



*Auf*  
*16/11/15*

## 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

ASSICA  
Pec: [assica@promopec.it](mailto:assica@promopec.it)

UNICEB  
[info@uniceb.it](mailto:info@uniceb.it)  
[uniceb@tin.it](mailto:uniceb@tin.it)

ASSOCARNI  
[segreteria@assocarni.it](mailto:segreteria@assocarni.it)

CIM-CONSORZIO ITALIANO MACELLATORI  
Pec: [consorzioCIM@pec.it](mailto:consorzioCIM@pec.it)

A.I.A.- ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI  
[segreteriaaia@aia.it](mailto:segreteriaaia@aia.it)

C.N.A.-ALIMENTARE  
[cna@cna.it](mailto:cna@cna.it)

SEGRETARIATO GENERALE  
- Uff. III- ex DSVET  
SEDE

**Alleg:** pag. 4

**Oggetto:** Certificato sanitario relativo alla gelatina destinata al consumo umano esportata dall'Italia verso il Marocco.

S'informa che il certificato per l'esportazione in oggetto (all. 1) è stato elaborato dalle competenti Autorità marocchine.

Ministero della Salute  
DGISAN  
0041989-P-05/11/2015

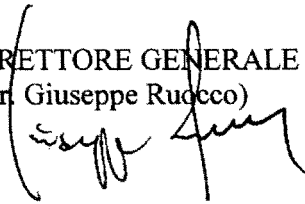


REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE	
Data di arrivo	16 NOV. 2015
Data registraz.	6 NOV. 2015
Prot. N.	450487
Indice classificazione	Pratica / Fascicolo
C. 101	

Il nuovo file contenente il certificato per l'esportazione sarà inserito sul sito del Ministero della Salute alla pagina [http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?lingua=italiano&id=1626&area=veterinariaInternazionale&menu=esportazione](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1626&area=veterinariaInternazionale&menu=esportazione), nella sezione Veterinaria Internazionale.

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

IL DIRETTORE GENERALE  
(Dr. Giuseppe Ruocco)



**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](mailto:a.garofano@sanita.it)



**Certificat sanitaire relatif à l'importation au Royaume du Maroc  
de la gélatine destinée à la consommation humaine/ Certificato sanitario per l'importazione di  
gelatina destinata al consumo umano nel Regno del Marocco**

<b>I/ Informations produit/ Informazioni sul prodotto</b>		
I.1. Expéditeur/ Speditore Nom :/ Nome: Adresse :/ Indirizzo:  Pays :/ Paese: Téléphone :/ Telefono:		I.2. N° de référence du certificat :/ Numero di riferimento del certificato:
		I.3. Autorité centrale compétente :/ Autorità centrale competente:
		I.4. Autorité locale compétente :/ Autorità locale competente:
I.5. Destinataire/ Destinataro Nom :/ Nome: Adresse :/ Indirizzo:  Pays :/ Paese: Téléphone :/ Telefono:		I.6. Transitaire (s'il y a lieu):/ Spedizioniere (se del caso):
I.7. Pays d'origine :/ Paese di origine:	Code ISO :/ Codice ISO:	I.8. Région, Code (s'il y a lieu) :/ Regione, codice (se del caso):
I.9. Lieu d'origine ou de provenance: / Luogo di origine o provenienza: Nom de l'établissement :/ Nome dello stabilimento: Numéro d'agrément/enregistrement :/ Numero di approvazione/registrazione:  Adresse :/ Indirizzo:		I.10. Lieu de destination :/ Luogo di destinazione:
I.11. Lieu de chargement/ Luogo di carico Adresse :/ Indirizzo:		I.12. Date du départ :/ Data di partenza:
I.13. Moyens de transport <sup>(1)</sup> / Mezzo di trasporto <sup>(1)</sup> Avion/ Aereo <input type="checkbox"/> Navire/ Nave <input type="checkbox"/> Wagon/ Vagone ferroviario <input type="checkbox"/> Véhicule routier/ Autocarro <input type="checkbox"/> Autres/ Altro <input type="checkbox"/>  Identification :/ Identificazione:		
I.14. Température produits <sup>(1)</sup> / Temperatura del prodotto <sup>(1)</sup> Ambiante/Ambiente <input type="checkbox"/> Réfrigérée/Refrigerato <input type="checkbox"/> Congelée/Congelato <input type="checkbox"/>	I.15. Quantité totale :/ Quantità totale:	I.16. Nombre total de conditionnements :/ Numero totale di colli:
I.17. N° du scellé et n° du conteneur :/ N° di sigillo e del container:		
I.18. Marchandises certifiées aux fins de <sup>(1)</sup> / Merce certificata per <sup>(1)</sup> Consommation humaine/ Consumo umano <input type="checkbox"/> Alimentation animale/ Alimentazione animale <input type="checkbox"/> Autres/ Altro <input type="checkbox"/>		

