

# CODICE DI AUTODISCIPLINA

## Istituto Italiano Alimenti Surgelati

Codice di autodisciplina per la movimentazione e la commercializzazione degli alimenti surgelati in Italia

### Che cosa è l'Istituto Italiano Alimenti Surgelati

L'Istituto Italiano Alimenti Surgelati, costituitosi nel 1963 al momento del decollo dei consumi di surgelati in Italia, ha ottenuto il riconoscimento della personalità giuridica con D.P.R. 11 ottobre 1983, n° 1281, e oggi fa parte di Unione Italiana Food.

Il suo ruolo istituzionale consiste nella tutela e valorizzazione dell'immagine dei prodotti surgelati, nel promuovere corretti principi nella tecnica di surgelazione, nonché di conservazione e distribuzione dei prodotti surgelati sino al consumatore finale.

L'obiettivo fondamentale dell'Istituto è favorire la crescita dei consumi di alimenti surgelati in Italia, anzitutto attraverso una costante, corretta e completa informazione del consumatore circa le valenze positive di questi prodotti.

### A tal fine l'Istituto:

- divulga ogni notizia utile alla migliore comprensione dei vantaggi offerti dai prodotti surgelati, attraverso i media ed un permanente "filo diretto" con tutti gli operatori dell'informazione interessati;
- assume iniziative finalizzate al miglioramento del costume alimentare ed in tale linea promuove convegni e partecipa a manifestazioni e rassegne nel campo alimentare, assiste e coadiuva nel generale interesse l'opera educativa svolta dall'Amministrazione Pubblica, dalle scuole, dagli organi di informazione e da altre Istituzioni scientifiche o economiche;
- realizza pubblicazioni, materiale audiovisivo, ecc., quale documentazione sui principali aspetti della surgelazione
- promuove progetti di ricerca e/o sperimentazione sui prodotti surgelati e le relative tecniche;
- pubblica regolarmente le sue "Raccomandazioni", allo scopo di fornire linee guida agli operatori interessati alla produzione, alla logistica, alla distribuzione e vendita di prodotti surgelati;
- fornisce sistematiche informazioni su rilevanti aspetti del mondo della surgelazione attraverso i suoi "Rapporti", fra i quali va ricordato quello ormai tradizionale che annualmente analizza l'andamento dei consumi dei prodotti surgelati in Italia, confrontandoli con quelli di altri Paesi.

Inoltre l'Istituto presta la propria collaborazione alle Amministrazioni di Governo centrale e regionale, alla Commissione Europea in occasione della emanazione di norme per la produzione, conservazione e distribuzione di alimenti surgelati, nonché mantiene rapporti attivi con le Istituzioni corrispondenti di altri Paesi, con l'obiettivo di promuovere a livello internazionale le più corrette procedure di produzione, commercializzazione e utilizzo di alimenti surgelati.

# Codice di autodisciplina per la movimentazione e la commercializzazione degli alimenti surgelati in Italia

a cura dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati

## Introduzione

La qualità eccellente degli alimenti surgelati può essere assicurata sino al consumatore finale se tutti gli operatori coinvolti dedicheranno particolare attenzione ai seguenti fattori:

- alta qualità intrinseca della materia prima impiegata;
- corretto trattamento delle materie prime;
- adeguato confezionamento del prodotto finito;
- mantenimento di una temperatura sufficientemente bassa (solo per brevi periodi - che sono inevitabili - è possibile raggiungere ma non superare i -15° C);
- movimentazione del prodotto attraverso la catena del freddo nel rispetto sequenziale della data di durabilità minima.

L'Istituto Italiano Alimenti Surgelati propone un compendio di corrette procedure che, nel rispetto delle norme legali, hanno l'obiettivo di mantenere la migliore qualità intrinseca degli alimenti surgelati, condizione necessaria per la ulteriore crescita dei consumi nel nostro Paese.

## Articolo 1

### *Materie prime destinate alla surgelazione*

La surgelazione conserva sostanzialmente la qualità di partenza, quindi vanno surgelate solo materie prime sane ed integre ad uno stadio di maturità e freschezza ottimale.

Per i prodotti composti, la necessaria freschezza degli ingredienti richiesta dalla legge va identificata con le constatate buone condizioni di conservazione.

