



## Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA,  
DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI  
PER LA TUTELA DELLA SALUTE  
DIREZIONE GENERALE DELL'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI  
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE  
UFFICIO III  
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

Ministero della Salute

DGASAN

0024990-P-10/07/2012

I.5.1.r.6/2012/1



108569314

Assessorati Sanità  
Regioni e Provincia a. di Trento  
Assessorato Agricoltura  
Provincia a. di Bolzano

DGASAN – Ufficio II –VIII  
DGSAF – Ufficio VIII

Alle Associazioni di categoria  
(elenco allegato)

**OGGETTO:** chiarimenti applicativi per l'attuazione del regolamento (UE) 16/2012 dell'11 gennaio 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 853/2004 per quanto riguarda i requisiti relativi agli alimenti congelati di origine animale destinati al consumo umano.

La Commissione europea con il regolamento di cui all'oggetto ha inteso definire l'obbligo per gli operatori del settore alimentare di fornire informazioni dettagliate riguardanti il congelamento degli alimenti di origine animale, durante tutti gli stadi intermedi della produzione, prima che essi siano etichettati per il consumatore finale (direttiva 2000/13/CE) o prima della loro ulteriore trasformazione, al fine di consentire agli operatori stessi di poterne valutare al meglio l'idoneità al consumo umano.

A tal riguardo si informa che nel corso della riunione del "Gruppo di lavoro Regolamenti Igiene" tenutasi il 27 giugno u.s., la Commissione europea ha fornito alcuni chiarimenti al fine di garantire l'applicazione armonizzata del suddetto regolamento in tutta l'UE e una posizione comune nei confronti delle importazioni da Paesi terzi.

Di seguito si elencano gli argomenti oggetto di chiarimento nonché si fornisce in allegato (1) una tabella esemplificativa sulle modalità di applicazione dei requisiti previsti dalla sezione IV dell'allegato II del reg. (CE) n. 853/2004 per le fattispecie di alimenti congelati di origine animale presi in considerazione.

**Alimenti di origine animale congelati e surgelati:** nei regolamenti del pacchetto igiene non vi è la definizione di alimento congelato. L'intenzione è stata chiaramente quella di comprendere tutti gli alimenti di origine animale congelati, inclusi i surgelati come definiti dalla direttiva CEE 89/108.

**Nuovo ciclo di produzione:** una volta avvenuto il trattamento, per il prodotto inizia un nuovo ciclo ai fini delle informazioni che devono essere fornite. Il regolamento CE 853/2004 applica le definizioni del regolamento CE 852/2004 che definisce "trattamento" (art.2 lett. m) "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". I prodotti non sono considerati "trattati" se sono stati sottoposti soltanto ad azioni quali divisione, separazione, sezionatura, affettatura, disosso, tritatura, scuoiatura, frantumazione, taglio, pulitura, rifilatura, decorticazione, macinatura, refrigerazione, congelamento, surgelazione o scongelamento.

**"Ulteriore trattamento" degli alimenti congelati di origine animale:** se l'alimento viene scongelato e trasformato (esempio affumicato), l'informazione sul congelamento non deve più essere messa a disposizione del successivo operatore del settore alimentare. La Sezione IV non è più applicabile agli alimenti trasformati. Se questo alimento trasformato viene di nuovo congelato, non etichettato per il consumatore finale e spedito al successivo operatore del settore alimentare, cade di nuovo nel campo di applicazione della sezione IV, quindi le date di produzione e di congelamento devono essere rese disponibili ai sensi della suddetta sezione per questo nuovo alimento congelato ("nuovo ciclo").

**Entrata in applicazione:** le disposizioni si applicano dal 1 ° luglio 2012 per gli alimenti di origine animale che hanno, come data di produzione e congelamento, il 1 ° luglio 2012 o successive.

IL DIRETTORE GENERALE  
(dott. Silvio Bortello)



Referenti: MF Marcone/ G. Lediani  
[m.marcone@sanita.it](mailto:m.marcone@sanita.it) / [g.lediani@sanita.it](mailto:g.lediani@sanita.it)

Alimento di origine animale	Data di produzione	Data del congelamento
Carne di selvaggina selvatica congelata ( non congelata prima del sezionamento)	Data di sezionamento (punto 1(d) da questa data la carne non è più intesa come "carcassa di selvaggina"*)	Data di congelamento della carne di selvaggina selvatica
Filetti di pesce congelati (non congelati prima della sfilettatura)	Data di raccolta o di cattura (punto 1 c). Filetti di pesce sono prodotti della pesca	Data di congelamento del filetto
Carcasse di pollame congelate, confezionate singolarmente ed etichettate per il consumatore finale, ma commercializzate in una fase che precede la vendita a quest' ultimo ( e.g destinato ad un commerciante intermedio).	Le disposizioni della sezione IV non si applicano più all'alimento etichettato conformemente alla direttiva 2000/13/CE	
Carcasse di pollame congelate, confezionate singolarmente, ma non singolarmente etichettate, in scatole accompagnate dal documento commerciale di cui all'articolo 13 (1) (b), della direttiva 2000/13, commercializzate in una fase precedente alla vendita al consumatore stesso ( e.g destinato ad commerciante intermedio).	L'etichettatura non è coperta dal documento commerciale di scorta che è non è visibile al consumatore  Data di macellazione	Data di congelamento delle carcasse
Pesce congelato, scongelato, sfilettato e ricongelato	Pesce congelato: data di raccolta o cattura  Filetto congelato: data di raccolta o cattura (la sfilettatura non è considerata un trattamento: nessun nuovo ciclo)	Pesce congelato: data di congelamento del pesce  Filetto Congelato: data di congelamento del pesce (la sfilettatura non è considerata un trattamento)
Pesce congelato, scongelato, affumicato e ricongelato	Pesce affumicato: data di raccolta o cattura (resta un prodotto della pesca)	Data di congelamento dopo l'affumicatura (l'affumicamento è considerato un trattamento: nuovo ciclo)
Quarti di carne congelati, scongelati, disossati, sezionati e ricongelati	Quarti Congelati : data di macellazione  Carni congelate: data di sezionamento (punto 1 (d))	Quarti congelati : data di congelamento del quarto  Carni congelate: data di congelamento del quarto (senza ulteriori trattamento, nessun nuovo ciclo)