



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE
Ufficio 2 - Ufficio 5

Ministero della Salute

DGISAN

0025008-P-15/06/2017



REGIONE DEL VENETO GIUNTA REGIONALE	
DIREZIONE PREVENZIONE SICUREZZA ALIMENTARE, VETERINARIA	
Data di arrivo	
Data regist.	15 GIU. 2017
Prot. n.	236016
Indice classificazione	Pratica / Fascicolo
E.900.02.16	

Assessorato alla Sanità
Regione VENETO

Assessorati alla Sanità
REGIONI e PROVINCE AUTONOME

E p.c. FIORITAL S.p.a.
c.a. dr. Vincenzo Di Leva
vincenzo.dileva@fiorital.com
Loc. Marittima - Fabbricato n. 114
30135 VENEZIA

Oggetto: Quesito su ambito applicativo del termine "trasformato" secondo il Reg. UE 1169/2011.

Si fornisce a codesta Regione Veneto il riscontro ad un quesito, che a buon fine si allega, proposto direttamente da un'impresa operante nel territorio veneto. Al riguardo si chiariscono i seguenti elementi ritenendoli di interesse generale.

Il termine generico TRASFORMATO, riportato nelle etichette dei prodotti della pesca pervenute, non è conforme a quanto disposto dal Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori poiché non fornisce alcuna indicazione riguardo alla tipologia di trattamento a cui è stato sottoposto il prodotto né allo stato fisico in cui esso si trova.

A tal proposito il Regolamento 1169/2011, all'Allegato VI, Parte A, relativo alle indicazioni obbligatorie, precisa che "la denominazione dell'alimento comprende o è accompagnata da un'indicazione dello stato fisico nel quale si trova il prodotto o dello specifico trattamento che esso ha subito (ad esempio <<in polvere>>, <<ricongelato>>, <<liofilizzato>>, <<surgelato>>, <<concentrato>>, <<affumicato>>), nel caso in cui l'omissione di tale informazione potrebbe indurre in errore l'acquirente."

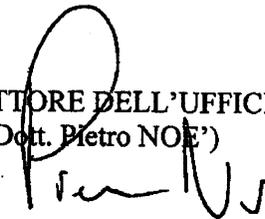
Resta inteso che il mantenimento a temperature di refrigerazione dei prodotti della pesca non implica che si tratti necessariamente di "prodotti della pesca freschi" in quanto a tale temperatura possono essere conservati anche i prodotti della pesca scongelati e alcune tipologie di prodotti trasformati.

Le linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca (Intesa Stato Regioni del 5 novembre 2015), inoltre, stabiliscono che "per i prodotti della pesca destinati ad essere consumati

crudi o praticamente crudi, anche in fase di vendita al dettaglio, deve essere effettuato il trattamento di congelamento per la bonifica dai parassiti". Nel caso in cui si tratti di prodotti confezionati destinati direttamente al consumatore finale, l'OSA, che ha effettuato il trattamento di bonifica preventiva mediante congelamento partendo da prodotti della pesca freschi, non ha l'obbligo di riportare questa informazione in etichetta; se tale informazione viene riportata in etichetta solo con la menzione dell'articolo e del comma di legge, così come nelle foto pervenute, il consumatore medio non ne ha una facile e immediata comprensione mentre resta utile e apprezzabile l'informazione accessoria fornita di non ricongelare il prodotto.

Qualora il congelamento o il surgelamento dei prodotti della pesca sia stato effettuato ai fini dello stoccaggio e del trasporto, quindi per tempi ben più lunghi richiesti per l'inattivazione dei parassiti, non deve essere confuso con il trattamento di bonifica sanitaria, di cui all'Allegato III del Regolamento 853/2004, per cui andrà sempre segnalato al consumatore riportando in etichetta l'indicazione "decongelato", ai sensi del Regolamento 1169/2011, Allegato VI, comma 2.

