

Camp agricol, ...

PRIMĂRIA COMUNEI VOITEG
03 APR. 2023
Nr. 1091



ROMANIA
MINISTERUL AFACERILOR INTERNE
INSTITUȚIA PREFECTULUI - JUDEȚUL
TIMIȘ



DIRECȚIA SANITARĂ
VETERINARĂ ȘI
PENTRU SIGURANȚA
ALIMENTELOR
TIMIȘ

INSTITUȚIA PREFECTULUI-Jud. Timiș
Nr. 3853
31 03 23
Ziua Luna Anul

Către:
Primăria Municipiului/Orașului/Comunei
Doamnă/Domnule Primar

Având în vedere apropierea Sărbătorilor Pascale, și în conformitate cu prevederile Notei de serviciu ANSVSA nr. 8881/28.03.2023 DSVSA Timiș va efectua controalele oficiale în scopul prevenirii apariției unor episoade de toxinfecție alimentară.

Astfel în cadrul acestor controale va fi verificat modul în care sunt respectate condițiile sanitare veterinare din piețele agroalimentare, unitățile de tăiere, procesare, depozitare, valorificare și de alimentație publică.

- **Sacrificarea mieilor și comercializarea cărnii de miel:**
 - Sacrificarea mieilor se va realiza în unități de abatorizare autorizate sanitar veterinar pentru sacrificarea ovinelor, unități publicate pe site-ul ANSVSA;
 - În cazuri excepționale, sacrificarea mieilor se poate realiza și în locuri organizate în condițiile legii, amenajate temporar, în care se asigură supravegherea sanitară veterinară și în care sunt respectate condițiile de igienă minime;
 - În cazul în care există solicitări scrise din partea unor primării/prefecturi/fermieri/crescători de ovine pentru organizarea unor locuri de sacrificare a mieilor, DSVSA Timiș analizează și în funcție de situație procedează la autorizarea temporară a acestora.
- Funcționarea punctelor de sacrificare a mieilor este permisă numai în perioada **28 martie - 8 aprilie 2023 (premergătoare Paștelui Catolic), respectiv 3-15 aprilie 2023 (premergătoare Paștelui ortodox), între orele 07:00- 17:00.**
- Este interzisă organizarea de locuri speciale pentru sacrificarea mieilor în zonele în care au fost impuse restricții pe motive de sănătate a animalelor.**
- Loturile de carne de miel sunt livrate din abatoare însoțite de certificate sanitare veterinare.
 - În piețele autorizate sanitar veterinar pot fi comercializate carcace de miel, provenite DOAR din abatoare autorizate sanitar veterinar pe care este aplicată marca de sănătate de formă ovală.
 - Carnea de miel rezultată în urma sacrificărilor în spațiile/locurile amenajate temporar va fi obținută numai la cererea directă a consumatorilor și va fi comercializată direct consumatorului final, imediat după sacrificare, examinare și marcare, și nu poate fi livrată către alte unități din domeniul alimentar înregistrate/autorizate sanitar veterinar.
 - Marcarea cărnii (carcaselor) de miel rezultate în urma sacrificărilor în spațiile/locurile amenajate temporar va fi realizată cu o marcă de sănătate de formă rotundă, conform legislației specifice.
- Este interzisă depozitarea și comercializarea cărnii de miel în spații improvizate, în care nu sunt asigurate o temperatură adecvată și condiții de igienă corespunzătoare.**
- **Controlul modului de comercializare al ouălor vizează următoarele aspecte:**
 - identificarea și monitorizarea tuturor producătorilor și comercianților care valorifică ouă pentru consum uman și a tuturor fermelor producătoare și a centrelor de ambalare ouă;

- verificarea condițiilor privind transportul ouălor care trebuie efectuate numai în mijloace auto autorizate sanitar veterinar ;
- verificarea depozitării și comercializării ouălor și interzicerea desfășurării activității în spații improvizate în care nu este asigurată temperatura și starea de igiena corespunzătoare;
- interzicerea comercializării ouălor care nu provin din unități autorizate/inregistrate sanitar veterinar;
- interzicerea comercializării ouălor cu coaja crăpată sau lovită, retragerea de la vânzare a acestora și dirijarea pentru valorificare în scopuri tehnice, confiscarea sau distrugerea acestora;
- verificarea modului în care sunt marcate ouăle, conform cu prevederilor legale.

