



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO 2
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

Ministero della Salute

DGISAN

0029822-P-13/05/2019



332853512

A: ASSOCARNI
Associazione Nazionale Industria e
Commercio Carni e Bestiame

CC: Assessorati alla Sanità Sanità
Regioni e Province Autonome
LORO SEDI

Oggetto: Applicazione del Reg. (CE) N. 853/2004 sul congelamento delle carni fresche importate

Il 23/01/2019 è stata attivata dalla Grecia una “information notification for follow-up” tramite il sistema comunitario RASFF, riguardante un lotto di carne fresca bovina refrigerata preimballata sottovuoto di origine statunitense, importato in Italia e successivamente congelato dallo stabilimento IT 2270 CE Inalca S.p.a. prima della data di scadenza.

Con lettere del 22 e 27 febbraio 2019, indirizzate alla regione Lombardia, codesta Associazione ha riportato le proprie motivazioni a sostegno della opinione che un eventuale divieto alla prassi del congelamento della carne fresca importata dai Paesi terzi non sarebbe conforme alla legislazione comunitaria ed in particolare allo spirito del regolamento 853/2004.

La regione Lombardia, con lettera protocollo numero G1.2019.0009638 del 28/02/2019 ha chiesto alla scrivente Direzione di portare la questione nei pertinenti ambiti di discussione e confronto a livello comunitario, così da chiarire il significato del dettato regolamentare e assicurare comportamenti uniformi in tutto il territorio dell'Unione a tutela della salute e degli interessi dei consumatori nonché della correttezza delle pratiche commerciali.

La scrivente Direzione, con nota prot. 14837 del 19/03/2019, in relazione all'Allegato III, Sezione 1, Cap. VII, comma 4 del regolamento (CE) n. 853/2004 *“Le carni destinate al congelamento devono essere congelate senza indebiti ritardi, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso.”* ha formalmente chiesto alla Commissione la corretta interpretazione di *“senza indebiti ritardi”* e *“periodo di stabilizzazione”*. In particolare, in relazione alla sopra menzionata tipologia di prodotto, carne fresca bovina refrigerata sottovuoto, e alla pratica sopra descritta, è stato chiesto alla Commissione se per *“periodo di stabilizzazione”* possa intendersi il *“periodo di maturazione”* e se tali carni possano essere congelate in un periodo successivo alla spedizione prima della data di scadenza riferita al prodotto refrigerato.

Codesta associazione infatti con lettera del 22 febbraio 2019 ha, tra l'altro, testualmente riportato che *“la carne fresca importata, nel rispetto del costante mantenimento della catena del freddo, matura durante il viaggio ed è l'OSA a stabilire quando tali carni, rimanendo ferme le norme igienico sanitarie, abbia acquisito le qualità organolettiche richieste. Non è possibile infatti standardizzare in assoluto il periodo di maturazione necessario dal momento che lo stesso dipende da una serie di elementi quali la tipologia ed il livello di ingrassamento dell'animale, il taglio, il tipo di sottovuoto impiegato etc.”*

La Commissione con nota Ares (2019) 2456574 del 08/04/2019, che ad ogni buon fine si allega, ha considerato quanto disposto dall'allegato III, sezione I, capitolo VII, punto 4, del regolamento (CE) n. 853/20041 come un obbligo giuridico inequivocabile che non ammette flessibilità alcuna.

La pratica di congelare in un secondo momento la carne bovina preimballata refrigerata sottovuoto, già immessa in commercio, al fine di prolungarne notevolmente il periodo di conservabilità indicato dal produttore, è ritenuta in contraddizione con la prescrizione del diritto dell'UE. Le carni in sostanza non possono essere congelate in qualsiasi fase della filiera di produzione giustificando tale pratica con il parere che il *“periodo di stabilizzazione”*, come menzionato nel dettato del regolamento (CE) n. 853/2004, possa continuare oltre il momento di immissione in commercio fin quasi alla scadenza del prodotto refrigerato. Inoltre la Commissione ritiene che tale pratica *“potrebbe essere utilizzata per occultare il deterioramento, compromettendo in tal modo ulteriormente la sicurezza delle carni commercializzate e finendo per indurre in errore i consumatori sulla qualità delle carni messe in vendita.”*

La scrivente Direzione conviene con la Regione e codesta Associazione sul fatto che l'applicazione armonizzata di tale interpretazione in tutti gli stati membri sia importante per evitare distorsioni di mercato e chiederà nelle sedi opportune alla Commissione di vigilarne il rispetto da parte di tutti gli Stati membri.

IL DIRETTORE GENERALE
Dott.ssa Gaetana FERRI



Responsabile del procedimento: P.Noé – Uff. 2 DGSAN
Referente: Giuseppe Lediani – Uff. 2 DGSAN
email: g.lediani@sanita.it





COMMISSIONE EUROPEA
DIREZIONE GENERALE SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE

Gestione delle crisi nei settori alimentare, degli animali e delle piante
Igiene alimentare

Bruxelles,
SANTE.DDG2.G.4/KDS/eth(2019)2543574

Gentile dott.ssa Ferri,

Oggetto: carni destinate al congelamento

Rispondo alla Sua lettera del 19 marzo 2019 con riferimento 00014837-P sull'argomento in oggetto.

Il periodo di stabilizzazione, durante il quale il pH delle carni della carcassa si stabilizza, dura pochi giorni e cade abitualmente prima dell'immissione sul mercato.

L'allegato III, sezione I, capitolo VII, punto 4, del regolamento (CE) n. 853/2004¹ stabilisce che "[le] carni destinate al congelamento devono essere congelate senza indebiti ritardi, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso." Tale obbligo giuridico è stato ribadito nella sezione 5.4 della comunicazione della Commissione dal titolo "Orientamenti dell'UE sulle donazioni alimentari"².

Detto obbligo non sarebbe esplicitato così inequivocabilmente se le carni potessero essere congelate in qualsiasi fase della filiera di produzione. Il testo non ammette alcuna flessibilità al riguardo. Il congelamento al termine del periodo di conservazione è pertanto in contraddizione con la prescrizione del diritto dell'UE.

Esso potrebbe inoltre essere utilizzato per occultare il deterioramento, compromettendo in tal modo ulteriormente la sicurezza delle carni commercializzate e finendo per indurre in errore i consumatori sulla qualità delle carni messe in vendita.

Distinti saluti.

Eric Thévenard
Il capounità

¹ Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (GU L 139 del 30.4.2004, pag. 55).

² GU 2017/C 361/01.

Dott.ssa Gaetana Ferri
Ministero della Salute
Viale Giorgio Ribotta 5
00144 ROMA
Italia
E-mail: segreteriadgsan@sanita.it

Commission européenne/Europese Commissie, 1049 Bruxelles/Brussel, BELGIO - Tel. +32 22991111