

## **Circolare del 1° settembre 2014**

Oggetto: **Ministero delle Politiche Agricole - Decreto 20 giugno 2014: "Attuazione dell'articolo 4 della legge 13 maggio 2011, n. 77, recante disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma".**

Sulla Gazzetta Ufficiale n. 186 del 12/08/2014 è stato pubblicato il decreto in oggetto, recante disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma.

L'art. 2 della legge 77/2011 stabilisce che *"si definiscono prodotti ortofrutticoli di quarta gamma i prodotti ortofrutticoli destinati all'alimentazione umana freschi, confezionati e pronti per il consumo che, dopo la raccolta, sono sottoposti a processi tecnologici di minima entità atti a valorizzarli seguendo le buone pratiche di lavorazione articolate nelle seguenti fasi: selezione, cernita, eventuale monda e taglio, lavaggio, asciugatura e confezionamento in buste o in vaschette sigillate, con eventuale utilizzo di atmosfera protettiva"*.

Il provvedimento, ai sensi dell'art. 1, disciplina i parametri chimico-fisici e igienico-sanitari del ciclo produttivo, del confezionamento, della conservazione e della distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma, fissando i requisiti qualitativi minimi dei prodotti impiegati nella loro preparazione e le informazioni che devono essere riportate sulle confezioni. Il decreto prevede, inoltre, che i prodotti disciplinati siano sempre sottoposti alle operazioni di mondata o taglio.

L'art. 2 definisce:

- *lavorazione: tutte le fasi del processo di preparazione del prodotto, comprendenti selezione, cernita, monda o taglio, lavaggio, asciugatura, e di confezionamento in buste o in vaschette sigillate, con eventuale utilizzo di atmosfera protettiva;*
- *distribuzione: tutte le fasi della commercializzazione del prodotto di quarta gamma, dalla immissione in commercio alla vendita della singola unità, ivi comprese in particolare le attività di carico, scarico, deposito ed esposizione per la vendita al consumatore finale.*

L'art. 3 prevede che gli stabilimenti di lavorazione dei prodotti siano registrati e conformi ai requisiti previsti dall'allegato II al reg. 852/2004. Stabilisce inoltre (allegato I) che la temperatura degli ambienti in cui si svolgono le lavorazioni non possa essere superiore a 14°C, e che quella delle celle di conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti sia inferiore agli 8°C, fatta eccezione per le materie prime che, per loro natura, possono essere conservate a temperature superiori.

I requisiti igienico-sanitari e qualitativi minimi che i prodotti devono soddisfare, ai sensi dell'art. 4, sono invece indicati all'allegato II. Tra questi figurano l'obbligo di sottoporre i

prodotti ad almeno due cicli di lavaggio e i criteri di qualità microbiologica di cui l'operatore deve assicurare il rispetto. Per quanto riguarda i criteri qualitativi di cui al reg. 543/2011, il decreto stabilisce che sono ammessi leggeri difetti nei prodotti, a condizione che questi non pregiudichino il loro aspetto globale, la qualità, la conservazione e la presentazione dei prodotti nell'imballaggio.

L'art. 6 impone agli operatori del settore alimentare di mantenere i prodotti a una temperatura inferiore a 8°C in ogni fase della distribuzione.

Riguardo, invece, alle informazioni obbligatorie da riportare sulle confezioni, l'art. 8 del decreto pone l'obbligo, aggiuntivo rispetto a quelli derivanti dall'applicazione del d.lgs. 109/1992, di riportare in un punto evidente dell'etichetta, in modo da essere facilmente visibili e chiaramente leggibili, le diciture:

- "*prodotto lavato e pronto per il consumo*" o
- "*prodotto lavato e pronto da cuocere*".

Il termine "*prodotto*" può essere sostituito da una descrizione più specifica dello stesso, quale:

- le istruzioni per l'uso, nel caso di prodotti da cuocere;
- la dicitura: "*conservare in frigorifero a temperatura inferiore agli 8°C*";
- la dicitura "*consumare entro due giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza*". Tale dicitura non si applica ai prodotti lavati e pronti da cuocere in confezione integra.

L'art. 9 detta disposizioni riguardanti gli imballaggi dei prodotti, stabilendo che gli stessi devono consentire il mantenimento della freschezza e la protezione dei prodotti da contaminanti esterni. I materiali utilizzati per gli imballaggi primari, inoltre, devono essere di tipologia e grammatura idonee a consentirne lo smaltimento tramite raccolta differenziata e riciclo.

