



Ministero della Salute

Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
Uff. 2 DGISAN
Viale Giorgio Ribotta, 5 – 00144 Roma

Trasmissione elettronica
n. prot. DGISAN in DocsPA/PEC

Id. n.

Alle Associazioni di categoria

**Agli Assessorati alla sanità Regioni e
Province autonome**

Al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Istituti Zooprofilattici Sperimentali (II. ZZ. SS)

Istituto Superiore di Sanità (ISS)

A Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS)

LORO SEDI

OGGETTO: Misure straordinarie per la rideterminazione della shelf-life dei prodotti alimentari e congelamento carne fresca.

In considerazione del protrarsi dell'emergenza legata alla pandemia da SARS COV2 e delle richieste pervenute delle Associazioni di categoria relativamente alla possibilità di rideterminare la durabilità dei prodotti alimentari compresi i prodotti congelati e surgelati, alla modalità di etichettatura dei suddetti prodotti e alla possibilità di congelare la carne fresca invenduta destinata alla ristorazione si rappresenta quanto segue.

1. Rideterminazione della shelf life

La rideterminazione della shelf life dei prodotti alimentari può essere condotta presso i seguenti stabilimenti diversi da quelli che operano al dettaglio:

1. lo stabilimento che li ha prodotti;
2. uno stabilimento autorizzato per lo stoccaggio e il riconfezionamento;
3. uno stabilimento che procede alla loro trasformazione ai fini della immissione sul mercato.

Fatti salvi i casi degli alimenti la cui durabilità è stabilita da norme specifiche (per esempio uova fresche, latte pastorizzato, ecc), la durabilità è determinata in modo autonomo dall'OSA sulla base dei dati in suo possesso. L'OSA può quindi stabilire un prolungamento della durabilità di un alimento laddove disponga di dati adeguati a

supporto della shelf-life che tengano conto della natura dell'alimento stesso, delle modalità di conservazione previste e delle modalità di consumo. La rideterminazione della shelf-life di un prodotto alimentare deve essere effettuata prima della data di scadenza/TMC ed è applicabile agli alimenti con esclusione di quelli detenuti per la vendita al dettaglio.

Nel rispetto di quanto stabilito dal regolamento 1169/2011, la nuova data di scadenza /TMC deve essere riportata sulla nuova etichetta del prodotto e ove non fosse possibile eliminarla provvedendo ad annullare la precedente etichetta. In assenza di etichetta la nuova data di scadenza /TMC dovrà essere riportata sui documenti commerciali come specificato dal decreto legislativo 231/2017, nei casi da questo previsti.

Resta inteso che deve sussistere coerenza tra la data riportata sul documento commerciale e quella dell'eventuale etichetta applicata al prodotto, al suo confezionamento o imballaggio.

I suddetti prodotti devono essere destinati alla commercializzazione nazionale.

2. Congelamento delle carni fresche

Il congelamento delle carni fresche, incluse le preparazioni e le carni macinate, come di recente ribadito dalla commissione con nota Ares (2019) 2456574 del 8/4/2019 deve essere condotto senza indebito ritardo presso uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 dotato di adeguate attrezzature, quale ad esempio tunnel di congelamento. L'OSA pertanto deve evitare di effettuare la congelazione alla data di scadenza.

Il congelamento delle carni e degli altri prodotti alimentari può essere condotto presso:

1. lo stabilimento che li ha prodotti;
2. uno stabilimento che ha proceduto al loro deposito e/o riconfezionamento;
3. uno stabilimento che procede alla loro trasformazione ai fini della immissione sul mercato.

Al momento del congelamento gli alimenti devono essere in perfetto stato di conservazione e il congelamento deve avvenire con modalità che ne preservino le caratteristiche e che non impattino sulla loro sicurezza. Rimane inteso che l'operazione di congelamento deve in ogni caso essere effettuata in linea con quanto espresso dalla Commissione europea con un congruo anticipo rispetto alla data di scadenza.

Lo stato di conservazione deve essere valutato sulla base di una procedura in cui l'OSA descrive i parametri organolettici e analitici (microbiologia e chimica).

Nel rispetto di quanto stabilito dal regolamento 1169/2011, la nuova data di scadenza /TMC deve essere riportata sulla nuova etichetta del prodotto, o in assenza di questa, sui documenti commerciali come specificato dal decreto legislativo 231/2017, nei casi da questo previsti.

Le suddette carni devono essere destinate alla commercializzazione nazionale.

Le eccedenze alimentari come definite all'articolo 2, punto 1, lettera c, della Legge 19 agosto 2016 n.166, possono comunque, nel rispetto di quanto definito dalla

medesima Legge, essere oggetto di donazione ai fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi alimentari.

Al riguardo si rappresenta che è in corso di valutazione una linea guida concernente la materia trattata nella presente nota.

Le disposizioni della presente nota restano in vigore fino a nuova disposizione.

IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Massimo CASCIELLO

”

Responsabile procedimento ufficio 2
Dott. Pietro Noè – p.noe@sanita.it
Referenti:
Granitto Giovanni - g.granitto@sanita.it