

22/10/15



Ministero della Salute

DGISAN

0022676-P-03/06/2015

I.2.a.c.1/2009/53



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

ASSESSORATI ALLA SANITA'
REGIONI E PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
SERVIZI VETERINARI
LORO SEDI

ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO
SEDE

E.p.c

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE	
Data di arrivo	
Data registraz.	- 3 GIU. 2015
Prot. N.	229317
Indice classificazione E.900.02.16	Pratica / Fascicolo

ASSOCASEARI
ASSOCIAZIONE NAZIONALE DEL COMMERCIO
PRODOTTI LATTIERO CASEARI
Fax. 06.39730107
06.5817299

ASSOLATTE
FAX. 02.72021838

CONSORZIO FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO
FAX. 0522 307748

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL GRANA PADANO
FAX. 030 9910 48

Segretariato Generale
-UFF. III-ex DSVET
Sede

Prot.:

Alleg: pag.10

Oggetto: Certificato sanitario per l'esportazione di latte e prodotti a base di latte verso l'Algeria.

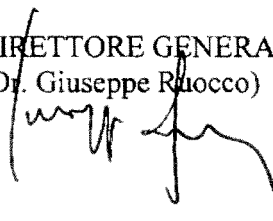
Si informa che, a seguito di una lunga negoziazione intercorsa con le competenti Autorità algerine, si è finalmente giunti alla predisposizione di un modello di certificato per l'esportazione in oggetto.

Si avvisa che le competenti Autorità algerine hanno richiesto l'invio delle analisi effettuate dall'azienda in autocontrollo con cadenza trimestrale per l'esportazione di formaggi freschi e molli e di formaggi a pasta dura e semidura, mentre per questi ultimi è anche prevista la trasmissione dei bollettini di analisi con la prima spedizione dei prodotti in Algeria.

Il nuovo file contenente il certificato per l'esportazione sarà inserito sul sito del Ministero della Salute alla pagina <http://www.salute.gov.it/veterinariaInternazionale/paginaInternaMenuVeterinariaInternazionale.jsp> nella sezione veterinaria internazionale.

Nell'invitare codesti Assessorati a voler cortesemente informare di quanto sopra i Servizi Veterinari territorialmente competenti, nonché Enti ed operatori commerciali interessati, si ringrazia per la collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dr. Giuseppe Riuocco)



Responsabile del procedimento:
Direttore dell'ufficio III ex DSVET
Dr Piergiuseppe Facelli

Referente:
Dott.ssa Alessia Garofano
Ufficio III
Int. 6921
a.garofano@sanita.it

ALGERIE



CERTIFICAT SANITAIRE D'EXPORTATION DE LAIT ET PRODUITS LAITIERS
VERS L'ALGERIE
CERTIFICATO SANITARIO PER L'ESPORTAZIONE DI LATTE E PRODOTTI LATTIERI
VERSO L'ALGERIA

Certificat sanitaire n°: _____
Certificato sanitario n°: _____

Pays expéditeur: _____
Paese speditore: _____

Ministère competent: _____
Ministero competente: _____

Service: _____
Servizio: _____

I. IDENTIFICATION DES PRODUITS / IDENTIFICAZIONE DEI PRODOTTI

Nature: _____
Natura: _____

Quantité: _____
Quantità: _____

Poids net: _____
Peso netto: _____

Poids brut: _____
Peso lordo: _____

Lots/Code Lotti	Nombre de sacs/cartons Numero sacchi/Cartoni	Poids net Peso netto	Date de production Data di produzione	Date de péremption Data di scadenza

II. PROVENANCE DE L'ENVOI/ PAESE SPEDITORE

a) Pays d'origine: _____
Paese d'origine: _____

b) Nom et adresse de l'expéditeur: _____
Nome ed indirizzo dello speditore: _____

c) Nom et adresse du producteur: _____
Nome ed indirizzo del produttore: _____

Numéro d'agrément de l'établissement producteur: _____
Numero di riconoscimento del produttore: _____

III. Destination de l'envoi/ Destinazione della spedizione

a) L'envoi a été expédié/La merce è stata spedita:

de/da: _____

vers/verso: _____
(pays et lieu de destination/ paese e luogo di destinazione)

b) Nom et adresse du destinataire: _____
Nome ed indirizzo del destinatario: _____

c) Nature et identification du moyen de transport/Tipo ed identificativo del mezzo di trasporto

IV. Renseignements sanitaires/ Requisiti sanitari

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que :
Il sottoscritto veterinario ufficiale certifico che :

1. Les produits décrits dans le présent certificat sont de qualité saine et propres à la consommation humaine/ I prodotti riportati nel presente certificato sono idonei al consumo umano.

