



Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

Ufficio 2

Via Giorgio Ribotta 5- 00144 Roma

0036524-26/10/2020-DGISAN-MDS-P

Trasmissione elettronica

N.

prot. DGISAN in Docsa/PEC

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

ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO
SEDE

E p.c.

F.A.I.-Federazione Apicoltori Italiani
federapi@tin.it

UNIONE ITALIANA FOOD
unionfood@unionfood.it

DGSAF
-Ufficio 1
SEDE

Oggetto: ARABIA SAUDITA- export di miele e prodotti dell'apiario. Procedura per inserimento delle aziende nella lista degli impianti abilitati ad esportare e data di inizio delle esportazioni.

A seguito dell'apertura del mercato Saudita all'importazione degli alimenti di origine animale dall'Italia, si sta ampliando tale possibilità anche al settore del miele.

Gli stabilimenti che desiderano esportare verso l'Arabia Saudita miele e prodotti dell'apiario, dovranno essere inseriti nella lista degli impianti abilitati verso tale Paese da parte delle competenti Autorità della *Saudi Food and Drug Authority* (SFDA).

Pertanto, a partire dalla data odierna, gli impianti di produzione, nonché trasformazione dovranno presentare domanda allo scrivente Ministero per il tramite delle Regioni e dei Servizi Veterinari territorialmente competenti. La domanda conforme all'allegato 1, dovrà essere accompagnata dal relativo verbale di sopralluogo della ASL (allegato 2) che attesti l'idoneità dello stabilimento all'esportazione verso questo Paese Terzo, come da procedura [0023661-04/06/2018-DGISAN-MDS-P punto 1.](#)

La domanda potrà essere presentata sia tramite pec del MS (dgsan@postacert.sanita.it) sia all'indirizzo: a.garofano@sanita.it. Lo scrivente ufficio provvederà alla verifica dei documenti trasmessi e all'invio della documentazione necessaria alle competenti Autorità saudite.

Gli stabilimenti potranno iniziare le esportazioni una volta ottenuta l'autorizzazione, ovvero, previa verifica del buon esito della domanda sul sito della SFDA e solo nel rispetto delle condizioni sanitarie riportate nei certificati concordati con le Autorità saudite.

Si precisa che l'elenco degli impianti abilitati all'esportazione sarà pubblicato sul sito della SFDA al seguente indirizzo: https://www.sfda.gov.sa/en/list_countries.

Le condizioni sanitarie richieste dall'Arabia Saudita sono riportate nel certificato allegato (all. 3). Si precisa che i requisiti sanitari indicati nel certificato sono quelli indicati nel Codice degli Animali Terrestri dell'OIE.

Nell'invitare codesti Assessorati a voler cortesemente informare di quanto sopra i Servizi Veterinari territorialmente competenti, nonché di dare massima diffusione circa i contenuti della presente ai soggetti interessati, si ringrazia per la collaborazione.

IL DIRETTORE DELL'UFFICIO 2

*F.to Dr Pietro Noè

Referente/Responsabile del procedimento:

Dr.ssa Alessia Garofano
DGISAN-Uff.2
Telefono: 06 5994.6921
E-mail: a.garofano@sanita.it

* "firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art.3, comma 2, del D.Lgs. n. 39/1993

CARTA INTESTATA DITTA

Ministero della Salute
DGISAN Uff 2

per tramite di A.S.L.

.....

Regione / Prov. Autonoma.....

.....

DOMANDA DI ISCRIZIONE NELLA LISTA PER L'EXPORT VERSO L'ARABIA SAUDITA

Il sottoscritto, rappresentante della Ditta
con sede legale a () in via n°, con la presente chiede
che lo stabilimento sito a () in via n°
venga iscritto nella lista degli impianti autorizzati all'export verso l'Arabia Saudita.

In merito ricorda che il medesimo stabilimento possiede i seguenti numeri di riconoscimento:

.....

E che intende produrre per l'esportazione verso l'Arabia Saudita i seguenti prodotti (categorie di prodotti):

- miele
- prodotti dell'apiario

Allega inoltre alla presente la seguente documentazione:

- Verbale di sopralluogo di idoneità dello stabilimento;

Distinti saluti.