II DIRETTORE DELL'UFFICIO 2
(Dott. Pietro NOE')



Referenti del procedimento:
Simona De Stefano s.destefano@sanita.it
Giuseppe Lediani g.lediani@sanita.it



Ciò premesso, la scrivente società desidera conoscere se la normativa sopracitata, con particolare riferimento all'allegato VI Denominazione degli alimenti e indicazioni specifiche che la accompagnano, parte a indicazioni obbligatorie che devono accompagnare la denominazione dell'alimento ove viene richiesto lo "specifico trattamento che esso ha subito (ad esempio «in polvere», «ricongelato», «liofilizzato», «surgelato», «concentrato», «affumicato»)", ritiene sufficiente o trovi piena applicazione il solo utilizzo del termine generico "trasformato" senza alcuna indicazione del trattamento che il prodotto ha subito.

Tale richiesto orientamento interpretativo risulta quanto mai opportuno per garantire le adeguate misure di controllo della corretta etichettatura dei prodotti ittici.

In attesa di un Suo gentile riscontro, cogliamo l'occasione della presente per porgerLe i nostri Distinti Saluti.

Fiorital S.p.A.

Dott. Vincenzo Di Leva

FIORITAL S.p.A.
Loc. Marittima Fabbriato 114
VENEZIA
Partita IVA: 00834250276

Referenti pratica:

Dott.ssa Silvia Gentilin - e-mail: assicurazione.qualita@fiorital.com tel. + 39 041 240 9021

Dott. Vincenzo Di Leva - e-mail: assicurazione.qualita@fiorital.com tel. + 39 041 240 9017

Pag.2



Spett.le
Ministero della Salute
Direzione generale per l'igiene e
la sicurezza degli alimenti e la
nutrizione
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144
Roma
c.a. Dott. Giovanni Granitto

Regione del Veneto-A.O.O Giunta Regionale n.prot. 236016 data 15/06/2017, pagina 3 di 9

Venezia, 09.05.2017

A mezzo mail all'indirizzo: g.granitto@sanita.it

**OGGETTO: INTERPELLO SU AMBITO APPLICATIVO DEL TERMINE "TRASFORMATO" SECONDO IL
REGOLAMENTO UE 1169/2011**

Egregio Dottore,

l'impegno quotidiano a garantire la massima sicurezza alimentare dei nostri prodotti e la nostra esperienza maturata nella selezione del tonno nel mercato internazionale, ci ha portato ad approfondire spontaneamente il concetto di qualità e sicurezza nel tonno offerto ai consumatori. Abbiamo osservato che su alcuni prodotti della pesca refrigerati (c.d. freschi) presenti sul mercato, quali tonno oppure salmone, in etichetta, accanto alla denominazione, viene adottato il termine "trasformato". Tale denominazione è talvolta presente anche nel testo dell'etichetta.

Formuliamo quindi la presente per richiedere un sensibile chiarimento circa il corretto ambito applicativo da attribuirsi al termine "trasformato" secondo il Regolamento UE 1169/2011.

Pag.1

TARTARE DI TONNO A PINNE GIALLE

Ingredienti: Tonno a pinne gialle (*Thunnus albacares* -
Pescato in Oceano Indiano occidentale con reti da
circonduzione e reti da raccolta), sale, aromi naturali,
antiossidante: acido ascorbico. DICHIARAZIONE

NUTRIZIONALE- VALORI MEDI per 100 g di prodotto

Energia 423 kJ / 100 kcal, Grassi 0,0 g, di cui acidi grassi

saturi 0,0 g, a.g. monoinsaturi 0,0 g, a.g. polinsaturi 0,0 g

Omega3 40 mg. Carboidrati 1,9 g, di cui zuccheri 1,9 g

Proteine 23,0 g, Sale 1,3 g. Il prodotto è pronto al

consumo. Non ricongelare. Prodotto conforme alle

prescrizioni del reg. (CE) 253/2004 All III, Sez. VIII, Cap. 2

Lettera D. Punto 3. Conservare tra 0 e +5°C. Prodotto

confezionato in atmosfera protettiva. PRODOTTO DELLA

PESCA TRASFORMATO. Peso netto: 100 g. Lotter.

