

RACCOMANDAZIONE 011/06

**Indicazioni utili a determinare il termine minimo di
conservazione degli alimenti surgelati commercializzati in Italia**

Definizione

Per Termine Minimo di Conservazione (TMC) di un prodotto alimentare si intende la data fino alla quale lo stesso conserva le sue proprietà specifiche, in adeguate condizioni di conservazione (D.L. 109/92 art. 10 e Direttiva CEE 2000/13 art. 9).

Per i prodotti surgelati esso viene indicato con la dicitura “da consumarsi preferibilmente entro...” seguita dalla data o dalla menzione del punto dell’etichetta in cui essa figura.

Nell’elaborazione della tabella allegata si assume che le adeguate condizioni di conservazione siano quelle raccomandate dal Codice di autodisciplina IAS (art. 4, 5, 6, 7 e 8) e che il prodotto sottoposto a surgelazione rispetti i requisiti previsti dalla legge in termini di qualità delle materie prime ed idoneità del processo di surgelazione.

Fattori che maggiormente influiscono sulla durabilità degli alimenti surgelati sono:

- la natura del prodotto
 - il processo produttivo
 - le modalità di surgelamento
 - il materiale e il tipo di confezionamento
- oltre naturalmente alle temperature di conservazione.

Il termine minimo di conservazione si determina a partire dal momento in cui la materia prima o i prodotti sono stati portati allo stato di surgelato.

Nel caso di riconfezionamento di alimenti già surgelati il termine minimo di conservazione tiene conto della data in cui è avvenuta la surgelazione.

Nel caso di riconfezionamento di più ingredienti surgelati ,fra loro miscelati, il TMC del prodotto finito è corrispondente alla più breve delle durabilità residue dei singoli ingredienti, al momento del loro utilizzo.

Per le specialità gastronomiche sottoposte a trattamento di cottura il periodo di durabilità minimo decorre dal momento della surgelazione successivo alla cottura.

Se le specialità gastronomiche contengono anche ingredienti non sottoposti a cottura, la durabilità del prodotto finito tiene conto della durabilità di questi ultimi.

Nel redigere la tabella allegata si è tenuto conto delle esperienze e delle sperimentazioni già effettuate a livello nazionale e internazionale.

La tabella è articolata in categorie merceologiche aventi caratteristiche omogenee e indica il periodo di durabilità ottimale, generalmente da non superare.

Precisazioni

- 1-La determinazione del TMC è di responsabilità del produttore o del confezionatore o, per prodotti importati, del primo venditore nella Unione Europea.
- 2- La durabilità riportata in tabella è solo di riferimento.
È sempre necessario che il produttore/confezionatore del prodotto surgelato esegua dei test di durabilità per tenere conto delle materie prime, del processo di lavorazione e dell'imballaggio (materiali e tipologie) impiegati.
- 3- Il TMC non esclude la commerciabilità del prodotto anche dopo il suo superamento, ma comporta l'esplicita informazione al riguardo da parte del commerciante, ad esempio con apposito cartello.

L'IAS consiglia vivamente di evitare questa possibilità ed invita tutti gli operatori a mettere in atto ogni possibile sforzo per offrire al consumatore il prodotto al meglio della sua qualità organolettica, entro la data indicata dal produttore.
- 4- La durabilità delle specialità gastronomiche surgelate non può essere indicata in tabella perché è del tutto dipendente dalla composizione, dal tipo di ingredienti impiegati, dal grado di preparazione dei singoli componenti etc. E' tuttavia raccomandabile non superare i 18 mesi per le preparazioni contenenti grassi e carne.

Allegato alla raccomandazione 011/06

Categoria	Prodotti	Durabilita' (mesi)
Ortofrutticoli	- al naturale	30
	- grigliati	24
	- erbe aromatiche/funghi	18
Patate	- fritte	24
	- crocchette	24
	- gnocchi	18
Paste crude	- frolla/sfoglia	18
	- pizza	9
Pizze	- margherita/farcita con vegetali	15
	- altrimenti farcite	12
Crepes		18/21
Pesci naturali	- nasello/merluzzo (hake-cod) intero sviscerato	18/21
	- nasello/merluzzo (hake-cod) in trance o filetti	15/18
	- filetti di platessa	18
	- pesce con % grasso da 2 a 5 (es. spada, palombo)	18
	- pesce con % di grasso > 5 (salmone e trota)	9
Pesci panati anche prefritti	- bastoncini	18
	- filetti di pesce	18
	- fritti vari	18
Molluschi e crostacei	- mollame (es. polpo, seppie, calamari)	24
	- gamberi interi (sottovuoto o glassati)	12
	- gamberi sgusciati (sottovuoto o glassati)	15
	- gamberi senza testa con guscio (sottovuoto o glassati)	15
	- vongole sgusciate	15
	- cozze	12
Carne	- avicoli	21
	- porzione carne bovina	18
	- porzione carne ovina	12
	- porzione carne suina	12
	- carne tritata (senza antiossidanti)	9
	- elaborati di carne	12
Specialità gastronomiche	- vedi precisazione 4	

Nota: I valori della durabilita' si riferiscono ad una temperatura di conservazione di -18°C o inferiore.