Comercializarea produselor lactate

- Comercializarea laptelui și brânzeturilor în piețele agroalimentare și târguri, de către producătorii agricoli, se realizează în baza documentelor de înregistrare sanitară veterinară, eliberate de către Direcțiile Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor județene.
- Laptele crud destinat vânzării directe către consumatorul final, sau prelucrării în brânzeturi trebuie să provină numai de la animale sănătoase, care nu suferă de boli ce pot fi transmise la om prin intermediul laptelui.
- Producătorii care vând direct lapte crud către consumatorul final în piețe trebuie să dețină fișe de sănătate, care să ateste starea de sănătate a animalelor de la care a fost obținut laptele, completate de către medicii veterinari de liberă practică din localitățile de origine.
- Brânzeturile destinate comercializării directe către consumatorul final de către producătorii agricoli, pot fi expuse la vânzare, în spațiile special amenajate în piețe agroalimentare și târguri, în vitrine destinate acestui scop, în recipiente (tăvi) confecționate din materiale necorodabile, ușor de curățat și igienizat (plastic, ceramică, etc).
- Brânzeturile trebuie protejate corespunzător împotriva contaminării pe durata maturării, transportului și a expunerii la vânzare către consumatorul final. Sunt permise transportul și păstrarea în vederea vânzării directe către consumatorul final a brânzeturilor, în recipiente confecționate tradițional din lemn(putini), cu condiția că acestea să fie curate și identificate corespunzător, pentru prevenirea contaminării și asigurarea trasabilității produselor.
- Comercializarea directă către consumatorul final în piețele agroalimentare și târguri, a brânzeturilor obținute de producătorii agricoli, se va face numai în ambalaje de desfacere corespunzătoare de unică folosință (pungi de plastic alimentar, hârtie cerată alimentară, etc), sau alte tipuri de recipiente curățate și igienizate corespunzător.
- În vederea asigurării trasabilității brânzeturilor comercializate către consumatorul final, acestea trebuie să fie însoțite de informații scrise din partea producătorului, care să conțină mențiuni referitoare la denumirea produsului, numele producătorului, locul producerii, data obținerii, etc. Medicii veterinari oficiali care asigură supravegherea piețelor agroalimentare vor verifica modul în care sunt respectate condițiile sanitare veterinare pentru transportul, depozitarea și comercializarea laptelui și a brânzeturilor obținute de producătorii agricoli. Vor fi efectuate verificări ale operatorilor economici din domeniul procesării, depozitării și comercializării produselor de panificație, patiserie, cofetărie, a legumelor și fructelor, a băuturilor alcoolice și nealcoolice privind conformitatea cu cerințele legislative privind siguranța alimentelor.

Sanctiuni :

În situațiile în care sunt constatate nerespectări ale legislației sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor în vigoare, medicii veterinari oficiali vor aplica sancțiuni contravenționale conform HG. 984/2005, cu modificări.

Din analiza controalelor efectuate în anii precedenți ,rezultă faptul că au fost aplicate sancțiuni pentru neconformități ca :

- manipularea produselor alimentare si a hranei pentru animale cu încălcarea normelor sanitare veterinare si pentru siguranța alimentelor;
- comercializarea directa către consumatorul final a produselor alimentare si a hranei pentru animale in spatii necorespunzătoare sau neaprobate sanitar veterinar si fără respectarea condițiilor de igiena conform prevederilor legislației in vigoare;
- neprezentarea la controlul autorității sanitare veterinare si pentru siguranța alimentelor competente a animalelor si a produselor alimentare aduse in piețe, hale, târguri si in alte asemenea locuri, înainte de a fi puse in vânzare, conform legislației in vigoare, si admiterea de către administrația piețelor si a halelor la vânzare a produselor necontrolate sanitar veterinar si pentru siguranța alimentelor;
- nerespectarea regulilor de igiena in exploatațiile de animale, in stanele si gospodăriile populației privind igiena corporala a animalelor, mulsul, prelucrarea, transportul si valorificarea laptelui si produselor lactate;
- nerespectarea normelor stabilite de Autoritatea Sanitara Veterinara si pentru Siguranța Alimentelor privind întreținerea spatiilor de prelucrare, depozitare si de valorificare a produselor alimentare, precum si a instalațiilor, utilajelor si a ustensilelor de lucru folosite;
- ambalarea si etichetarea necorespunzătoare a produselor alimentare si a celor destinate nutriției alimentare, in vederea depozitarii, transportului si valorificării, si comercializarea acestora neetichetate potrivit legislației in vigoare;
- nerespectarea normelor sanitare veterinare si pentru siguranța alimentelor privind condițiile de depozitare a produselor alimentare;
- transportul, depozitarea, păstrarea si expunerea la vânzare a peștelui, in afara spatiilor aprobate sanitar veterinar si pentru siguranța alimentelor si/sau fără asigurarea lanțului frigorific;
- depozitarea ouălor in condiții necorespunzătoare de temperatura, nemarcate si/sau comercializarea acestora in afara spatiilor aprobate sanitar veterinar si pentru siguranța alimentelor;

Toate contravențiile menționate anterior se sancționează prin aplicarea de amenzi cuprinse între 600-1200 lei pentru persoane fizice și între 2000-10.000 lei pentru persoane juridice.

