



Domanda

Buongiorno,
in merito a quanto scritto nella linea guida dell'EFSA "*Guidance on date marking and related food information: part 1 (date marking)*" abbiamo alcune domande in merito. 1

Il nostro prodotto è un Antipasto misto a base di molluschi, crostacei, surimi e verdure, marinato in olio di semi di girasole (REPFED), con le seguenti caratteristiche:

- pH <4.4
- Aw 0.98-0.99
- Cloruri (NaCl) 0.88-0.89 g/100 g
- Sottovuoto
- La temperatura di conservazione è 0/+4°C
- Lattici: <10⁶ UFC/g
- Shelf life: 6 mesi

Con questi valori di pH e di temperatura, è necessario fare una validazione per i patogeni?

Se sì, per quali?

È possibile farla con uno studio predittivo, tramite database?

Grazie e saluti.

Risposta

Buongiorno

A fronte del quesito posto, occorre precisare che il CeIRSA non fornisce consulenze nell'interesse di privati né elabora protocolli di validazione per specifici prodotti, processi o misure di controllo.

Alla luce di tale premessa, si forniscono le seguenti considerazioni:

- La descrizione del prodotto citato colloca l'alimento nella categoria delle semiconserve a base di pesce e/o preparazioni gastronomiche multi-ingredienti, destinate al consumo tal quale (RTE).
- Le caratteristiche chimico-fisiche riportate, con particolare riferimento al valore del pH, definiscono una matrice che non favorisce la crescita della maggior parte dei microrganismi patogeni;
 - Per l'individuazione e l'analisi dei microrganismi patogeni di interesse per la categoria di prodotto è possibile fare riferimento a:
 - Tabella di pagina 2 del documento EFSA da voi richiamato;
 - Matrice MTA disponibile sul sito del CeIRSA <https://www.ceirsa.org/matrice.php>
- Le caratteristiche di stabilità e conservabilità specifiche del prodotto preimballato andranno valutate con l'ausilio dell'albero delle decisioni riportato a pagina 7 del documento EFSA da voi richiamato;
 - È possibile notare come, dalla formulazione delle domande presenti nell'albero decisionale, in molti casi la valutazione da fare riguarda il tipo di trattamento termico subito, nonché la specifica sequenza delle fasi produttive (es. rischio contaminazione post-trattamento).
- Il Reg. CE n. 2073/2005, all'articolo 3, paragrafo 2 prevede che i produttori effettuino studi, in conformità all'allegato II, per verificare se i criteri sono rispettati per l'intera durata del periodo di conservabilità del prodotto: l'Allegato II ammette, tra i metodi di studio applicabili, l'utilizzo di modelli matematici di microbiologia predittiva.
- Gli studi di validazione della shelf-life di un prodotto alimentare possono avvalersi di vari strumenti e fonti informative; a tale proposito è possibile avvalersi di un'utile linea guida pubblicata dal Codex Alimentarius, che spiega dettagliatamente il procedimento logico da applicare e descrive le fasi dello studio necessarie a conseguire la validazione:
 - Guideline for the validation of food safety control measures – CAC/GL 69 -2008

2

In conclusione si ricorda che il presente parere, che si configura come dissertazione tecnico-scientifica ad uso divulgativo, in nessun caso può essere considerato un giudizio di conformità in merito al prodotto cui si riferisce la letterica.

Ogni informazione fornita ed ospitata dal sito è scritta unicamente da esperti di settore e da professionisti qualificati. Le risposte pubblicate sono fornite a titolo gratuito e hanno il solo scopo di illustrare le opinioni dei soggetti che le predispongono; in nessun caso questi ultimi potranno essere ritenuti responsabili di eventuali danni derivanti da errori o omissioni.

