



REGIONE DEL VENETO



ULSS3
SERENISSIMA

Dipartimento di Prevenzione

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti Origine Animale e Derivati, SVET-B

Etichettatura carni bovine

Reg. 1760/2000 CE

- Obbligo etichettatura per tutta la carne fresca, refrigerata, congelata (anche pilastri del diaframma, macinato)
- Sono esclusi da tale obbligo: frattaglie e preparazioni a base di carne

Dall'art. 1 del Reg. 1825/2000/CE:

Rintracciabilità dell'origine

«Gli operatori e le organizzazioni si dotano per ciascuna fase della produzione e della vendita, di un sistema di identificazione e di un sistema completo di registrazione.»

Informazioni obbligatorie da indicare

- Vitello/vitellone/BA
- - Numero che identifica l'animale o il lotto di animali
- - Paese di nascita
- - Paese/i di ingrasso/allevam.
- - Paese e numero di approvazione impianto di macellazione
- - Paese e numero di approvazione laboratorio di sezionamento

Documenti di rintracciabilità: carico

N. DDT	Lotto/Auricolare	L.I.	Paese nascita	Paese/i Allev.	Paese Macell.	Paese/i Sez.	Articolo

Documenti di rintracciabilità: scarico

DDT / LOTTO	data	Articolo

Principali sanzioni

D.Lgs 58/2004 - Art.5

Salvo che il fatto non costituisca reato l'operatore o l'organizzazione che commercializza carni bovine prive in tutto o in parte delle indicazioni obbligatorie o con indicazioni non corrispondenti al vero è soggetto al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da euro 2000 a euro 12000.

L'operatore che non adotti un sistema idoneo a garantire la veridicità delle informazioni obbligatorie e il nesso tra le carni e l'animale o il gruppo di animali interessati è soggetto al pagamento di una sanzione amministrativa da euro 1500 a euro 9000.

Rintracciabilità ed etichettatura

- Le carni devono provenire da fornitori qualificati
- Tutte le carni ed i prodotti presenti nel punto vendita devono essere accompagnati da adeguata documentazione (ad es. documenti di trasporto, bolle, fatture di acquisto etc.)
- Tale documentazione va conservata in modo ordinato e in modo da essere facilmente consultabile in caso di necessità (ad es. richiesta da parte delle Autorità) **!!! Peste Suina Africana**
- I prodotti conservati nelle celle frigo e/o esposti nei banchi di vendita devono essere adeguatamente etichettati
- Al consumatore devono essere fornite le indicazioni previste dalla normativa con adeguata cartellonistica/etichettatura (vedere quanto previsto dal Vs. manuale di Autocontrollo)
- **!!! Allergeni** (Regolamento UE 1169/2011, Allegato II)

Etichettatura carni fresche diverse dalle bovine

Regolamento UE 1169/2011 e Regolamento UE 1337/2013

L'etichetta deve riportare:

- il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo l'allevamento indicato come «Allevato in: (nome dello Stato membro o del paese terzo)»
- il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione indicato come «Macellato in: (nome dello Stato membro o del paese terzo)»
- il codice della partita che identifica le carni fornite al consumatore o alla collettività

Peste Suina Africana

Ordinanza n. 4/2023:

- intensificare le attività di controllo ufficiale su carni suine e prodotti a base di carne, verificando la documentazione di scorta;
- se non è possibile risalire alla provenienza, si procederà al sequestro e alla distruzione, previo campionamento per la ricerca del virus della PSA.



Corretta gestione

- Tenere puliti i locali e le attrezzature, controllare le temperature dei dispositivi frigoriferi
- Mantenere e/o esporre le varie tipologie di prodotti alle temperature previste dalla normativa (temperature diverse per carni bianche/carni rosse/preparazioni/frattaglie)
- Tipologie di prodotti diversi devono essere esposte separatamente (ad es. tenere le carni bianche separate dalle carni rosse)
- Durante la giornata mantenere puliti i tavoli e le attrezzature, le mani e/o i guanti, i coltelli, i taglieri, le divise degli operatori e rimuovere velocemente eventuali residui di lavorazione
- Nel caso si volessero utilizzare **additivi**, questi devono essere consentiti nella tipologia di prodotto in base a quanto previsto dal Reg. CE 1333/2008 e s.m.i.; le modalità di utilizzo devono essere descritte in apposita procedura predisposta ed inserita nel Manuale di Autocontrollo

Corretta gestione

- A fine giornata riporre eventuali prodotti invenduti nella cella dedicata e poi rimuovere i rifiuti (ad es. imballi) e gli scarti di lavorazione (riponendoli negli appositi contenitori dedicati ai SOA cat. 3) e procedere con un'accurata pulizia e sanificazione di tutte le superfici
- Riporre i detergenti e i disinfettanti sempre nell'apposito armadietto dopo l'utilizzo
- Provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature
- Tutti i lavandini devono essere dotati di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda
- In caso di utilizzo di mezzo di trasporto proprio, mantenerlo sempre in adeguate condizioni di igiene e manutenzione
- **Operare sempre secondo quanto previsto dal Vs. Manuale di Autocontrollo**

Gestione sottoprodotti di origine animale (SOA)

- Predisporre idoneo **contenitore**, ben identificato, per lo stoccaggio dei SOA
- Se l'asporto non è quotidiano, prevedere la **refrigerazione/il congelamento**
- Dare evidenza del **contratto** con ditta autorizzata al ritiro dei SOA
- **Sanzione:** violazione art. 21 del Reg. CE 1069/2009, sanzionato dall'art. 4, comma 1 del D.Lgs. 186/2012 – da euro 2.000 a 36.000 (**4.000 euro**)



Principali sanzioni

NORMA VIOLATA	SANZIONE	€
Applicazione procedure del Manuale di Autocontrollo (es. controllo parassiti, pulizie, manutenzione)	D.Lgs n. 193/2007, art. 6, comma 6	Da 1000 € a 6000 €
Rispetto requisiti igiene Reg. CE 852-853/2004	D.Lgs n. 193/2007, art. 6, comma 5	Da 500 € a 3000 €
Rispetto procedure di rintracciabilità (es. documenti di scorta, etichettatura)	D.Lgs n. 190/2006, art. 2	Da 750 € a 4500 €
Rispetto del corretto stato di conservazione	Legge n. 283/1962, art. 5 (b) (PENALE!)	≥ 5164,50 €
Rispetto criteri microbiologici o chimici (esiti analisi campioni ufficiali)	Legge n. 283/1962, art. 5 (c) (PENALE!)	≥ 5164,50 €
Smaltimento sottoprodotti di origine animale	D.Lgs 186/2012, art. 4, comma 1	Da 2000 € a 36000 €
Mancato adempimento prescrizioni	D.Lgs n. 193/2007, art. 6, comma 7	Da 1000 € a 6000 €

Grazie per l'attenzione!

REGIONE DEL VENETO



ULSS3
SERENISSIMA

Dipartimento di Prevenzione

**U.O.C. Servizio Igiene Alimenti Origine Animale e Derivati,
SVET-B**

Sede centrale: P.le S.L.Giustiniani, 11/D
30174 Venezia Mestre (VE)

Tel. 041.8724010 (NUMERO UNICO per tutti e tre i
distretti)

Email: veterinario.alimenti@aulss3.veneto.it

PEC: protocollo.aulss3@pecveneto.it

