iiAS
ISTITUTO ITALIANO ALIMENTI SURGELATI

SURGELATI CON L'ASTERISCO nei menu della ristorazione UN'INFORMAZIONE ANCORA UTILE?

MEDIA DOSSIER

NOVEMBRE 2021

INDICE

INTRODUZIONE pag. 3

ASTERISCO E SURGELATI: DIRITTO E ROVESCIO pag. 4

ALIMENTI SURGELATI: IL FRESCO CHE DURA DI PIÙ pag. 8

CONCLUSIONI pag.10

INTRODUZIONE

In Italia, da quasi mezzo secolo, un ristoratore viene sanzionato se, nel proprio menu, non contrassegna con un asterisco accanto a un piatto l'eventuale presenza di uno o più ingredienti congelati o surgelati.
In realtà, l'obbligo dell'asterisco non è previsto da una legge dello Stato, ma è il frutto di un orientamento della giurisprudenza italiana, consolidatosi a partire dalla fine del secolo scorso, attraverso numerose sentenze della Corte di Cassazione fondate sulle seguenti argomentazioni:

1. il consumatore/cliente di un ristorante, un bar, una tavola calda, ecc. si aspetta che quanto gli viene servito sia preparato con materie prime/ingredienti freschi;
2. se chi somministra un alimento ha fatto ricorso, per prepararlo, a materie prime/ingredienti congelati o surgelati, ha l'obbligo di segnalarlo al cliente apponendo nel menu di ristorazione un asterisco a fianco dei piatti che li contengono e pubblicando una nota, in genere a fine menu, che specifichi l'utilizzo di tali prodotti;
3. chi non adempie a tale obbligo, o lo fa in maniera non abbastanza chiara per il consumatore, incorre nel reato di frode in commercio, in quanto il cliente sarebbe ingannato rispetto alle proprie aspettative.

Una precisazione: le argomentazioni della Corte di Cassazione non hanno nulla a che fare con la sicurezza igienico-sanitaria dell'alimento, in quanto l'eventuale omissione di un'informazione sulla sua surgelazione non può rappresentare una potenziale compromissione della salute.

I presupposti alla base del ragionamento della Corte sono, pertanto, l'aspettativa del cliente e la qualità diversa, e inferiore, attribuita all'alimento surgelato/congelato rispetto al corrispondente alimento fresco. Sono ancora validi, oggi, questi presupposti? Chi consuma un alimento fuori casa si aspetta sempre che questo sia fresco? È vero che un alimento surgelato ha una qualità diversa e inferiore rispetto a un alimento fresco? E un alimento surgelato e uno congelato sono la stessa cosa?

Questo Dossier:

1. presenta la normativa di riferimento e ricapitola brevemente l'approccio tenuto dalla giurisprudenza italiana sul tema asterisco e surgelati/congelati nella ristorazione;
2. ricorda le conclusioni della scienza sul valore nutrizionale degli alimenti surgelati paragonati con quelli freschi;
3. conclude chiedendo una riflessione complessiva, alla luce dei cambiamenti intercorsi negli ultimi quarant'anni, sull'adeguatezza dello "strumento asterisco" per tutelare al meglio una scelta informata e consapevole da parte del cittadino sulla qualità degli alimenti consumati fuori casa.

ASTERISCO E SURGELATI: DIRITTO E ROVESCIO

La normativa italiana sugli alimenti surgelati si impernia sul Decreto Legislativo n. 110 del 27/01/1992 "Attuazione della direttiva n. 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana"[1], entrato in vigore il 3 marzo 1992.

L'art. 2 definisce gli alimenti surgelati come i prodotti alimentari sottoposti a uno speciale processo di congelamento, detto surgelazione, che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima[2] e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18° C[3].

Il D Lgs. 110/92 detta tutta una serie di obblighi relativi alla produzione, al trasporto, al confezionamento e alla vendita degli alimenti surgelati, per garantirne la massima qualità e sicurezza igienico-sanitaria. In particolare, l'art. 8 ("Etichettatura degli alimenti surgelati destinati al consumatore") stabilisce al comma 1 che, ferme restando le disposizioni in materia di etichettatura dei prodotti alimentari, "le stesse si applicano agli alimenti surgelati con le seguenti modalità e integrazioni:

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

Il comma 2 specifica: "Le disposizioni del presente articolo si applicano anche agli alimenti surgelati destinati ai ristoranti, agli ospedali, alle mense ed altre collettività analoghe".