Il processo di surgelazione deve essere eseguito con tecniche appropriate e tali da minimizzare le modificazioni fisiche, chimiche e microbiologiche degli alimenti da surgelare. Questo obiettivo si ottiene superando la zona di massima cristallizzazione nel più breve tempo possibile (vedi Raccomandazione I.I.A.S. n. 010/90 "Tempi massimi del processo di surgelazione").

All'uscita dell'impianto di surgelazione il prodotto deve essere esposto il meno possibile all'umidità e alle alte temperature e posto - confezionato o comunque in imballaggio protettivo - il più rapidamente possibile nella cella frigorifera dello stabilimento per un periodo adeguato ad ottenere la stabilizzazione termica a -18° C.

## Articolo 2

### *Confezionamento e identificazione del prodotto*

Gli imballaggi primari (astucci, buste, barattoli etc.) e quelli secondari (scatole di cartone o film retraibile) devono essere di idonea qualità, in modo da prevenire contaminazioni, assicurare l'integrità del prodotto durante il trasporto e la conservazione e minimizzare la disidratazione.

Gli imballaggi primari devono essere inoltre conformi alla legislazione vigente per il materiale che viene a contatto con gli alimenti.

Gli elementi dell'etichettatura sull'imballaggio destinato al consumatore finale sono ricordati nell'allegato 1.

Sugli imballaggi secondari è utile apporre una codificazione adeguata per una efficace identificazione della partita; l'identificazione e la memorizzazione nella gestione del magazzino del pallet e/o del carico, importante per una corretta movimentazione dei magazzini.

### **Articolo 3**

#### *Apparecchiature dei magazzini frigoriferi*

Ciascun magazzino frigorifero deve essere dotato di adeguati compressori di fluidi criogeni idonei ad assicurare, con le massime temperature esterne previste dalla zona climatica e in condizioni di riempimento massimo, il mantenimento della temperatura dell'aria al suo interno pari o inferiore a -22° C.

Il magazzino frigorifero dovrebbe essere dotato di efficaci sistemi di sbrinamento rapido e di anticella; deve inoltre essere dotato di termoregistratori, i cui terminali sensibili devono essere posti in modo da riportare correttamente la temperatura media dell'aria.

La raccolta delle registrazioni delle temperature deve essere conservata almeno per un anno.

### **Articolo 4**

#### *Procedure di movimentazione in magazzino*

La cella frigorifera deve consentire l'ingresso di alimenti surgelati conservati correttamente a una temperatura non superiore a -18° C.

Quando il prodotto è ricevuto ad una temperatura superiore a -15° C il proprietario della merce deve essere immediatamente avvertito per concordare le misure più appropriate.

La collocazione dei pallets in cella dovrebbe essere codificata e memorizzata per un facile reperimento della partita.

La movimentazione in e out dovrebbe avvenire con tempestività attraverso le aree di carico e scarico, con l'obiettivo di minimizzare l'esposizione all'umidità, alle alte temperature e alle condizioni avverse.

I prodotti non dovrebbero sostare nelle aree sottostanti le superfici di accumulo del ghiaccio; ove non fosse possibile, devono essere protetti da eventuali gocciolamenti dovuti a sbrinamenti.

L'assemblaggio degli ordini deve avvenire il più rapidamente possibile, se non svolto in ambiente a -18° C.

Ogni volta che sia possibile, le operazioni di assemblaggio degli ordini e pallettizzazione dovrebbero essere svolte in ambienti a temperatura controllata (si consiglia di non superare +10° C) per evitare il deterioramento della qualità e la perdita di energia (e quindi di denaro) e comunque in modo che la temperatura al cuore del prodotto non superi i -18° C.

Il prodotto va immagazzinato su pallet o altro supporto e non appoggiato alle pareti onde permettere la circolazione dell'aria.

### **Articolo 5**

#### *Trasporti*

Tutti i veicoli utilizzati per il trasporto di alimenti surgelati devono essere riconosciuti idonei con il riconoscimento ATP; sono inoltre soggetti a preventiva autorizzazione sanitaria che va rinnovata ogni due anni.