2. Le lait utilisé pour la fabrication des produits décrits dans le présent certificat est originaire de Italie, de France, de Hollande, d'Autriche ou d' Allemagne et provient d'une région ou d'un pays indemne durant le 12 derniers mois de Fièvre aphteuse, Stomatite Vésiculeuse, Peste Bovine, Peste des petits Ruminant, Péripneumonie Contagieuse Bovine, Dermatose Nodulaire Contagieuse, Fièvre de la Vallée du Rift/Il latte utilizzato per la fabbricazione dei prodotti riportati nel presente certificato origina da Italia, Francia, Olanda, Austria o Germania e proviene da una regione o da un paese indenne negli ultimi 12 mesi da Afta epizootica, Stomatite vescicolare, Peste Bovina, Peste dei piccoli Ruminanti, Pleuropolmonite Contagiosa Bovina, Dermatite nodosa bovina, Febbre della Valle del Rift.

3. Les produits décrits dans le présent certificat ont été fabriqués à partir de lait de vaches exemptes d'encéphalopathie spongiforme bovine au moment de la récolte/ I prodotti riportati nel presente certificato sono stati fabbricati a partire da latte di vacche che al momento della raccolta non mostravano sintomi di encefalopatia spongiforme bovina.

4. Le produits a été fabriqué à partir de lait libre de résidus d'antibiotiques, d'hormones, de pesticides ou de toutes autres substance dont on sait qu'elles sont nuisibles à la santé, conformément aux règlements en vigueur/Il prodotto è stato fabbricato a partire da latte privo di residui di antibiotici, ormoni, pesticidi e altre sostanze nocive alla salute, conformemente ai limiti dei regolamenti in vigore.

Pour la poudre de lait, les taux de Dioxine e de PCB ne dépassent pas les normes internationales et satisfont aux spécifications toxicologiques ci-dessous/Per la polvere di latte, i livelli di Diossina e di PCB non superano i limiti stabiliti dalle norme internazionali e rispettino le specifiche tossicologiche qui di seguito riportate:

Antiseptiques/ Antisettici	PCB	Dioxine/Diossina	Fer/Ferro	Cuivre/Rame
Absence/ Assenza	100 nanogrammes par gramme de M.G./100 nanogrammi per gramo di M.G.	1 à 4 picogrammes par gramme de M.G./1 a 4 picogrammi di M.G.	100 parties par million au maximum/ massimo 100 parti per milione	1,5 parties par million au maximum/ massimo 1,5 parti per milione

Le pays a mis en place un programme d'évaluation et de gestion des risques et un plan de monitoring pour la détection rapide et la prévention contre toute contamination par les PCB et Dioxines/Il paese dispone di un programma di valutazione e di gestione dei rischi ed un piano

di monitoraggio per la rilevazione rapida e la prevenzione di tutte le contaminazioni da PCB e Diossine.

5. Les produits décrits dans le présent certificat ont été soumis à des analyses microbiologiques et répondent aux normes sanitaires et de qualité// prodotti riportati nel presente certificato sono stati sottoposti ad analisi microbiologiche e sono conformi alle norme sanitarie e di qualità.

Les plans de contrôle du fabricant permettent de répondre aux spécifications microbiologiques suivantes// piani di controllo del produttore consentono di rispondere ai seguenti criteri microbiologici:

Type de produit: _____
Tipologia di prodotto: _____

Critères/Criteri	n	c	m

6. Les produits destinés à l'exportation vers l'Algérie (poudre de lait) doivent avoir un âge inférieur à 03 mois au moment de l'embarquement// prodotti destinati all'esportazione verso l'Algeria (latte in polvere) non devono superare i 3 mesi di vita al momento del carico.

7. Il n'existe pas de centrale nucléaire dans le pays, et il existe un contrôle permanent du niveau de la radioactivité environnementale et de la nourriture principale, Césium 137 et le Strontium 90, notamment le lait et produits laitiers, et les résultats sont transmis aux services vétérinaires algériens au même titre que la commission européenne.// Non sono presenti centrali nucleari nel paese, ed esiste un controllo permanente del livello della radioattività ambientale e degli alimenti principali, Cesio 137 e Stronzio 90, nello specifico latte e prodotti a base di latte, e i risultati sono trasmessi tanto ai Servizi Veterinari algerini quanto alla Commissione Europea.

