

Serie Ordinaria n. 19 - Martedì 07 maggio 2013

## D.G. Salute

**D.d.g. 30 aprile 2013 - n. 3742**

### Approvazione del documento "Istruzioni operative per il congelamento e/o lo scongelamento dei prodotti alimentari di origine animale"

IL DIRETTORE GENERALE

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.

Rilevato che l'art. 17, demanda all'Operatore del Settore Alimentare la responsabilità di assicurare gli obiettivi della legislazione in materia di sicurezza alimentare;

Visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e s.m.i.

Preso atto che nel caso in cui uno stabilimento proceda al congelamento e/o scongelamento di alimenti, l'attività deve essere portata a conoscenza dell'Autorità Competente ai sensi dell'art. 6.2 del reg. CE n. 852/04 - «*Gli operatori del settore alimentare fanno altresì in modo che l'autorità competente disponga costantemente di informazioni aggiornate sugli stabilimenti, notificandole, tra l'altro, qualsivoglia cambiamento significativo di attività*»;

Visti altresì:

- il regolamento 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 e s. m. e i.
- il regolamento n. regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s. m. e i.

Rilevato che il congelamento/scongelamento può essere effettuato in stabilimenti riconosciuti o registrati;

Visto il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m.i., 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;

Atteso che l'art. 31.2, lettera f) del reg. (CE) n. 882/04 fornisce le indicazioni sulla cui base devono essere progettati e mantenuti aggiornati gli elenchi degli stabilimenti alimentari riconosciuti;

Evidenziato che il congelamento/scongelamento non rientra tra le attività soggette a riconoscimento previste dalla classificazione comunitaria, come desumibile dal documento SANCO/2179/2005 Rev. 5: Technical Specification in Relation to the Master List and the List of EU Approved Food Establishments;

Visti inoltre:

- il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (applicabile dal 2014);
- il regolamento (UE) n. 404/11 recante modalità di applicazione del reg. (CE) n. 1224/09 che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca;
- il d.lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 - Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;
- la legge 30 luglio 2010, n. 122 - Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 31 maggio 2010, n. 78, recante misure urgenti in materia di stabilizzazione finanziaria e di competitività economica - art. 49, comma 4bis;

- il d.lgs. 5 aprile 2006, n. 190 - Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare;
- il d.lgs. 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;
- La nota Ministero della Salute n. DGSAN 4379-P del 17 febbraio 2011: Chiarimenti concernenti alcuni aspetti applicativi del reg. CE n. 853/2004 in materia di vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi;

Considerato che l'efficace gestione della «catena del freddo» rappresenta uno dei principali presidi di sicurezza alimentare e quindi di tutela della salute del consumatore;

Considerato inoltre che il presidio della suddetta catena investe numerosi attori del settore della produzione di prodotti di origine animale, stante la complessità delle filiere agroalimentari che abbracciano diverse attività:

- la lavorazione del prodotto refrigerato;
- lo stoccaggio in magazzini frigoriferi di conservazione presso il produttore;
- il trasporto dai centri di produzione ai magazzini frigoriferi di deposito;
- lo stoccaggio presso i magazzini frigoriferi di deposito;
- la distribuzione ai centri di distribuzione e vendita;
- la conservazione presso i punti di vendita in appositi banconi e armadi refrigerati;
- il trasporto dai punti di vendita al luogo di consumo;
- la conservazione presso il consumatore all'interno di frigoriferi domestici, frigoriferi di centri di ristoro, comunità etc.;

Valutato che per assicurare l'uniforme attuazione della normativa in materia di controllo e gestione della catena del freddo delle filiere agroalimentari di origine animale occorre definire:

- i contenuti della comunicazione da parte degli OSA all'AC circa l'intenzione di procedere al congelamento e/o scongelamento di derrate alimentari;
- le procedure di controllo da parte dell'AC in funzione della tipologia dello stabilimento e del prodotto alimentare;
- i limiti entro cui e le modalità con le quali può essere praticato il congelamento e/o scongelamento delle derrate alimentari di origine animale;
- le modalità operative per il trattamento delle derrate alimentari in condizioni di sicurezza igienico-sanitaria;
- il perimetro del regime sanzionatorio in caso di violazione della normativa cogente citata in premessa;

Verificato che il documento in allegato al presente provvedimento (Allegato A) risponde alle esigenze e agli obiettivi sopra elencati;

Ritenuto pertanto di:

