10 ⁵	≥10 ⁵		FCD (2009); AFSSA (2007); ex D.P.R. 54/97	Formaggi a base di latte crudo. Occorre stabilire se il limite di <i>E. coli</i> si applica prima o dopo la stagionatura.	1	
			<10 ² (n=5, c=2)	10 ² ≤ x <10 ³ (n=5, c=2)	≥10 ³ (n=5, c=2)		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; FCD (2009); AFSSA (2007)	Formaggi a base di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Per i formaggi che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>E. coli</i> , il conteggio di <i>E. coli</i> è abitualmente massimo all'inizio del periodo di maturazione, mentre per i formaggi che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>E. coli</i> , ciò si verifica abitualmente alla fine del periodo di maturazione.		
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 ⁴ (n=5, c=2)	10 ⁴ ≤ x <10 ⁵ (n=5, c=2)	≥10 ⁵ (n=5, c=2)	≥10 ⁵ e SET(+)	Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; FCD (2009); AFSSA (2007); ex D.P.R. 54/97	Formaggi a base di latte crudo. Prelievo nella fase di lavorazione in cui si prevede che il numero di stafilococchi sia più alto. Se si rilevano valori di stafilococchi coagulasi positivi >10 ⁵ ufc/g, la partita di formaggio deve essere sottoposta alle prove per la ricerca delle enterotossine stafilococche.	3	A
			<10 ² (n=5, c=2)	10 ² ≤ x <10 ³ (n=5, c=2)	≥10 ³ (n=5, c=2)	≥10 ⁵ e SET(+)	Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Formaggi a base di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Se si rilevano valori > 10 ⁵ ufc/g, la partita di formaggio deve essere sottoposta alle prove per la ricerca delle enterotossine stafilococche. Esclusi i formaggi per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione delle autorità competenti, che il prodotto non presenta un rischio per quanto concerne l'enterotossina stafilococca.		
Muffe	NFV08-059		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ³	≥10 ³		Gelosa (1998)	Formaggi a pasta dura grattugiati a base di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione.	1	
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213		<10	10 ≤ x ≤ 10 ³	>10 ³		Linee guida Grecia	Formaggi o a pasta dura stagionato grattugiato e/o a pezzi.	1	
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente		Formaggi ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al tempo di maturazione e all'A _w del prodotto, non vi è rischio di <i>Salmonella</i> spp.	2	
Campylobacter spp. termofili	ISO 10272-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	Racc.2004/24/CE	Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al tempo di maturazione e all'A _w del prodotto, non vi è rischio di <i>Campylobacter</i> spp.	2	B
Yersinia enterocolitica presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente (tranne biotipo 1A)		Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al tempo di maturazione e all'A _w del prodotto, non vi è rischio di <i>Yersinia</i> spp.	2	
Escherichia coli O157 (e altri E. coli VTEC)	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	FCD (2009)	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio formaggi a pasta molle (1) e/o semi-molle (2) ottenuti da latte crudo bovino con stagionatura <60 gg. Nota Regione Piemonte prot. 15742 del 3/06/2011), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al tempo di maturazione e all'A _w del prodotto, non vi è rischio di <i>E. coli</i> VTEC.	2	

(1) **Formaggi a pasta molle:** i formaggi i cui tenori di acqua nel formaggio sgrassato sono superiori al 67% (Dec. UE 2010/678, art.3, punto 14).

(2) **Formaggi a pasta semi-molle:** i formaggi con una tessitura solo leggermente più dura dei formaggi a pasta molle. In caso di questi formaggi, il tenore di acqua nel formaggio sgrassato è compresa tra il 62 e il 67%. I formaggi a pasta semi-molle sono caratterizzati da un'impressione tattile soda, ma elastica (Decisione 2010/678/UE, art.3, punto 15).

10.8 FORMAGGI A BASE DI LATTE O SIERO DI LATTE SOTTOPOSTO A PASTORIZZAZIONE O A TRATTAMENTO TERMICO A TEMPERATURA PIÙ ELEVATA		- Formaggi stagionati - Formaggi non stagionati: formaggi freschi, formaggi a pasta molle, formaggi spalmabili, quark, mozzarella, ricotta.								
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 ⁶	10 ⁶ ≤ x <10 ⁷	≥10 ⁷		Camera Commercio Torino (2008)	Formaggi non stagionati e formaggi a pasta filata. Alimento "in stato di alterazione" se: Lieviti >10 ⁶ ufc/g, <i>Pseudomonas</i> spp. >10 ⁶ ufc/g; Batteri lattici (non innestati) mesofili >10 ⁸ ufc/g.	1	A
<i>E. coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10 ² (n=5, c=2)	10 ² ≤ x <10 ³ (n=5, c=2)	≥10 ³ (n=5, c=2)		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; FCD (2009)	Per i formaggi che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>E. coli</i> , il conteggio di <i>E. coli</i> è abitualmente massimo all'inizio del periodo di maturazione, mentre per i formaggi che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>E. coli</i> , ciò si verifica abitualmente alla fine del periodo di maturazione.	1	
Coliformi totali	ISO 4832		<10 ⁴	10 ⁴ ≤ x <10 ⁵	≥10 ⁵		ex D.P.R. 54/97	Formaggi a pasta molle.	1	
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213		<10	10 ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴		Linee guida Grecia	Formaggi grattugiati.	1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 ² (n=5, c=2)	10 ² ≤ x <10 ³ (n=5, c=2)	≥10 ³ (n=5, c=2)	≥10 ⁵ e SET(+)	Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Formaggi <u>stagionati</u> . Esclusi i formaggi per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione delle autorità competenti, che il prodotto non presenta un rischio per quanto concerne l'enterotossina stafilococcica. Prelievo nella fase di lavorazione in cui si prevede che il numero di stafilococchi sia più alto. Se si rilevano valori > 10 ⁵ ufc/g, la partita di formaggio deve essere sottoposta alle prove per la ricerca delle enterotossine stafilococciche.	3	
			<10 (n=5, c=2)	10 ≤ x <10 ² (n=5, c=2)	≥10 ² (n=5, c=2)		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Formaggi a <u>pasta molle non stagionati</u> (formaggi freschi) e <u>ricotta</u> . Esclusi i formaggi per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione delle autorità competenti, che il prodotto non presenta un rischio per quanto concerne l'enterotossina stafilococcica. Se si rilevano valori > 10 ⁵ ufc/g, la partita di formaggio deve essere sottoposta alle prove per la ricerca delle enterotossine stafilococciche.		
Lieviti e Muffe	NFV08-059		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ³	≥10 ³		WQA (2011); FCD (2009)	Formaggi a <u>pasta molle non stagionati</u> (formaggi freschi) e <u>ricotta</u> . Criterio non applicabile ai formaggi erborinati.	1	
Muffe	NFV08-059		<10 ²	10 ³ ≤ x <10 ³	≥10 ³		Gelosa (1998)	Formaggi a pasta dura grattugiati a base di latte pastorizzato.	1	
<i>Pseudomonas</i> spp.	ISO/TS 11059		<10 ⁶	10 ⁶ ≤ x ≤10 ⁸	>10 ⁸		Civera (2011); Vasut et al.(2009); HPA (2009); Bevilacqua et al. (2008); Gennari et Dragotto (1992); Gill et Newton (1978); Ingram et Dainty (1971)		1	
<i>Bacillus cereus</i> presunto			<10 ²	10 ² ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴	≥10 ⁵ e/o C(+)	ANZFA (2001)		3	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g				Presente e/o >100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	B
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente				Presente	Per il Reg. CE n. 2073/2005 non è necessario se si dimostra che non vi è il rischio di <i>Salmonella</i> spp.	2	