Tutte le disposizioni, come si vede, riguardano i surgelati offerti in vendita sia al singolo consumatore sia alla ristorazione. Nessun obbligo di etichettatura/indicazione è previsto, invece, per il ristoratore che, a

1. https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=1992-02-%2017&atto.codiceRedazionale=092G0147
2. *La surgelazione è un trattamento con il freddo rapido ed efficiente che consente di raggiungere molto velocemente la temperatura di almeno -18° C. Tale velocità fa sì che nel corso della surgelazione si formino micro-cristalli di acqua che non danneggiano la struttura biologica dell'alimento e ne mantengono perciò inalterati i valori nutrizionali, la struttura e il sapore (su questo, si veda meglio dopo). La stessa velocità è la differenza tra surgelazione e congelamento che garantisce, alla prima, la migliore qualità finale del prodotto. Ma di questa differenza il Legislatore non tiene alcun conto.*
3. *Dal punto di vista igienico-sanitario, il raggiungimento e, poi, il costante mantenimento di una temperatura uguale o inferiore a -18° C bloccano la riproduzione dei batteri e degli altri organismi patogeni presenti in ogni alimento.*

sua volta, prepari e offra quei prodotti ai clienti. Incluso quello di segnalare con un asterisco l'eventuale presenza di alimenti e/o loro ingredienti surgelati o congelati.

Nessuna norma di legge successiva ha da allora introdotto tale obbligo. All'opposto, il Decreto Legislativo 15 dicembre 2017, n. 231[4], che attua il Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori[5], prevede una serie di deroghe all'indicazione del prodotto decongelato che valgono, anche, per i prodotti somministrati.
In sintesi, il decreto dispone che gli alimenti non preimballati, serviti dalle collettività, debbano riportare le indicazioni di "decongelato", fatti salvi i casi di deroga previsti tra cui, in primis, il fatto che tale indicazione non è richiesta quando il prodotto finito sia ottenuto utilizzando ingredienti surgelati.

4. https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2018-02-08&atto.codiceRedazionale=18G00023&isAnonimo=false&tipoSerie=serie_generale&tipoVigenza=originario&normativi=false&currentPage=1
5. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20180101&qid=1637859707356&from=IT

L'abbattimento obbligatorio per il pesce da consumare crudo: da non confondere con la surgelazione industriale

Il Regolamento (CE) n. 853/2004, che stabilisce "norme di igiene specifiche per i prodotti di origine animale"[6], impone per gli operatori il divieto di immettere sul mercato prodotti della pesca infestati da parassiti. Per questa ragione, tali prodotti devono essere controllati visivamente per la ricerca di eventuali parassiti visibili prima dell'immissione sul mercato.

Lo stesso Regolamento prescrive obblighi supplementari per gli operatori del settore alimentare che immettano sul mercato: a) i prodotti della pesca che vanno consumati crudi o praticamente crudi; b) i prodotti della pesca marinati, salati e qualunque altro prodotto della pesca trattato, se il trattamento praticato non garantisce l'uccisione del parassita vivo.

Il Legislatore europeo impone di assicurare che il materiale crudo o il prodotto finito siano sottoposti a un trattamento di congelamento che uccide i parassiti vivi potenzialmente rischiosi per la salute dei consumatori, ai fini della prevenzione delle patologie dovute alla presenza dell'anisakis[7]. Per questo parassita, il congelamento deve consistere in un abbassamento della temperatura in ogni parte della massa del prodotto fino ad almeno:

a) -20° C, per almeno 24 ore; oppure
b) -35° C, per almeno 15 ore.

Due considerazioni in ambito igienico-sanitario:

1. il trattamento a bassa temperatura (cd. abbattimento) è riconosciuto dal Legislatore europeo in grado di fornire ineccepibili garanzie di salubrità al pesce, senza che ne vengano alterate le caratteristiche organolettiche, la cui percezione da parte del consumatore è massima con la degustazione a crudo;
2. la surgelazione industriale consente di raggiungere basse temperature in tempi molto più rapidi, offrendo le massime garanzie in termini di mantenimento della freschezza, salubrità e proprietà organolettiche degli alimenti.

