



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA,
DELLA SICUREZZA ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI
PER LA TUTELA DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE DELL'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO III/I

Viale Giovanni Ribotta, 5 - 00144 Roma
Regione Lombardia Giunta

SALUTE
Arrivo 03/07/2013 11:06



H1.2013.0019681 03/07/2013 11:11

Ministero della Salute

DGISAN

0028273-P-02/07/2013

I.5.I.P.3/2012/1



124048029

Donna Enza...

Alle Regioni e Province
autonome di Trento e Bolzano

DGISAN- Ufficio II - VIII
DGSAF - Ufficio VIII

Comando carabinieri per la
tutela della salute

Alle Associazioni di categoria
(elenco allegato)

**OGGETTO: Chiarimenti applicativi sulle temperature di conservazione dello yogurt
prodotto in stabilimenti riconosciuti ai sensi del reg 853/2004 - Art.31 DPR 327/1980.**

A seguito di richieste di chiarimento pervenute dal territorio circa l'applicabilità delle norme nazionali concernenti i requisiti di temperatura dello yogurt alla luce delle disposizioni del pacchetto igiene, sentito l'Ufficio Legislativo di questo dicastero, si chiarisce quanto segue.

La legislazione comunitaria vigente attribuisce la responsabilità della sicurezza alimentare all'operatore del settore alimentare (OSA).

Il cosiddetto "Pacchetto igiene" costituito dai regolamenti (CE) n. 852/853/854/882 del 2004, unitamente al reg. CE 178/2002, rappresenta la normativa vigente alla quale devono attenersi gli operatori del settore alimentare e le autorità competenti nelle fasi di produzione, trasporto, distribuzione e commercializzazione degli alimenti.

Il regolamento (CE) 852/2004 al capitolo IX, comma 5, allegato II, prevede che "la catena del freddo non deve essere interrotta", senza indicare temperature precise per nessun tipo di alimento.

Il regolamento (CE) 853/2004, d'altra parte, indica le temperature da rispettare per gli alimenti di origine animale durante le fasi di lavorazione, magazzinaggio e, in alcuni casi, trasporto ma è rivolto agli stabilimenti di produzione riconosciuti e non è applicabile alle fasi di vendita al dettaglio, salvo alcuni casi.

Il regolamento (CE) 2073/2005 pone in capo all'OSA la definizione della conservabilità dell'alimento da lui prodotto e la garanzia di conformità ai criteri microbiologici ivi fissati. Lo stesso regolamento prevede inoltre che gli OSA adottino provvedimenti, in ogni fase della produzione, della lavorazione e della distribuzione, inclusa la vendita al dettaglio, nell'ambito delle procedure HACCP e delle corrette prassi in materia d'igiene, per garantire che i criteri di sicurezza alimentare applicabili per l'intera durata del periodo di conservabilità dei prodotti possano essere rispettati a condizioni ragionevolmente prevedibili di distribuzione, conservazione ed uso.

Per quanto sopra l'articolo 31 del DPR 327/80 ove fissa per lo yogurt requisiti di temperatura presso gli esercizi di vendita e somministrazione è soggetto a disapplicazione. Infatti, è responsabilità dell'Operatore del settore alimentare, alla luce delle disposizioni della normativa comunitaria succitata, dimostrare attraverso studi di shelf life che la temperatura indicata in etichetta non esponga il consumatore ad alcun rischio.

IL DIRETTORE GENERALE
(dott. Silvio Bonello)

Referenti procedimento:
MF Marcone/ m.marcone@sanita.it - Lara Attademo/ l.attademo@sanita.it