10.9 BURRO E PANNA											
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.	
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti				
<i>E.coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x <10 ²	≥10 ²		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; FCD (2009); ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)	Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione.	1	A	
Coliformi totali	ISO 4832		<10	10 ≤ x <10 ²	≥10 ²		FCD (2009); ex D.P.R. 54/97	Panna di latte crudo.	1		
			<10 ²	10 ² ≤ x <10 ³	≥10 ³		FCD (2009)	Burro di latte crudo.	1		
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴		ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)		1		
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴	≥10 ⁵ e SET(+)	FCD (2009); ANZFA (2001)	Burro e panna di latte crudo. Se si rilevano valori > 10 ⁵ ufc/g, la partita di formaggio deve essere sottoposta alle prove per la ricerca delle enterotossine stafilococche.	3		
Muffe	NFV08-059		<10	10 ≤ x <10 ²	≥10 ²		Allegato al titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/1993.		1		
Lieviti	NFV08-059		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ³	≥10 ³		FCD (2009)	Burro	1		
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g				Presente e/o >100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	B
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente				Presente		Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che non vi è rischio di <i>Salmonella</i> spp.	2	
<i>Campylobacter</i> spp. termofili	ISO 10272-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente				Presente		Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che non vi è rischio di <i>Campylobacter</i> spp.	2	
<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente				Presente (tranne biotipo 1A)		Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che non vi è rischio di <i>Yersinia</i> spp.	2	
<i>Escherichia coli</i> O157 (e altri <i>E. coli</i> VTEC)	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RL (POMIZA01.002); ISO/TS 13136	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente				Presente		Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione. Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che non vi è rischio di <i>E. coli</i> VTEC.	2	

11. UOVA E OVOPRODOTTI

11.1 UOVA IN GUSCIO FRESCHE

PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente sul guscio Assente nel tuorlo		Presente sul guscio Presente nel tuorlo	Presente	Circolare telegrafica Min. Sanità 55753 del 03/12/1991	La ricerca deve essere effettuata su n° 10 uova.	2	B

11.2 OVOPRODOTTI

- Uova sgusciate, pastorizzate e/o congelate
- Tuorlo pastorizzato e/o congelato

PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 ⁵	10 ⁵ ≤ x <10 ⁶	≥10 ⁶		WQA (2011); IFST (1997); ex D.Lgs 4/2/93 n.65	Uova sgusciate, pastorizzate e/o congelate; tuorlo pastorizzato e/o congelato. Se si ottiene un valore insoddisfacente, procedere alla conta di lieviti, <i>Pseudomonas</i> spp. e batteri lattici mesofili. L'alimento viene considerato "in stato di alterazione" se: Lieviti >10 ⁶ ufc/g, <i>Pseudomonas</i> spp. > 10 ⁶ ufc/g; Batteri lattici (non innestati) mesofili >10 ⁸ ufc/g.	1	A
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10	10 ≤ x ≤ 10 ²	>10 ²		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; IFST (1997); ex. D.Lgs 4/2/93 n.65	Prodotti a base di uova.	1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10	10 ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴	≥10 ⁵ e SET(+)	Camera Commercio Torino (2008), ANZFA (2001); IFST (1997)	Limite di accettabilità "assente in 1 g" per <i>S. aureus</i> (ex D.Lgs 4/2/93 n. 65)	3	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente		Esclusi i prodotti per i quali il fabbricante può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al procedimento di lavorazione o alla composizione del prodotto viene eliminato il rischio di <i>Salmonella</i> spp.	2	B
		Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente				IFST (1997)			