- approvare il documento di cui all'allegato A «Istruzioni operative per il congelamento e/o lo scongelamento dei prodotti alimentari di origine animale», parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
- affidare ai Dipartimenti di Prevenzione Veterinaria delle ASL lombarde l'attuazione delle istruzioni operative in argomento;
- pubblicare il presente atto sul BURL e sul sito web della D.g. Sanità;

Viste:

- la l.r. n. 20/2008 e s.m.i., nonché i provvedimenti organizzativi della X legislatura;
- la l.r. n. 33/2009 «Testo unico delle leggi regionali in materia di sanità» e s.m.i.;

DECRETA

1. di approvare il documento di cui all'allegato A «Istruzioni operative per il congelamento e/o lo scongelamento dei prodotti alimentari di origine animale», parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

2. di affidare ai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari delle ASL lombarde l'attuazione delle istruzioni operative in argomento;
3. di pubblicare il presente atto sul BURL e sul sito w.e.b. della D.g. Sanità.

Il direttore generale  
Walter Bergamaschi

— • —

**ISTRUZIONI OPERATIVE PER IL CONGELAMENTO E/O LO SCONGELAMENTO DEI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE**

1. **PREMESSA**
2. **NORME DI RIFERIMENTO**
3. **REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO DI STABILIMENTI CHE PROCEDONO AL CONGELAMENTO E/O SCONGELAMENTO DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**
  - 3.1 *Nuovi stabilimenti (da riconoscere o registrare)*
4. **LIMITAZIONI**
5. **CONDIZIONI PER 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*
  - 5.2 *Prodotti alimentari di O.A. diversi dalle 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*
  - 5.3 *Prodotti della pesca diversi da quelli separati meccanicamente*
  - 5.4 *Congelamento dei prodotti della pesca ai fini di bonifica*
  - 5.5 *Semilavorati prodotti in loco per successiva ulteriore lavorazione*
6. **TECNICHE DI CONGELAMENTO**
7. **SANZIONI**

---

**1. PREMESSA**

L'attività di congelamento/scongelamento, ai sensi della normativa comunitaria, NON è un "trattamento" ("«trattamento»: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti"), e i prodotti congelati e/o scongelati non sono da considerarsi «prodotti trasformati» ("«prodotti non trasformati»: prodotti alimentari **non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati** divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, **congelati, surgelati o scongelati**") - Reg. CE n. 852/04, art. 2, lett. m) e n).

Pertanto:

- **Il congelamento/scongelamento non rientra tra le attività soggette a riconoscimento** previste dalla classificazione comunitaria (e riportata nei modelli di istanza regionali), come desumibile dal documento SANCO/2179/2005 Rev. 5: Technical Specification in Relation to the Master List and the List of EU Approved Food Establishments che fornisce le indicazioni sulla cui base devono essere progettati e mantenuti aggiornati gli elenchi degli stabilimenti riconosciuti di cui all'art. 31.2, lettera f) del Reg. (CE) n. 882/04.
- **Il congelamento/scongelamento può essere effettuato in stabilimenti riconosciuti o registrati** secondo le procedure/condizioni indicate nei punti seguenti senza necessità di uno specifico atto amministrativo di autorizzazione.
- Nel caso in cui uno stabilimento proceda al congelamento e/o scongelamento di alimenti, **l'attività deve essere portata a conoscenza dell'Autorità competente** ai sensi dell'art. 6.2 del Reg. CE n. 852/04 - "Gli operatori del settore alimentare fanno altresì in modo che l'autorità competente disponga costantemente di informazioni aggiornate sugli stabilimenti, **notificandole, tra l'altro, qualsivoglia cambiamento significativo di attività**" - secondo le modalità seguenti.

**2. NORME DI RIFERIMENTO**

- 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.
- Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e s. m. e i.
- 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 e s. m. e i.
- Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s. m. e i.
- Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 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 e s. m. e i.
- D.lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 - Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (applicabile dal 2014).
- Regolamento (UE) n. 404/11 recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 1224/09 che istituisce un regime di controllo comunitario per garantire il rispetto delle norme della politica comune della pesca.
- Legge 30 luglio 2010, n. 122 - Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 31 maggio 2010, n. 78, recante misure urgenti in materia di stabilizzazione finanziaria e di competitività economica - art. 49, comma 4bis.
- D.lgs. 5 aprile 2006, n. 190 - Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare.

