

Bologna, 17-11-2017

Alla cortese attenzione della
Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
c/o Ministero della Salute
Lungotevere Ripa, 1
00153 - Roma

OGGETTO : richiesta di chiarimenti circa le corrette modalità di segnalazione sul menù del prodotto lavorato da fresco ed abbattuto per breve conservazione

Eurofishmarket Srl è una società specializzata nella ricerca, formazione ed informazione nel settore ittico ed è composta da un panel di tecnici e professionisti di alto profilo. Opera con Enti pubblici e privati per consulenze e collaborazioni e si fa portavoce di proposte e problematiche utili al miglioramento del settore suddetto.

Eurofishmarket, nell'interesse degli operatori del settore ristorativo, solleva la seguente riflessione allo scopo di fare chiarezza su un aspetto complicato e controverso che interessa fortemente il mondo della somministrazione di alimenti: come deve essere segnalato sul menù il prodotto lavorato da fresco ed abbattuto per la conservazione per il solo tempo strettamente necessario alla somministrazione?

L'orientamento della giurisprudenza italiana è infatti quello della sanzionabilità ai sensi dell'articolo 515 c.p. (reato di frode nell'esercizio del commercio) dell'ipotesi in cui il ristoratore ometta di dichiarare sul menù lo stato fisico del prodotto "congelato" o "surgelato", senza operare alcuna distinzione tra i casi del suddetto lavorato da fresco e del lavorato da materia prima congelata o surgelata di valore nettamente inferiore al primo caso.

La questione riguarda l'opportunità di richiedere una deroga rispetto al prodotto (materia prima o preparazione) che sia stato congelato (meglio se tramite abbattitore) per essere sì conservato, ma per lo stretto tempo indispensabile affinché l'alimento possa essere somministrato alla clientela conservando integre le sue proprietà organolettiche originarie.

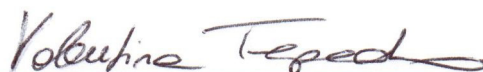
Infatti, non sempre "congelamento" è sinonimo di "scarsa qualità". Al contrario, il congelamento, se effettuato secondo le corrette modalità, può essere un mezzo utile a garantire la "freschezza" degli alimenti, ad impedirne il deperimento per il tempo utile alla somministrazione.

Dunque allo stato dei fatti sono equiparate le condotte, in realtà molto diverse dal punto di vista della qualità del prodotto offerto, dell'operatore che semplicemente somministri piatti preparati con materia prima congelata o surgelata, e del ristoratore che invece acquisti il prodotto fresco (sobbarcandosi i maggiori costi di materia prima e tempi di lavorazione e pulizia che il prodotto ittico fresco comporta) e lo abbatta per conservarlo congelato lo stretto tempo necessario alla somministrazione.

Sarebbe piuttosto auspicabile che il legislatore stabilisse un tempo limite per l'utilizzo del prodotto così trattato, in modo da evitare abusi a questa eventuale deroga.

Nell'attesa di avere quanto prima un vostro parere in merito, porgo cordiali saluti

Eurofishmarket Srl, Direttore



Dott.ssa Valentina Tepedino
info@eurofishmarket.it
www.eurofishmarket.it
cell.: 338/3148120