12. PRODOTTI DELLA PESCA: PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI

12.1 PESCE E PREPARAZIONI A BASE DI PESCE		- Pesce e preparazioni di pesce da consumarsi crudi (PREVIO congelamento a una temperatura non superiore a -20°C in ogni parte della massa per almeno 24 ore, ai sensi del Reg. CE 853/2004, Sez. VIII, Cap.III, lettera D, punto 1): Sushi, Sashimi, Carpaccio, ... - Pesce intero, in trance o sfilettato, refrigerato e/o congelato					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.	
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)							
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 ⁴	10 ⁴ ≤ x <10 ⁶	≥10 ⁶		WQA (2011); AFSSA (2007)	Pesce e preparazioni di pesce da consumarsi crudi.	1	
E.coli β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-3		<1 MPN/g	1 ≤ x ≤ 10 MPN/g	>10 MPN/g		Canadian Food Insp. (2011)	Pesce e preparazioni di pesce da consumarsi crudi.	1	
	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x ≤ 10 ²	≥10 ²		FCD (2009), AFSSA (2007)	Pesce e preparazioni di pesce da consumarsi previa cottura.		
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴		ANZFA (2001); Gilbert et al. (2000)		1	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10	10 ≤ x <10 ²	≥10 ²	≥10 ⁵ e SET(+)	FCD (2009); AFSSA (2007).	Pesce e preparazioni di pesce da consumarsi crudi.	3	
			<10 ²	10 ² ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴	≥10 ⁵ e SET(+)	Canadian Food Inspection Agency (2011); WQA (2011); FCD (2009); AFSSA (2007).	Pesce e preparazioni di pesce da consumarsi previa cottura.		
TMA-N			<5 mg/100g	5 ≤ x ≤ 20 mg/100 g	>20 mg/100g		Pennisi L. (2007)	Prodotti della pesca non trasformati. La determinazione della TMA non è significativa nei selaci, crostacei e cefalopodi.	1	
% TMA/AVBT			<17%	17 ≤ x ≤ 40	>40%		AFSSA (2007)		1	A
AVBT (azoto volatile basico totale) La quantità da sottoporre ad analisi deve essere costituita da circa 100 g di carne prelevati almeno in tre punti differenti del campione e miscelati mediante macinazione (per ogni aliquota)		Vedi Reg. (CE) 2074/2005 e s.m.i., Sez. II, Cap.I	≤25 mg N/100g		>25 mg N/100g		Reg. (CE) 2074/2005 e s.m.i., Sez. II, Cap.I	Prodotti della pesca non trasformati: <i>Sebastes</i> spp. (scorfano), <i>Helicolenus dactylopterus</i> , <i>Sebastichthys capensis</i> (scorfanotto sudafricano).	1	
			≤30 mg N/100g		>30 mg N/100g			Prodotti della pesca non trasformati: specie appartenenti alla famiglia dei Pleuronettidi (sogliola, passera, rombo). Escluso l'halibut: <i>Hippoglossus</i> spp.		
			≤35 mg N/100g		>35 mg N/100g			Prodotti della pesca non trasformati: <i>Salmo salar</i> , specie appartenenti alla famiglia dei Merluccidi (nasello), specie appartenenti alla famiglia dei Madidi.		
		<20 mg N/100g	20 ≤ x ≤ 25	>25 mg N/100g	AFSSA (2007)	Prodotti della pesca non trasformati, non cotti, non freschi preconfezionati: Teleostei.				
		<20 mg N/100g	20 ≤ x ≤ 30	>30 mg N/100g		Prodotti della pesca non trasformati, non cotti, non freschi preconfezionati: Altri teleostei (scorfano, pesce grasso come lo sgombrò, ...).				
		<30 mg N/100g	30 ≤ x ≤ 65	>65 mg N/100g		Prodotti della pesca non trasformati, non cotti, non freschi preconfezionati: Selaci.				
<20 mg N/100g	20 ≤ x ≤ 25	>25 mg N/100g	Prodotti della pesca non trasformati, non cotti, non freschi preconfezionati: Cefalopodi.							
Req. freschezza		Vedi Reg. (CE)853/04							1	
Shigella spp.		Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Ricerca in caso di episodi di tossinfezione.	2	B
Vibrio parahaemolyticus	ISO TS 21872-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente TDH e/o		Il livello potenziale di pericolo di <i>V. parahaemolyticus</i> dipende dalla presenza nel ceppo del gene codificante per i fattori di patogenicità TDH e TRH.	2	
	MPN-FDA method		<10 ² MPN/g	10 ² ≤ x <10 ³ MPN/g	≥10 ³ MPN/g	≥10 ⁴	Canadian Food Insp. (2011); WQA (2011); NSW Food Auth. (2008); ANZFA (2001)		2	
Vibrio cholerae	ISO TS 21872-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente e STO(+)	Canadian Food Inspection Agency (2011)	Il livello potenziale di pericolo di <i>V. cholerae</i> dipende dalla presenza nel ceppo del gene codificante per l'enterotossina termostabile (O1-ST).	2	
Virus epatite A		Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Ricerca in caso di episodi di tossinfezione.	2	

Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	WQA (2011); Canadian Food Inspection Agency (2011)	Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale (consumato crudo o poco cotto), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	
Istamina	HPLC°	m=100 mg/Kg, M=200 mg/Kg (n=9, c=2) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.				Sensibilità essere umano: Leggera >5-40 mg/100g Moderata >40 mg/100g Severa >100 mg/100g		Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina, in particolare le specie delle famiglie: <i>Scombridae</i> (tonno, sgombrò, ...), <i>Clupeidae</i> (sardina, aringa, ...), <i>Engraulidae</i> , <i>Coryfenidae</i> (lampuga, ...), <i>Pomatomidae</i> (pesce serra, ...), <i>Scombrosidae</i> (costardella).	2	