L'art. 11 prevede che il decreto si applichi decorsi 12 mesi dalla sua entrata in vigore e, cioè, dal 13 agosto 2015.

Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali  
D.M. 20-6-2014

Attuazione dell'articolo 4 della legge 13 maggio 2011, n. 77, recante disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma.  
Pubblicato nella Gazz. Uff. 12 agosto 2014, n. 186.

**D.M. 20 giugno 2014 <sup>(1)</sup>.**

**Attuazione dell'articolo 4 della [legge 13 maggio 2011, n. 77](#), recante disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma. <sup>(2)</sup>**

---

<sup>(1)</sup> Pubblicato nella Gazz. Uff. 12 agosto 2014, n. 186.

<sup>(2)</sup> Emanato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

---

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI  
DI CONCERTO CON  
IL MINISTRO DELLA SALUTE  
E CON  
IL MINISTRO  
DELLO SVILUPPO ECONOMICO

Visto il [regolamento \(CE\) n. 178/2002](#) del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Visto il [regolamento \(CE\) n. 852/2004](#) del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, concernente l'igiene dei prodotti alimentari;

Visto l'accordo tra il Governo, le regioni e le province autonome del 29 aprile 2010 relativo a «Linee guida applicative del [Reg. n. 852/2004/CE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari»;

Visto il [regolamento \(CE\) n. 396/2005](#) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la [direttiva 91/414/CEE](#) del Consiglio;

Visto il [regolamento \(CE\) n. 2073/2005](#), relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

Visto il [regolamento \(CE\) n. 1935/2004](#), riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

Visto il [regolamento \(CE\) n. 882/2004](#), relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

Visto il [regolamento \(CE\) n. 1333/2008](#) del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli additivi alimentari;

Visto il regolamento (UE) di esecuzione n. 543/2011, della Commissione del 7 giugno 2011 recante modalità di applicazione del [regolamento \(CE\) n. 1234/2007](#) nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati, che ha abrogato e sostituito il [regolamento \(CE\) n. 1580/2007](#);

Visto il [regolamento \(CE\) n. 1881/2006](#) che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;

Vista la [direttiva 2000/13/CE](#) del Parlamento europeo e del Consiglio del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità;

Visto il [decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109](#), relativo all'attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE, concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;

Vista la [legge 13 maggio 2011, n. 77](#) recante disposizioni concernenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma;

Visto il [decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152](#), recante norme in materia ambientale;

Vista la [legge 30 aprile 1962, n. 283](#), recante disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;

Visto il [decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209](#), Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione della [direttiva n. 94/34/CE](#), n. 94/35/CE, n. 34/96/CE, n. 95/2/CE e n. 95/31/CE;

Visto il [decreto ministeriale 21 marzo 1973](#), recante la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale;

Visto il decreto del Ministero della salute del 18 aprile 2007, n. 76, Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti;

Visto il [decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193](#), «Attuazione della [direttiva 2004/41/CE](#) relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore»;

Considerato che l'[art. 4 della citata legge n. 77/2011](#), stabilisce che il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con il Ministro della salute e con il Ministro dello sviluppo economico e d'intesa con la Conferenza

permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, definisce, i parametri chimico-fisici e igienico-sanitari del ciclo produttivo, del confezionamento, della conservazione e della distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma, nonché i requisiti qualitativi minimi, e le informazioni che devono essere riportate sulle confezioni, a tutela del consumatore;

Vista la notifica alla Commissione europea effettuata ai sensi della [direttiva 98/34/CE](#) e della [direttiva 2000/13/CE](#) con [nota 13 dicembre 2012](#);

Acquisita l'intesa della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato e le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, nella seduta del 20 dicembre 2012 sulla proposta del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, di concerto con il Ministro della salute e con il Ministro dello sviluppo economico;

Vista la comunicazione TRIS (2013) 02342, pervenuta per il tramite del Ministero dello sviluppo economico con [nota 12 settembre 2013](#), prot. 0148148, con la quale la Commissione europea ha comunicato che il dispositivo normativo deve prevedere che tutti i prodotti interessati devono essere sottoposti a operazioni di mondatura o di taglio e che le disposizioni concernenti l'obbligo di indicare il Paese di origine dei prodotti e le relative modalità di etichettatura sono in contrasto con la [Direttiva 2000/13/CE](#);

Vista la nota 17 ottobre 2013, n. 6237 con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso al Ministero della salute e al Ministero dello sviluppo economico la versione del provvedimento conformato alle indicazioni della Commissione europea, con la richiesta dei pareri di competenza;