În perioada 28.03-24.04.2023 DSVSA Timiș va asigura permanența inclusiv în zilele de sâmbătă și duminică, numele medicului veterinar responsabil și numărul de telefon la care consumatorii pot sesiza orice aspecte privind nerespectarea normelor sanitare veterinare și pentru siguranța alimentelor fiind afișate pe site-ul DSVSA TIMIȘ.

În conformitate cu programul de control aferent trimestrului II 2023 în perioada 03.04. - 13.04.2023, CJPC Timiș va desfășura o tematica de control privind modul de respectare a prevederilor legale, conformitatea, și modul de etichetare, prezentare publicitară și comercializare a produselor alimentare specifice sărbătorilor pascale: carne preambalată, ouă, vopsea de ouă, ciocolată și produse din cacao (tablete și figurine pe bază de cacao și grăsimi vegetale), produse de patiserie (cozonac, pască, chec, fursecuri, etc.), vin.

Controlul va urmări, în principal, următoarele aspecte:

A. Calitatea produselor alimentare comercializate

1. Carne preambalată și produse din carne existente la comercializare :

- starea ambalajelor (integritate, etanșeitate);
- încadrarea în cantitatea netă declarată de producător;
- încadrarea produselor în data durabilității minimele, după caz, în data limită de consum stabilite de producător;

- încadrarea produselor în parametri de calitate prevăzuți și/sau declarați de producători, urmare verificări directe;
- respectarea prevederilor art.3 din **Ordinul nr. 183/2016** privind informarea consumatorilor de către operatorii economici care desfășoară activități de comercializare pe teritoriul României a produselor obținute din produse alimentare congelate **"Art. 3. - Operatorii economici care comercializează către populație pâine, produse de panificație și produse de patiserie obținute din produse congelate, precum și unitățile de restaurație colective care utilizează la prepararea meniurilor produse alimentare congelate au obligația de a informa consumatorii prin afișare la loc vizibil, lizibil, ușor de înțeles, într-o formă care să nu permită ștergerea, după caz, pe un afiș, pe etichetă, ambalaj de vânzare, în meniul oferit, ori altele asemenea, ce însoțesc produsul, cu mențiunea "produs/din produs decongelat".**

R 1169/2011 anexa VI - În cazul unor produse alimentare care au fost congelate înainte de vânzare și care sunt vândute decongelate, denumirea produsului alimentar este însoțită de mențiunea „decongelat”.

Prezenta cerință nu se aplică următoarelor:

- (a) ingrediente prezente în produsul final;
- (b) produse alimentare în cazul cărora congelarea este o etapă necesară din punct de vedere tehnologic a procesului de producție;
- (c) produse alimentare în cazul cărora decongelarea nu are efecte negative asupra siguranței sau calității produsului alimentar.

2. Ouă de consum

2.1.VÂNZAREA OUALOR ÎN VRAC La locul de vânzare a ouălor în vrac trebuie afișate următoarele informații, conform Regulamentului (CE) nr. 589/ 2008

(a) categoria de calitate- A;

(b) categoria de greutate, conform articolului 4

(1) Ouăle din categoria A sunt clasate după următoarelor categorii de greutate:

- (a) XL – foarte mare: greutate mai mare sau egală cu 73 g;
- (b) L – mare: greutate mai mare sau egală cu 63 g și mai mică de 73 g;
- (c) M – mediu: greutate mai mare sau egală cu 53 g și mai mică de 63 g;
- (d) S – mic: greutate mai mică de 53 g.

(c) o indicație a metodei de creștere a găinilor, echivalentă cu cea menționată la articolul 12 alineatul (2)

- 0- ouă de găini crescute în are liber cu hrană biologică;
- 1- ouă de găini crescute în aer liber;
- 2- ouă de găini crescute în hale la sol;
- 3- ouă de găini crescute în „cuști îmbunătățite”.

(d) o explicație a semnificației codului producătorului

(e) data de valabilitate minimă.