Spesso la mancata indicazione dell'abbattimento con l'asterisco è stata fatta oggetto di sanzioni dagli organi di controllo.

Di fronte a questi fatti, cresce il numero di chi ritiene che la soluzione non stia nell'operare un ulteriore distinguo tra prodotti surgelati/congelati in origine e prodotti abbattuti dai ristoratori in ottemperanza agli obblighi sanitari, ma più semplicemente nel riconoscere la bontà del trattamento con il freddo a basse temperature come garante della qualità dell'alimento, ragionando sull'effettiva utilità dell'asterisco.

6. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=HR
7. Parassita dei pesci in grado di provocare patologie nell'uomo.

Quando nasce l'obbligo dell'asterisco e perché

Se non è previsto dalla legge italiana, e neppure dalla legislazione europea, da dove nasce l'obbligo per la ristorazione di indicare quando, all'interno dei menu, un piatto o uno o più ingredienti utilizzati per prepararlo siano surgelati o congelati? Obbligo che, per prassi, viene assolto mettendo un asterisco accanto al piatto in questione (ad esempio, "gamberetti*") e aggiungendo alla fine del menu una legenda per spiegarne la funzione?

La giustizia penale, dalla fine degli anni Settanta del secolo scorso, ha cominciato a ravvisare nella mancata segnalazione della presenza di un piatto/ingrediente surgelato/congelato la violazione, in particolare, dell'Articolo 515 - Frode in commercio del Codice Penale[8].

A fronte dei ricorsi via via presentati dalle varie difese, la Corte di Cassazione, già alla fine del secolo scorso e, a più riprese, nei primi due decenni del Duemila ha invariabilmente accolto le tesi dell'accusa. Ad esempio, nella pronuncia Cass. n. 23099 del 13/4/2007 si legge: "*La detenzione di alimenti congelati o surgelati all'interno di un esercizio commerciale senza che nella lista delle vivande sia indicata tale qualità, integra il reato di tentativo di frode in commercio atteso che tale comportamento è univocamente rivelatore della volontà dell'esercente di consegnare ai clienti una cosa diversa da quella pattuita*"[9].
In maniera del tutto analoga, la Suprema Corte si era espressa già con pronuncia n. 12107 del 24/9/1999 dove, fra l'altro, aveva sostenuto che la frode in commercio è configurabile non solo quando venga omessa l'indicazione nel menu ma anche quando tale indicazione venga fatta in maniera tale che possa sfuggire all'attenzione dei clienti. Dello stesso tenore le conclusioni, fra le altre, delle sentenze n. 19395 del 2002, n. 14806 del 2004 e, per venire a tempi più recenti: la n. 34783 del 2017, che ribadisce il configurarsi del reato di tentata frode in commercio anche nel caso in cui nel freezer siano rinvenuti alimenti surgelati, non indicati nel menu, indipendentemente dal fatto che questi siano effettivamente offerti alla clientela; la n. 38793 del 2018, che condanna la mancanza di un'informativa chiara sui prodotti inseriti nel menu affinché i clienti siano pienamente consapevoli della propria scelta.

Com'è stato sottolineato[10], l'orientamento consolidato della giurisprudenza italiana parte dal principio che chi acquista un prodotto alimentare a qualunque titolo deve essere messo nelle condizioni di conoscerne la condizione effettiva. Su tale elemento si innesta il ragionamento secondo cui il consumatore medio avrebbe una aspettativa presunta per la quale le pietanze somministrate in un ristorante sarebbero il risultato di ingredienti esclusivamente freschi.
A ciò si salda un secondo assunto implicito: un prodotto congelato/surgelato ha caratteristiche nutrizionali e organolettiche non solo diverse, ma inferiori rispetto al prodotto fresco.

Sono assunti ancora indiscutibili alla luce dell'evoluzione del settore dei surgelati, delle conoscenze e delle aspettative dei consumatori e, in generale, della società italiana negli ultimi quarant'anni?

