



Domanda

Salve, volevo chiedere un'informazione.

Per la produzione di carni macinate e preparazioni di carne, il Reg CE 853/04 stabilisce che è possibile utilizzare carni congelate o surgelate purché queste siano state disossate (autorizzazione diversa a parte) prima del congelamento e solo per un periodo di tempo limitato (All. III, Sez.V, Cap. III, Punto 2).

Ora, l'etichettatura di questi prodotti alimentari deve fare riferimento allo stato fisico della materia prima (congelata) che è stata successivamente scongelata per le lavorazioni ed ottenere i prodotti finiti? Si potrebbe considerare tale procedimento necessario dal punto di vista tecnologico in fase di macinatura - triturazione, considerando il fatto che alcuni operatori del settore alimentare preferiscono l'impiego di carne congelata, e sottoposta a scongelamento non totale, affinché resti leggermente indurita?

Ciò permetterebbe di omettere riferimento in etichettatura?

Risposta

Buongiorno,

Premesso che l'etichettatura dei prodotti alimentari è disciplinata, in prim'ordine, dal 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, in riferimento al quesito posto, si formulano le seguenti considerazioni:

- L'Allegato III (Alimenti la cui etichettatura deve comprendere una o più indicazioni complementari),

punto 6, dispone indicazioni specifiche per categoria di prodotto:

- ✓ Carni congelate e preparazioni di carne congelate siano etichettate con una informazione aggiuntiva circa lo stato fisico in cui si trovano; l'etichetta dovrà quindi riportare:
 - La data di congelamento o la data del primo congelamento per i prodotti che sono stati congelati più di una volta, in conformità dell'allegato X, punto 3.
- L'Allegato VI (Denominazione degli alimenti e indicazioni specifiche che la accompagnano), parte A (indicazioni obbligatorie che devono accompagnare la denominazione dell'alimento), dispone indicazioni generali per tutti gli alimenti:
 1. La denominazione dell'alimento comprende o è accompagnata da un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito (ad esempio «in polvere», «ricongelato», «liofilizzato», «surgelato», «concentrato», «affumicato»), nel caso in cui l'omissione di tale informazione possa indurre in errore l'acquirente.
 2. Nel caso di alimenti che sono stati congelati prima della vendita e sono venduti scongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla designazione «scongelato».

Tale obbligo non si applica:

- a) agli ingredienti presenti nel prodotto finale;
- b) agli alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di produzione;
- c) agli alimenti sui quali lo scongelamento non produce effetti negativi in termini di sicurezza o qualità.

Le disposizioni del presente punto si applicano fatto salvo il punto 1.

2

Alla luce dei riferimenti sin qui esposti è possibile constatare come la questione sia piuttosto articolata e richieda una sintesi:

- Qualunque prodotto finito che abbia subito un congelamento nella sua interezza dovrà essere venduto come congelato o scongelato;
- Qualora tale prodotto congelato (sempre nella sua interezza) appartenga alla categoria della carne fresca o delle preparazioni di carne (carne comunque non trasformata), oltre allo stato fisico dovrà riportare in etichetta l'indicazione della data di primo congelamento;
- L'Allegato VI, parte A, punto 2, tuttavia, esclude da tale obbligo i prodotti finiti nei quali:
 - ✓ L'alimento congelato rappresenta un ingrediente
 - tale fattispecie si applica, tra gli altri, a prodotti a base di carne (es. prosciutto cotto prodotto a partire da coscia congelata) e a preparazioni di carne, le quali, per definizione prevedono la presenza di carne fresca ed altri ingredienti (es. salsiccia fresca prodotta con lardelli congelati);
 - ✓ Il congelamento rappresenta una fase tecnologicamente necessaria
 - es. indurimento tecnologico finalizzato alla successiva macinazione o alla successiva affettatura.
 - ✓ Il congelamento non ha effetti negativi né sulla sicurezza né sulla qualità del prodotto (e non trae in inganno il consumatore)
 - es. produzione di burro a partire da panetti congelati.

La carne congelata per migliorare il processo di macinatura, destinata ad essere utilizzata quale ingrediente in preparazioni di carne o prodotti a base carne, non richiede alla luce di quanto previsto dal regolamento, alcuna indicazione in etichetta.

Si ritiene invece che la mancanza di una dicitura in etichetta potrebbe essere considerata un'omissione quando, la carne macinata sia destinata, con questa denominazione di vendita ad altro OSA o al consumatore finale. La "carne macinata" per definizione, non ammette la presenza di altri ingredienti (fatta eccezione per il sale) e la sola macinatura non viene considerato un trattamento, non rientrando pertanto nella definizione di "preparazione di carne"; in questo caso quindi il congelamento, seppur ai fini di indurimento tecnologico, ed il successivo scongelamento rientrerebbero negli obblighi previsti dal sopracitato Allegato VI (Denominazione degli alimenti e indicazioni specifiche che la accompagnano), parte A (indicazioni obbligatorie che devono accompagnare la denominazione dell'alimento)

2. Nel caso di alimenti che sono stati congelati prima della vendita e sono venduti scongelati, la denominazione dell'alimento è accompagnata dalla designazione «scongelato»..

Ogni informazione fornita ed ospitata dal sito è scritta unicamente da esperti di settore e da professionisti qualificati.

Le risposte pubblicate sono fornite a titolo gratuito e hanno il solo scopo di illustrare le opinioni dei soggetti che le predispongono; in nessun caso questi ultimi potranno essere ritenuti responsabili di eventuali danni derivanti da errori o omissioni.

