



# REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data 04/04/2023 Protocollo N° 183149 Class: G-920.01.1 Fasc.

Allegati N° 2

Oggetto: cessazione applicabilità, al termine del periodo emergenziale, delle indicazioni relative alle misure straordinarie per la rideterminazione della shelf-life dei prodotti alimentari e per il congelamento della carne fresca.

**PEC**

Ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione  
Ai Direttori SIAN e SIAOA

delle AULSS del Veneto

In riferimento all'oggetto, le note allegato alla presente devono considerarsi superate in quanto si riferiscono al periodo di emergenza legato alla pandemia di Covid-19.

Cordiali saluti.

UNITÀ ORGANIZZATIVA  
SICUREZZA ALIMENTARE

La Direttrice

- Dott.ssa Alessandra Luisa Amorena -

Referente: Dott.ssa Daniela Sandri

Tel: 041 2791301

E-mail: [daniela.sandri@regione.veneto.it](mailto:daniela.sandri@regione.veneto.it)

Area Sanità e Sociale

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

Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304/1382 – Fax 0412791330

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



Data 27/01/2022 Protocollo N° 0038630 Class: G.920.01.1 Fasc.

Allegati N° 1 per tot.pag. 3

Oggetto: Misure straordinarie per la rideterminazione della shelf-life dei prodotti alimentari.

**PEC**

Ai Signori Responsabili  
dei SIAOA

Ai Signori Responsabili  
dei SIAN

delle Aziende ULSS del Veneto

Si trasmette la nota pervenuta dal Ministero della Salute prot. DGISAN-MDS-P n. 0002007 del 25/01/2022 (prot. reg.le n. 33149 del 25/01/2022), relativa all'oggetto.

La nota è stata anticipata a mezzo mail il 27/01/2022.

Si prega di dare massima diffusione ai colleghi che operano sul territorio e alle parti interessate.

Distinti saluti.

UNITÁ ORGANIZZATIVA  
SICUREZZA ALIMENTARE  
La Direttrice  
- Dott.ssa Alessandra Luisa Amorena -

Responsabile del Procedimento: Dott.ssa Alessandra Luisa Amorena  
Tel.: 0412791382  
E-mail: [sicurezza.alimentare@regione.veneto.it](mailto:sicurezza.alimentare@regione.veneto.it)

copia cartacea composta di 1 pagina, di documento amministrativo informatico firmato digitalmente da ALESSANDRA LUISA AMORENA, 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. Sicurezza Alimentare**  
Rio Novo - Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel: 041 2791304-1382 – Fax: 041 2791330  
**PEC:** [area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it](mailto:area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it) e-mail: [sicurezza.alimentare@regione.veneto.it](mailto:sicurezza.alimentare@regione.veneto.it)



# Ministero della Salute

Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione  
Uff. 2 DGISAN  
Viale Giorgio Ribotta, 5 – 00144 Roma

Id. n.

Trasmissione elettronica  
n. prot. DGISAN in DocsPA/PEC

**Alle Associazioni di categoria**

**Agli Assessorati alla sanità Regioni e  
Province autonome**

**Al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**

**Istituti Zooprofilattici Sperimentali (II. ZZ. SS)**

**Istituto Superiore di Sanità (ISS)**

**A Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS)**

**LORO SEDI**

**OGGETTO: Misure straordinarie per la rideterminazione della shelf-life dei prodotti alimentari.**

In considerazione delle richieste pervenute delle Associazioni di categoria relativamente alla possibilità di rideterminare la durabilità dei prodotti alimentari compresi i prodotti congelati e surgelati, alla modalità di etichettatura dei suddetti prodotti e alla possibilità di congelare la carne fresca invenduta destinata alla ristorazione si rappresenta quanto segue.

Fatti salvi i casi degli alimenti la cui durabilità è stabilita da norme specifiche (per esempio uova fresche, latte pastorizzato, ecc), la durabilità è determinata in modo autonomo dall'OSA sulla base dei dati in suo possesso. L'OSA può quindi stabilire un prolungamento della durabilità di un alimento laddove disponga di dati adeguati a supporto della shelf-life che tengano conto della natura dell'alimento stesso, delle modalità di conservazione previste e delle modalità di consumo. La rideterminazione della shelf-life di un prodotto alimentare deve essere effettuata prima della data di scadenza/TMC ed è applicabile agli alimenti con esclusione di quelli detenuti per la vendita al dettaglio.