Luogo, data

Il rappresentante della Ditta (nome – funzione)

.....

ASL (Local Health Unit) _____

Indirizzo (*address*) _____

Recapiti: telefono (*phone*) _____ Telefax (*fax*) _____ e-mail _____

VERBALE DI SOPRALLUOGO PER L'ACCERTAMENTO DELL'IDONEITA' STRUTTURALE ED IGIENICO SANITARIA DEGLI STABILIMENTI (*SURVEY RECORD FOR THE VERIFICATION OF STRUCTURAL AND SANITARY COMPLIANCE OF ESTABLISHMENTS*)

DATA DEL SOPRALLUOGO (*DATE OF THE SURVEY*) ___ / ___ / _____

ISPETTORE INCARICATO (*OFFICIAL VETERINARIAN IN CHARGE*) : DR. _____

DITTA (<i>Food company</i>)	RAGIONE SOCIALE IMPRESA		
	DENOMINAZIONE SEDE OPERATIVA		
INDIRIZZO STABILIMENTO (<i>Address</i>)			
COMUNE (<i>City</i>)		PROVINCIA (<i>Province</i>)	
TELEFONO (<i>Phone</i>)	E-mail		
TIPOLOGIA DELLO STABILIMENTO (<i>Production type</i>)	(Codice Attività Sanco / Sanco Activity Code)		
NUMERO DI RICONOSCIMENTO CE (<i>CE approval number</i>)			
MOTIVAZIONE DELL'ISPEZIONE (<i>Reason of the inspection</i>)	(indicare il Paese Terzo / The Third Country involved)		

**VERIFICA DELLA DOCUMENTAZIONE
(VERIFICATION OF THE DOCUMENTS)**

CODICI (attribuire un codice per ogni oggetto di ispezione sotto elencato)
A: accettabile; U: non accettabile; 0: non ispezionato; NA: non applicabile

Codes (insert one code for each element of inspection)
A: acceptable; U: unacceptable; 0: not inspected; NA: not applicable

	GMP PROTOCOLLI (PROCEDURES)	Codice (Code)
1	Pulizia e disinfezione (<i>Cleaning and sanitation</i>)	
2	Controllo di potabilità delle acque (<i>Water supply</i>)	
3	Gestione dei rifiuti e sottoprodotti (<i>Waste and by products management</i>)	
4	Smaltimento delle acque reflue (<i>Plumbing and sewage disposal</i>)	
5	Controllo animali infestanti (<i>Pest control</i>)	
6	Formazione del personale (<i>Staff training</i>)	
7	Igiene del personale (<i>Staff hygiene</i>)	
8	Controllo temperature (<i>Temperature control</i>)	
9	Gestione del marchio di identificazione, Tracciabilità e ritiro dal mercato (<i>ID marks management, Product Traceability, Withdrawal and Recall</i>)	
10	Manutenzione (<i>Maintenance</i>)	
11	<p>Conoscenza e rispetto degli accordi, dei memorandum e della normativa del paese terzo verso il quale lo stabilimento esporta o ha richiesto di esportare i propri prodotti (<i>Knowledge and respect of the agreements, memorandum and regulation of the Third Country where the establishment is exporting or asked to export its own products</i>)</p> <p>Riportare gli estremi dell'accordo/memorandum/ normativa (<i>Write the data of the agreement/memorandum/regulation</i>):</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	

OSSERVAZIONI (NOTES)

	SSOP	Codice (Code)
1	Lo stabilimento ha un programma SSOP scritto <i>(There are written SSOP procedures)</i>	
2	La procedura include sanificazioni preoperative <i>(The procedures include pre-operating sanitation)</i>	
3	La procedura include sanificazioni operative <i>(The procedures include operating sanitation)</i>	
4	Le procedure preoperative includono (almeno) la pulizia delle superfici, di attrezzature ed utensili che vengono in diretto contatto con gli alimenti <i>(The procedures include (at least) the sanitation of surfaces, equipment and tools intended to come in contact with food)</i>	
5	La procedura indica la frequenza delle operazioni <i>(The procedures include the frequency of the operations)</i>	
6	La procedura identifica le persone responsabili per l'implementazione ed il mantenimento delle attività <i>(The procedures identify the persons in charge for the implementation and observance of the activities)</i>	
7	I registri/documenti relativi a queste procedure e ad ogni azione correttiva adottata sono mantenuti su base giornaliera <i>(The procedures provide for the use of daily records documenting sanitation and corrective actions)</i>	
8	La procedura è datata e firmata dalla persona che ha competenza generale sullo stabilimento <i>(The procedures are dated and signed by the person who has overall responsibility for the establishment)</i>	