Viste le note 4 novembre 2013 del Ministero dello sviluppo economico e 5 novembre 2013, n. 45033, del Ministero della salute, con le quali i predetti Ministri hanno fornito riscontro positivo alla richiesta del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

Vista la comunicazione TRIS (2013) 03419, pervenuta per il tramite del Ministero dello sviluppo economico con [nota 7 gennaio 2014](#), prot. 00992, con la quale la Commissione europea ha chiesto che il provvedimento chiarisca meglio che tutti i prodotti ortofrutticoli di quarta gamma sono sottoposti a operazioni di mondatura o taglio;

Vista la nota 19 marzo 2014, n. 6237 con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha trasmesso alla Commissione europea, per il tramite del Ministero dello sviluppo economico, lo schema di provvedimento contenente l'integrazione idonea a chiarire che tutti i prodotti ortofrutticoli di quarta gamma sono sottoposti a operazioni di mondatura o taglio;

Vista la comunicazione TRIS (2014) 00958, pervenuta per il tramite del Ministero dello sviluppo economico con [nota 3 aprile 2014](#), prot. 0054613, con la quale la Commissione europea ha considerato soddisfacente la risposta fornita dall'Italia;

Ritenuto, pertanto, di procedere all'adozione del provvedimento nella versione comunicata alla Commissione europea con la nota 19 marzo 2014, n. 6237;

Decreta:

---

---

**Art. 1. Campo di applicazione**

1. In applicazione dell'[art. 4 della legge 13 maggio 2011, n. 77](#), il presente decreto stabilisce:

a) fermo restando il rispetto dei requisiti igienico sanitari previsti all'allegato II del [regolamento \(CE\) n. 852/2004](#), i parametri chimico-fisici ed igienico-sanitari del ciclo produttivo, del confezionamento, della conservazione e della distribuzione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma;

b) i requisiti qualitativi minimi dei prodotti ortofrutticoli destinati alla preparazione in prodotti di quarta gamma;

c) le informazioni che devono essere riportate sulle confezioni dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma a tutela del consumatore.

2. Fatte salve le definizioni previste all'[art. 2](#), i prodotti ortofrutticoli di quarta gamma disciplinati dal presente decreto sono sempre sottoposti alle operazioni di mondatura o taglio.

---

---

**Art. 2. Definizioni**

1. Ai fini del presente decreto si intende per:

a) Lavorazione: tutte le fasi del processo di preparazione del prodotto, comprendente selezione, cernita, monda o taglio, lavaggio, asciugatura, e di confezionamento in buste o in vaschette sigillate, con eventuale utilizzo di atmosfera protettiva;

b) Distribuzione: tutte le fasi della commercializzazione del prodotto di quarta gamma, dalla immissione in commercio alla vendita della singola unità, ivi comprese in particolare le attività di carico, scarico, deposito ed esposizione per la vendita al consumatore finale.

2. Ai fini del presente decreto si applicano altresì le pertinenti definizioni previste dal [regolamento \(CE\) n. 178/2002](#), le definizioni previste dal [regolamento \(CE\) n. 852/2004](#) e le definizioni previste dal [regolamento \(CE\) n. 882/2004](#), nonché la definizione di cui all'[art. 2, lettera g\), del regolamento \(CE\) n. 2073/2005](#).

---

---

**Art. 3. Requisiti degli stabilimenti di lavorazione**

1. Gli stabilimenti di lavorazione dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma devono essere registrati e rispondenti ai requisiti previsti dall'allegato II del [regolamento \(CE\) n. 852/2004](#), nonché a quelli indicati all'allegato 1 del presente decreto.

---

---

**Art. 4.** *Requisiti igienico-sanitari e requisiti qualitativi minimi dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma*

1. I prodotti ortofrutticoli di quarta gamma devono soddisfare i requisiti igienico-sanitari e i requisiti qualitativi minimi previsti dall'allegato 2 del presente decreto.

---

**Art. 5.** *Controlli ufficiali di tipo sanitario*

1. Fermo restando quanto previsto dal [regolamento \(CE\) n. 882/2004](#), le autorità competenti per i controlli sanitari tengono conto dei programmi e delle procedure per la sicurezza degli alimenti basati sui principi del sistema HACCP adottati dall'operatore del settore alimentare, in conformità di quanto indicato agli [articoli 4 e 5 del regolamento \(CE\) n. 852/2004](#).

---

**Art. 6.** *Temperatura di distribuzione dei prodotti destinati al consumatore finale*

1. Gli operatori del settore alimentare devono garantire che in ogni fase della distribuzione, i prodotti ortofrutticoli di IV gamma siano mantenuti ad una temperatura inferiore a 8°C.