I.19. Identification des marchandises/ *Identificazione delle merci*

Non du produit/ <i>Nome del prodotto</i>	Type de traitement/ <i>Tipo di trattamento</i>	Atelier de transformation/ <i>Impianto di trasformazione</i>	Nombre de conditionnements/ <i>Numero di colli</i>	Type de conditionnement/ <i>Tipo di imballaggio</i>	Poids Net/ <i>Peso netto</i>	Numéro de lot/ <i>N° di lotto</i>	Date de production/ <i>Data di produzione</i>	Date de péremption/ <i>Data di scadenza</i>

**PARTIE II : INFORMATIONS SANITAIRES :/ PARTE II: INFORMAZIONI SANITARIE**

L'inspecteur officiel soussigné certifie que la gélatine, objet du présent certificat remplit les conditions sanitaires suivantes :/ *Il sottoscritto ispettore ufficiale certifica che la gelatina di cui al presente certificato è conforme alle seguenti condizioni sanitarie:*

- 1) Provient d'animaux issus d'élevages indemnes de maladies contagieuses propres à l'espèce conformément aux recommandations de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale ;/ *origina da animali che provengono da stabilimenti indenni dalle malattie contagiose tipiche della specie conformemente alle disposizioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità Animale;*
- 2) Provient d'animaux qui n'ont pas été éliminés dans le cadre d'un programme d'éradication de maladies ;/ *origina da animali che non sono stati abbattuti durante un programma di eradicazione delle malattie;*
- 3) Issue d'animaux abattus dans un abattoir agréé et dont les viandes ont été jugées propres à la consommation humaine suite à l'inspection ante et post mortem ;/ *origina da animali abbattuti in un macello autorizzato e la cui carne è stata dichiarata idonea al consumo umano in seguito a ispezioni ante e post mortem;*
- 4) A été préparée dans un établissement agréé par l'autorité compétente en appliquant un programme d'autocontrôle fondé sur les principes HACCP, tel que fixé par les recommandations du Codex Alimentarius ou un système équivalent ;/ *è stata preparata in uno stabilimento autorizzato dall'autorità competente, applicando un programma di autocontrollo basato sui principi HACCP, come stabilito dalle disposizioni del Codex Alimentarius o sistema equivalente;*
- 5) A été manipulée, préparée, transformée, conditionnée, transportée et stockée de façon hygiénique dans le respect des exigences sanitaires en la matière ;/ *è stata maneggiata, preparata, lavorata, confezionata, trasportata e conservata in maniera igienica nel rispetto delle condizioni sanitarie pertinenti;*
- 6) A été produite à partir/ *è stata prodotta a partire da*

6.1 d'os de ruminants qui ont été soumis à un procédé garantissant que tous les os sont finement broyés, dégraissés à l'eau chaude et traités à l'acide chlorhydrique dilué (à une concentration minimale de 4% et un pH < 1,5) pendant une période d'au moins deux jours, et :/ *ossa di ruminanti sottoposte a un processo che assicuri che tutte le ossa vengano finemente macinate, sgrassate in acqua calda e trattate con acido cloridrico diluito (a una concentrazione minima del 4% e un pH < 1,5) per un periodo di almeno due giorni, e*

