



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

Id. n.

*Trasmissione elettronica
n. prot. DGISAN in DocsPA/PEC*

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.

In riferimento alla nota protocollo n.0040033 del 13/11/2020-DGISAN-MDS-P di pari oggetto che a buon fine si allega, si rappresenta quanto segue.

In considerazione del perdurare dello stato di emergenza da COVID – 19, i provvedimenti derogatori inerenti l'oggetto, contenuti nella suddetta nota, rimangono vigenti fino a scadenza del periodo emergenziale che risulta prorogato al 31 marzo 2022 salvo ulteriori proroghe stabilite dal governo.

IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Massimo CASCIELLO

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



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.

In considerazione 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.

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 sull'etichetta del prodotto, o in assenza di questa, 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.

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.

In deroga a quanto suddetto le carni fresche, introdotte e/o prodotte entro il 16 novembre 2020 e rimaste invendute a causa del rallentamento del mercato a seguito dell'evoluzione dell'emergenza COVID-19, possono essere congelate entro la data di scadenza con indicazione della destinazione al consumo previa completa cottura e commercializzate esclusivamente sul mercato nazionale. Si precisa che tale deroga è riferita anche a carni che, a seguito di ordinativi/contratti antecedenti il 16 novembre, sono già state spedite da Paesi terzi verso l'Italia e sono ancora in viaggio.

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 riconfezionamento;
3. uno stabilimento che procede alla loro trasformazione ai fini della immissione sul mercato (ivi compresi gli esercizi operanti a livello del dettaglio e gli esercizi di ristorazione).

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.

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.

PER IL DIRETTORE GENERALE

* f.to Dott. Pietro NOE'

* *“firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell’art. 3, comma 2, del D.Lgs. n. 39/1993”*

Responsabile procedimento ufficio 2

Dott. Pietro Noè – p.noe@sanita.it

Referenti:

Granitto Giovanni - g.granitto@sanita.it