



Dipartimento Territoriale di Prevenzione

Prot. n°

Nuoro li

Comune di Aritzo
Data 06/09/2018
N. Prot. 0004780 / 2018
Cat. 03 Cl. 05 Fasc.

Al Sindaci della ASSSL Nuoro
CA Operatori Sportelli Unici Attività Produttive

Alla Camera di Commercio
Alle Organizzazioni di Categoria
C.I.A. Sardegna
Coldiretti Sardegna
Confagricoltura
Copagri

e.p.c Ai Direttori dei Servizi SSA SIAOA SIAPZ

Ai Veterinari del SSA SIAOA SIAPZ

Loro Sede

Oggetto: Sagre e fiere – Piano straordinario PSA - Tracciabilità delle Carni e prodotti a base di carne - Chiarimenti.

L'attuazione dell'art. 20 del Secondo provvedimento attuativo Programma Straordinario di eradicazione della PSA 2015/2017 prevede il controllo della immissione delle carni suine e della loro tracciabilità in tutte le fasi della produzione, commercializzazione, vendita e somministrazione compresa quella che avviene nelle manifestazioni estemporanee di promozione del territorio (sagre, cortes apertas etc.).

Come noto, le disposizioni contenute nei Regolamenti Comunitari 852/2004 e 178/2002, nelle Norme nazionali, OM n. 3/04/2002 e nelle Linee guida forniscono indicazioni sui requisiti igienico sanitari relativi alla produzione, immissione, vendita e somministrazioni di alimenti deperibili e in particolare per le carni e derivati nelle sagre e fiere.

Gli operatori che partecipano, a diverso titolo, a tali manifestazioni (cortes apertas, sagre, fiere), devono attenersi alle disposizioni di notifica di inizio attività (sportello SUAPE), nonché alla tracciabilità delle carni e delle preparazioni a base di carne. Le carni e i salumi devono provenire da stabilimenti autorizzati corredati dai documenti di provenienza.

In particolare le carni fresche destinate alla cottura (arrostiti etc.) devono provenire dagli stabilimenti di macellazione e/o dallo spaccio di vendita registrato. Non è consentito l'utilizzo di carni provenienti dalla macellazione per l'auto consumo familiare. Parimenti le preparazioni di carne (salsicce fresche, carni macinate composte , etc.), destinate alla cottura e salumi freschi o stagionati devono provenire da stabilimenti riconosciuti o registrati e correttamente etichettati.

Non è consentita la manipolazione delle carni per la preparazione di prodotti a base di carne (purpuzza hamburger etc.) nel corso delle manifestazioni.



Si informa che, in attuazione del Secondo provvedimento attuativo del Programma Straordinario di eradicazione della PSA 2015/2017 di cui alla Determina Regionale n 16 prot n. 648 del 29/11/2017, sono previsti controlli sulla tracciabilità delle carni in tali manifestazioni, pertanto si invitano le SS.LL. ad informare le persone interessate in relazione agli adempimenti previsti che consentano di realizzare le stesse nel rispetto della salute dei consumatori.

Il Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale (tel. 0784/240088 – 3498733501) è a disposizione per ogni eventuale ulteriore chiarimento.

Nel confidare nella Vostra fattiva collaborazione si porgono

Cordiali saluti.

Il Direttore del Dip. di Prevenzione ad Interim
Dott. Giuseppe Fadda

FADDA GIUSEPPE

Firmato digitalmente da FADDA
GIUSEPPE
Data: 2018.09.06 12:31:37 +02'00'

ATS
Data: 06/09/2018 14:56:28, PG/2018/0285525

www.atssardegna.it

www.asnuoro.it

Dipartimento di Prevenzione

Via Manzoni 28 – Nuoro

Tel. 0784/2400791

Fax 0784/240983

e-mail: dip.prev@asnuoro.it
dip.prevenzione@pec.asnuoro.it

Direttore a.I

Dott. Giuseppe Fadda