



Regione Lombardia

LA GIUNTA

DIREZIONE GENERALE SALUTE

CIRCOLARE REGIONALE del 02/07/2013 - N° 15

OGGETTO: DDG SALUTE N. 3742/2013 - "ISTRUZIONI OPERATIVE PER IL CONGELAMENTO E/O LO SCONGELAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE" - CHIARIMENTI

Con DDG Salute n. 3742 del 30/04/2013 sono state approvate le "Istruzioni operative per il congelamento e/o lo scongelamento dei prodotti alimentari di origine animale".

L'approvazione di tali istruzioni si è resa necessaria al fine di fornire indicazioni univoche in merito alle corrette modalità di conduzione di attività disciplinate da una pluralità di interventi normativi nazionali e comunitarie aventi, spesso, un rilevante impatto economico per le aziende e i consumatori e possibili conseguenze altrettanto significative per la salute di questi ultimi.

La complessità della materia e l'ampia platea degli operatori coinvolti a vario titolo, rende peraltro opportuno fornire alcune precisazioni in merito alla corretta applicazione di alcuni degli indirizzi dettati dal decreto sopra richiamato, soprattutto nelle parti nelle quali lo stesso si propone di dare uniforme applicazione al dettato di norme comunitarie preesistenti. Tali precisazioni vengono fornite anche alla luce delle indicazioni fornite nel corso dei periodici audit condotti dall'FVO sul nostro Paese e sono, ovviamente, aggiornabili alla luce di eventuali atti di indirizzo che dovessero essere emanati sia a livello nazionale, sia a livello comunitario.

Di seguito si farà riferimento ai punti così come descritti nell'allegato al DDG Salute n. 3742/13.

4. LIMITAZIONI

Nello stabilire il divieto di procedere al congelamento presso gli esercizi di vendita al dettaglio, inclusi gli esercizi di ristorazione, degli alimenti "acquisiti" allo stato di refrigerazione, il decreto esclude in modo esplicito gli alimenti ottenuti nell'ambito

dell'attività primaria condotta dallo stesso operatore, e quindi non "acquisiti". È questo, tipicamente, il caso dei prodotti della pesca che possono essere congelati dal pescatore, operatore del settore primario, anche presso il proprio esercizio di vendita al dettaglio nel rispetto delle procedure stabilite nel proprio piano di autocontrollo redatto ai sensi degli articoli 4 e 5 del Reg. (CE) n. 852/04.

Quanto alla necessità che gli alimenti preparati a partire da materie prime congelate, inclusi gli alimenti congelati presso lo stesso esercizio e destinati a essere trasformati in loco, vengano presentati al consumatore con l'indicazione in chiaro della loro origine, si precisa che tale indirizzo trova applicazione negli esercizi di ristorazione. Benché chiaramente non si tratti di un'indicazione di carattere sanitario, si deve tenere conto che la suprema Corte di Cassazione si è ripetutamente espressa in tal senso (per es. Cass. Pen., 1° ottobre 1999, n. 12204; Cass. Pen., 31 gennaio 2002, n. 10145; Cass. Pen., sez. III, 27 giugno 2005, n. 24190; Cass. Pen., Sez. III, 14 giugno 2007, n. 23099), stabilendo che, nell'ambito della ristorazione, l'omessa indicazione dell'origine di un alimento come "congelato" o "surgelato" integra il reato di frode in commercio. Tale disposizione non è applicabile agli alimenti congelati dopo avere subito un processo di trasformazione, per esempio mediante cottura, nel rispetto di quanto disposto al paragrafo 5.5 del decreto. In questi casi, infatti, il processo di denaturazione subito dall'alimento trasformato rende ininfluenza, in termini di qualità e di sicurezza, le successive fasi di congelamento e scongelamento.

5. CONDIZIONI PER IL CONGELAMENTO

5.1 – Carni degli ungulati domestici, carni di pollame e lagomorfi, carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente, crostacei e molluschi cotti, prodotti della pesca separati meccanicamente, ovoprodotti, cosce di rana e lumache

Seppure le indicazioni del regolamento in merito ai tempi di congelamento di queste matrici alimentari indirizzino in modo chiaro verso tempi rapidi di applicazione delle basse temperature, fatto salvo il caso delle carni separate meccanicamente e degli ovoprodotti per i quali il regolamento stabilisce tempi precisi, la normativa comunitaria non indica un periodo di tempo definito entro il quale gli alimenti devono essere congelati. In linea con il principio della responsabilizzazione in via principale dell'operatore economico del settore alimentare (OSA), anche il decreto regionale ha demandato a quest'ultimo la definizione della tempistica che, ovviamente, deve trovare giustificazione nell'ambito delle procedure di autocontrollo predisposte e attuate dall'industria alimentare. Ciò nonostante, anche senza dettare limiti specifici all'attività dell'impresa alimentare, è chiara la volontà del legislatore comunitario di porre dei margini alla discrezionalità delle scelte degli OSA, anche a tutela degli interessi dei consumatori.