- à un traitement alcalin mettant en œuvre une solution de chaux saturée (pH > 12,5) pendant une période d'au moins vingt jours avec un traitement thermique à 138 °C minimum

pendant au moins quatre secondes <sup>(2)</sup>/ *a un trattamento alcalino con una soluzione satura di calce (pH > 12,5) per un periodo di almeno venti giorni, con un trattamento termico a non meno di 138 °C per almeno quattro secondi <sup>(2)</sup>*

ou/ o

- à un traitement acide (pH < 3,5) pendant dix heures minimum avec un traitement thermique à 138 °C minimum pendant au moins quatre secondes, <sup>(2)</sup>/ *a un trattamento acido (pH < 3,5) per almeno dieci ore con un trattamento termico a non meno di 138 °C per almeno quattro secondi <sup>(2)</sup>*

ou/ o

- à un traitement par la chaleur et la pression mettant en œuvre de la vapeur saturée à 133°C et plus de 3 bars pendant au moins 20 minutes ; <sup>(2)</sup>/ *a un trattamento termico e a pressione con vapore saturo a 133 °C e pressione a 3 bars per almeno venti minuti <sup>(2)</sup>*

ou/ o

- à tout procédé équivalent agréé par les autorités sanitaires compétentes conformément aux dispositions réglementaires en vigueur <sup>(2)</sup>/ *a un qualsiasi processo equivalente autorizzato dalle autorità sanitarie competenti conformemente alle disposizioni legislative in vigore <sup>(2)</sup>*

ou<sup>(1)</sup>/ o<sup>(1)</sup>

6.2 d'autres matières premières (les peaux de ruminants d'élevages, les peaux de volaille, les tendons et les nerfs de ruminants d'élevage et les peaux et arrêtes de poisson) qui ont été soumises à un traitement acide ou alcalin suivi d'un ou plusieurs rinçages, le pH a été rectifié et la gélatine a été extraite par plusieurs opérations de chauffage successives suivi d'une purification par filtrage et traitement thermique./ *altre materie prime (pelli di ruminanti d'allevamento, pelli di volatili, tendini e nervi di ruminanti d'allevamento e pelli e spine di pesce) che sono state sottoposte a un trattamento acido o alcalino seguito da uno o più risciacqui, il pH è stato corretto e la gelatina è stata estratta mediante varie operazioni di riscaldamento successive, e purificata con filtrazione e trattamento termico;*

- 7) Satisfait aux critères mentionnés à l'annexe III, section XIV, chapitre IV du règlement (CE) n° 853/2004 ainsi qu'au règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires./ *sono rispettati i criteri di cui all'Allegato III, Sezione XIV, Capitolo IV del Regolamento (CE) N. 853/2004 e Regolamento (CE) N. 2073/2005 sui criteri microbiologici per gli alimenti;*
- 8) Selon les plans de surveillance de résidus mis en place, la gélatine ne renferme pas de résidus d'antibiotiques, d'anticoccidiens, d'hormones, de pesticides, d'éléments radioactifs, médicaments et polluants en quantité excédant les niveaux admissibles, susceptibles de la rendre dangereuse ou nocive pour la santé humaine ;/ *conformemente ai piani di sorveglianza dei residui in vigore, la gelatina non contiene residui di antibiotici, anticoccidici, ormoni, pesticidi, elementi radioattivi, farmaci e sostanze inquinanti in quantità superiori ai livelli ammessi, che possono renderla pericolosa o nociva per la salute umana;*
- 9) En vente libre dans le pays d'origine ;/ *viene liberamente venduta nel paese di origine;*
- 10) A été transportée dans des moyens de transport agréés pour le transport des produits périssables conformément aux exigences en vigueur./ *è stata trasportata su mezzi autorizzati al trasporto di*

*prodotti deperibili conformemente alle disposizioni in vigore.*

Fait à / Fatto a ..... le/ il .....  
(lieu/ luogo) (date/ data)

Sceau officiel <sup>(1)</sup> / Timbro ufficiale <sup>(1)</sup>

(Nom et prénom en lettres capitales de l'inspecteur officiel/  
Cognome e nome del veterinario ufficiale in stampatello)

(Cachet et signature/ Timbro e firma) <sup>(2)</sup>

(1) Cocher la mention qui convient. / Barrare la dicitura corretta.

(2) Cocher le traitement qui convient. / Barrare il trattamento corretto.

(3) La couleur du sceau et de la signature doit être différente de celle des autres mentions du certificat. / Il colore del timbro e della firma deve essere diverso da quello delle altre parti del certificato.