- D.lgs. 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.
- Nota Ministero della Salute n. DGSAN 4379-P del 17 febbraio 2011: Chiarimenti concernenti alcuni aspetti applicativi del Reg. CE n. 853/2004 in materia di vendita e somministrazione di preparazioni gastronomiche contenenti prodotti della pesca destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi.

### 3. REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO DI STABILIMENTI CHE PROCEDONO AL CONGELAMENTO E/O SCONGELAMENTO DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

#### 3.1 Nuovi stabilimenti (da riconoscere o registrare)

- l'Operatore del Settore Alimentare (OSA):
  1. allega alla domanda di riconoscimento, o alla notifica presentata ai fini della registrazione (SCIA), una relazione tecnica nella quale specifica l'intenzione di procedere al congelamento e/o scongelamento di derrate alimentari definendo le matrici interessate e le modalità che intende applicare.
  2. indica nella planimetria allegata le strutture/attrezzature impiegate per il congelamento e/o lo scongelamento
  3. predispone, nell'ambito del piano di autocontrollo, una specifica procedura per il congelamento/ scongelamento degli alimenti
- L'Autorità competente:
  1. Ricevuta la domanda o la comunicazione (SCIA),
    - valuta la documentazione pervenuta,
    - se del caso, anche dopo avere sentito l'OSA interessato, chiede delle modifiche e/o integrazioni a quanto predisposto e può procedere a un sopralluogo presso lo stabilimento, secondo quanto disposto dalle procedure predisposte e applicate dalla stessa Autorità
  2. Non è prevista né necessaria una istanza specifica di autorizzazione/riconoscimento (come detto, il congelamento e/o lo scongelamento non sono paragonabili a una "attività")

#### 3.2 Stabilimenti già riconosciuti/registrati che iniziano a congelare e/o scongelare prodotti alimentari la cui lavorazione e/o deposizione rientra nell'atto di riconoscimento o nella notifica ai fini della registrazione già effettuata

Nel caso in cui si tratti di uno stabilimento riconosciuto l'OSA deve:

- se la modifica del processo produttivo comporta modifiche strutturali/impiantistiche
  - presentare al DPV territorialmente competente, nel rispetto delle procedure previste, la comunicazione di modifiche strutturali / impiantistiche
  - comunicare l'intenzione di procedere al congelamento di alcune tipologie di alimenti, specificando le strutture e le attrezzature che andranno impiegate
  - provvedere all'adeguamento del piano di autocontrollo per includervi le nuove procedure
- se la nuova attività non comporta modifiche strutturali/impiantistiche:
  - notificare al DPV territorialmente competente l'intenzione di procedere al congelamento di alcune tipologie di alimenti e specificando le strutture e le attrezzature che andranno impiegate
  - provvedere all'adeguamento del piano di autocontrollo per includervi le nuove procedure

Nel caso in cui si tratti di uno stabilimento registrato l'OSA deve,:

- se la modifica del processo produttivo comporta modifiche strutturali/impiantistiche
  - presentare al DPV territorialmente competente, nel rispetto delle procedure previste, l'aggiornamento della SCIA, con la specifica delle modifiche strutturali / impiantistiche che intende apportare in funzione dell'introduzione delle nuove modalità di processo e specificando al contempo le strutture e le attrezzature che andranno impiegate
  - provvedere all'adeguamento del piano di autocontrollo per includervi le nuove procedure
- se la nuova attività non comporta modifiche strutturali/impiantistiche:
  - notificare al DPV territorialmente competente l'intenzione di procedere al congelamento di alcune tipologie di alimenti e specificando le strutture e le attrezzature che andranno impiegate
  - provvedere all'adeguamento del piano di autocontrollo per includervi le nuove procedure

l'Autorità competente:

- prende atto della comunicazione dell'OSA
- valuta la documentazione pervenuta,

se del caso, anche dopo avere sentito l'OSA interessato, chiede delle modifiche e/o integrazioni a quanto predisposto e

- può procedere a un sopralluogo presso lo stabilimento, secondo quanto disposto dalle procedure predisposte e applicate dalla stessa Autorità

Non è previsto né necessario un aggiornamento dell'atto di riconoscimento.

### 4. LIMITAZIONI

Non è consentito procedere al congelamento presso gli esercizi di vendita al dettaglio di alimenti acquisiti allo stato di refrigerazione fatti salvi i casi:

- degli alimenti destinati al laboratorio di trasformazione annesso all'esercizio che saranno esitati al consumatore dopo essere stati trasformati;
- dei prodotti della pesca derivati da pesci innati o molluschi cefalopodi destinati a essere consumati crudi o praticamente crudi anche previa marinatura, salatura o altro trattamento che non garantisca l'uccisione dei parassiti.