Fait à _____, le _____
Fatto a _____, il _____

Nom en capitales, titre et cachet du signataire
Nome in maiuscolo, titolo e timbro del firmatario

Signature de l'Inspecteur Officiel
Firma del Veterinario Ufficiale

Notes/Note

- Le présent certificat restera valide pendant 14 jours à dater du chargement du produit// presente certificato sarà valido per i 14 giorni successivi alla data di carico.
- Un cas de transport par bateau, le certificat restera valide pendant toute la durée du voyage// In caso di trasporto su nave, il certificato resterà valido per tutto il periodo di viaggio.

n: nombre d'unités composant l'échantillon/numero di unità che costituiscono il campione.

c: nombres d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m e M/ *numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M.*

m: seuil au-dessous duquel le produit est considéré comme étant de qualité satisfaisante. Tous les résultats égaux ou inférieurs à ce critère sont considérés comme satisfaisant/*soglia sotto la quale il prodotto è considerato rispondente ad un livello qualitativo soddisfacente. Tutti i risultati uguali o inferiori a questo criterio sono considerati soddisfacenti.*

M: seuil limite d'acceptabilité, au delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, sans pour autant que le produit soit considéré comme toxique/*soglia limite di accettabilità, oltre la quale i risultati non sono più considerati soddisfacenti, senza che il prodotto sia considerato tossico.*

M=10 m lors du dénombrement effectué en milieu solide/in caso di numerazione effettuata su un terreno solido.

M=30 m lors du dénombrement effectué en milieu liquide/ in caso di numerazione effettuata su un terreno liquido.

ANNEXE
ALLEGATO

Arrêté interministériel du 24 janvier 1998 modifiant et complétant l'arrêté du 23 juillet 1994 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires
Decreto interministeriale del 24 gennaio 1998 che modifica ed integra il Decreto del 23 luglio 1994 relativo ai requisiti microbiologici applicabili ad alcuni prodotti alimentari

Yaourts ou yoghourts

Critères/Criteri	n	c	m
Coliformes/Coliformi	5	2	10
Coliformes fécaux/Coliformi fecali	5	2	1
Staphylococcus aureus	5	2	10
Levures/Lieviti	5	2	<10 ²
Moisissures/Muffe	5	0	Absence/Assenza
Salmonella	5	0	Absence/Assenza

Fromages frais/Formaggi freschi:

Critères/Criteri	n	c	m
Coliformes/Coliformi	5	2	10
Coliformes fécaux/Coliformi fecali	5	2	1
Staphylococcus aureus	5	2	10
Salmonella	5	0	Absence/Assenza
Listeria monocytogenes	5	0	Absence/Assenza

Fromages a pâte molle/Formaggi a pasta molle:

Critères/Criteri	n	c	m
Coliformes/Coliformi	5	2	10 ²
Coliformes fécaux/Coliformi fecali	5	2	10
Staphylococcus aureus	5	2	10 ²
Clostridium sulfito-réducteurs à 46°C/Clostridium sulfito-riduttore a 46°C	5	2	1
Salmonella	5	0	Absence/Assenza
Listeria monocytogenes	5	0	Absence/Assenza

Fromages a pâte dure et semi-dure/Formaggi a pasta dura e semidura:

Critères/Criteri	n	c	m
Staphylococcus aureus	5	1	10 ²
Salmonella	5	0	Absence/Assenza
Listeria monocytogenes	1	0	Absence/Assenza

Glaces et crèmes glacées de consommation/Gelati e desserts

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C	5	2	5x10 ⁴
Coliformes/Coliformi	5	2	10 ²
Coliformes fécaux/Coliformi fecali	5	2	1
Staphylococcus aureus	5	2	10
Salmonella	10	0	Absence/Assenza

Préparation pour glaces et crèmes glacées/Preparazioni per gelati e desserts

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C	5	2	2,5x10 ⁴
Coliformes/Coliformi	5	2	10
Coliformes fécaux/Coliformi fecali	5	2	1
Staphylococcus aureus	5	2	10
Salmonella	10	0	Absence/Assenza

Crème cru/Panna cruda

Critères/Criteri	n	c	m
Coliformes fécaux/Coliformi fecali	5	2	10 ²
Staphylococcus aureus	5	2	10 ³
Salmonella	10	0	Absence/Assenza
Phosphatase/Fosfatasi	1	0	Positif/Positiva