OSSERVAZIONI (NOTES)

	HACCP	Codice (Code)
1	Lo stabilimento ha un diagramma di flusso che descrive le fasi del processo e il percorso del prodotto <i>(For each type of product, the plan includes a flowchart that describes process stages and the location of the product)</i>	
2	Lo stabilimento ha condotto un'analisi dei pericoli che include tutti i probabili pericoli per la sicurezza dell'alimento <i>(The plant performed a hazard analysis (HA) for all the production stages of each type of product which identifies all the hazards which may occur during the various stages of the production process(es) in order to guarantee the food safety)</i>	
3	L'analisi include la destinazione d'uso del prodotto o l'uso previsto a livello di Consumatore <i>(The analysis includes the destination of use of the product or the expected use of the product by the consumer)</i>	
4	Esiste un piano Haccp scritto per ogni prodotto ove l'analisi dei pericoli abbia evidenziato uno o più pericoli per la sicurezza dell'alimento che possono ragionevolmente verificarsi <i>(There is a written HACCP plan for each type of product in which the hazard analysis showed that one or more hazards for the food safety are reasonable likely to occur)</i>	
5	Tutti i pericoli identificati nell'HA sono inclusi nel piano Haccp; il piano specifica le misure di gestione per ogni pericolo identificato per la sicurezza dell'alimento <i>(All the hazards identified during the hazard analysis are included in the HACCP plan; the HACCP plan lists appropriate management measures for each identified hazard for the food safety)</i>	
6	In corrispondenza di ogni CCP identificato il piano specifica limiti critici, procedure di monitoraggio, frequenza del monitoraggio <i>(For each identified CCP, the plan specifies the parameters to be monitored, the respective critical limits, monitoring and verification procedures and their frequency)</i>	
7	Il piano descrive le azioni correttive da adottare nel caso in cui ci sia una deviazione dal limite critico <i>(The HACCP plan describes the corrective actions to be taken when the critical limits are not met)</i>	
8	Il piano Haccp elenca le procedure adottate dallo stabilimento per verificare che lo stesso sia implementato come previsto <i>(The HACCP plan lists the procedures taken by the establishment to verify that the plan is implemented as set)</i>	
9	Il piano Haccp è stato validato e viene revisionato con frequenza almeno annuale <i>(The HACCP plan has been validated and reassessed at least yearly)</i>	
10	Lo stabilimento mantiene le registrazioni del piano e documenta il monitoraggio dei CCP registrando valori reali ed osservazioni <i>(The record keeping of the plan provides for the monitoring of the CCPs registering the records with real values and observations)</i>	
11	Il piano Haccp è datato e firmato dal responsabile ultimo dello stabilimento <i>(The HACCP plan is dated and signed by the person who has overall responsibility for the establishment)</i>	
12	Lo stabilimento effettua e documenta, laddove richiesto dalla normativa del Paese terzo, la revisione dei documenti pre-shipment (pre-spedizione) <i>(The establishment performs and provides, when requested by the Third Country regulation, the pre-shipment review.)</i>	

OSSERVAZIONI (NOTES)