---

8. *"Chiunque, nell'esercizio di una attività commerciale, ovvero in uno spaccio aperto al pubblico, consegna all'acquirente una cosa mobile per un'altra, ovvero una cosa mobile, per origine, provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita, è punito, qualora il fatto non costituisca un più grave delitto [440-445, 455-459], con la reclusione fino a due anni o con la multa fino a euro 2.065".*
9. https://lexambiente.it/materie/alimenti/166-cassazione-penale166/3458-Alimenti.%20Detenzione%20di%20alimenti%20surgelati%20in%20esercizio%20commerciale.html
10. https://www.lexalimentaria.eu/2017-12-22-asterisco-menu-congelato-frode/

ALIMENTI SURGELATI: IL FRESCO CHE DURA DI PIÙ

Negli ultimi dieci anni si sono moltiplicati gli studi scientifici che hanno messo a confronto il valore nutrizionale di varie tipologie di alimenti surgelati con quello dei corrispondenti alimenti freschi[11].

Le conclusioni, invariabilmente, sono le seguenti:

1. un prodotto consumato a pochissime ore dal momento della raccolta o della pesca ha le più alte qualità sia organolettiche (gusto, fragranza) sia nutrizionali (quantità e valore di nutrienti);
2. un prodotto surgelato industrialmente, vale a dire portato entro pochissime ore dalla raccolta (nel caso degli spinaci, ad esempio, massimo 3 ore) a raggiungere velocemente la temperatura di almeno -18° C, mantiene pressoché intatto il contenuto nutrizionale dell'alimento fresco;
3. un prodotto fresco che impieghi giorni ad arrivare alla tavola del consumatore perde progressivamente buona parte delle qualità nutrizionali originarie e si pone a un livello inferiore a quello di un surgelato.

Afferma la prof.ssa Elisabetta Bernardi, docente di Dietetica e nutrizione all'Università di Bari: *"Pensare che i prodotti vegetali freschi siano più sani e nutrienti di quelli surgelati è errato. Un recente studio*[12] *ha dimostrato che frutta e ortaggi surgelati sono, in molti casi, più nutrienti dei freschi. Gli autori della ricerca hanno misurato, per oltre due anni, il contenuto nutrizionale di tre tipi di prodotti: 'freschi', 'surgelati' e 'freschi ma a cinque giorni dalla raccolta'; broccoli, cavolfiori, fagiolini, piselli, spinaci, mirtilli e fragole surgelate avevano un contenuto di vitamina C, beta carotene e folati maggiore rispetto ai freschi conservati per qualche giorno. Pertanto, mentre i prodotti freschi 'appena colti' contengono sicuramente le più alte quantità di sostanze nutritive in assoluto, una volta a casa vincono invece i surgelati"*.

Per questa ragione, nel mondo anglosassone i surgelati sono definiti "long fresh": perché conservano pressoché intatte le caratteristiche del miglior fresco e, a differenza di questo, le mantengono per lungo tempo[13].

Un'ultima precisazione: come ricordano sempre i tecnologi alimentari, surgelati e congelati sono due categorie di prodotti molto diverse tra loro (un fatto di cui, come già detto, la Legislazione non tiene conto).

---

11. Alcuni esempi: Antioxidants in Fresh and Frozen Fruit and Vegetables: Impact Study of Varying Storage Conditions*, University of Chester, 2013;* Comparative Evaluation of Chemical Composition, Phenolic Compounds, and Antioxidant and Antimicrobial Activities of Tropical Black Bolete Mushroom Using Different Preservation Methods*, MDPI, Basel, Switzerland, April 2021;* Impact of Processing Approach and Storage Time on Bioactive and Biological Properties of Rocket, Spinach and Watercress Byproducts*, Foods, September 2021.*

12. LinshanLi, Ronald B.Pegg, Ronald R.Eitenmiller, Ji-YeonChun, Adrian L.Kerrihard, Selected nutrient analyses of fresh, fresh-stored, and frozen fruits and vegetables*, Journal of Food Composition and Analysis 59, February 2017. Gli autori così concludono: "When considering the refrigerated storage to which consumers may expose their fresh produce prior to consumption, the findings of this study do not support the common belief of consumers that fresh food has significantly greater nutritional value than its frozen counterpart".*

13. Per un inquadramento generale della materia, si veda l'intervento della citata prof.ssa Bernardi, nella puntata del 17 novembre 2021 del programma Rai Elisir.