12.2 PRODOTTI A BASE DI PESCE		Salmone, aringhe e altro pesce affumicato, Salmone marinato gravlax, Acciughe sotto sale o sott'olio, Insalata di mare, Sughì pronti da banco frigo, Prodotti in salamoia, ...							NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)				Riferimenti				
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso					
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		≤10 ⁶	10 ⁶ < x ≤10 ⁷	>10 ⁷		FCD (2009); AFSSA (2007); D.M. 18/02/2002	Salmone affumicato, eglefino e altro pesce affumicato, affettato sottovuoto. Prodotti stagionati a bassa acidità con pH superiore a 5,2 e uova di pesce per alcune insalate di frutti mare.	1		
			≤10 ⁵	10 ⁵ < x ≤10 ⁶	>10 ⁶		FCD (2009); D.M. 18/02/2002	Acciughe sotto sale o sott'olio (12% min di sale). Prodotti marinati acidi, acciughe, ... con acidità inferiore a 4,4. Surimi e prodotti a base di surimi.			
			≤10 ³	10 ³ < x ≤10 ⁴	>10 ⁴		FCD (2009)	Polpo marinato, cocktail di frutti di mare da pH 4,4 a 5,2.			
<i>E. coli</i> β-glucuronidasi positivi	ISO TS 16649-2		<10	10 ² ≤ x <10 ²	≥10 ²		D.M. 18/02/2002; ANZFA (2001); IFST (2007)	Prodotti a base di pesce. Criterio interessante per surimi e prodotti a base di surimi non cotti nella loro confezione finale.	1		
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴		ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)		1	A	
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴	≥10 ⁵ e/o C(+)	ANZFA (2001)		3		
Lieviti			<10 ²	10 ² ≤ x <10 ³	≥10 ³		FCD (2009)	Polpo marinato, cocktail di frutti di mare da pH 4,4 a 5,2. In particolare per i prodotti sott'olio.	1		
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴	≥10 ⁵ e SET(+)	Canadian Food Insp. Ag.(2011); AFSSA (2007); ANZFA (2001)	Criterio interessante per surimi e prodotti a base di surimi non cotti nella loro confezione finale.	3		
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937		<10	10 ² ≤ x <10 ²	≥10 ²	≥10 ⁴ e CCE(+)	FCD (2009); HPA (2001)	Polpo marinato, cocktail di frutti di mare da pH 4,4 a 5,2. Prodotti stagionati a bassa acidità con pH superiore a 5,2 e uova di pesce per alcune insalate di frutti mare. Crema d'acciughe. Surimi e prodotti a base di surimi.	3		
Clostridi produttori di tossine botuliniche	Metodo Centro di Riferimento per il botulismo	Assenti in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assenti			Presenti	FDA e EPA Safety levels in regulation and guidance (2011)	La patogenicità dipende dalla presenza di spore vitali o cellule vegetative in alimenti che supportano la sua crescita oppure dalla presenza di tossine botuliniche nell'alimento.	2	B	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		Prima che gli alimenti non siano più sotto il controllo diretto dell'operatore del settore alimentare che li produce. *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2		
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente	FCD (2009)	Tenere conto della natura dell'alimento (es. surimi e prodotti a base di surimi non cotti nella loro confezione finale), dell'uso abituale (consumato crudo o poco cotto), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2		
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	ISO TS 21872-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente TDH e/o		Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale (consumato crudo o poco cotto), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2		
	MPN-FDA method		<10 ² MPN/g	10 ² ≤ x <10 ³ MPN/g	≥10 ³ MPN/g	≥10 ⁴	WQA (2011); ANZFA (2001)	Il livello potenziale di pericolo di <i>V. parahaemolyticus</i> dipende dalla presenza nel ceppo del gene codificante per i fattori di patogenicità TDH e TRH.			
<i>Vibrio cholerae</i>	ISO TS 21872-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente e STO(+)	Canadian Food Inspection Agency (2011)	Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale (consumato crudo o poco cotto), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Il livello potenziale di pericolo di <i>V. cholerae</i> dipende dalla presenza nel ceppo del gene codificante per l'enterotossina termostabile (O1-ST).	2		
<i>Virus epatite A</i>		Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		In caso di episodi di tossinfezione alimentare.	2		
Istamina	HPLC*	m=100 mg/Kg, M=200 mg/Kg (n=9, c=2) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.				Sensibilità dell'essere umano: Leggera >5-40 mg/100g Moderata >40 mg/100g Severa >100 mg/100g		Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina (in particolare le specie delle famiglie: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae).	2		
		m=200 mg/Kg, M=400 mg/Kg (n=9, c=2) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.						Prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina (in particolare le specie delle famiglie: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae).			

12.3 MOLLUSCHI E CROSTACEI		- MOLLUSCHI BIVALVI VIVI - MOLLUSCHI E CROSTACEI INTERI E/O SGUSCIATI COTTI O PRECOTTI - MOLLUSCHI E CROSTACEI CRUDI INTERI E/O SGUSCIATI FRESCHI O DECONGELATI (Gamberetti crudi interi, scampi crudi interi, ...Gamberi crudi sgusciati, ...)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.	
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)							
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<5x10 ⁵	5x10 ⁵ ≤ x ≤ 1.5x10 ⁶	>1.5x10 ⁶		FDA e EPA Safety levels in reg. & guid.(2011)	Molluschi bivalvi vivi.	1	
			<10 ⁴	10 ⁴ ≤ x ≤ 10 ⁵	>10 ⁶		FCD (2009); AFSSA (2007)	Molluschi e crostacei interi cotti o precotti. Crostacei crudi interi freschi o surgelati.		
			<10 ⁵	10 ⁵ ≤ x ≤ 10 ⁶	>10 ⁶		FCD (2009); AFSSA (2007)	Molluschi e crostacei sgusciati cotti o precotti. Crostacei crudi sgusciati o code fresche o surgelate.		
E. coli β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2	≤230 MPN/100 g di carne e liquido intravalvare (n=1, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.						Per molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi. Campione aggregato costituito da almeno 10 animali.	1	A
			<1 MPN/g	1 MPN/g ≤ x < 10 MPN/g	≥10 MPN/g		Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Prodotti sgusciati di molluschi cotti.		
			<10	10 ≤ x < 10 ²	≥10 ²		FCD (2009); ANZFA (2001); IFST (1997)	Prodotti a base di molluschi o crostacei.		
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 ²	10 ² ≤ x < 10 ³	≥10 ³	≥10 ⁵ e SET(+)	Reg.CE 2073/05 e s.m.i.; FCD (2009); Racc.2003/10/CE; IFST(1997)		3	
Clostridium perfringens	ISO 7937		<10	10 ≤ x < 10 ²	≥10 ²	≥10 ⁴ e CCE(+)	FCD (2009); HPA (2009)	Molluschi e crostacei cotti.	3	
Vibrio parahaemolyticus	ISO TS 21872-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente TDH e/o		Il livello potenziale di pericolo di <i>V. parahaemolyticus</i> dipende dalla presenza nel ceppo del gene codificante per i fattori di patogenicità TDH e TRH.	2	
	MPN-FDA method		<30 MPN/g		≥30 MPN/g	≥10 ⁴	FDA e EPA Safety levels in regulation and guidance (2011)	Molluschi bivalvi processati dopo la raccolta, cozze, ostriche, capperante, freschi o congelati, riportanti in etichetta la dicitura "processati in modo da ridurre <i>Vibrio parahaemolyticus</i> a livelli non rilevabili".		
			<10 MPN/g	10 ≤ x ≤ 10 ² MPN/g	>10 ² MPN/g		Racc.2003/10/CE	Molluschi cotti: il criterio raccomandato è un indicatore dell'igiene nella fase di produzione e di manipolazione. Tale criterio ha unicamente funzione orientativa.		
Vibrio cholerae	ISO TS 21872-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente e STO(+)	Canadian Food Inspection Agency (2011)	Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale (da consumarsi crudo, poco cotto oppure già cotto o ready-to-eat), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Il livello potenziale di pericolo di <i>V. cholerae</i> dipende dalla presenza nel ceppo del gene codificante per l'enterotossina termostabile (O1-ST).	2	B
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.)	Assente			Presente		Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi. Prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti. Tenere conto della natura dell'alimento, dell'uso abituale (consumato crudo o poco cotto), del rischio di contaminazioni crociate, della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore.	2	
Biotossine marine	Reg. (CE) 2074/2005, All.3	Vedi valori previsti dal Reg. (CE) 853/2004, Sez.VII, Cap.5						Molluschi bivalvi vivi. Analisi effettuata in base alla valutazione del rischio.	2	
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		Prove regolari relative a questo criterio non sono richieste in circostanze normali per i molluschi bivalvi vivi da consumarsi tal quali. *limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 s.m.i.	2	
	OM 7/12/1993	m=11 MPN/g, M=110 MPN/g (n=3, c=2) OM 7/12/1993	<110 MPN/g			>110 MPN/g		Se il campione presenta la dicitura "da consumarsi previa cottura" o è destinato per sua natura ad essere consumato previa cottura, <i>L. monocytogenes</i> va numerata con metodo MPN su 5 u.c., come previsto dall'O.M. 7/12/93.	2	C

13. PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

13.1 PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE MULTI-INGREDIENTI COTTE PRONTE PER IL CONSUMO (refrigerate o a temperatura di mantenimento)							- Primi piatti cotti, secondi piatti cotti, verdure cotte - Vitello tonnato, pollo in gelatina, salmone in salsa, insalata di riso, insalata di pollo, ...			
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO#	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microrganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 ⁵	10 ⁵ ≤ x <10 ⁶	≥10 ⁶		ASP E. Brignole (2010); AFSSA (2007); Tiecco (2000); Mossel D.A.A. (1995); Deliberazione n. 5310/94 Giunta Reg. Umbria; Decreto Netherlands n. 563/79		1	
E. coli β-glucuronidasi pos.	ISO 16649-2		<10	10 ≤ x <10 ²	≥10 ²		FCD (2009); AFSSA (2007); ANZFA (2001); Circ.Reg. 4946/48/766/92	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non manipolate dopo cottura.	1	
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴		ANZFA (2001); Gilbert <i>et al.</i> (2000)	Preparazioni alimentari pronte per il consumo non manipolate dopo cottura.	1	
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213		<10	10 ≤ x ≤10 ²	>10 ²		Camera Commercio Torino (2008)	Per preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca.	1	A
Clostridium perfringens	ISO 7937		<10	10 ≤ x <10 ²	≥10 ²	≥10 ⁴ e CCE(+)	FCD (2009); HPA (2009); Camera Commercio Torino (2008); AFSSA (2007)	Per preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca.	3	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ³	≥10 ³	≥10 ⁵ e SET(+)	FCD (2009); AFSSA (2007); ANZFA (2001); Tiecco (2000); Mossel (1995); Deliberazione n. 5310/94 Giunta Reg. Umbria; Decreto Netherlands n. 563/79	Limite di non accettabilità >10 ² ufc/g per <i>S. aureus</i> .	3	
Bacillus cereus presunto	ISO 7932		<10 ²	10 ² ≤ x ≤10 ³	>10 ³	≥10 ⁵ e/o C(+)	FCD (2009); AFSSA (2007); Tiecco (2000); Mossel (1995); Decreto Netherlands n. 563/79	Criterio da utilizzare unicamente per i prodotti ricchi in amido o a base di amidacei (semola, riso, pasta, patate, ...) e verdure cotte.	3	
Listeria monocytogenes	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	B
Salmonella spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Circ. Reg. 4946/48/766/92.	2	
Campylobacter spp. termofili	ISO 10272-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio le preparazioni alimentari a base di carne avicola), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate (manipolazione dopo cottura), della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Sono esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp.	2	
Yersinia enterocolitica presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente (tranne biotipo 1A)		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio le preparazioni alimentari a base di carne suina), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate (manipolazione dopo cottura), della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Sono esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Yersinia</i> spp.	2	
Escherichia coli O157 (e altri E. coli VTEC)	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EU-RLPOMIZAO1.002	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio le preparazioni alimentari a base di carne bovina), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate (manipolazione dopo cottura), della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Sono esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>E. coli</i> VTEC.	2	
Vibrio parahaemolyticus	ISO TS 21872-1 MPN-FDA method	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente TDH e/o (+)	Canadian Food Inspection Agency (2011); WQA (2011); NSW Food Authority (2008); ANZFA (2001)	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio le preparazioni alimentari a base di prodotti della pesca), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate (manipolazione dopo cottura), della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Sono esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Vibrio</i> spp. Il livello potenziale di pericolo di <i>V. parahaemolyticus</i> dipende dalla presenza nel ceppo del gene codificante per i fattori di patogenicità TDH e TRH.	2	
			<10 ² MPN/g	10 ² ≤ x <10 ⁴ MPN/g	≥10 ⁴ MPN/g	≥10 ⁴	WQA (2011); ANZFA (2001)			