Nel primo caso gli alimenti trasformati dovranno essere presentati al consumatore con l'indicazione in chiaro che trattasi di alimenti ottenuti da materie prime congelate. Tale obbligo non si applica agli alimenti, quali per esempio il burro, sui quali il congelamento/ scongelamento non produce effetti negativi in termini di sicurezza e qualità.

Le condizioni da rispettare e le modalità da seguire nell'applicazione del freddo al fine del congelamento sono precisate più sotto.

Serie Ordinaria n. 19 - Martedì 07 maggio 2013

## 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*

Considerato quanto indicato dal Reg. (CE) n. 853/2004:

- All. III - Sez. I - Cap. VII - punto 4: «Le carni destinate al congelamento devono essere congelate senza indebiti ritardi, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso»
- All. III - Sez. II - Cap. V - punto 5: «Le carni provenienti da pollame e lagomorfi destinati al congelamento vanno congelate senza indebiti ritardi»
- All. III - Sez. V - Cap. III - punto 2: «Immediatamente dopo la produzione le carni macinate e preparazioni di carni devono essere confezionate o imballate ed essere:
  - i) refrigerate a una temperatura interna non superiore a 2 °C per le carni macinate e a 4 °C per le preparazioni di carni; oppure
  - ii) congelate a una temperatura interna non superiore a -18 °C»
- All. III - Sez. V - Cap. III - punto 3: «Se non sono utilizzate immediatamente dopo essere state ottenute, le carni separate meccanicamente devono essere confezionate o imballate e successivamente refrigerate ad una temperatura non superiore a 2 °C o congelate ad una temperatura interna non superiore a -18 °C»
- All. III - Sez. V - Cap. III - punto 4: «se, dopo la refrigerazione, non sono lavorate entro 24 ore, le carni separate meccanicamente devono essere congelate entro 12 ore dalla produzione e devono raggiungere una temperatura interna non superiore a -18 °C entro sei ore»
- All. III - Sez. VIII - Cap. III - lettera C, punto 2c (requisiti per i prodotti della pesca separati meccanicamente): «Una volta ultimata la separazione meccanica, i prodotti della pesca devono essere al più presto possibile congelati o incorporati in prodotti destinati alla congelazione o ad un trattamento stabilizzante.»
- All. III - Sez. VIII - Cap. IV - lettera A (requisiti per la cottura di crostacei e molluschi): «Una volta sgusciati, i prodotti cotti devono essere congelati immediatamente o refrigerati appena possibile»
- All. III - Sez. X - Cap. II, capo III, punto 8 (Prescrizioni di igiene particolari per la fabbricazione di ovoprodotti): «i prodotti da congelare debbono essere congelati immediatamente dopo la trasformazione»
- All. III - Sez. XI - punto 5 (cosce di rana e lumache): «Immediatamente dopo la preparazione, le cosce di rana devono essere accuratamente lavate con acqua corrente potabile e immediatamente refrigerate ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente, congelate o trasformate»

le carni degli ungulati domestici, le carni di pollame e lagomorfi, le carni macinate, le preparazioni di carne e le carni separate meccanicamente, i crostacei e i molluschi cotti, i prodotti della pesca separati meccanicamente, gli ovoprodotti, le cosce di rana e le lumache devono essere congelati subito dopo la produzione e non è possibile procedere al loro congelamento in fasi successive.

Il regolamento non stabilisce un termine temporale entro il quale i prodotti di cui sopra devono essere congelati dopo la loro produzione, ma l'insistenza con la quale il legislatore comunitario riprende il termine «immediatamente» non lascia alcun dubbio in merito alla necessità che non trascorra tempo tra il termine della produzione e l'inizio del congelamento. Unica eccezione, le carni degli ungulati domestici, per le quali si accenna alla possibilità di lasciar trascorrere un «periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento», periodo che deve essere definito e giustificato nell'ambito del piano di autocontrollo dell'OSA in rapporto alla specie e alla categoria macellata oltre a che, se del caso, alle modalità di confezionamento.