Il decreto ha cercato pertanto di fornire degli indirizzi operativi sia agli OSA sia alle Autorità competenti che, nel rispetto dei principi di libertà di impresa e di tutela degli interessi di tutte le parti coinvolte, aiutino a operare le scelte più opportune. Il nodo è l'interpretazione delle espressioni regolamentari che definiscono la stretta sequenza temporale tra produzione e congelamento degli alimenti. Riprendendo queste espressioni, il decreto ricorda che l'intervallo di tempo tra la produzione e il congelamento deve essere gestito in modo da assicurare che solo alimenti in perfette condizioni di conservazione possano essere avviati al congelamento. In

tal senso va quindi letto il divieto di procedere al congelamento in fasi successive. Non viene invece esclusa la possibilità, anzi espressamente presa in considerazione, che il congelamento venga condotto presso uno stabilimento diverso da quello nel quale gli alimenti sono stati ottenuti, nel rispetto delle indicazioni, anche in merito alle modalità di applicazione del marchio di identificazione, fornite in più occasioni sia dal Ministero della Salute, sia dagli ispettori FVO nell'ambito delle loro missioni in Italia.

5.3 Prodotti della pesca diversi da quelli separati meccanicamente

Le indicazioni fornite riguardano in primo luogo gli stabilimenti soggetti a riconoscimento e, per quanto applicabile e opportuno, tutti gli altri stabilimenti. In particolare non è un requisito normativo la predisposizione di un termografo per la registrazione in automatico della temperatura dei locali di conservazione presso gli stabilimenti registrati operanti a livello del commercio al dettaglio e presso gli stabilimenti riconosciuti e registrati che procedono al congelamento dei prodotti della pesca ai soli fini di bonifica nel rispetto di quanto disposto al successivo punto 5.4.

5.4 Congelamento dei prodotti della pesca ai fini di bonifica

L'obbligo di trattamento a bassa temperatura riguarda i prodotti della pesca destinati a essere consumati crudi o praticamente crudi. Sono inclusi in questo ambito non solo le preparazioni gastronomiche tipo sushi, ma anche alcuni piatti della tradizione culinaria del nostro Paese che non prevedono un trattamento in grado di inattivare le larve dei parassiti, quali la marinatura.

Nel caso in cui l'OSA reputasse di non dovere procedere al congelamento dei prodotti della pesca in ragione del trattamento applicato, tale processo deve essere validato, ovvero ne deve essere dimostrata e documentata l'efficacia nel rendere non vitali gli eventuali parassiti presenti, e deve essere condotto nel rispetto delle procedure scritte basate sui principi HACCP di cui all'art. 5 del Reg. (CE) n. 852/04.

Per quanto riguarda i parametri di tempo e temperatura al cuore del prodotto da applicare al fine di assicurare l'uccisione dei parassiti, i valori indicati dal regolamento e riproposti nelle linee guida non sono derogabili, in quanto il regolamento non prevede, al contrario di altre situazioni, che siano applicabili condizioni diverse in grado di assicurare un effetto equivalente.

5.5 Semilavorati prodotti in loco per successiva ulteriore lavorazione

Il paragrafo fornisce indicazioni per il congelamento degli alimenti già sottoposti a processo (semilavorati) e destinati ad essere ulteriormente elaborati presso lo stesso impianto. Tipico il caso di un impianto che proceda alla cottura di alimenti di OA, per esempio carni o pesci, destinati a essere, in un secondo tempo, rielaborati per la produzione di piatti pronti. Non rientrano pertanto nel concetto di "semilavorato" gli alimenti che siano stati solo tagliati, separati, affettati, disossati ecc., come specificato all'articolo 2.1 lettera n) del Reg. (CE) n. 852/04.

Quanto al divieto di sottoporre ripetutamente a scongelamento e ricongelamento gli alimenti, tale disposizione non trova applicazione, come riportato nel decreto, qualora tali fasi siano necessarie al fine della conduzione delle lavorazioni previste. È questo il caso, per esempio, dei prodotti ittici congelati che vengono scongelati

per essere sottoposti a salatura e affumicatura e vengono successivamente congelati per potere essere affettati, o delle carni congelate che devono essere scongelate al fine di procedere al loro sezionamento, rifilatura o macinatura e che devono essere successivamente ricongelate nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia.

Per quanto riguarda le modalità di conduzione dello scongelamento, le linee guida indicano che “di massima” non deve essere condotto a temperatura ambiente. Con questo si è voluto prevenire il pericolo costituito da pratiche di scongelamento “illogiche”, in grado di esporre il prodotto a ingiustificati aumenti di temperatura con conseguenti rischi per i consumatori. L'espressione “di massima” non esclude peraltro l'impiego di metodiche, quali per esempio lo scongelamento in acqua corrente o direttamente in fase di cottura, che, se correttamente condotte, permettono di controllare in modo efficace il rialzo termico delle matrici alimentari, assicurando adeguate garanzie ai consumatori.

Infine l'indicazione in base alla quale il prodotto da avviare al congelamento non deve trovarsi nell'ultimo terzo della propria vita commerciale può presentare difficoltà pratiche dal momento che la data di produzione, come pure la data di scadenza o il termine minimo di conservazione di un alimento, non sono sempre facilmente desumibili sulla base dei documenti in possesso dell'OSA. La previsione delle linee guida si riallaccia peraltro chiaramente all'indicazione in base alla quale non devono essere sottoposti a congelamento alimenti che non si trovino in perfetto stato di conservazione. È quindi alle caratteristiche dell'alimento da avviare al congelamento che, in mancanza di informazioni più dettagliate, gli operatori economici del settore alimentare, come pure le Autorità competenti, devono guardare al fine di accertare la correttezza delle procedure attuate o da condurre. Questa stessa considerazione vale, d'altra parte, anche per quanto riguarda la determinazione della durabilità degli alimenti congelati, che deve essere definita alla luce di una pluralità di fattori tra i quali, appunto, lo stato di conservazione dell'alimento al momento del suo congelamento.

Composto da 0 allegato/i