La surgelazione è ultrarapida ed efficiente, avviene in una grandissima cella mantenuta a una temperatura di -40° C e con una fortissima circolazione di aria fredda. L'accoppiata freddo-ventilazione porta in pochi minuti la temperatura degli alimenti sotto i -18° C. Ciò fa sì che i cristalli di ghiaccio che si formano abbiano dimensioni molto ridotte, che impediscono la rottura della struttura interna dell'alimento surgelato e gli consentono di mantenere intatti il gusto e il contenuto di nutrienti, per tutta la lunga vita commerciale del prodotto[14].

14. Per una chiara illustrazione delle modalità (e delle virtù) della surgelazione industriale, si veda il servizio andato in onda nella puntata dell'11 agosto 2021 del programma Rai Superquark.

CONCLUSIONI

L'ASTERISCO NEI MENU DELLA RISTORAZIONE - IN EUROPA - SI TROVA SOLO IN ITALIA (E A CIPRO)

Da più di quarant'anni questo simbolo indica la presenza in un piatto di uno o più ingredienti surgelati o congelati (considerati allo stesso modo, nonostante surgelati e congelati siano diversi tra loro dal punto di vista nutrizionale).

L'ASTERISCO NON DERIVA DA UN OBBLIGO DI LEGGE MA DA UN ORIENTAMENTO DELLA GIURISPRUDENZA ITALIANA

Tale orientamento è rimasto invariato nonostante l'evoluzione tecnologica e di conoscenza delle qualità dei prodotti surgelati e la migliorata consapevolezza e percezione da parte dei consumatori.

UN ALIMENTO FRESCO, IN QUANTO TALE NON È NECESSARIAMENTE PIÙ SANO E NUTRIENTE DI UN ALIMENTO SURGELATO

Gli studi scientifici dimostrano che un surgelato mantiene pressoché intatte le qualità nutrizionali del prodotto fresco. Invece quest'ultimo, ad esempio una verdura, se consumato anche a pochi giorno dalla raccolta, riduce di molto il proprio contenuto di nutrienti.

UN ALIMENTO SURGELATO È SICURO DAL PUNTO DI VISTA SANITARIO

Il sotto zero blocca l'attività di microrganismi (enzimi, batteri) che, a temperatura ambiente, minacciano l'integrità di un alimento. Inoltre, di un prodotto surgelato è possibile conoscere una grande quantità di informazioni grazie all'etichetta presente sulla confezione.

LA SURGELAZIONE CONSENTE DI OFFRIRE AL CONSUMATORE UN ALIMENTO ECCELLENTE

La qualità si può trovare parimenti nell'alimento fresco o in quello surgelato, nel quale è stata semplicemente mantenuta con sapienza.

IN CUCINA I SURGELATI SONO ALLEATI CONTRO LO SPRECO

Nella cucina di un ristorante, come in quella di casa, gli alimenti surgelati consentono di programmare gli acquisti ed eliminare pressoché in toto gli sprechi, sia di prodotto (di tutto il cibo sprecato solo il 2,5% è fatto di alimenti surgelati) sia di nutrienti.

SURGELATI FANNO PARTE INTEGRANTE DELLE NOSTRE ABITUDINI ALIMENTARI

Sono presenti nelle case di 9 italiani su 10.
Al ristorante, sempre meno persone prestano attenzione all'asterisco: per 2 italiani su 3 questo simbolo non esercita alcuna influenza sui piatti che scelgono.

IN UN CONTESTO PROFONDAMENTE DIVERSO DA QUARANT'ANNI FA L'ASTERISCO È ANCORA UNA INFORMAZIONE UTILE?

Gli italiani consumano sempre più alimenti surgelati (nel 2020 hanno superato i 15 chili pro-capite). È cambiato il modo in cui questi vengono prodotti, sempre più avanzato tecnologicamente. Cresce la consapevolezza che i surgelati hanno caratteristiche nutrizionali equiparabili agli alimenti freschi. Sono sempre più usati nelle cucine di ristoranti e chef. Aiutano a combattere gli sprechi e sono alleati dell'ambiente. Di fronte a questi fatti viene da chiedersi: l'asterisco è davvero lo strumento più adeguato per tutelare una scelta informata e consapevole del consumatore, o invece rischia di dare una connotazione negativa e fuorviante a un prodotto alimentare di assoluta qualità?

iiAS
ISTITUTO ITALIANO ALIMENTI SURGELATI

istitutosurgelati.it