È fatta salva la possibilità di procedere, immediatamente dopo la produzione, al trasferimento delle carni da sottoporre a congelamento presso un altro stabilimento per l'applicazione immediata del freddo. In tale caso le carni, con l'eccezione delle carcasse, delle mezze carcasse delle mezze carcasse tagliate sino in tre pezzi degli ungulati domestici e dei mammiferi terrestri selvatici allevati, devono essere trasportati in un grande imballaggio che riporti, nei modi prescritti, il marchio di identificazione dello stabilimento di origine e devono essere accompagnate dall'informazione circa la data di produzione ovvero, a seconda dei casi, di macellazione, cattura, abbattimento, preparazione.

Nel caso delle carcasse, delle mezze carcasse e delle mezze carcasse degli ungulati domestici e dei mammiferi terrestri selvatici allevati sezionate sino in tre parti spedite da un macello a un centro per il congelamento delle carni, queste dovranno riportare il bollo sanitario di cui all'allegato I, sezione I, capo III del Reg. (CE) n. 854/04.

Sarà cura, e responsabilità, dello stabilimento che procede al congelamento degli alimenti riportare sul prodotto finito destinato alla successiva commercializzazione tutte indicazioni previste in materia di etichettatura e informazioni al consumatore oltre al proprio marchio di identificazione.

*5.2 Prodotti alimentari di O.A. diversi dalle 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*

A condizione che non siano ancora stati posti in vendita presso un esercizio al dettaglio o comunque non siano usciti dal «circuit» degli stabilimenti riconosciuti, questi alimenti possono essere congelati anche presso uno stabilimento diverso da quello che li ha prodotti nel rispetto delle seguenti modalità.

L'alimento, viene, se necessario, sconfezionato e successivamente (ri)confezionato prima di essere sottoposto a congelamento presso uno stabilimento riconosciuto. Quest'ultimo appone una nuova etichetta riportante, oltre a quanto previsto in materia di informazioni al consumatore dalla normativa vigente in materia, le seguenti indicazioni:

- congelato da ....(ragione sociale)
- sede stabilimento di congelamento
- data di congelamento
- marchio di identificazione dello stabilimento che ha proceduto al congelamento

Il TMC deve essere definito dall'OSA che ha proceduto al congelamento dell'alimento tenendo conto dell'eventuale suo riconfezionamento, della data di produzione e della vita commerciale residua del prodotto refrigerato che non deve comunque trovarsi nell'ultimo terzo della sua vita commerciale al momento del congelamento.

In tutti i casi, presso l'OSA che effettua il congelamento devono essere disponibili le procedure scritte riportanti le modalità con le quali l'OSA acquisisce l'informazione circa la data di produzione degli alimenti, il sistema e le modalità, compresi, laddove opportuno, i tempi, applicati per il congelamento e i criteri per la determinazione della vita commerciale dell'alimento sottoposto a congelamento.

*5.3 Prodotti della pesca diversi da quelli separati meccanicamente*

Gli stabilimenti che congelano i prodotti della pesca devono disporre di installazioni con capacità frigorifera in grado di ridurre rapidamente la temperatura fino a una temperatura non superiore a -18 °C al centro del prodotto e di mantenerli a una temperatura non superiore a -18 °C durante tutto il periodo di conservazione.

I locali di magazzinaggio devono essere muniti di un termografo posto in un luogo tale da essere facilmente leggibile; l'elemento sensibile del termometro deve essere posto nella zona della stiva in cui la temperatura è la più elevata.

Al momento del congelamento i prodotti della pesca devono essere in perfette condizioni di conservazione, pertanto qualora il processo venga condotto presso uno stabilimento a terra, dovrà essere limitato al massimo il periodo intercorso tra lo sbarco del prodotto e il suo congelamento. In particolare, nel caso di prodotti da allevamento, questi, al momento del congelamento, devono ancora presentare il rigor mortis.

#### 5.4 Congelamento dei prodotti della pesca ai fini di bonifica

I prodotti della pesca derivati da pesci pinnati o molluschi cefalopodi destinati a essere consumati crudi o praticamente crudi, anche previo un trattamento di marinatura o salatura/salagione che non garantisca l'uccisione dei parassiti, devono essere sottoposti a congelamento in modo tale ogni parte del prodotto sia portato a:

- a) -20 °C, per almeno 24 ore, oppure
- b) -35 °C, per almeno 15 ore.

