

## **Raccomandazione 002/06**

**Procedure per il riconfezionamento di alimenti  
in precedenza surgelati**

Premesso che per riconfezionamento si intende esclusivamente il passaggio di un prodotto surgelato da una prima confezione temporanea non destinata al consumatore finale ad un preimballaggio destinato al consumatore finale.

Considerato che il riconfezionamento di alimenti surgelati è una operazione che comporta particolari cautele al fine di salvaguardare il mantenimento della temperatura e della qualità igienica dei prodotti, nonché il mantenimento delle caratteristiche organolettiche di partenza dei prodotti surgelati nelle diverse fasi di lavorazione.

#### Si raccomanda

Il rispetto delle procedure qui di seguito descritte:

il riconfezionamento di un prodotto surgelato, quando non è effettuato presso stabilimenti già autorizzati alla produzione e confezionamento di alimenti surgelati, deve avvenire in ambienti riconosciuti idonei a tale operazione.

Gli stabilimenti che effettuano il riconfezionamento di alimenti surgelati ,oltre a soddisfare i requisiti delle vigenti norme in materia ( Art .2 Legge del 30 Aprile 1962 e per i prodotti di origine animale il Reg . CE 853/04 ) ,devono soddisfare i seguenti requisiti minimi:

- a) Essere dotati di celle frigorifere munite di strumenti di registrazione che misurino, con frequenza e ad intervalli regolari, la temperatura dell'aria in cui si trovano i prodotti surgelati;
- b) Le celle frigorifere nelle quali vengono conservati i prodotti surgelati devono essere mantenute ad una temperatura non superiore a - 24°C , in modo da garantire comunque ai prodotti da riconfezionare una temperatura di partenza non superiore a - 22°C;
- c) Il riconfezionamento e la palettizzazione devono avvenire in zone opportunamente climatizzate o comunque in ambienti a temperatura non superiore a 15°C.

- d) Il riconfezionamento e la palettizzazione devono avvenire in un tempo inferiore a 30 minuti, salvo nell'ipotesi in cui vengano utilizzati impianti dotati di idonea coibentazione.
- e) Il riconfezionamento dei prodotti in preimballaggi del tipo a termoretrazione deve essere immediatamente seguito da idoneo raffreddamento.
- f) Il termine minimo di conservazione, da apporre sulle confezioni a norma di legge, deve tener conto della data di surgelazione. Nel caso di riconfezionamento di miscele di prodotti surgelati, l'indicazione del "termine minimo di conservazione" deve tener conto dell'ingrediente a durabilità inferiore.
- g) Sull'imballaggio destinato al consumatore finale dovrà essere indicato il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CE.

Nel caso di impresa che provveda alla distribuzione o alla vendita dei prodotti, sulle cui confezioni non siano riportate le indicazioni di cui sopra, la sede dello stabilimento deve essere completata dall'indirizzo ovvero, in mancanza, da un'indicazione che ne agevoli la localizzazione.