2.2. VÂNZAREA OUALOR PREAMBALATE, se vor avea în vedere următoarele:

- Elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr.1169/2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare;
- Elementele suplimentare de etichetare conform Regulamentului (CE) nr. 589/ 2008, astfel:

(1) Ambalajele care conțin ouă de categoria A au înscrise pe partea exterioară, cu caractere vizibile cu ușurință și perfect lizibile:

- (a) codul centrului de ambalare;
- (b) categoria de calitate; ambalajele sunt identificate prin mențiunea "categoria A" sau prin litera "A" însoțită sau nu de mențiunea "proaspăt";
- (c) categoria de greutate conform articolului 4 alineatul (2) din prezentul regulament;

„Atunci când ouăle de categoria A de calibre diferite sunt ambalate în același ambalaj, greutatea netă minimă a acestor ouă este indicată în grame, iar mențiunea „ Ouă de calibre diferite” sau o mențiune echivalentă este aplicată pe partea exterioară a ambalajului”. [art.4 alin(3) din Regulamentul 589/2008]

(d) durata de valabilitate minimă, conform articolului 13 din prezentul regulament;

(e) mențiunea "ouă spălate" pentru ouăle spălate, conform articolului 3 din prezentul regulament;

(f) ca o condiție specială de depozitare, o indicație prin care se recomandă consumatorilor păstrarea ouălor la frigider după cumpărarea acestora.

(2) Pe lângă cerințele menționate la alineatul (1), pe partea exterioară a ambalajelor care conțin ouă din categoria A figurează, în mod vizibil cu ușurință și perfect lizibil, o indicație privind metoda de creștere a găinilor.

Regulamentul 853/2004-Anexa III- Secțiunea X- Ouă și produse din ouă

1. În spațiile producătorului și până la vânzarea către cumpărător, este necesar ca ouăle să fie ținute curate, uscate, ferite de mirosuri străine, protejate eficient contra loviturilor și **ferite de acțiunea directă a soarelui.**"

3. Produse de patiserie (cozonac, pască etc.), Ciocolată, produse din ciocolată, produse pe bază de cacao și grăsimi vegetale (tablete, figurine etc)

- caracteristicile organoleptice prin verificarea directă
- starea ambalajelor
- încadrarea în cantitatea netă;
- încadrarea produselor în data durabilității minimale, după caz, în data limită de consum stabilite de producător;

4. Vin

- starea ambalajelor (integritate, etanșeitate);
- încadrarea în volumul net declarat de producător;
- etichetarea vinurilor
- Comercializarea vinurilor în vrac – a se vedea prevederile Ordinului nr. 146/2017 pentru aprobarea normelor metodologice privind condițiile de comercializare cu amănuntul a vinului de masă în vrac, cât și ale Ordinului nr.80/2010 pentru aprobarea Normelor privind recepția, sistemul de evidentă, controlul conformității, prezentarea și etichetarea în vederea comercializării cu amănuntul a produselor vitivinicole vrac, provenite din import sau comerțul intracomunitar, în vederea asigurării trasabilității acestora;

5. Vopsea de ouă:

- starea ambalajelor (integritate, etanșeitate);
- încadrarea în cantitatea netă declarată de producător;
- încadrarea produselor în data durabilității minimale stabilită de producător;
- încadrarea coloranților în lista celor admiși conform Regulamentului (CE) nr.1333/2008;

B. Condiții la depozitare, comercializare

- amenajarea unităților și dotarea cu vitrine frigorifice și/sau depozite
- condițiile de păstrare și expunere la comercializare cu respectarea temperaturilor impuse de producători, depistarea cazurilor de supraaglomerare a spațiilor frigorifice etc.;

C. Modul de informare a consumatorilor

- modul de informare a consumatorilor cu privire la **componentele cu efecte alergene**. Informațiile privind substanțele sau produsele care pot cauza alergii sau intoleranță menționate în anexa II la Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 se înscriu cu caractere grafice diferite de restul înscrisurilor, astfel încât să fie puse în evidentă.

2. Modul de indicare a prețurilor

- concordanța dintre prețurile afișate la raft și cele din gestiunea stocurilor, care se marchează pe bonurile de casă;

- indicarea concomitentă, într-o formă neechivocă, ușor de citit, în cazul produselor alimentare preambalate, a prețului de vânzare și a prețului pe unitatea de măsură;

D. Legalitate

- Existența registrului unic de control;
- Existența documentelor de proveniență;
- Comercializarea în locuri autorizate;
- Afișarea la loc vizibil a plăchetei cu TELEFONUL CONSUMATORILOR, conform prevederilor Ordinului Președintelui ANPC nr.72/2010, cu modificările și completările ulterioare.

**PREFECT
MIHAI RITIVOIU**



**Direcția Sanitară Veterinară și
pentru Siguranța Alimentelor Timiș
Director Executiv
Dr. Alin Flavius NICOARĂ**



**Comisariatul Județean
pentru Protecția Consumatorilor Timiș
Comisar șef adjunct
Mihai Alin GUBANDRU**