---

**Art. 7.** *Aggiunta di ingredienti*

1. Ai prodotti ortofrutticoli di quarta gamma è consentita l'aggiunta di ingredienti di origine vegetale non freschi o secchi in quantità non superiore al 40% in peso del prodotto finito.

---

**Art. 8.** *Informazioni specifiche da riportare sulla confezione*

1. Fatto salvo quanto previsto dal [decreto legislativo n. 109/92](#), le confezioni dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma devono riportare anche le seguenti informazioni:

a) in un punto evidente dell'etichetta, in modo da essere facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- i. "prodotto lavato e pronto per il consumo", o
- ii. "prodotto lavato e pronto da cuocere".

Il termine "prodotto" può essere sostituito da una descrizione più specifica dello stesso;

- b) le istruzioni per l'uso per i prodotti da cuocere;
- c) la dicitura: "conservare in frigorifero a temperatura inferiore agli 8°C";

d) la dicitura: "consumare entro due giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza". Tale dicitura non si applica ai prodotti lavati e pronti da cuocere nella confezione integra.

---

---

### **Art. 9. Imballaggi**

1. Fermo restando quanto previsto dal [Regolamento \(CE\) n. 1935/2004](#), dai decreti ministeriali 21 marzo 1973 e 18 aprile 2007, n. 76, gli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma devono essere conformi al [decreto legislativo n. 152 del 3 aprile 2006](#) e devono consentire il mantenimento della freschezza e la protezione dei prodotti da contaminanti esterni.

2. Per gli imballaggi primari dei prodotti ortofrutticoli di quarta gamma, dovranno essere utilizzati esclusivamente materiali di tipologia e grammatura idonee a consentire lo smaltimento tramite raccolta differenziata e riciclo.

---

---

### **Art. 10. Mutuo riconoscimento**

1. Fatta salva l'applicazione della normativa comunitaria vigente, le disposizioni del presente decreto non si applicano ai prodotti alimentari di quarta gamma legalmente fabbricati e/o commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in Turchia, né ai prodotti legalmente fabbricati in uno Stato dell'EFTA, parte contraente dell'accordo sullo Spazio economico europeo (SEE), purché garantiscano un livello equivalente di protezione dei diversi interessi pubblici coinvolti.

---

### **Art. 11. Entrata in vigore**

1. Il presente provvedimento entra in vigore il giorno successivo a quello della pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana e si applica decorsi 12 mesi dall'entrata in vigore.

2. I prodotti etichettati o immessi in commercio, non conformi alle disposizioni del presente provvedimento, possono essere commercializzati fino a esaurimento delle scorte.

Il presente provvedimento, è trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione ed è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

---

---

## **Allegato 1**

### **Requisiti per gli stabilimenti di lavorazione**

La temperatura degli ambienti di lavorazione non deve superare i 14°C.

La temperatura delle celle di conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti deve essere inferiore agli 8°C, fatta eccezione per le materie prime che per loro natura possono essere conservate a temperature superiori.

---

## **Allegato 2**

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

#### *1. Requisiti igienici*

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

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

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

#### *Interpretazione dei risultati delle prove*

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

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

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

#### *2. Requisiti sanitari*

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

Microrganismi	Piano di campionamento		Limiti		Metodo d'analisi di riferimento	Fase a cui si applica il criterio
	n	c	m	M		
Salmonella	5	0	Assente in 25g		EN/ISO 6579	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
Listeria monocytogenes	5	0	Assente in 25g <sup>1</sup>		EN/ISO 11290-1	Prima che gli alimenti non siano più sotto il controllo diretto

				dell'operatore del settore alimentare che li produce
5	0	100 ufc/g <sup>2</sup>	EN/ISO 11290-2 <sup>3</sup>	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
<p><sup>1</sup> Questo criterio si applica ai prodotti prima che non siano più sotto il controllo diretto dell'operatore del settore alimentare che li produce, se questi non è in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità.</p> <p><sup>2</sup> Questo criterio si applica se il produttore è in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità. L'operatore può fissare durante il processo limiti intermedi sufficientemente bassi da garantire che il limite di 100 ufc/g non sia superato al termine del periodo di conservabilità.</p> <p><sup>3</sup> 1 ml di inoculo viene posto in una piastra Petri di 140 mm di diametro o su tre piastre Petri di 90 mm di diametro.</p>				

### *Interpretazione dei risultati delle prove*

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

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

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

### *3. Requisiti qualitativi*

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