

IV gamma, un'opportunità ma attenzione ai rischi

Secondo la Legge n. 77/2011, i prodotti ortofrutticoli di quarta gamma sono prodotti freschi, confezionati e pronti al consumo che dopo la raccolta sono sottoposti a processi tecnologici minimi e confezionati in buste o vaschette sigillate con eventuale utilizzo dell'atmosfera protettiva.

Sono prodotti che rappresentano un'opportunità per il consumatore di acquistare ortofrutta già tagliata e lavata (di una sola varietà o anche come miscela), ma che mantiene la freschezza del prodotto naturale. I dati economici dicono che l'effetto della crisi ora si fa sentire inevitabilmente anche in questo settore, un dato assolutamente eclatante perché fino alla fine del 2012 la IV gamma sembrava essere immune, registrando un costante aumento dei consumi che in 10 anni si è attestato a +380% (fonte Ismea).

La destinazione al consumo diretto – senza ulteriori fasi di trattamento a livello domestico che riducono la carica microbica (come la cottura o il lavaggio) – presuppone la totale sicurezza e igienicità del prodotto, che insieme alla praticità è una delle principali motivazioni che spingono all'acquisto. Le fasi di produzione del prodotto di quarta gamma, quindi quelle manipolazioni minime che può subire sono: mondatura, taglio, lavaggio, centrifugazione, porzionamento e confezionamento. Come sempre anche in questo caso, l'operatore deve valutare accuratamente il proprio processo produttivo e procedere all'elaborazione di un proprio sistema di autocontrollo, identificando i rischi specifici e le misure messe in atto per prevenirli.

I pericoli legati a questa tipologia di prodotto derivano dal rapido sviluppo e diffusione dei microrganismi a seguito dell'operazione del taglio, che aumenta notevolmente la superficie attaccabile e quindi la deperibilità rispetto al prodotto non tagliato. Sugli ortaggi i rischi più frequenti sono dati da microrganismi patogeni come Shigella, Salmonella, Vibrio cholerae, Escherichia coli e in alcuni casi anche Listeria monocytogenes.

In maniera generale e trasversale, per prevenire le contaminazioni durante la manipolazione lungo tutto il processo è necessario rispettare i requisiti fondamentali dell'igiene. L'operatore deve quindi maneggiare il prodotto dopo il lavaggio delle mani, utilizzando i guanti, assicurandosi che tutti i ripiani e gli utensili che vengono in contatto con il prodotto siano adeguatamente sanificati.

L'operazione di lavaggio del frutto o vegetale – rigorosamente con acqua potabile – deve essere accurata ed eliminare tutte le parti visibili come terriccio o altro. Si possono utilizzare anche piccole quantità di detersivi specifici per garantire la massima igiene. A fine lavaggio è bene controllare sempre l'efficienza dell'operazione e, se necessario, ripeterla. Attenzione al materiale per il confezionamento, che deve essere pulito e integro in modo che assolva la sua funzione di protezione e tuteli la sicurezza e l'igiene del prodotto.

Il punto critico individuabile nel piano di autocontrollo è la conservazione. Durante tutto il periodo di vita commerciale del prodotto di IV gamma, le confezioni devono essere conservate ad una temperatura di 4°C. Il prodotto quindi non è più sfuso e, una volta confezionato, deve sottostare agli obblighi del sistema di etichettatura. Quindi le informazioni da riportare sono: la

l'uso e modalità di conservazione, la data di scadenza, il lotto (che può essere sostituito dalla data di confezionamento), la quantità netta, l'origine, la varietà e gli additivi (se presenti).