Nel rispetto di quanto stabilito dal regolamento 1169/2011, la nuova data di scadenza /TMC deve essere riportata sull'etichetta del prodotto, o in assenza di questa, sui documenti commerciali come specificato dal decreto legislativo 231/2017, nei casi da questo previsti. Resta inteso che deve sussistere coerenza tra la data riportata sul documento commerciale e quella dell'eventuale etichetta applicata al prodotto, al suo confezionamento o imballaggio.

Il congelamento delle carni fresche, incluse le preparazioni e le carni macinate, come di recente ribadito dalla commissione con nota Ares (2019) 2456574 del 8/4/2019 deve essere condotto senza indebito ritardo.

In deroga a quanto suddetto le carni fresche, introdotte e/o prodotte entro il 16 novembre 2020 e rimaste invendute a causa del rallentamento del mercato a seguito dell'evoluzione dell'emergenza COVID-19, possono essere congelate entro la data di scadenza con indicazione della destinazione al consumo previa completa cottura e commercializzate esclusivamente sul mercato nazionale. Si precisa che tale deroga è riferita anche a carni che, a seguito di ordinativi/contratti antecedenti il 16 novembre, sono già state spedite da Paesi terzi verso l'Italia e sono ancora in viaggio.

Il congelamento delle carni e degli altri prodotti alimentari può essere condotto presso:

1. lo stabilimento che li ha prodotti;
2. uno stabilimento che ha proceduto al loro riconfezionamento;
3. uno stabilimento che procede alla loro trasformazione ai fini della immissione sul mercato (ivi compresi gli esercizi operanti a livello del dettaglio e gli esercizi di ristorazione).

Al momento del congelamento gli alimenti devono essere in perfetto stato di conservazione e il congelamento deve avvenire con modalità che ne preservino le caratteristiche e che non impattino sulla loro sicurezza.

Le eccedenze alimentari come definite all'articolo 2, punto 1, lettera c, della Legge 19 agosto 2016 n.166, possono comunque, nel rispetto di quanto definito dalla medesima Legge, essere oggetto di donazione ai fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi alimentari.

PER IL DIRETTORE GENERALE

\* f.to Dott. Pietro NOE'

\* *“firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell’art. 3, comma 2, del D.Lgs. n. 39/1993”*

Responsabile procedimento ufficio 2

Dott. Pietro Noè – [p.no@sanita.it](mailto:p.no@sanita.it)

Referenti:

Granitto Giovanni - [g.granitto@sanita.it](mailto:g.granitto@sanita.it)



# Ministero della Salute

Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione  
Uff. 2 DGISAN  
Viale Giorgio Ribotta, 5 – 00144 Roma

Id. n.

*Trasmissione elettronica  
n. prot. DGISAN in DocsPA/PEC*

**Alle Associazioni di categoria**

**Agli Assessorati alla sanità Regioni e  
Province autonome**

**Al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**

**Istituti Zooprofilattici Sperimentali (II. ZZ. SS)**

**Istituto Superiore di Sanità (ISS)**

**A Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS)**

**LORO SEDI**

**OGGETTO: Misure straordinarie per la rideterminazione della shelf-life dei prodotti  
alimentari.**

In riferimento alla nota protocollo n.0040033 del 13/11/2020-DGISAN-MDS-P di pari oggetto che a buon fine si allega, si rappresenta quanto segue.

In considerazione del perdurare dello stato di emergenza da COVID – 19, i provvedimenti derogatori inerenti l'oggetto, contenuti nella suddetta nota, rimangono vigenti fino a scadenza del periodo emergenziale che risulta prorogato al 31 marzo 2022 salvo ulteriori proroghe stabilite dal governo.

IL DIRETTORE GENERALE  
Dott. Massimo CASCIELLO

Responsabile procedimento ufficio 2  
Dott. Pietro Noè – [p.noe@sanita.it](mailto:p.noe@sanita.it)  
Referenti:  
Granitto Giovanni - [g.granitto@sanita.it](mailto:g.granitto@sanita.it)



Oggetto: Misure straordinarie per la rideterminazione della shelf-life dei prodotti alimentari e congelamento carne fresca.

**P E C**

Ai Signori Direttori del Servizio

- Igiene Alimenti di Origine Animale
- Igiene Alimenti e Nutrizione

delle AULSS del Veneto

Con la presente si trasmette la nota del Ministero della Salute prot. n. 13861 del 02/04/2021 relativa a:

- *Misure straordinarie per la rideterminazione della shelf-life dei prodotti alimentari e congelamento carne fresca.*

Al fine di una più ampia e omogenea applicazione si ritiene opportuno sottolineare alcuni aspetti della nota.