Prima del carico devono essere puliti, privi di odori residui e sostanze che potrebbero trasmettersi ai prodotti trasportati.

Le porte devono essere a tenuta stagna per prevenire la fuoriuscita di aria.

Prima dell'inizio delle operazioni di carico i mezzi di trasporto devono essere raffreddati per almeno 25 minuti, onde stabilire il corretto gradiente nelle pareti isolanti (-18° C parete interna).

Una adeguata circolazione d'aria deve essere mantenuta su tutte le sei superfici del carico. Lo strato di aria a -18° C deve circondare il carico e consentire il ricircolo.

L'unità refrigerante deve essere spenta durante le operazioni di carico e scarico.

Non devono essere caricati sui veicoli prodotti il cui imballaggio risulti al momento del carico seriamente danneggiato.

La direttiva comunitaria non ancora recepita nei vari Paesi CEE prevede che i mezzi di trasporto, ad eccezione di quelli destinati alla distribuzione locale, siano dotati di un termoregistratore approvato dall'autorità del Paese nel quale i mezzi sono stati immatricolati. La registrazione della temperatura rilevata dal termoregistratore andrà conservata almeno per un anno.

## **Articolo 6**

### *Stoccaggio in celle di distribuzione*

La cella frigorifera e il suo equipaggiamento devono essere idonee ad assicurare il mantenimento di temperatura dell'aria al suo interno ragionevolmente costante e non superiore a -20° C; la stessa cella deve essere inoltre di dimensioni atte a consentire l'accessibilità ai prodotti e una corretta rotazione.

Le strutture di stoccaggio dovrebbero assicurare una sufficiente circolazione dell'aria raffreddata.

I prodotti non devono mai essere posti sul pavimento, ma su pallet o altro supporto e non si devono mai appoggiare alle pareti.

La cella deve essere dotata di termoregistratori, i cui terminali sensibili devono essere posti in modo da rendere l'indicazione rappresentativa della temperatura media dell'aria.

Le batterie degli scambiatori di calore delle celle devono essere sbrinate con adeguata frequenza, onde mantenere sempre la massima efficienza dell'impianto frigorifero.

## **Articolo 7**

### *Distribuzione locale*

Il consegnatario, prima di uscire dal deposito per il giro di consegne, deve verificare che il termometro del furgone frigorifero segnali una temperatura non superiore a -25° C.

Durante le consegne la temperatura all'interno della cella del furgone non deve superare i -18° C.

Nel caso che ciò si verifichi, il consegnatario deve ritardare l'apertura degli sportelli fino a quando la temperatura di cui sopra non sia stata raggiunta.

Durante la consegna dei prodotti si deve evitare nel modo più assoluto di aprire più di uno sportello per volta; l'apertura deve essere limitata al tempo strettamente necessario.

I prodotti scaricati non devono essere poggiati per terra, ma introdotti immediatamente nell'attrezzatura frigorifera preventivamente predisposta ad accoglierli dall'esercente o dal consegnatario stesso. Deve essere evitata l'immissione di prodotti nell'attrezzatura frigorifera durante la fase di sbrinamento dello stesso.

Le pratiche amministrative devono seguire l'avvenuta consegna e sistemazione dei prodotti alle temperature previste nell'attrezzatura frigorifera.

Se il destinatario dispone di una piccola cella di stoccaggio questa deve essere mantenuta ad una temperatura non superiore a -20° C.

Al rientro dal giro di consegne, il consegnatario verificherà che la temperatura della cella del furgone non sia superiore a -18° C ed eviterà di predisporre un nuovo carico fintanto che questa temperatura non sia stata raggiunta.

Le piastre eutettiche del furgone frigorifero devono essere sbrinate quando lo strato di ghiaccio o brina che le ricopre raggiunge i 2,5 cm (in genere una volta al mese).

## **Articolo 8**

### *Banchi e armadi di vendita*

Le apparecchiature frigorifere che conservano i prodotti surgelati posti in vendita devono essere in grado di mantenere la temperatura di -18° C dei prodotti che a loro volta devono essere messi nei banchi o negli armadi ad una temperatura non superiore a -18°. L'Istituto Italiano Alimenti Surgelati ha emesso la sua raccomandazione 015/91 "Sui requisiti minimi e sulle prestazioni attese dei banchi frigoriferi con gruppo frigorifero incorporato", a cui si rimanda.

