



Inspectorii sanitari veterinari din Brasov au retras de la comercializare o cantitate de 9.236 de kilograme de produse din carne etichetate incomplet si au dispus incinerarea acesteia, potrivit unui comunicat al Autoritatii Nationale Sanitara Veterinara si Pentru Siguranta Alimentelor (ANSVSA). 'Deficienta constatata de inspectorii DSVSA Brasov a fost cea de etichetare, in sensul in care produsele respective aveau mentionate pe eticheta o denumire generica, fara specificarea sortimentului. Pentru aceasta neconformitate, unitatea a fost sanctionata contraventional cu amenda, in valoare de 2.000 de lei si a fost dispusa masura de retragere de la comercializare a unei cantitati de 9.236 de kilograme din produsele etichetate incomplet si dirijarea acesteia catre incinerare', precizeaza comunicatul citat.

Inspectorii DSVSA Brasov au demarat o ancheta, in urma sesizarii primite din partea CJPC Brasov privind o suspiciune de comercializare a unor produse din carne, cu termen de valabilitate depasit.

Verificarile efectuate la unitatea care a realizat reambalarea produselor din carne au vizat controlul documentelor de receptie ale produselor (documente de transport, de conformitate, etc.), procedura tehnica de receptie, procedura de ambalare si reambalare, cea de distributie a produsului finit si trasabilitatea acestuia.

De asemenea, au fost verificate buletinele de analiza obligatorii pentru validarea noului termen valabilitate aplicat, la care nu s-au gasit neconformitati, precizeaza ANSVSA.

Controalele au fost extinse si la lista de distributie a produsului respectiv in anul 2013 si de la inceputul anului 2014 pana in prezent, precum si la stocurile de produs finit existente in depozitul unitatii respective.

'In urma verificarilor, inspectorii ANSVSA au constatat ca unitatea respectiva este autorizata sanitar veterinar pentru procesare, depozitare si reambalare iar, la data controlului respecta normele si cerintele sanitare veterinare. Dupa verificarea unitatii, s-a constatat ca reambalarea produselor din carne s-a realizat cu respectarea legislatiei in vigoare. Dupa receptia calitativa si

cantitativa a produselor, aceste sunt inregistrate in sistemul electronic de gestiune a datelor, cu numarul de lot al furnizorului. Produsele primesc de la furnizor un termen de valabilitate pentru produsul vrac, care este mentionat pe declaratia de conformitate. De la data receptiei, in unitate se realizeaza ambalarea in vid a acestor produse doar in termenul de valabilitate emis de furnizor pentru produsul ambalat vrac (15 zile). Capetele si feliile de salam crud-uscat, ambalate in vid au termenul de valabilitate de 42 de zile de la data ambalarii, termen de valabilitate validat prin buletine de analize efectuate de catre laboratoare acreditate RENAR', se precizeaza in comunicatul ANSVSA.

In conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 853/ 2004 de stabilire a normelor specifice de igiena care se aplica alimentelor de origine animala, operatorii din sectorul alimentar nu introduc pe piata niciun produs de origine animala daca acesta nu are aplicat pe el o marca de sanatate/ identificare, ambalat si etichetat corespunzator in conformitate cu prevederile legislatiei europene in vigoare. Astfel se atesta ca produsele sunt obtinute in unitati autorizate sanitar-veterinar si pentru siguranta alimentelor si sunt supuse controlului sanitar veterinar.

In cazul reambalarii, aplicarea unei noi marci de identificare pe un produs se face numai daca se indeparteaza ambalajul sau invelisul intim sau daca este supus unei prelucrari ulterioare intr-o alta unitate de industrie alimentara, caz in care noua marca trebuie sa indice numarul de inregistrare sau autorizare al unitatii unde au avut loc aceste operatiuni.

Ambalarea si impachetarea produselor alimentare destinate consumului uman trebuie in principal sa protejeze alimentele impotriva contaminarii microbiene si a altor contaminari care ar putea afecta negativ siguranta si calitatea produsului, dar si impotriva deshidratarii, sa protejeze caracteristicile senzoriale si calitative ale acestora.

In conformitate cu prevederile Regulamentului (CE) nr. 1935/ 2004, trebuie ca materialele pentru ambalarea produselor alimentare destinate consumului uman trebuie sa fie autorizate pentru utilizarea in industria alimentara.

Etichetarea produselor alimentare destinate consumului uman se face in conformitate cu prevederile Directivei 2000/ 13/ CE, transpusa in legislatia nationala prin HG nr.106 /2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificarile si completarile ulterioare.