- Le disposizioni contenute nella nota hanno valore transitorio [*“Le disposizioni della presente nota restano in vigore fino a nuova disposizione”*] e sono giustificate dalla particolare situazione che si è venuta a creare a seguito del protrarsi della pandemia da SARS CoV2 che ha imposto altrettanto prolungate misure di chiusura o limitazioni a diverse attività anche del settore alimentare [*“In considerazione del protrarsi dell'emergenza legata alla pandemia da SARS COV2”*].
- La rideterminazione della shelf life dei prodotti alimentari non può essere condotta da parte degli operatori esercenti l'attività di commercio al dettaglio. La previsione riprende quanto stabilito, in un contesto sicuramente diverso, ma per molti versi prossimo, dall'articolo 7.2 del Regolamento (CE) n. 2073/2005 che stabilisce come non sia possibile trattare i prodotti che siano posti sul mercato a livello della vendita al dettaglio per renderli conformi ai criteri microbiologici di cui allo stesso 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)



- Nel rideterminare la durabilità degli alimenti, l'operatore economico deve disporre di adeguati dati a supporto delle scelte da effettuare [*“L'OSA può quindi stabilire un prolungamento della durabilità di un alimento laddove disponga di dati adeguati a supporto della shelf-life che tengano conto della natura dell'alimento stesso, delle modalità di conservazione previste e delle modalità di consumo”*]. A tale proposito appare sostanzialmente non prescindibile l'acquisizione da parte dell'operatore, se diverso da colui che ha inizialmente definito la shelf-life del prodotto, delle informazioni sulla cui base è stata determinata la durabilità del prodotto.
- La possibilità di procedere al congelamento delle carni fresche in momenti successivi della loro vita commerciale comporta la valutazione del loro stato di conservazione secondo modalità e criteri che devono essere definiti dall'OSA nell'ambito di una propria procedura [*“Al momento del congelamento gli alimenti devono essere in perfetto stato di conservazione ... Lo stato di conservazione deve essere valutato sulla base di una procedura in cui l'OSA descrive i parametri organolettici e analitici (microbiologia e chimica)”*]. L'OSA dovrà essere quindi in grado di dimostrare che le modalità e i criteri scelti siano in grado di assicurare il rispetto degli obiettivi stabiliti dalla Legislazione alimentare (Si veda in particolare quanto stabilito dall'art. 14 del Regolamento (CE) 178/2002).
- Le carni congelate con modalità diverse da quanto specificato dalle disposizioni regolamentari e dalle precisazioni fornite dalla Commissione con nota Ares (2019) 2456574 del 8/4/2019 possono essere commercializzate solo in ambito nazionale e, se destinate a un altro operatore economico, devono rispettare quanto disposto alla sezione IV dell'allegato II al Reg. (CE) n. 853/04 (indicazione della data di macellazione o di sezionamento - a seconda dei casi, e di quella di congelamento, se diversa dalla prima).

Si chiede di dare diffusione informando i colleghi che operano sul territorio.

Distinti saluti.

UNITÀ ORGANIZZATIVA  
VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE  
Il Direttore  
- Dott. Michele Bricese -

Responsabile dell'istruttoria: Dott.ssa Fiorenza Anfuso  
Tel. 041-2791625  
Segreteria: Tel. 041-2791304

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)



# Ministero della Salute

Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione  
Uff. 2 DGISAN  
Viale Giorgio Ribotta, 5 – 00144 Roma

Trasmissione elettronica  
n. prot. DGISAN in DocsPA/PEC

Id. n.

**Alle Associazioni di categoria**

**Agli Assessorati alla sanità Regioni e  
Province autonome**

**Al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**

**Istituti Zooprofilattici Sperimentali (II. ZZ. SS)**

**Istituto Superiore di Sanità (ISS)**

**A Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS)**

**LORO SEDI**

**OGGETTO: Misure straordinarie per la rideterminazione della shelf-life dei prodotti alimentari e congelamento carne fresca.**

In considerazione del protrarsi dell'emergenza legata alla pandemia da SARS COV2 e delle richieste pervenute delle Associazioni di categoria relativamente alla possibilità di rideterminare la durabilità dei prodotti alimentari compresi i prodotti congelati e surgelati, alla modalità di etichettatura dei suddetti prodotti e alla possibilità di congelare la carne fresca invenduta destinata alla ristorazione si rappresenta quanto segue.