Dette apparecchiature devono essere posizionate lontane da correnti d'aria, raggi diretti del sole, da altre apparecchiature che producono calore e da qualsiasi altro fattore che possa ridurre l'efficienza.

Il termostato deve essere tarato per garantire una temperatura di -18° C a livello di massimo carico.

Le apparecchiature frigorifere devono essere tenute ordinate e pulite, in particolare facendo attenzione che non si formino incrostazioni di ghiaccio sui fori di drenaggio dell'acqua di sbrinamento.

Il gestore del negozio deve controllare che lo sbrinamento, in genere automatico, assicuri il completo scioglimento del ghiaccio dagli evaporatori ed il regolare deflusso dell'acqua risultante.

Gli evaporatori devono essere regolarmente sbrinati secondo i tempi previsti dai costruttori delle apparecchiature; 2-3 cm di ghiaccio o brina non sono accettabili.

Almeno una volta al giorno il gestore del negozio deve riordinare i prodotti in vendita, asportando eventuali confezioni aperte; in tale occasione si accerterà anche che i termometri segnino una temperatura non superiore a quella indicata dal costruttore.

Nelle apparecchiature frigorifere non possono essere poste e sostare confezioni aperte.

Negli armadi frigoriferi e nei banchi chiusi devono controllare inoltre la regolare chiusura degli sportelli e l'integrità delle guarnizioni degli stessi.

Ad ogni chiusura di esercizio i banchi aperti devono essere chiusi con gli appositi coperchi.

In caso di guasto dell'apparecchio frigorifero o di mancanza di energia elettrica, si rimanda a quanto suggerito dalla raccomandazione I.I.A.S. n° 017/91 (all. 2).

## **Articolo 9**

### *Gestione degli alimenti surgelati al punto di vendita o di utilizzo*

Al momento della consegna al punto di vendita o di utilizzo, gli alimenti surgelati devono essere ad una temperatura non superiore a -18°C in imballaggio integro e con una congrua durabilità minima residua (tenuto conto della velocità di rotazione nei banchi di vendita e di previsione di utilizzo).

Gli alimenti surgelati devono essere immediatamente messi nelle celle frigorifere o nei banchi e negli armadi di vendita.

I prodotti allocati nei banchi di vendita con data di durabilità minima più lontana dovrebbero essere messi sotto quelli con data più vicina o dietro ad essi in caso di immissione in armadi.

Gli alimenti surgelati nei banchi espositori aperti non devono sporgere dalla linea di massimo carico.

Nei banchi e negli armadi in cui sono presenti alimenti surgelati non devono essere posti altri alimenti che non siano già ad una temperatura di -18°C al momento dell'immissione.

Si deve evitare di introdurre nei banchi o negli armadi prodotti non confezionati, indipendentemente dalla loro temperatura.

I gestori delle apparecchiature frigorifere devono seguire con scrupolo le raccomandazioni dei produttori per la manutenzione degli apparecchi stessi.

## **Articolo 10**

### *Visite delle autorità sanitarie e di controllo*

Le autorità sanitarie hanno libero accesso all'ispezione dei depositi e dei locali di vendita e al controllo delle autorizzazioni sanitarie, certificazione dei banchi e dei nastri di termoregistrazione delle temperature delle celle frigorifere.

Il prelevamento di campioni per analisi deve essere effettuato con rilascio di verbale di prelevamento controfirmato dal gestore della cella o del negozio.

I campioni prelevati sono concessi a titolo gratuito; essi devono essere trasportati ad una temperatura non superiore a -18°C.

Copia del verbale viene rilasciata al gestore della cella o del negozio insieme ad un controcampione del prodotto prelevato, che deve essere conservato a -18°C fino alla definizione del caso.

Talvolta al prelievo può accompagnarsi il provvedimento di sequestro cautelativo del prodotto trovato nella cella o nel banco.

In nessun caso i prodotti posti sotto sequestro cautelativo possono essere messi in vendita prima di un eventuale dissequestro ufficiale.

