



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 lettrice.

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.