## **1. Rideterminazione della shelf life**

La rideterminazione della shelf life dei prodotti alimentari può essere condotta presso i seguenti stabilimenti diversi da quelli che operano al dettaglio:

1. lo stabilimento che li ha prodotti;
2. uno stabilimento autorizzato per lo stoccaggio e il riconfezionamento;
3. uno stabilimento che procede alla loro trasformazione ai fini della immissione sul mercato.

Fatti salvi i casi degli alimenti la cui durabilità è stabilita da norme specifiche (per esempio uova fresche, latte pastorizzato, ecc), la durabilità è determinata in modo autonomo dall'OSA sulla base dei dati in suo possesso. L'OSA può quindi stabilire un prolungamento della durabilità di un alimento laddove disponga di dati adeguati a

supporto della shelf-life che tengano conto della natura dell'alimento stesso, delle modalità di conservazione previste e delle modalità di consumo. La rideterminazione della shelf-life di un prodotto alimentare deve essere effettuata prima della data di scadenza/TMC ed è applicabile agli alimenti con esclusione di quelli detenuti per la vendita al dettaglio.

Nel rispetto di quanto stabilito dal regolamento 1169/2011, la nuova data di scadenza /TMC deve essere riportata sulla nuova etichetta del prodotto e ove non fosse possibile eliminarla provvedendo ad annullare la precedente etichetta. In assenza di etichetta la nuova data di scadenza /TMC dovrà essere riportata sui documenti commerciali come specificato dal decreto legislativo 231/2017, nei casi da questo previsti.

Resta inteso che deve sussistere coerenza tra la data riportata sul documento commerciale e quella dell'eventuale etichetta applicata al prodotto, al suo confezionamento o imballaggio.

I suddetti prodotti devono essere destinati alla commercializzazione nazionale.

## **2. Congelamento delle carni fresche**

Il congelamento delle carni fresche, incluse le preparazioni e le carni macinate, come di recente ribadito dalla commissione con nota Ares (2019) 2456574 del 8/4/2019 deve essere condotto senza indebito ritardo presso uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004 dotato di adeguate attrezzature, quale ad esempio tunnel di congelamento. L'OSA pertanto deve evitare di effettuare la congelazione alla data di scadenza.

Il congelamento delle carni e degli altri prodotti alimentari può essere condotto presso:

1. lo stabilimento che li ha prodotti;
2. uno stabilimento che ha proceduto al loro deposito e/o riconfezionamento;
3. uno stabilimento che procede alla loro trasformazione ai fini della immissione sul mercato.

Al momento del congelamento gli alimenti devono essere in perfetto stato di conservazione e il congelamento deve avvenire con modalità che ne preservino le caratteristiche e che non impattino sulla loro sicurezza. Rimane inteso che l'operazione di congelamento deve in ogni caso essere effettuata in linea con quanto espresso dalla Commissione europea con un congruo anticipo rispetto alla data di scadenza.

Lo stato di conservazione deve essere valutato sulla base di una procedura in cui l'OSA descrive i parametri organolettici e analitici (microbiologia e chimica).

Nel rispetto di quanto stabilito dal regolamento 1169/2011, la nuova data di scadenza /TMC deve essere riportata sulla nuova etichetta del prodotto, o in assenza di questa, sui documenti commerciali come specificato dal decreto legislativo 231/2017, nei casi da questo previsti.

Le suddette carni devono essere destinate alla commercializzazione nazionale.

Le eccedenze alimentari come definite all'articolo 2, punto 1, lettera c, della Legge 19 agosto 2016 n.166, possono comunque, nel rispetto di quanto definito dalla

medesima Legge, essere oggetto di donazione ai fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi alimentari.

Al riguardo si rappresenta che è in corso di valutazione una linea guida concernente la materia trattata nella presente nota.

Le disposizioni della presente nota restano in vigore fino a nuova disposizione.

IL DIRETTORE GENERALE  
Dott. Massimo CASCIELLO

”

Responsabile procedimento ufficio 2  
Dott. Pietro Noè – [p.noe@sanita.it](mailto:p.noe@sanita.it)  
Referenti:  
Granitto Giovanni - [g.granitto@sanita.it](mailto:g.granitto@sanita.it)