PIANO DI CAMPIONAMENTO (SAMPLING PLAN)		Codice (code)
1	Lo stabilimento ha una procedura scritta (<i>The establishment has a written procedure</i>)	
2	Il campionamento viene effettuato con la frequenza specificata nella procedura (<i>The frequency of sampling is in accordance with the procedure</i>)	
3	Il campionamento è effettuato con idonei metodi di prelievo (<i>The sampling is carried out with adequate sampling methods</i>)	
4	I campioni vengono prelevati con criteri di casualità (<i>The sampling is carried out with random criteria</i>)	
5	Sono effettuati campionamenti sulle superfici a contatto (<i>There is a sampling plan for food contact surfaces</i>)	
6	Sono effettuati campionamenti su prodotti (<i>There is a sampling plan for finished products</i>)	
7	Il laboratorio analizza i campioni utilizzando un metodo accreditato (<i>The laboratory analyses the samples using an accredited method</i>)	
8	I risultati delle analisi sono conservati per almeno 12 mesi (<i>The analyses results are kept for at least 12 months</i>)	
	Ricerca <i>E. coli</i> (<i>E.coli analysis</i>)	<input type="checkbox"/> si (yes) <input type="checkbox"/> no
	Ricerca della <i>Salmonella</i> (<i>Salmonella analysis</i>)	<input type="checkbox"/> si (yes) <input type="checkbox"/> no
	Ricerca della <i>Listeria</i> (<i>Listeria analysis</i>)	<input type="checkbox"/> si (yes) <input type="checkbox"/> no
	Ricerca della CBT (<i>Total bacterial count analysis</i>)	<input type="checkbox"/> si (yes) <input type="checkbox"/> no
	Ricerca delle enterobatteriacee (<i>Enterobacteriaceae analysis</i>)	<input type="checkbox"/> si (yes) <input type="checkbox"/> no
	Altre ricerche (specificare) (<i>Other analysis -specify-</i>)	<input type="checkbox"/> si (yes) <input type="checkbox"/> no

OSSERVAZIONI (NOTES)

L'esito del sopralluogo è:
(The outcome of the survey is):

FAVOREVOLE (*favorable*)

FAVOREVOLE CONDIZIONATO (*conditioned*) la ditta deve provvedere a risolvere le non conformità evidenziate (*the company must provide in order to solve the non compliances found*)

L'emissione di un giudizio favorevole condizionato costituisce provvedimento di "sospensione" del procedimento ai sensi della legge 214/1990 fino al termine indicato per la risoluzione delle nc evidenziate

NON FAVOREVOLE (*not favorable*)

L'emissione di un giudizio non favorevole costituisce provvedimento di "conclusione" del procedimento ai sensi della legge 214/1990);

GIUDIZIO COMPLESSIVO (*OVERALL JUDGMENT*)

PROPOSTA (*PROPOSAL*)

DATA (*date*),


L'ISPETTORE VETERINARIO

(*First and last name of the Official Veterinarian in charge*)

FIRMA DEL RESPONSABILE DELLA DITTA

(*Signature of the Establishment Responsible*)

CONTROLLO UFFICIALE (official control)	Codice (Code)			
CLASSIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO IN BASE AL RISCHIO <i>(Risk based classification of the establishment)</i>				
CONTROLLO UFFICIALE IN BASE ALLA CLASSIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO <i>(Official control related to the classification of the establishment)</i> NUMERO DI CONTROLLI / SUPERVISIONI PREVISTI NELL'ANNO IN CORSO <i>(Number of controls/supervisions for the ongoing year)</i>	CONTROLLI <i>(Controls)</i>	SUPERVISIONI <i>(Supervisions)</i>		
CONTROLLI EFFETTUATI NELL'ANNO IN CORSO <i>(Controls performed during the year)</i>	CONTROLLI <i>(Controls)</i>	SUPERVISIONI <i>(Supervisions)</i>		
NUMERO DI NON CONFORMITA' RISCONTRATE NELL'ANNO IN CORSO <i>(Number of non compliances found during the year)</i>	RISOLTE <i>(Solved)</i>	IN ATTESA DI AZIONE CORRETTIVA <i>(Waiting for corrective actions)</i>		
NUMERO CAMPIONAMENTI PER ANALISI DI LABORATORIO NELL'ANNO IN CORSO <i>(Number of sampling for lab analyses during the year)</i>	NUMERO TOTALE <i>(Total No.)</i>	IN ATTESA DI ESITO <i>(Waiting for the result)</i>	ESITO FAVOREVOLE <i>(Favorable outcome)</i>	ESITO SFAVOREVOLE <i>(Not favorable outcome)</i>