Nel caso in cui il congelamento venga condotto presso uno stabilimento registrato, l'OSA responsabile della conduzione delle operazioni, oltre ad adempiere a quanto previsto in materia di (aggiornamento della) registrazione secondo quanto riportato al punto 3 del presente documento, deve:

- dotarsi di idonea attrezzatura in grado di abbattere e mantenere la temperatura in ogni punto del prodotto a -20° C. tale attrezzatura non deve essere utilizzata promiscuamente per la conservazione di alimenti diversi;
- aggiornare le procedure basate sui principi HACCP includendo in modo specifico la gestione del pericolo «parassiti». La procedura di gestione di tale pericolo dovrà essere predisposta tenendo in considerazione i dispositivi in uso per l'abbattimento della temperatura, la pezzatura dei prodotti sottoposti a raffreddamento e quindi il tempo necessario perché il prodotto raggiunga la temperatura richiesta in ogni suo punto;
- predisporre e attuare una idonea procedura per l'identificazione dei prodotti sottoposti a congelamento (natura del prodotto, data e, se del caso, ora di immissione del prodotto nei dispositivi di abbattimento della temperatura);
- assicurare una idonea protezione dei prodotti durante la fase di bonifica.

In deroga al principio generale di informazione del consumatore, a condizione che l'OSA interessato possa dimostrare di avere rispettato le condizioni previste e che il periodo di mantenimento alle temperature sopra indicate non superi il doppio di quanto stabilito al fine della bonifica dei prodotti da possibili contaminazioni parassitarie, il termine «scongelato» non deve figurare sui prodotti della pesca o dell'acquacoltura che siano stati congelati per ragioni di sicurezza conformemente all'All. III, sez. VIII, Cap. III, lettera D del Reg. (CE) n. 853/04.

I prodotti della pesca sottoposti a bonifica mediante congelamento, non possono essere ricongelati una volta scongelati.

Al fine di garantire il rispetto di tale previsione, e di assicurare adeguate informazioni a coloro ai quali vengono forniti, i prodotti della pesca sottoposti a bonifica mediante congelamento devono essere accompagnati da un'attestazione dell'operatore del settore alimentare che ha effettuato il trattamento di congelamento, indicante il tipo di congelamento al quale sono stati sottoposti (combinazione tempo/temperatura).

#### 5.5 Semilavorati prodotti in loco per successiva ulteriore lavorazione

È possibile procedere al congelamento presso un laboratorio di trasformazione riconosciuto o registrato dei semilavorati destinati all'ulteriore trasformazione presso lo stesso stabilimento alle seguenti condizioni:

- i prodotti devono essere chiaramente identificati (tipo di prodotto, data e, se del caso, lotto di produzione, data di congelamento)
- prima del congelamento e durante la conservazione i prodotti sono adeguatamente protetti dalle contaminazioni e dalle bruciate da freddo
- nel piano di autocontrollo sono descritti:
  - modalità di congelamento e conservazione
  - tempi di utilizzo (in relazione alle tipologie di prodotto)
  - modalità di scongelamento ed utilizzo.

Inoltre gli alimenti semilavorati, inclusi i piatti pronti, devono:

- essere congelati immediatamente dopo la preparazione
- prima di essere congelati, essere protetti mediante appropriati dispositivi (involucri, confezionamenti, contenitori o altro) resistenti e costituiti da materiale riconosciuto idoneo per alimenti
- essere adeguatamente tracciati mediante l'apposizione di una etichetta o di un altro dispositivo riportante in modo chiaro le seguenti indicazioni
  - descrizione dell'alimento
  - data di produzione
  - se del caso, lotto di produzione
  - data di congelamento

È comunque fatto divieto di procedere al congelamento di alimenti:

- non in perfetto stato di conservazione
- ottenuti da materie prime che abbiano superato il TMC o la data di scadenza
- ripetutamente congelati e scongelati, a meno che questi passaggi costituiscano fasi necessarie della lavorazione

Lo scongelamento dell'alimento, qualora non sia condotto direttamente in fase di cottura, deve avvenire rapidamente (ad esempio nel forno a microonde) o a temperatura di frigorifero. Nel caso in cui l'alimento sia scongelato direttamente in fase di cottura, è necessario che l'OSA prenda in considerazione tale aspetto nel definire i tempi di cottura.

Lo scongelamento non deve, di massima, essere condotto a temperatura ambiente.

In tutti i casi:

- il TMC deve essere definito dall'OSA che ha proceduto al congelamento dell'alimento tenendo conto dell'eventuale suo riconfezionamento, della data di produzione e della vita commerciale residua del prodotto refrigerato che non deve comunque trovarsi nell'ultimo terzo della sua vita commerciale al momento del congelamento.
- presso l'OSA che effettua il congelamento devono essere disponibili le procedure scritte riportanti le modalità con le quali l'OSA acquisisce, laddove richiesta, l'informazione circa la data di produzione degli alimenti, il sistema applicato per il congelamento e i criteri per la determinazione della vita commerciale dell'alimento sottoposto a congelamento.