Vibrio cholerae	ISO TS 21872-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente e STO(+)	Canadian Food Inspection Agency (2011)	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio le preparazioni alimentari a base di prodotti della pesca), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate (manipolazione dopo cottura), della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Sono esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Vibrio</i> spp. Il livello potenziale di pericolo di <i>V. cholerae</i> dipende dalla presenza nel ceppo del gene codificante per l'enterotossina termostabile (O1-ST).	2	
Virus epatite A		Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		In caso di episodi di infezione alimentare. Per preparazioni a base di prodotti della pesca.	2	
Istamina	HPLC*	m=100 mg/Kg, M=200 mg/Kg (n=9, c=2) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.			Sensibilità dell'essere umano: Leggera >5-40 mg/100g Moderata >40 mg/100g Severa >100 mg/100g			Preparazioni contenenti prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina (in particolare le specie delle famiglie: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae).	2	
		m=200 mg/Kg, M=400 mg/Kg (n=9, c=2) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.					Preparazioni contenenti prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina (in particolare le specie delle famiglie: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae).			

13.2 PREPARAZIONI ALIMENTARI/GASTRONOMICHE MULTI-INGREDIENTI PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI

- Pesto, pasta al pesto, ...
- Insalate miste, caprese,
- Sandwiches, tramezzini, ...

PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE	AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Microorganismi mesofili aerobi	ISO 4833		<10 ⁶	10 ⁶ ≤ x <10 ⁷	≥10 ⁷		ASP E. Brignole (2010); FCD (2009); Zavarella M. (2008); AFSSA (2007); Mossel D.A.A. (1995)	Rapporto microrganismi mesofili aerobi/ batteri lattici mesofili <100.	1	
			≤10 ⁷	10 ⁷ ≤ x <10 ⁸	≥10 ⁸		PRISA Piemonte(2012)	Panini farciti. Rapporto microrganismi mesofili aerobi/ batteri lattici mesofili <100.		
E. coli β-glucuronidasi positivi	ISO 16649-2		<5x10	5x10 ≤ x <5x10 ²	≥5x10 ²		FCD (2009); ANZFA (2001); Gilbert et al. (2000)	Preparazioni alimentari contenenti carne macinata.	1	
			<5x10 ²	5x10 ² ≤ x ≤5x10 ³	>5x10 ³		FCD (2009)	Preparazioni alimentari contenenti preparazioni a base di carne.		
			<10 ⁴	10 ⁴ ≤ x <10 ⁵	≥10 ⁵		FCD (2009)	Preparazioni alimentari contenenti formaggio prodotto con latte crudo.		
Enterobacteriaceae	ISO 21528-2		<10 ³	10 ³ ≤ x <10 ⁴	≥10 ⁴		ANZFA (2001); Gilbert et al. (2000)	Escluse preparazioni contenenti vegetali crudi o formaggio (es. panini farciti).	1	A
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213		<10	10 ≤ x <10 ²	≥10 ²			Per preparazioni contenenti prodotti carni, della pesca e semiconserve.	1	
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937		<10	10 ≤ x <10 ²	≥10 ²	≥10 ⁴ e CCE(+)	FCD (2009); HPA (2001)	Per preparazioni contenenti prodotti carni e della pesca.	3	
Stafilococchi coagulasi positivi	ISO 6888-1		<10 ²	10 ² ≤ x <10 ³	≥10 ³		FCD (2009); Mossel D.A.A. (1995)		3	
			<10 ⁴	10 ⁴ ≤ x <10 ⁵	≥10 ⁵	≥10 ⁵ e SET(+)		Preparazioni alimentari contenenti formaggio prodotto con latte crudo.		
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932		<10 ²	10 ² ≤ x ≤10 ³	>10 ³	≥10 ⁵ e/o C(+)	FCD (2009); AFSSA (2007); Mossel D.A.A. (1995)	Criterio da utilizzare unicamente per i prodotti ricchi in amido o a base di amidacei (semola, riso, pasta, patate, ...) e di verdure cotte.	3	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤100 ufc/g			Presente e/o >100 ufc/g		*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i.	2	B
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente in 25 g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.	Assente			Presente		Preparazioni alimentari contenenti carne macinata e preparazioni a base di carne destinate ad essere consumate crude e alimenti pronti contenenti uova crude. Esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Salmonella</i> spp.	2	
<i>Yersinia enterocolitica</i> presunta patogena	ISO 10273	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente (tranne biotipo 1A)		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne suina), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate (manipolazioni successive), della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Sono esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione, conservazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Yersinia</i> spp.	2	
<i>Escherichia coli</i> O157 (e altri <i>E. coli</i> VTEC)	AFNOR BIO 12/08-07/00; ISO 16654; EUR (POMZA01.002); ISO/TS 13136	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne bovina), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate (manipolazioni successive), della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Sono esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione, conservazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>E. coli</i> VTEC.	2	
<i>Campylobacter</i> spp. termofili	ISO 10272-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio la carne avicola), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate (manipolazioni successive), della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Sono esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione, conservazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Campylobacter</i> spp.	2	
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	ISO TS 21872-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente TDH e/o (+)	Canadian Food Inspection Agency (2011); WQA (2011); NSW Food Authority (2008)	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio preparazioni contenenti prodotti della pesca), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate (manipolazioni successive), della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Sono esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione, conservazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Vibrio</i> spp. Il livello potenziale di pericolo di <i>V. parahaemolyticus</i> dipende dalla presenza nel ceppo del gene codificante per i fattori di patogenicità TDH e TRH.	2	
	MPN-FDA method		<10 ² MPN/g	10 ² ≤ x <10 ⁴ MPN/g	≥10 ⁴ MPN/g	≥10 ⁴	WQA (2011); ANZFA (2001)			