Health Certificate for Export of Honey & Bee Products to the KSA Certificato sanitario per l'esportazione di miele e prodotti dell'apicoltura verso l'Arabia Saudita.				الشهادة الصحية لتصدير عسل النحل ومنتجات النحل إلى المملكة العربية السعودية																			
1.1	Consignor (Exporter) Speditore (esportatore) Name/ Nome Address/ Indirizzo	المرسل (المصدر) الاسم العنوان	1.2	Certificate Reference No. N° di certificato Place of Issue/ Luogo di rilascio Date of Issue/ data di rilascio	الرقم المرجعي للشهادة الصحية مكان الإصدار تاريخ الإصدار																		
1.4	Consignee (importer) Destinatario (importatore) Name/ Nome Address/ Indirizzo	المرسل إليه (المستورد) الاسم العنوان	1.3	Competent/Certifying Authority Autorità competente che rilascia il certificato Address/ Indirizzo	الجهة الرقابية المختصة العنوان																		
			1.5	Country of origin/ Paese di origine	بلد المنشأ ISO code Codice ISO																		
			1.6	Country of Destination Paese di destinazione	بلد الوصول ISO code Codice ISO																		
1.7	Producer./ Produttore Name/ Nome Address/ indirizzo	الشركة الصانعة الاسم العنوان	1.8	Packing Est. (if applicable)/ Stab. di imballaggio (se applicabile) Name/ nome Address/ indirizzo	الشركة المعبأة (إن وجد) الاسم العنوان																		
1.9	Border of Entry/Country of Destination Punto di ingresso/ Paese di destinazione	بلد الوصول /منفذ الدخول	1.10	Border of Loading/Country of Dispatch Punto di carico/ Paese di consegna	بلد المغادرة/موقع التحميل																		
1.11	Means of transport/conveyance Mezzi di trasporto By Air/ via aerea By Sea/ via mare By Road/ via terra	وسيلة النقل <input type="checkbox"/> جوي <input type="checkbox"/> بحري <input type="checkbox"/> بري	1.12	Conveyance Identification No. N. identificazione del mezzo.	الرقم التعريفي/هوية وسيلة النقل																		
			1.13	Temperature of Food product Temperatura del prodotto Ambient/ ambiente Chilled/ refrigerato Frozen/ congelato	درجة حرارة حفظ المادة الغذائية درجة حرارة الغرفة مبرد مجمد																		
			1.14		Commodities Certified for: Prodotti certificati per: After Further Process/ulteriori lavorazioni <input type="checkbox"/> أخرى بعد معالجة إضافية <input type="checkbox"/> consumo umano / <input type="checkbox"/> الاستهلاك الأدمي مباشرة: Other/altro <input type="checkbox"/> Human Consumption Directly:	تم ترخيص البضائع لاستخدامها في: الاستهلاك الأدمي مباشرة: <input type="checkbox"/> consumo umano / <input type="checkbox"/> الاستهلاك الأدمي مباشرة:																	
1.15			Identification of the Food Products/ identificazione dei prodotti alimentari توصيف وتصنيف الأغذية																				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">Name & Description of Food item/s Nome e descrizione dell'alimento</th> <th style="width: 10%;">HS-Code Codice doganale</th> <th style="width: 10%;">Treatment Type Tipo di trattamento</th> <th style="width: 15%;">Brand Name Nome commerciale</th> <th style="width: 10%;">Production Date