Serie Ordinaria n. 19 - Martedì 07 maggio 2013

- l'OSA deve garantire la rintracciabilità dei prodotti soggetti a congelamento presso il proprio impianto. In particolare l'OSA deve adottare le opportune misure al fine di assicurare che il cambio di stato fisico del prodotto non causi la perdita della continuità delle informazioni e quindi la rintracciabilità del prodotto stesso.

## 6. TECNICHE DI CONGELAMENTO

Il congelamento deve avvenire:

- nel tempo più breve possibile in modo da ridurre al minimo il possibile danneggiamento alla struttura degli alimenti e preservarne le caratteristiche qualitative e organolettiche
- in modo tale da evitare il rialzo termico (significativo) dei prodotti già congelati eventualmente conservati nello stesso ambiente.

In linea di massima, e fatti casi per i quali non siano previste specificamente disposizioni diverse (bonifica dei prodotti della pesca, esercizi di ristorazione, gastronomie), non è previsto l'obbligo di utilizzare attrezzature specifiche (per esempio un tunnel o un abbattitore) né di avere strutture di congelamento. In rapporto alla potenza refrigerante delle attrezzature, ai quantitativi e alla natura del prodotto da congelare è possibile utilizzare la stessa struttura utilizzata per lo stoccaggio dei prodotti congelati, purché sia garantito il rispetto delle due indicazioni precedenti.

**Il congelamento presso i laboratori delle gastronomie al dettaglio e gli esercizi di ristorazione** deve avvenire secondo le seguenti indicazioni:

- presso l'esercizio devono essere disponibili attrezzature distinte per il congelamento e per la conservazione in modo da garantire il rispetto del mantenimento costante delle temperature.
- gli impianti frigoriferi devono essere in grado di assicurare il raggiungimento della temperatura di  $-20^{\circ}\text{C}$  ed il mantenimento di temperature di conservazione inferiori a  $-18^{\circ}\text{C}$ , rilevabili con termometro a lettura esterna.
- Al fine di garantire un rapido raffreddamento degli alimenti cotti, necessario al fine di non danneggiare l'apparecchiatura, di non causare un eccessivo innalzamento della temperatura all'interno della stessa e di non alterare l'alimento, la temperatura degli alimenti caldi deve essere rapidamente abbassata mediante un idoneo dispositivo (per esempio un abbattitore di temperatura), prima di procedere al loro congelamento.

## 7. SANZIONI

Il mancato rispetto delle condizioni previste per il congelamento degli alimenti può configurare tipologie di infrazioni diverse e, di conseguenza, l'applicazione di sanzioni differenti. Di seguito vengono esaminate, senza la pretesa di ricomprendere tutte le possibili fattispecie che potrebbero essere riscontrate nel corso dei controlli ufficiali, alcune casistiche che, ai sensi della normativa vigente, possono comportare l'irrogazione di una sanzione. Resta ferma in tutti i casi la previsione di cui all'art. 54 del Reg. (CE) n. 882/04 per quanto riguarda l'imposizione da parte dell'Autorità competente, delle eventuali misure di surroga a fronte di un inadempimento da parte dell'OSA interessato.