Crème pasteurisé/Panna pastorizzata

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C (*)	5	2	3x10 ⁴
Coliformes/Coliformi	5	2	10 (*)
Coliformes fécaux/Coliformi fecali	5	2	1
Staphylococcus aureus	5	2	10
Salmonella	5	0	Absence/Assenza
Phosphatase/Fosfatasi	1	0	Négatif/Negativa

(*) Dans le cas des produits vendus en vrac/In caso di prodotti venduti sfusi : m=10²

Crème mûré (*)/Panna acide

Critères/Criteri	n	c	m
Coliformes/Coliformi	5	2	10 (**)
Coliformes fécaux/Coliformi fecali	5	2	1
Staphylococcus aureus	5	2	10
Salmonella	10	0	Absence/Assenza
Phosphatase/Fosfatasi	1	0	Négatif/Negativa

(*) Est appelée crème mûrée, la crème pasteuriséeensemencée par une flore lactique spécifique constituée d'une des espèces suivantes ou d'un mélange de plusieurs de ces espèces *Streptococcus lactis*, *Streptococcus cremoris*, *Streptococcus diacetylactis*, *Streptococcus thermophilus*, *Leuconostoe citrovorum*, *Betacoccus cremoris*: IE' definita panna acida, la panna pastorizzata innestata con una flora lattica specifica costituita da una o da una miscela delle seguenti specie: *Streptococcus lactis*, *Streptococcus cremoris*, *Streptococcus diacetylactis*, *Streptococcus thermophilus*, *Leuconostoe citrovorum*, *Betacoccus cremoris*:

(**) Dans le cas des produits vendus en vrac/In caso di prodotti venduti sfusi : m=10²

Lait gélifié et lait emprésuré aromatisé (type crème dessert)/Latte gelificato e latte cagliato aromatizzato

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C (*)	5	2	10 ²
Coliformes/Coliformi	5	2	10
Coliformes fécaux/Coliformi fecali	5	2	1
Staphylococcus aureus	5	2	3x10 ²
Salmonella	5	0	Absence/Assenza

Lactosérum en poudre/Siero di latte in polvere

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C	5	2	2x10 ⁵
Coliformes/Coliformi	5	2	25
Staphylococcus aureus	5	2	Absence/Assenza in 0,1 g
Clostridium sulfite-réducteurs à 46°C/Clostridium sulfite-riduttore a 46°C	5	2	10
Salmonella	5	0	Absence/Assenza in 100 g

Caséines-caséinate/Caseina-caseinati

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C	5	2	3x10 ⁴
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C	5	2	5x10 ³
Coliformes/Coliformi	5	2	Absence/Assenza in 0,1 g
Salmonella	5	0	Absence/Assenza

Beurre cru/Burro crudo

Critères/Criteri	n	c	m
Coliformes/Coliformi	5	2	10
Staphylococcus aureus	5	2	10 ²
Levures/Lieviti	5	2	10 ³
Moisissures/Muffe	5	0	3x10 ²
Salmonella	5	0	Absence/Assenza
Phosphatase/Fosfatasi	1	0	Positif/Positiva

Beurre pasteurisé/Burro pastorizzato

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C (*)	5	2	10 ²
Coliformes/Coliformi	5	2	10
Staphylococcus aureus	5	2	10
Levures/Lieviti	5	2	Absence/Assenza
Moisissures/Muffe	5	2	Absence/Assenza
Salmonella	5	0	Absence/Assenza
Phosphatase/Fosfatasi	1	0	Négatif/Negativa

Beurre concentré/Burro concentrato

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C (*)	5	2	5x10 ²
Coliformes/Coliformi	5	2	Absence/Assenza
Staphylococcus aureus	5	2	10
Levures/Lieviti	5	2	Absence/Assenza
Moisissures/Muffe	5	2	Absence/Assenza
Salmonella	5	0	Absence/Assenza

Arrêté ministériel du 27 octobre 1999 relatif aux spécifications de la matière grasse laitière anhydre et aux conditions et modalités de sa présentation, sa détention, son utilisation et sa commercialisation/Decreto ministeriale del 27 ottobre 1999 relativo ai requisiti della materia grassa lattiera anidra e dalle condizioni e modalità di presentazione, detenzione, impiego e commercializzazione

« Article 8 »/Articolo 8

Les critères microbiologiques de la matière grasse laitière anhydre sont fixés comme suit//
criteri microbiologici della materia grassa lattiera anidra sono stabiliti come segue:

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C	5	2	5x10 ²
Coliformes/Coliformi	5	2	Absence/Assenza
Coliformes fécaux/Coliformi fecali	5	2	Absence/Assenza
Staphylococcus aureus	5	2	Absence/Assenza
Clostridium sulfito-réducteurs à 46°C/Clostridium sulfito-riduttore a 46°C	5	2	9
Salmonella	5	0	Absence/Assenza
Mycotoxines/Micotossine	-	-	Absence/Assenza

Arrêté interministériel du 24 janvier 1998 modifiant et complétant l'arrêté du 23 juillet 1994 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires/Decreto ministeriale del 24 gennaio 1998 che modifica e completa il decreto 23 luglio 1998 relativo ai requisiti microbiologici di applicabili ad alcuni prodotti alimentari

Lait concentré sucré/Latte concentrato zuccherato

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C	5	2	10 ⁴
Coliformes/Coliformi	5	0	Absence/Assenza
Staphylococcus aureus	5	0	Absence/Assenza
Clostridium sulfito-réducteurs à 46°C/Clostridium sulfito-riduttore a 46°C	5	0	Absence/Assenza
Levures et moisissures/Lieviti e muffe	5	0	Absence/Assenza
Salmonella	5	0	Absence/Assenza

Lait déshydraté conditionné (*)/ Latte disidratato confezionato ()**

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C	5	2	5x10 ⁴
Coliformes/Coliformi	5	2	5
Staphylococcus aureus	5	0	Absence/Assenza
Clostridium sulfito-réducteurs à 46°C/Clostridium sulfito-riduttore a 46°C	5	0	Absence/Assenza
Levures et moisissures/Lieviti e muffe	5	2	50
Salmonella	5	0	Absence/Assenza
Antibiotiques/Antibiotici	1	0	Absence/Assenza

(*) Lait destinés à la consommation humaine à l'exception des lait infantiles/Latti destinati al consumo umano ad eccezione dei latti per l'infanzia.

Arrêté ministériel du 2 avril 2000, modifiant et complétant l'arrêté du 27 octobre 1999 relatif aux spécifications du lait en poudre industriel et aux conditions et modalités de sa présentation, sa détention, son utilisation et sa commercialisation/Decreto ministeriale del 2 aprile 2000 che modifica e completa il 1999 relativo ai requisiti della materia grassa lattiera anidra e dalle condizioni e modalità di presentazione, detenzione, impiego e commercializzazione

Lait en poudre industriel/Latte industriale in polvere

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C	1	-	2x10 ⁵
Coliformes totaux/Coliformi totali	1	-	10
Germes anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C/Germi anaerobi sulfito-riduttore a 46°C	1	0	10
Antibiotiques/Antibiotici	1	0	Absence/Assenza
Salmonella	5	0	Absence/Assenza in 30 g
Mycotoxines/Micotossine	-	-	Absence/Assenza

Complément Annexe

Arrêté interministériel du 24 janvier 1998 modifiant et complétant l'arrêté du 23 juillet 1994 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires/Decreto ministeriale del 24 gennaio 1998 che modifica e completa il decreto 23 luglio 1994

Lait stérilisé et lait stérilisé UHT (nature et aromatisé)/Latte sterilizzato e UHT anche aromatizzato

Critères/Criteri	n	c	m
Germes aérobies a 30°C/Germi aerobi a 30°C	5	2	<10/01 ml
Test de stabilité/Test di stabilità	5	0	Négatif/Negativa
Test alcool	5	0	Négatif/Negativa
Test chaleur/Test calore	5	0	Négatif/Negativa

n: nombre d'unités composant l'échantillon/numero di unità che costituiscono il campione.
c: nombres d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m e M/ numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M.
m: seuil au-dessous duquel le produit est considéré comme étant de qualité satisfaisante. Tous les résultats égaux ou inférieurs à ce critère sont considérés comme satisfaisant/soglia sotto la quale il prodotto è considerato rispondente ad un livello qualitativo soddisfacente. Tutti i risultati uguali o inferiori a questo criterio sono considerati soddisfacenti.
M: seuil limite d'acceptabilité, au delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, sans pour autant que le produit soit considéré comme toxique/soglia limite di accettabilità, oltre la quale i risultati non sono più considerati soddisfacenti, senza che il prodotto sia considerato tossico.
M=10 m lors du dénombrement effectué en milieu solide/in caso di numerazione effettuata su un terreno solido.
M=30 m lors du dénombrement effectué en milieu liquide/ in caso di numerazione effettuata su un terreno liquido.