Data di produzione</th> <th style="width: 10%;">Expiry Date Data di scadenza</th> <th style="width: 10%;">No Packages N. confezioni</th> <th style="width: 10%;">Batch/Lot No. No. lotto</th> <th style="width: 10%;">Total Weight Peso netto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>اسم ووصف المادة الغذائية</td> <td>بند التعرّف الجمركية</td> <td>نوع المعالجة</td> <td>العلامة التجارية</td> <td>تاريخ الإنتاج</td> <td>تاريخ الانتهاء</td> <td>عدد الطرود</td> <td>رقم التشغيل/الدفعة</td> <td>الوزن الكلي</td> </tr> </tbody> </table>			Name & Description of Food item/s Nome e descrizione dell'alimento	HS-Code Codice doganale	Treatment Type Tipo di trattamento	Brand Name Nome commerciale	Production Date Data di produzione	Expiry Date Data di scadenza	No Packages N. confezioni	Batch/Lot No. No. lotto	Total Weight Peso netto	اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرّف الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة	الوزن الكلي			
Name & Description of Food item/s Nome e descrizione dell'alimento	HS-Code Codice doganale	Treatment Type Tipo di trattamento	Brand Name Nome commerciale	Production Date Data di produzione	Expiry Date Data di scadenza	No Packages N. confezioni	Batch/Lot No. No. lotto	Total Weight Peso netto															
اسم ووصف المادة الغذائية	بند التعرّف الجمركية	نوع المعالجة	العلامة التجارية	تاريخ الإنتاج	تاريخ الانتهاء	عدد الطرود	رقم التشغيل/الدفعة	الوزن الكلي															
1.16			Health Attestations/ Attestazioni sanitaria إفادات الصحية General Attestations/ Attestazioni Generali إفادات عامة Honey and/or bee products are safe and fit for human consumption. Il miele e /o i prodotti dell'apicoltura sono sicuri e idonei al consumo umano The food product(s) was handled at an establishment that has been subjected to inspections by the competent authority and/or officially recognized body and implements a food safety management system based on HACCP principles or an equivalent system. Il/i prodotto/i sono stati lavorati in uno stabilimento che è stato sottoposto a ispezioni da parte dell'Autorità competente e/o dell'Organismo ufficialmente riconosciuto ed un sistema di gestione della sicurezza alimentare basato sui principi HACCP o un sistema equivalente è implementato. The competent authority and/or officially in the country of origin has implemented a plan to monitor residues in accordance with the international standards for Honey (CODEX STAN 12-1981)																				
			إن عسل النحل و/أو منتجات النحل سليمة (آمنة) وصالحة للاستهلاك الأدمي تم إجراء عمليات تداول عسل النحل و/أو منتجات النحل في منشأة غذائية (مناحل) خاضعة للرقابة من قبل الجهة الرقابية المختصة و/أو الجهة المخولة رسمياً، وتطبق نظام إدارة سلامة الغذاء استناداً إلى مبادئ نظام الهاسب أو ما يماثلها. تطبق الجهة الرقابية المختصة و/أو الجهة المخولة رسمياً في بلد المنشأ خطة رصد للمتبقيات وفقاً للمعايير الدولية الخاصة بعسل النحل ومنتجات النحل الواردة في الدستور الغذائي (CODEX STAN 12-1981).																				

