



Domanda

Gent.mi, vi sottopongo il seguente quesito:

i prodotti della pesca congelati/surgelati a bordo delle navi o di tipo industriale possono essere considerati idonei al consumo crudo, cioè come se fossero stati sottoposti alla procedura di bonifica prevista dal Reg.CE 853/2004 (24 ore a -20°C)? Il produttore è comunque obbligato a rilasciare documento che attesti l'avvenuta bonifica e soprattutto il ristoratore deve in ogni caso acquisire tale documentazione? Se sull'etichetta c'è scritto da consumare previa cottura automaticamente sono da non considerarsi idonei? Grazie

1

Risposta

Buongiorno,

a fronte del quesito posto, occorre precisare che il CeIRSA non fornisce consulenze nell'interesse di privati, né elabora protocolli di validazione per specifici prodotti, processi o misure di controllo. Alla luce di tale premessa, si forniscono le seguenti considerazioni:

Quadro normativo

Il quadro normativo all'interno del quale trova collocazione il quesito posto è quello dei Regolamenti comunitari, specificatamente:

- Regolamento (CE) n. 853/2004;
- Regolamento (UE) n. 1379/2013.

Il **Reg. n. 853/04**, nell'Allegato III, Sezione VIII, Capitolo III, punto D (Requisiti relativi ai parassiti) dispone che:

1. Gli operatori del settore alimentare che immettono sul mercato i seguenti prodotti della pesca derivati da pesci pinnati o molluschi cefalopodi:
 - a) i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi; oppure
 - b) i prodotti della pesca marinati, salati e qualunque altro prodotto della pesca trattato, se il trattamento praticato non garantisce l'uccisione del parassita vivo,devono assicurarsi che il materiale crudo o il prodotto finito siano sotto-posti ad un trattamento di congelamento che uccide i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute dei consumatori.
2. Per i parassiti diversi dai trematodi il congelamento deve consistere in un abbassamento della temperatura in ogni parte della massa del prodotto fino ad almeno:
 - a) -20°C, per almeno 24 ore; oppure
 - b) -35°C, per almeno 15 ore.
3. Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a praticare i trattamenti di congelamento di cui al punto 1 per i prodotti della pesca:
 - a) sottoposti, o destinati ad essere sottoposti, ad un trattamento termico che uccide il parassita vivo prima del consumo. Nel caso di parassiti diversi dai trematodi il prodotto è riscaldato ad una temperatura al centro del prodotto superiore o uguale a 60 °C per almeno un minuto;
 - b) che sono stati conservati come prodotti della pesca congelati per un periodo di tempo sufficiente ad uccidere i parassiti vivi;
(omissis)
4. Al momento dell'immissione sul mercato, a meno che non siano forniti al consumatore finale, i prodotti della pesca di cui al punto 1 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. (omissis)

Il **Reg. n. 1379/2013**, nel Capo IV, Articolo 35 (Informazioni obbligatorie) dispone che:

1. Fatto salvo il regolamento (UE) n. 1169/2011, i prodotti della pesca e dell'acquacoltura di cui alle lettere a), b), c) ed e) dell'allegato I del presente regolamento commercializzati nell'Unione, indipendentemente dall'origine e dal loro metodo di commercializzazione, possono essere offerti per la vendita al consumatore finale o a una collettività solo a condizione che un contrassegno o un'etichettatura adeguati indichino:
 - a) la denominazione commerciale della specie e il suo nome scientifico;
 - b) il metodo di produzione, in particolare mediante i termini "...pescato..." o "...pescato in acque dolci..." o "...allevato...",
 - c) la zona in cui il prodotto è stato catturato o allevato e la categoria di attrezzi da pesca usati nella cattura di pesci, come previsto nella prima colonna dell'allegato III del presente regolamento;
 - d) se il prodotto è stato scongelato;
 - e) il termine minimo di conservazione, se appropriato.

Il requisito di cui alla lettera d) non si applica:

- a) agli ingredienti presenti nel prodotto finito;
- b) agli alimenti per i quali il congelamento costituisce una fase tecnologicamente necessaria del processo di produzione;

c) ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura precedentemente congelati per ragioni di sicurezza sanitaria, conformemente all'allegato III, sezione VIII, del regolamento (CE) n. 853/2004;

d) ai prodotti della pesca e dell'acquacoltura che sono stati scongelati prima di essere sottoposti ad affumicatura, salatura, cottura, marinatura, essiccazione o ad una combinazione di uno di questi processi.

Conclusioni

Alla luce del combinato disposto delle due norme citate (si vedano le parti sottolineate dallo scrivente) risultano sintetizzabili le seguenti conclusioni:

- Il trattamento di congelamento praticato a bordo delle navi officina può essere considerato “sufficiente ad uccidere i parassiti vivi” purché soddisfatti i requisiti di Tempo/Temperatura indicati o possa dimostrare di soddisfare criteri equivalenti (in ogni caso il requisito fondamentale resta l’uccisione dei parassiti);
- In fase di approvvigionamento i prodotti della pesca 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;
- Se il congelamento a bordo (e l’eventuale successivo scongelamento) è stato effettuato per ragioni non sanitarie (conservazione), tale informazione deve accompagnare la merce;
 - Ne consegue che l’acquirente che voglia usufruire di tale informazione ai fini della bonifica sanitaria, dovrà accertarsi dell’equivalenza del trattamento, ad esempio richiedendo al fornitore le specifiche di Tempo/Temperature cui il prodotto è stato sottoposto;
- Per i prodotti la cui indicazione è “da consumarsi previa cottura”
 - Il requisito di bonifica sanitaria (parassiti) non si applica;
 - Il requisito di etichettatura in caso di prodotto congelato/scongelato continua ad applicarsi.

3

In conclusione, si ricorda che il presente parere, che si configura come dissertazione tecnico-scientifica ad uso divulgativo, in nessun caso può essere considerato un giudizio di conformità in merito procedure o prodotti cui si riferisce la lettera.

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.

