



# Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SALUTE UMANA, DELLA SALUTE ANIMALE E DELL'ECOSISTEMA (ONE HEALTH) E DEI RAPPORTI INTERNAZIONALI

DIREZIONE GENERALE DELL'IGIENE E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE  
UFFICIO 8

Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

0032769-01/08/2025-DGISAN-MDS-P

Unionfood  
unionfood@unionfood.it

FEDER DISTRIBUZIONE  
info@federdistribuzione.it;  
legislazione@federdistribuzione.it;

ANCC COOP  
ancc@pec.it;  
ancc@ancc.coop.it;

ANCD CONAD  
ancd@ancd.it;

e p.c. Assessorati alla Sanità delle Regioni e delle Province Autonome

Istituto Superiore di Sanità  
Dipartimento Sicurezza Alimentare  
Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria.  
umberto.agrimi@iss.it  
fabrizio.anniballi@iss.it

OGGETTO: REPFEDs (*REfrigerated Processed Food with Extended Durability*). Nota di aggiornamento.

Come è noto, i REPFEDs (*REfrigerated Processed Food with Extended Durability*) sono stati formulati dall'industria per far fronte alle mutate abitudini alimentari del consumatore, che ha sempre meno tempo a disposizione per la preparazione dei pasti e che preferisce consumare piatti il più possibile simili a quelli freschi, sottoposti solo a blandi trattamenti termici e privi di conservanti di sintesi.

Con nota del 30 ottobre 2024, protocollo DGISAN 0042831, e a seguito di una allerta alimentare riguardante un focolaio di botulismo connesso al consumo di tale tipologia di prodotto, la scrivente Direzione Generale ha chiesto un parere all'ISS riguardante le migliori pratiche di fabbricazione, conservazione e preparazione per questa tipologia di prodotti, in grado di garantire comunque la sicurezza dei consumatori.

Alla luce del parere ricevuto, ed in attesa di ulteriori approfondimenti tecnico-scientifici da parte dell'ISS, la soluzione più prudentiale è risultata essere quella di indicare nell'etichetta del prodotto, e in caratteri ben evidenti, la dicitura: "far bollire il prodotto per almeno 5 minuti".

A seguito dell'adozione, in via cautelativa, di tale misura di etichettatura, la scrivente Direzione Generale ha promosso un accordo di collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità, formalizzato in data 27 novembre 2024, finalizzato alla valutazione scientifica del rischio microbiologico associato al consumo dei REPFEDs, con particolare riferimento al rischio botulinico. Le attività progettuali, coordinate dal Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo dell'ISS, hanno previsto lo studio delle referenze presenti in commercio, l'analisi dei tempi necessari alla disattivazione termica delle tossine botuliniche e la valutazione della prevalenza delle spore dei clostridi tossinogeni in questi prodotti. Le evidenze emerse da tali studi sono state sintetizzate nella prima relazione tecnica trasmessa all'Amministrazione in data 4 luglio 2025.

L'ISS, nella suddetta relazione, ha evidenziato quanto segue.

*La sanificazione delle zuppe di legumi, di cereali e di sole verdure richiede un tempo di ebollizione pari a tre minuti. La sanificazione delle vellutate, sia con patate sia senza patate, richiede un tempo di ebollizione pari a un minuto. In entrambi i casi è tuttavia indispensabile omogenizzare accuratamente il prodotto durante il riscaldamento per garantire una distribuzione uniforme del calore.*

Gli OSA potranno pertanto adeguare le confezioni riportando i nuovi tempi di ebollizione, **purché vengano fornite al consumatore informazioni di dettaglio** sulla necessità di omogenizzare accuratamente la zuppa durante il riscaldamento.

È infine importante ricordare che la conservazione in condizioni di refrigerazione rimane la misura più efficace per garantire la sicurezza d'uso del prodotto.

Il Direttore Generale  
(Dr. Ugo Della Marta)



*Visto e approvato*  
*Direttore ufficio 8 DGISA*  
*Dr. Giovanni Mattalia*

*Referente*  
*Dr. Raffaello Lena*  
*Direzione di struttura semplice centrale*  
*r.lena@sanita.it*  
*tel. 0659946621*