<p>L'autorità competente e/o ufficiale nel paese di origine ha implementato un piano di monitoraggio dei residui in conformità con gli standard internazionali per il miele (CODEX STAN 12-1981)</p>	
<p><i>Honey Bee and its products come from apiaries, which are supervised and controlled by the competent authority.</i> Le api che producono il miele ed i loro prodotti provengono da apiari che sono supervisionati e controllati dall'Autorità competente.</p>	<p>إن عسل النحل ومنتجاته ترد من مناحل تُشرف وتسيطر عليها الجهة الرقابية الرسمية.</p>
<p><i>Honey and/or bee products are produced in a country or a zone (of at least a 100 km radius) free from Aethina tumida infestation, and not subject to any restrictions associated with the infestation. or contain no live honey bees or bee brood, or has been subjected to a treatment at a temperature of -12 °C or lower for at least 24 hours or has been strained through a filter of pore size no greater than 0.42 mm.</i> Il miele e/o i prodotti delle api originano da un Paese o in una zona (in un raggio di almeno 100 km) indenne da infestazione da <i>Aethina tumida</i> e non soggetto ad alcuna restrizione associata all'infestazione, o non contengono api mellifere vive o covate di api, oppure è stato sottoposto a un trattamento termico a -12 °C o inferiore, per almeno 24 ore, oppure è stato filtrato attraverso un filtro di dimensione dei pori non superiore a 0,42 mm.</p>	<p>إن عسل النحل و/أو منتجات النحل من بلد أو منطقة (يقطر 100 كم على الأقل) خالية من الإصابة بخنفساء النحل، ولا تخضع لأي قيود مرتبطة بها. أو إن عسل النحل لا يحتوي على نحل حي أو بيض النحل أو تم معالجته عند -12 °C من أقل لمدة 24 ساعة أو أكثر. أو أنه تم ترشيحه عبر مصفاة لا يزيد حجم ثقبها عن 0.42 mm.</p>
<p>Honey and/or bee products are Produced at a country or zone free from, European foulbrood. or have been found free from <i>M. plutonius</i> by a test method described in the relevant chapter of the Terrestrial manual. or have been processed to ensure the destruction of <i>M. plutonius</i>. Il miele e/o i prodotti delle apicoltura sono prodotti in un Paese o in una zona indenne dalla peste europea, oppure sono stati ritenuti privi di <i>M. plutonius</i> mediante un metodo di prova descritto nel relativo capitolo del Manuale Terrestre. o sono stati trattati in modo tale da garantire la distruzione di <i>M. plutonius</i>.</p>	<p>إن عسل النحل و/أو منتجات النحل من بلد خالية من الإصابة بالحصنة الأوروبية. أو أنه تأكد أن المواد المستوردة خالية من <i>Melissococcus plutonius</i> بعد فحصها بالطريقة المبينة في الفصل المتعلق بها في دليل اليابسة. أو أنه تمت معالجتها بطريقة تضمن القضاء على البكتيريا <i>Melissococcus plutonius</i></p>
<p><i>Honey and/or bee products are Produced at a country or zone free from, American foulbrood. or have been found free from spore forms of P. larvae by a test method described in the relevant chapter of the terrestrial manual. or have been processed to ensure the destruction of both bacillary and spore forms of P. larvae.</i> Il miele e/o i prodotti delle apicoltura sono prodotti in un Paese o una zona indenne da peste americana, oppure sono stati ritenuti privi di forme di spore di <i>P. larvae</i> mediante un metodo di prova descritto nel relativo capitolo del Manuale Terrestre dell'OIE, oppure sono stati trattati per garantire la distruzione di entrambe le forme bacillari e spore di <i>P. larvae</i>.</p>	<p>إن عسل النحل و/أو منتجات النحل من بلد خالية من الإصابة بالحصنة الأمريكية. أو أنه تأكد أن المواد المستوردة خالية من بوغات يرقات المرض بعد فحصها بالطريقة المبينة في دليل اليابسة. أو أنه تمت معالجتها بطريقة تضمن القضاء على عصيات <i>P. larvae</i> البكتيريا.</p>
<p><i>Honey and/or bee products except (royal jelly) are Produced at a country free or zone from Varroa spp, or has been strained through a filter of pore size no greater than 0.42 mm; or frozen at core temperature of minus 12°C or less for at least 24 hours</i> Il miele e/o i prodotti delle apicoltura, ad eccezione della pappa reale, sono prodotti in un Paese o una zona indenne da <i>Varroa spp</i>, o sono stati filtrati attraverso un filtro di dimensione dei pori non superiore a 0,42 mm; o congelati a una temperatura interna di meno 12 °C o inferiore per almeno 24 ore</p>	<p>إن عسل النحل أو منتجاته وارد من مناحل في بلد أو منطقة خالية من سوسة الفاروا أو أنه تم ترشيحه عبر مصفاة لا يزيد حجم ثقبها عن 0.42 mm؛ أو تجميد حتى -12 درجة من الداخل أو أقل لمدة 24 ساعة.</p>
<p>Authorized officer Name & Position/ Ufficiale autorizzato, nome e posizione</p> <p>Name of the Responsible Department/ nome del responsabile del Dipartimento</p> <p>Official Stamp/ Timbro ufficiale:</p> <p>Date/ Data :</p> <p style="text-align: right;">اسم ووظيفة الشخص المختص اسم الإدارة التي يتبع لها الختم الرسمي التاريخ:</p>	