

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 317

Maggio - Giugno 2014

L'ALTA CUCINA

con lo chef William Zonfa

PESCE SURGELATO:

come indicarlo in menu

CUCINA ARTISTICA:

le pièce in zucchero

VITA ASSOCIATIVA:

eventi e corsi F.I.C.
in tutta Italia



*Global Chef Challenge:
l'Italia in finale!*

Come segnalare in menu *il pesce congelato?*



di **Valentina Tepedino**
con **Valentina Galli**
Eurofishmarket
(www.eurofishmarket.it)

DIFFERENZE TRA L'ABBATTIMENTO PREVENTIVO E
QUELLO UTILE ALLA CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI
DELLA PESCA: COME COMUNICARLE AI CLIENTI?

20 Lo scopo del presente lavoro è quello di fare chiarezza su un aspetto complicato e controverso che interessa fortemente il mondo della ristorazione: come deve essere stabilito il confine tra l'abbattimento/congelamento mirato all'uccisione di eventuali parassiti nel prodotto da consumarsi crudo o praticamente tale, e la stessa operazione svolta a fini conservativi?

Ed essendo prassi comune il congelamento a scopo di conservazione (del prodotto rapidamente deperibile, o delle preparazioni laboriose), non sarebbe opportuno che il legislatore

accordasse una deroga rispetto all'obbligo di indicare lo stato fisico della materia prima nel caso in cui questa sia stata sottoposta a tale "congelamento a breve termine"?

Va premesso che **in certi casi è la legge stessa ad imporre l'abbattimento o congelamento del prodotto** per questioni di sicurezza sanitaria. È il caso dei pesci pinnati e dei molluschi cefalopodi destinati ad essere consumati crudi praticamente tali, oppure sottoposti a trasformazioni che non garantiscano l'uccisione di eventuali parassiti. Per i prodotti ittici in questione la legge richiede che siano sottoposti ad un congelamento consistente in un abbassamento della temperatura in ogni parte della massa del prodotto fino ad almeno:

-20°C, per almeno 24 ore, oppure -35°C, per almeno 15 ore.

In questi casi la legge concorda una deroga al generale obbligo di indicare sul menu se l'alimento servito sia preparato con materia prima congelata o surgelata. Il problema sorge quando si tratta di distinguere il prodotto che sia stato abbattuto/congelato per le suddette ragioni, da quello che abbia subito lo stesso trattamento per essere conservato più a lungo. Infatti, non esiste una norma che stabilisca entro quanto tempo il prodotto trattato con il freddo, secondo le modalità descritte, debba essere smaltito.

La seconda questione riguarda l'opportunità di richiedere una deroga rispetto all'obbligo di indicare sul menu "congelato" a fianco del prodotto (materia prima o preparazione) che sia stato congelato 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.

Occorre far comprendere, al legislatore come al consumatore comune, che **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.

Probabilmente la strada per raggiungere questi traguardi non può non iniziare da campagne informative nei confronti della collettività dei consumatori, e l’informazione in questione deve vertere innanzitutto sugli elementi che realmente contraddistinguono un alimento di qualità.

SCHEMA DEGLI ADEMPIMENTI A CARICO DEL RISTORATORE CHE INTENDE PRATICARE L’ABBATTIMENTO

- Comunicazione preventiva all’ASL;
- Dotarsi di idonea e proporzionata apparecchiatura per l’abbattimento della temperatura ad almeno -20°C (tale attrezzatura non deve essere utilizzata promiscuamente per la conservazione di pesce o altri prodotti congelati);
- Predisporre ed adottare apposita procedura scritta finalizzata al controllo dei parassiti, basata sui principi del sistema HAC-CP, tenendo in considerazione almeno i seguenti elementi:
 1. apparecchiatura/tecnologia in uso
 2. pezzatura dei prodotti che si intendono trattare e tempi previsti per il raggiungimento e mantenimento della temperatura di -20°C a cuore del prodotto



3. specie di parassita e tempi di trattamento necessari per garantirne l’uccisione mediante congelamento a temperatura non superiore a -20°C
 - Identificazione del/dei CCP di processo e modalità;
 - Effettuare e conservare le registrazioni dei dati per il monitoraggio del/dei CCP (es: quantità e pezzatura del pesce sottoposto a trattamento incluse temperature e tempi di congelamento) e la data di somministrazione; in modo da poterle esibire su richiesta degli organi di controllo.
 - Il prodotto abbattuto non può più essere ricongelato una volta che è stato scongelato.

COSA SCRIVERE SUL MENU: INFORMAZIONI OBBLIGATORIE E FACOLTATIVE

Il ristoratore è tenuto ad informare il cliente, attraverso il menu, anche mediante il sistema degli asterischi, di quali piatti siano stati preparati con ingredienti conservati congelati o surgelati. Al contrario, per quanto riguarda le preparazioni che non garantiscono l’uccisione del parassita, e che quindi necessitano del trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento, l’operatore non è obbligato ad indicare l’avvenuto congelamento. Tuttavia è facoltà dell’operatore informare i clienti dell’avvenuto trattamento per questa categoria di prodotti garantendogli così la salubrità dell’alimento (ad esempio segnalando in fondo al menu che “I prodotti ittici serviti crudi o praticamente tali sono preventivamente abbattuti ai sensi della normativa vigente”). 