


**REGIONE DEL VENETO**

giunta regionale

Data 05/05/2021 Protocollo N° 0206597 Class: G.920.01.1 Fasc.

Allegati N° 1 per tot.pag. 1

Oggetto: Piano campionamento alimenti, parametri analitici in carni macinate al dettaglio. Risposta a quesito.

P E C

 AULSS 4 Veneto Orientale  
 Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale

 e, p.c. Servizi Veterinari Igiene degli Alimenti di Origine Animale  
 SIAN  
 delle AULSS del Veneto

In riferimento al quesito allegato, oggetto anche di altre richieste di chiarimento pervenute per le vie brevi da parte del territorio, si rappresenta quanto segue.

L'intesa, ai sensi dell'art. 8 ,comma 6, della legge 5 giugno 2003 n.131, tra il Governo le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004", recepita dalla Regione del Veneto con DGR n. 1915/2017, costituisce il documento, attualmente in vigore, per assicurare un coordinamento efficace ed efficiente tra tutte le autorità competenti interessate all'applicazione della normativa comunitaria pertinente in tema di sicurezza alimentare. In particolare, l'allegato 6 al documento fornisce i parametri in termini di matrici alimentari, pericoli da ricercare e numero di determinazioni analitiche che devono essere pianificate annualmente dalle singole Regioni e P.A.; sono poi individuati, sulla base del lavoro coordinato tra l'ISS e i laboratori ufficiali, valori guida relativi alle combinazioni microrganismo/matrice alimentare, al fine di uniformare sul territorio nazionale il controllo ufficiale, l'interpretazione e la gestione degli esiti analitici (allegato 7).

In particolare, il cap. 8 (carni macinate e preparazioni di carne), in riferimento al parametro "Microrganismi mesofili aerobi" prevede l'applicazione puntuale del criterio di "igiene di processo" 2.1.6 del capitolo 2 dell'allegato 1 al regolamento (CE) n.2073/2005 con un piano a tre classi n=5, c=2, limiti pari a m= 500.000 ufc/g, M= 5.000.000 ufc/g, da applicare alla fine del processo di lavorazione.

Lo stesso capitolo del regolamento (nota 7) stabilisce che questo criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio quando la conservabilità del prodotto è inferiore a 24ore.

Il regolamento in parola definisce la conservabilità, "il periodo che corrisponde al periodo che precede il termine minimo di conservazione o la data di scadenza, come definiti rispettivamente agli articoli 9 e 10 della direttiva 2000/13/CE" (ora sostituita dal regolamento UE n. 1169/2011).

Il prodotto nel caso in esame appare rientrare nella fattispecie dei prodotti "non preimballati", offerti in vendita su richiesta del consumatore o "preimballati" per la vendita diretta di cui all'art. 44 del regolamento

Area Sanità e Sociale

**Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Veterinaria e Sicurezza Alimentare**

Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304 – Fax 04172791330

**PEC:** [area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it](mailto:area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it) e-mail: [saia@regione.veneto.it](mailto:saia@regione.veneto.it)



UE n. 1169/11, regolamentata a livello nazionale dall'art. 19 del d lgs 15 dicembre 2017 n. 231; per questi prodotti (e per le carni macinate in particolare, trattandosi di alimenti rapidamente deperibili) devono essere fornite al consumatore, su un cartello o altri sistemi anche digitali, le seguenti informazioni:

- denominazione dell'alimento;
- l'elenco degli ingredienti; nell'elenco degli ingredienti devono figurare le indicazioni delle sostanze o prodotti di cui all'allegato II del regolamento UE 1169/2011 (sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze) con le modalità prescritte dall'art. 21 del medesimo regolamento;
- le modalità di conservazione per i prodotti rapidamente deperibili.

Per le carni macinate non è prevista l'indicazione della data di scadenza, tuttavia si ritiene che l'AC possa comunque procedere ad un campionamento a tre classi come quello descritto al punto 2.1. al fine di verificare il processo produttivo e l'autocontrollo dell'OSA interessato.

Il giudizio di accettabilità, in questo contesto, potrà essere formulato adottando limiti più restrittivi rispetto a quelli del criterio 2.1.6 del regolamento, dato che si è in presenza di prodotti per i quali sono trascorse meno di 24 ore dalla produzione. Tale valutazione ed il confronto tra gli esiti del campionamento effettuato dall'AC e quelli dell'OSA (se presenti), in caso di giudizio sfavorevole, può giustificare la prescrizione da parte dell'AC all'OSA "dettagliante" di mettere in atto le azioni correttive previste dal regolamento: miglioramento delle condizioni igieniche durante la produzione e miglioramento della scelta e/o dell'origine delle materie prime.

Distinti saluti.

UNITA' ORGANIZZATIVA  
VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE  
Il Direttore  
- dr. Michele Brichese -

Referente: Dott. Roberto Farina Busetto  
Tel. 041/2791316 – e-mail: roberto.farinabusetto@regione.veneto.it

copia cartacea composta di 2 pagine, di documento amministrativo informatico firmato digitalmente da BRICHESI MICHELE, il cui originale viene conservato nel sistema di gestione informatica dei documenti della Regione del Veneto - art.22.23.23 ter D.Lgs 7/3/2005 n. 82

Area Sanità e Sociale  
**Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Veterinaria e Sicurezza Alimentare**  
Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304 – Fax 04172791330  
**PEC: [area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it](mailto:area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it)** e-mail: [saia@regione.veneto.it](mailto:saia@regione.veneto.it)



Data,  
Prot. n. 2005/19  
All.:

Spett. le Unità Organizzativa Veterinaria e  
Sicurezza Alimentare

Oggetto: piano controlli alimenti, parametri analitici in carni macinate al dettaglio - quesito.

Nelle "linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" approvate nella seduta del 10/11/2016, per le carni macinate è prevista la ricerca del parametro "microrganismi mesofili aerobi"; tale parametro non è applicabile alle carni macinate prodotte al dettaglio quando la conservabilità del prodotto è inferiore alle 24 ore.

Nell'attività di controllo presso un punto vendita al dettaglio, ci si è trovati nella seguente situazione:

- presenza di carne macinata preincartata, dove non si fa alcun riferimento alla conservabilità del prodotto in quanto viene riportata esclusivamente la data di preincarto;
- nei reparti macelleria e negli espositori frigoriferi di conservazione delle carni macinate non ci sono cartelli, a disposizione del consumatore, relativi alla conservabilità dei prodotti esposti;
- nelle procedure interne però l'OSA indica, per le carni macinate, una durabilità massima di 24 ore e viene previsto che i preincarti vengano tolti dalla vendita ed eliminati il giorno successivo alla loro preparazione.

Quesito: nel caso di un campionamento ufficiale di carni macinate al dettaglio nella situazione sopra evidenziata, il parametro "microrganismi mesofili aerobi":

- va ricercato sempre in quando il consumatore non ha alcuna informazione visiva sulla conservabilità dei macinati o, non va ricercato in quanto l'OSA ha adottato una specifica procedura in merito alla gestione della loro conservabilità?

Si rimane in attesa di chiarimenti e si porgono cordiali saluti.

UOC servizio veterinario di igiene degli  
alimenti di origine animale e loro derivati,  
dott. Denis Marchesan