Vibrio cholerae	ISO TS 21872-1	Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente e STO(+)	Canadian Food Inspection Agency (2011)	Tenere conto della natura dell'alimento (più a rischio preparazioni contenenti prodotti della pesca), dell'uso abituale, del rischio di contaminazioni crociate (manipolazioni successive), della popolazione esposta e delle informazioni messe a disposizione del consumatore. Sono esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione, conservazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di <i>Vibrio</i> spp. Il livello potenziale di pericolo di <i>V. cholerae</i> dipende dalla presenza nel ceppo del gene codificante per l'enterotossina termostabile (O1-ST).	2	
Virus epatite A		Assente in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assente			Presente		In caso di episodi di infezione alimentare. Per preparazioni contenenti prodotti della pesca.	2	
Istamina	HPLC*	m=100 mg/Kg, M=200 mg/Kg (n=9, c=2) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.			Sensibilità dell'essere umano: Leggera >5-40 mg/100g Moderata >40 mg/100g Severa >100 mg/100g			Preparazioni alimentari contenenti prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina (in particolare le specie delle famiglie: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombrosidae).	2	
		m=200 mg/Kg, M=400 mg/Kg (n=9, c=2) Reg.CE 2073/05 e s.m.i.					Preparazioni alimentari contenenti prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina (in particolare le specie delle famiglie: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae, Scombrosidae).			

14. CONSERVE E SEMICONSERVE

14.1 CONSERVE		Conserve vegetali, carnee, ittiche (tonno sott'olio, ...)							AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.	
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE			
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti				
pH	MFHPB - 03		<4.5						Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di <i>Cl. botulinum</i> viene inibita*. La determinazione è relativa alla valutazione del rischio di crescita di clostridi produttori di tossine botuliniche.		
A _w	ISO 21807		<0.93								
Clostridi produttori di tossine botuliniche	Metodo Centro di Riferimento per il botulismo	Assenti in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assenti				Presenti		La ricerca viene eseguita solo in presenza di anaerobi solfito riduttori e di valori di pH e A _w compatibili con la crescita di clostridi produttori di tossine botuliniche e relativa produzione di tossine.	2	A
Tossine botuliniche	Metodo Centro di Riferimento per il botulismo	Non rilevabili in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Non rilevabili				Rilevabili			2	
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213		<10	10 ≤ x < 10 ²	≥ 10 ²					1	B
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937		<10	10 ≤ x < 10 ²	≥ 10 ²	≥ 10 ⁴ e CCE(+)		La ricerca viene eseguita solo in presenza di anaerobi solfito riduttori e in prodotti contenenti carne o prodotti della pesca.	3		
Prova di stabilità a 37°C per 10 gg	/		Negativa		Positiva		Istituto Superiore di Sanità	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale (Istituto Superiore di Sanità).	1		
Prova di stabilità a 55°C per 7 gg	/		Negativa		Positiva				1		
Prova di stabilità a 37°C per 3 gg	/		Negativa		Positiva				1		
Prova di stabilità a 55°C per 2 gg	/		Negativa		Positiva				1		

- il rilievo di un pH superiore a 4,5 e con A_w superiore a 0,93 indipendentemente dalla presenza di anaerobi solfito riduttori, indica un prodotto a rischio. In tal caso, secondo il principio di precauzione, si dovrà bloccare la commercializzazione di tutte le partite del prodotto Per la liberalizzazione delle altre partite l'OSA dovrà garantire mediante analisi in autocontrollo (almeno verifica pH) la loro conformità.
- il rilievo di un pH inferiore a 4,5 ma con A_w superiore a 0,93, indipendentemente dalla presenza di anaerobi, prevederà una valutazione della gestione del rischio per riportare in linea il valore di A_w, essendo comunque in questo caso il pH sufficiente per impedire la tossinogenesi da parte di una eventuale spora;
- il rilievo di un pH superiore a 4,5 ma con A_w inferiore a 0,93, indipendentemente dalla presenza di anaerobi, prevederà una valutazione della gestione del rischio per riportare in linea il valore di pH, essendo comunque in questo caso l' A_w sufficiente per impedire la tossinogenesi da parte di una eventuale spora.

14.2 SEMICONSERVE – R.E.P.F.E.D.		- Semiconserva vegetali e di carne: Pesto, Crauti, cetrioli, olive,... in salamoia refrigerati, ...Foie gras, patè, ... Sughì, salse, minestre di verdura pronte da banco frigo; - REPFED (refrigerated processed foods of extended durability – Prodotti refrigerati con allungamento dei tempi di conservazione): pasta fresca, dessert refrigerati, piatti pronti refrigerati.							AZIONI CORR.	CAMPO APPLICAZ.
PARAMETRI	METODO	NORMA DI RIFERIMENTO [#]	VALORI GUIDA CONSIGLIATI (ufc/g)					NOTE		
			Sodd.	Acc.	Non Sodd.	Potenz. dannoso	Riferimenti			
Anaerobi solfito riduttori	ISO 15213		<10	10 ≤ x < 10 ²	≥ 10 ²				1	A
Muffe	NFV08-059		<10 ³	10 ³ ≤ x < 10 ⁴	≥ 10 ⁴		Gelosa (1998)		1	
<i>Bacillus cereus</i> presunto	ISO 7932		<10 ²	10 ² ≤ x < 10 ⁴	≥ 10 ⁴	≥ 10 ⁵ e/o C(+)	ANZFA (2001)		3	
Stafilococchi coagulasi pos.	ISO 6888-1		<10 ²	10 ² ≤ x < 10 ⁴	≥ 10 ⁴	≥ 10 ⁵ e SET(+)			3	
<i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937		<10	10 ≤ x < 10 ²	≥ 10 ²	≥ 10 ⁴ e CCE(+)		La ricerca viene eseguita solo in presenza di anaerobi solfito riduttori e in prodotti contenenti carne o prodotti della pesca.	3	
Clostridi produttori di tossine botuliniche	Metodo Centro di Riferimento per il botulismo	Assenti in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Assenti				Presenti	Nei REPFED di routine. Nelle semiconserva solo in presenza di anaerobi solfito riduttori e di valori di pH e A _w compatibili con la crescita di <i>Cl. botulinum</i> e relativa produzione di tossine.	2	B
Tossine botuliniche	Metodo Centro di Riferimento per il botulismo	Non rilevabili in 25 g (n=5, c=0) L.283/1962, art.5 C.P. art. 444	Non rilevabili				Rilevabili		2	
<i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1 ISO 11290-2	Assente in 25 g* oppure ≤ 100 ufc/g (n=5, c=0) Reg.CE 2073/05 e s.m.i	Assente e/o ≤ 100 ufc/g				Presente e/o >100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i. Prodotti pronti al consumo (prove regolari relative a questo criterio non sono richieste dal Reg. CE 2073/05 e s.m.i. in circostanze normali).	2	
<i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579	Assente (n=5, c=0) L.283/1962, art.5, C.P. art. 444	Assente				Presente		2	