In tutti i casi di prelevamento di campioni o di sequestro cautelativo, è opportuno che il gestore della cella o del negozio mandi copia dei verbali al concessionario o alla filiale di zona; nei casi più gravi provvederà ad anticipare l'informazione telefonicamente o a mezzo telefax.

## **Articolo 11**

### *Lamentele dei consumatori*

In caso di lamentele dei consumatori si raccomanda al gestore del punto di vendita di

- prendere nota con precisione della data e del tipo di rilievo;
- registrare le generalità del reclamante, il suo recapito e il numero telefonico;
- individuare, oltre al nome del prodotto, il tipo di confezione e il suo peso, il codice del lotto di produzione, la data, lo stabilimento, o il codice del produttore, possibilmente la data di ricevimento del prodotto;
- recuperare se possibile la confezione difettosa;
- informare telefonicamente o a mezzo telefax il concessionario o la filiale di zona.

## **Allegato 1**

### **ELENCO DEGLI ELEMENTI DA RIPORTARE SULL'IMBALLAGGIO AD INTEGRAZIONE DI QUANTO PREVISTO DALLE NORME GENERALI IN MATERIA DI ETICHETTATURA**

#### **PRODOTTI DESTINATI AL CONSUMATORE FINALE**

(Ristoranti, Ospedali, Mense ed altre collettività analoghe sono assimilati al consumatore finale)

- a) denominazione di vendita, completata dal termine "Surgelato";
- b) termine minimo di conservazione, completato dall'indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore;
- c) istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dall'indicazione della temperatura di conservazione o dell'attrezzatura richiesta per la conservazione;
- d) avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e le eventuali istruzioni per l'uso.

#### **PRODOTTI DESTINATI ALL'UTILIZZATORE NON CONSUMATORE**

- a) denominazione di vendita, completata dal termine "Surgelato";
- b) quantità netta espressa in unità di massa;
- c) nome o ragione sociale e sede del produttore o del confezionatore oppure di un venditore stabilito all'interno della Comunità Europea.

## Allegato 2

### **SCONGELAMENTO ACCIDENTALE NEL BANCO DI VENDITA** (estratto dalla raccomandazione 017/91)

Lo scongelamento accidentale nel banco di vendita può essere causato da guasti all'apparecchio o da interruzioni nella erogazione della energia elettrica.

In questi casi è necessario sospendere la vendita di prodotti surgelati e chiudere il banco con l'apposito coperchio.

Nel caso di interruzioni programmate nella erogazione di energia elettrica il banco deve essere chiuso mentre è ancora in funzione almeno due ore prima dell'interruzione stessa.

Quando si verifica un guasto dell'apparecchio si deve chiedere urgentemente l'intervento di un tecnico e, se possibile, i prodotti devono essere trasferiti in un altro banco frigorifero.

In relazione alla durata del disservizio del banco, le azioni da intraprendere possono essere così schematizzate:

- Interruzioni inferiori ad un'ora: riprendere normalmente la vendita.
- Interruzioni comprese tra 1 e 3 ore: lasciare il banco chiuso e in funzione per altre due ore e poi riprendere la vendita regolarmente.
- Interruzioni comprese tra 3 e 6 ore: chiedere al fornitore il ricovero dei prodotti in cella; in alternativa alimentare il banco con ghiaccio secco. Se le azioni di cui sopra non sono possibili, lasciare il banco chiuso e in funzione e per 10/12 ore e poi vendere i prodotti informando il consumatore dell'accaduto.
- Interruzioni superiori alle 6 ore: il prodotto deve essere venduto per il consumo immediato. In questo caso è necessario verificare che la temperatura del prodotto non abbia superato gli 0/2° C.
- In ogni caso non è mai possibile ricongelare alimenti surgelati precedentemente scongelati.

Dal punto di vista igienico-sanitario è importante sapere che lo scongelamento non crea particolari problemi fintanto che la temperatura resta inferiore a 2° C, per tempi non superiori a 24/48 ore, mentre dal punto di vista organolettico la qualità non subisce danni apprezzabili se la temperatura non supera i -12° C.

Se nel periodo di recupero a banco chiuso interviene la fase di sbrinamento, i tempi si allungano di un'ora.