

L'obbligo di indicare che l'alimento (prodotto finito) è scongelato vige per tutte le tipologie di alimento e non solo per i prodotti della pesca. Le esenzioni di cui al punto a) riguardano chiaramente tutti gli alimenti presenti come ingrediente nel prodotto finale (es. pesce o carne scongelati utilizzati per la preparazione della pasta fresca farcita). Le esenzioni di cui al punto b) riguardano prodotti che devono essere scongelati per necessità igienico-sanitarie o tecnologiche (es. alici marinate abbattute negativamente per la prevenzione da parassiti, prodotti destinati alla macinazione scongelati per evitare l'innalzamento della temperatura del prodotto in fase di lavorazione, prodotti come tonno o polpo scongelati per favorirne le operazioni di frazionamento). L'esenzione di cui al punto c) deve essere opportunamente valutata nell'ambito dell'analisi del rischio in autocontrollo.