INTERPRETAZIONE DELLE TABELLE

PARAMETRI	Nome del microrganismo o del gruppo di microrganismi in base al metodo di ricerca e/o conteggio.
METODO	Viene indicato il metodo analitico di riferimento internazionale più comunemente utilizzato per la ricerca e/o la conta del parametro in questione. Può essere sostituito con metodi di analisi alternativi a condizione che vengano validati in base al metodo di riferimento, secondo un protocollo conforme alla norma EN/ISO 16140 o ad altri protocolli analoghi accettati a livello internazionale o dalla legislazione nazionale, e che siano rispondenti ai criteri stabiliti all'allegato III del Reg. CE 882/2004. Ai sensi del Reg. CE 882/2004, capo III, articolo 11, i metodi di campionamento e di analisi utilizzati nel contesto dei controlli ufficiali devono essere conformi alle pertinenti norme comunitarie (Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.) ed accreditate ai sensi della Norma EN ISO/IEC 17025. [*]: Riferimenti: 1) Malle P., Valle M., Bouquelet S. Assay of biogenic amines involved in fish decomposition. J. AOAC Internat. 1996, 79, 43-49. 2) Duflos G., Dervin C., Malle P., Bouquelet S., Relevance of matrix effect in determination of biogenic amines in plaice (<i>Pleuronectes platessa</i>) and whiting (<i>Merlangus merlangus</i>). J. AOAC Internat. 1999, 82, 1097-1101.
NORMA DI RIFERIMENTO	Vengono indicati i limiti di legge cogenti stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale di riferimento. [*]: Qualora non indicate, le pesate sono mutate dai metodi (ISO, AFNOR, ecc.) indicati nelle tabelle o dalla normativa comunitaria. L'espressione dei valori "m" e "M" è intesa come valore numerico e non come ordine di grandezza. Nel caso in cui il campione sia costituito da un'unica unità campionaria, occorre considerare come valore di riferimento "M".
VALORI GUIDA CONSIGLIATI	Vengono indicati i valori guida consigliati al fine di fornire un criterio di valutazione uniforme su una serie di parametri microbiologici, disciplinati solo in parte dalla normativa cogente. Nella loro valutazione occorre sempre tenere conto del tipo di alimento analizzato, delle condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore, delle informazioni riportate sull'etichetta, della possibile distribuzione del microrganismo e dell'incertezza del metodo analitico. Questo secondo quanto previsto dall'art 14 del Reg. CE 178/2002 e riferendosi anche alla Legge 283/62 art. 5, lettera c) e d). I risultati delle analisi microbiologiche vengono classificati in <u>quattro categorie di qualità microbiologica</u> (soddisfacente, accettabile, non soddisfacente e potenzialmente dannoso) a cui corrispondono specifiche azioni da adottare, ai sensi dell'art. 54 del Reg. CE 882/2004 (vedi "Azioni correttive"). Potenzialmente dannoso: Per i microrganismi patogeni ed i microrganismi potenzialmente dannosi in relazione alla dose e/o al ceppo (es. <i>Bacillus cereus</i> , Stafilococchi coagulasi positivi, ...) viene indicato il livello di contaminazione oltre il quale il microrganismo potrebbe diventare "dannoso" per la salute umana, ai sensi dell'art.14 del Reg. CE 178/2002. CCE (+): ceppo positivo di <i>Cl. perfringens</i> per geni codificanti l'enterotossina; SET(+): presenza di enterotossina stafilococcica nell'alimento; STO (+): ceppo positivo di <i>Vibrio cholerae</i> per i fattori di patogenicità O1-ST (heat-stable enterotoxin gene); TDH e/o TRH (+): ceppo positivo di <i>Vibrio parahaemolyticus</i> per i fattori di patogenicità TDH (thermostable direct hemolysin) e TRH (tdh-related-hemolysin); C(+): presenza di cereulide (tossina emetica prodotta da <i>B. cereus</i>) nell'alimento. Riferimenti: I limiti di accettabilità microbiologica sono stati elaborati dal Ce.I.R.S.A. attraverso la consultazione della normativa in materia, della letteratura scientifica, dei dati storici pregressi dei laboratori di controllo ufficiale e delle linee guida di organizzazioni internazionali accreditate.
NOTE	Informazioni di approfondimento e per la corretta applicazione e interpretazione del valore.
AZIONI CORRETTIVE	Vengono indicate le azioni correttive da applicare in caso di superamento dei limiti microbiologici relativi sia agli indicatori di igiene del processo che agli indici di sicurezza alimentare (vedi Cap.7 "Azioni correttive").
CAMPO DI APPLICAZIONE	A: Durante o alla fine del processo di produzione oppure (solo se l'AC lo ritiene opportuno) durante il periodo di conservabilità dell'alimento. B: Alimenti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità. C: Prodotto finito (sfuso o preconfezionato) pronto per la vendita presso gli stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento. I criteri di igiene del processo indicati dal Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. non sono applicabili nella fase di commercializzazione, ad esclusione dei prodotti confezionati, stabili nel tempo e per i quali non sono richieste particolari modalità di conservazione. Pertanto, per la maggior parte degli alimenti, il controllo ufficiale dovrebbe fare riferimento solo ai criteri di sicurezza alimentare.