2015/144886. Da consumare entro: 06/11/2015



8 032869 142807

SASHIMI DI SALMONE

Ingredienti: Salmone (*Salmo salar* - Allevato in Norvegia), sale, aromi naturali e zucchero. DICHIARAZIONE

NUTRIZIONALE- VALORI MEDI per 100 g di prodotto,

Energia: 748 kJ / 179 kcal, Grassi 9,7 g, di cui acidi grassi saturi 1,7 g, a.g. monoinsaturi 5,0 g, a.g. polinsaturi 3,0 g.

Omega3 1580 mg, Carboidrati 1,9 g, di cui zuccheri 0,9 g.

Proteine 21,0 g, Sale 2,6 g. Il prodotto è pronto al consumo.

Non ricongelare. Prodotto conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004 All. III, Sez. VIII, Cap. 3, Lettera C. Punto 3.

Conservare tra 0 e +5°C. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. PRODOTTO DELLA PESCA TRASFORMATO.

Peso netto: 140 g. Lotto: 2015/160733. Da consumare entro: 07/12/2015.



FILONE DI TONNO A PINNINE GIALLE TRASFORMATO SOTTOVUOTO

(*Thunnus albacares*)

Pescato in: OCEANO ATLANTICO CENTRO-ORIENTALE FAO 34

Attrezzi di Pesca: reti da circuizione e reti da raccolta

Ingredienti: Tonno a Pinne Gialle (PESCE) 96%, acqua, sale, antiossidanti E-300 e E-301 e stabilizzante E-331

Prodotto fabbricato in Spagna con origine in: SPAGNA

Data di scadenza: Vedere cassa

Data di preparazione: 22/02/2017

Lotto:
Vedere cassa

Peso netto:
Vedere cassa

Mantenere da 0°C a 5°C

Prodotto congelato

Modalità di presentazione e/o trattamento: confezionamento sottovuoto trasformato. Si consiglia di mangiare previa cottura

Informazioni Nutrizionali

(Valori medi per 100g di prodotto)

Valore energetico 397kJ/94Kcal

Grassi 0,40 g

di cui saturi 0,30 g

Carboidrati <0,10 g

di cui zuccheri <0,10 g

Proteine 22,40 g

Sale 0,90 g

CARPACCIO DI TONNO

Ingredienti: Tonno a pinne gialle (*Thunnus albacares* - Pesca del Pacifico centro-orientale con reti da circuizione e reti a strascico), sale, aromi naturali di agrumi.

Composizione Nutrizionale - Valori Medi per 100 g di prodotto

Energia	592 kJ / 140 kcal
Proteine	1,8 g
di grassi saturi	0,6 g
di grassi monoinsaturi	0,6 g
di grassi polinsaturi omega3	0,6 g 505 mg
Carboidrati	1,9 g
di zuccheri	1,4 g
Fibre	29,0 g
	1,8 g

Prodotto ittico conforme al reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo III, parte d, punto 2, lettera a). Conservare a 0°C e +5°C. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

PRODOTTO DELLA PESCA TRASFORMATO.

Codice: 400916.

Consumare entro: 22/10/2016.

Peso netto: 100 g.

TARTARE DI PESCE SPADA

Ingredienti: Pesce spada (*Xiphias gladius* - Pescato nel Pacifico sud-orientale con ami e palangari), sale, aromi naturali, antiossidante: acido ascorbico. **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE- VALORI MEDI per 100 g di prodotto:**
Energia 409 kJ / 97 kcal, Grassi 1,9 g, di cui acidi grassi saturi 0,5 g, a. g. monoinsaturi 1,1 g, a. g. poliinsaturi 0,3 g. Omega3 230 mg, Carboidrati 1,9 g, di cui zuccheri 1,9 g. Proteine 18,0 g. Sale 1,3 g. Il prodotto è pronto al consumo. Non ricongelare. Prodotto conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004 A. II III, Sez. VIII, Cap. 3, Lettera C. Punto 3. Conservare tra C e +5°C. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. **PRODOTTO DELLA PESCA TRASFORMATO.**
Peso netto: 100 g. Lotto: 2015/160736. Da consumare entro: 07/12/2015.