- La mancata comunicazione all'Autorità competente, secondo le modalità da questa definite, del congelamento e/o scongelamento di alimenti presso uno stabilimento riconosciuto diverso da quello che li ha prodotti ai fini dell'eventuale aggiornamento del riconoscimento con l'aggiunta dell'attività di deposito frigorifero è sanzionata ai sensi dell'articolo 6, comma 2 del d.lgs. 193/07 con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5.000 a euro 30.000 (Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 853/2004, effettua attività in stabilimenti diversi da quelli di cui al comma 1, non riconosciuti ai sensi di tale regolamento ovvero le effettua quando il riconoscimento è sospeso o revocato, o che, pur essendo condotte presso un impianto riconosciuto, non siano state comunicate all'Autorità competente per l'aggiornamento del riconoscimento, è punito, con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 5.000 a euro 30.000).
- La mancata comunicazione all'Autorità competente, secondo le modalità da questa definite, del congelamento e/o scongelamento di alimenti prodotti è sanzionata ai sensi dell'articolo 6, comma 3 del d.lgs. 193/07 con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000 (Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque, nei limiti di applicabilità del regolamento (CE) n. 852/2004 ed essendovi tenuto, non effettua la notifica all'Autorità competente di ogni stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ovvero le effettua quando la registrazione è sospesa o revocata, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.500 a euro 9.000 o con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000, nel caso in cui, pur essendo condotte presso uno stabilimento già registrato, non siano state comunicate all'Autorità competente per l'aggiornamento della registrazione).
- Il mancato rispetto delle disposizioni in materia di igiene di cui all'allegato II al Reg. (CE) n. 852/04, in particolare per quanto concerne la protezione degli alimenti da eventuali possibili contaminazioni o deterioramenti prima, durante e dopo il congelamento e/o lo scongelamento è sanzionato ai sensi dell'art. 6, comma 5 del d.lgs. 193/07 con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000 (Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 a livello diverso da quello della produzione primaria che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui alla parte A dell'allegato II al regolamento (CE) n. 852/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004 è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000).
- Il mancato rispetto delle disposizioni in materia di tempistica per il congelamento di alcuni alimenti di cui al Reg. (CE) n. 853/04, laddove previste, nonché delle altre disposizioni di cui agli allegati II e III al Reg. (CE) n. 853/04 è sanzionato ai sensi dell'art. 6, comma 5 del d.lgs. 193/07 con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000 (Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 a livello diverso da quello della produzione primaria che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui alla parte A dell'allegato II al regolamento (CE) n. 852/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004 è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000).
- L'omessa applicazione del marchio di identificazione agli alimenti di origine animale prima che gli stessi lascino lo stabilimento di produzione o quello presso il quale è stato congelato è sanzionata ai sensi dell'art. 6, comma 9 del d.lgs. 193/07 con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000 (L'operatore del settore alimentare che, pur in possesso di riconoscimento, omette di indicare sull'etichetta del prodotto alimentare di origine animale il numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione di cui al regolamento (CE) n. 853/2004, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 500 euro a 3.000 euro).
- Il mancato rispetto delle disposizioni in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari, in particolare per quanto riguarda le informazioni da fornire al consumatore è sanzionato ai sensi dell'art. 18 commi da 1 a 3 del d.lgs. 109/92 (1. La violazione delle disposizioni dell'articolo 2 [Finalità dell'etichettatura dei prodotti alimentari] è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 3.500 a euro 18.000 - 2. La violazione delle disposizioni degli articoli 3 [Elenco delle indicazioni dei prodotti preconfezionati], 10-bis [data di scadenza] e 14 [Modalità di indicazioni delle menzioni obbligatorie dei prodotti preconfezionati] è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.600 a euro 9.500 - 3. La violazione delle disposizioni degli articoli 4 [Denominazione di vendita], 5 [Ingredienti], 6 [Designazione degli aromi], 8 [Ingrediente caratterizzante evidenziato], 9 [Quantità], 10 [Termine minimo di conservazione], 11 [Sede dello stabilimento], 12 [Titolo alcolimetrico], 13 [Lotto], 15 [Distributori automatici diversi dagli impianti di spillatura], 16 [vendita dei prodotti sfusi] e 17 [Prodotti non destinati al consumatore] è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 600 a euro 3.500).

- La mancata predisposizione di procedure per la gestione dei pericoli connessi con il processo di congelamento e/o scongelamento e con le attività a questo connesse basate sui principi del sistema HACCP è sanzionata ai sensi dell'art. 6, comma 6 del d.lgs. 193/07 con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000 (L'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004, a livello diverso da quello della produzione primaria, che omette di predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP, comprese le procedure di verifica da predisporre ai sensi del regolamento (CE) n. 2073/2005 e quelle in materia di informazioni sulla catena alimentare, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000).
- Il mancato rispetto delle procedure predisposte dall'OSA al fine di assicurare il rispetto dei requisiti stabiliti dalla normativa in materia di igiene degli alimenti è sanzionata ai sensi dell'art. 6, comma 8 del d.lgs. 193/07 con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000 (La mancata o non corretta applicazione dei sistemi e/o delle procedure predisposte ai sensi dei commi 4, 5 e 6 è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1000 a euro 6.000).
- La mancata predisposizione di procedure di rintracciabilità ai sensi dell'art. 18 del Reg. (CE) 178/02 è sanzionata ai sensi dell'art. 2 del d.lgs. 190/06 con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 750 a euro 4.500 (Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi che non adempiono agli obblighi di cui all'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002 sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da settecentocinquanta euro a quattromilacinquecento euro).