



Ministero della Salute

Igiene degli Alimenti ed Esportazioni
Ufficio 2

N.
Risposta al Foglio del
N.



Assessorati alla Sanità
Regioni e Province Autonome

UNAITALIA
unaitalia@legalmail.it

ASSICA
assicaroma@assica.it

ASSOCARNI
segreteria@assocarni.it
assocarni@assocarni.it

UNICEB
uniceb@tin.it

Oggetto. Richiesta di chiarimenti in merito al congelamento di prodotti avicoli presso depositi frigoriferi.

In riferimento all'oggetto si rappresenta quanto segue: le carni destinate al congelamento devono essere congelate "senza indebiti ritardi" secondo l'allegato III sezione I capitolo VII del Reg. (UE) 853/2004, nello stesso stabilimento di produzione. Nel caso in cui non è possibile effettuare il congelamento, esso può avvenire anche in uno stabilimento diverso a condizione che quest'ultimo effettui l'applicazione immediata del congelamento in vista della commercializzazione come prodotto congelato.

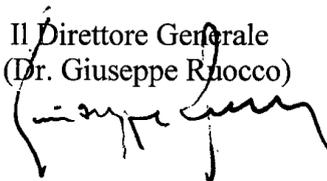
Il congelamento comporta una modifica dello stato fisico del prodotto che non è più nelle stesse condizioni di quando è entrato nello stabilimento che ha effettuato l'operazione.

Di conseguenza il marchio di identificazione deve essere apposto dallo stabilimento che effettua il congelamento; inoltre è l'operatore del settore alimentare (OSA) dello stabilimento di congelamento che deve stabilire, in seguito ad appropriati studi, sia la shelf-life ed il TMC del prodotto destinato al consumatore finale.

Anche se dai Regolamenti comunitari il congelamento non è definito un trattamento di trasformazione, è comunque un processo che stabilizza le condizioni microbiologiche al momento in cui inizia il congelamento, ma non quelle iniziali del prodotto refrigerato. Quindi l'OSA che effettua tale operazione è responsabile dello stato sanitario del prodotto, che dallo stabilimento dove avviene il congelamento esce per le successive fasi di commercializzazione.

In riferimento alla rintracciabilità del prodotto, le confezioni singole del prodotto refrigerato destinate al congelamento devono essere messe in un grande imballaggio che riporti il marchio di identificazione dello stabilimento di origine e accompagnate dall'informazione dello stato fisico del prodotto, dalla data di produzione e dal lotto. A conferma di ciò si ricorda che nel momento in cui viene rimosso il grande imballaggio è necessario, secondo l'allegato II del Regolamento sopra citato, applicare un nuovo marchio di identificazione.

Il Direttore Generale
(Dr. Giuseppe Ruocco)



Responsabile del procedimento Dott. Pietro Noè
Referente: Loredana Iuliano – uff. 2 Igiene degli Alimenti e dell'esportazioni 0659942409
email: l.iuliano@sanita.it

