



Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
Ufficio 2
Via Giorgio Ribotta 5- 00144 Roma

0006366-22/02/2023-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.

Associazioni di Categoria – settore carni

DGSAF
-Ufficio 1
SEDE

Oggetto: TURCHIA- export carni fresche bovine. Procedura per inserimento delle aziende nella nuova lista degli impianti abilitati ad esportare.

Si informa che le competenti Autorità turche, per il tramite della nostra Ambasciata, ci hanno comunicato che la lista degli impianti italiani abilitati alle esportazioni di carni fresche bovine, pubblicata sul sito del Ministero, è stata soppressa perché non essendo più stata condotta nel nostro Paese la visita ispettiva da parte degli ispettori turchi è stato dichiarato nullo l'iter di approvazione.

Pertanto, gli stabilimenti che desiderano esportare verso la Turchia carne fresca bovina, inclusi quelli presenti nella vecchia lista, dovranno essere inseriti nella nuova lista degli impianti abilitati verso tale Paese da parte della competente Autorità turca.

A tal proposito, a partire dalla data odierna, gli impianti di macellazione e sezionamento, potranno 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 documentazione dovrà 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 turche.

Gli stabilimenti potranno iniziare le esportazioni una volta ottenuta l'autorizzazione, ovvero, previa verifica del buon esito della domanda sul sito del Ministero e solo nel rispetto delle condizioni sanitarie riportate nel modello di certificazione concordato con le Autorità turche.

Si precisa che l'elenco degli impianti abilitati all'esportazione sarà pubblicato sul sito del Ministero al seguente indirizzo:
<https://www.salute.gov.it/consultazioneStabilimenti/ConsultazioneStabilimentiServlet?ACTION=gestioneSingoloPaese&naz=TR>

Le condizioni sanitarie richieste dalla Repubblica di Turchia sono riportate nell'apposito certificato sanitario, "Certificato sanitario veterinario per la carne (carcassa) fresca, refrigerata, congelata di bovini domestici" (TR-C01) pubblicato sul sito del Ministero al seguente indirizzo:
https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1626&area=veterinariaInternazionale&menu=esportazione

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 GENERALE
(Dott. Ugo Della Marta)



UGO DELLA
MARTA
20.02.2023
17:24:28 UTC

Direttore dell'Uff. 2
Dr Pietro Noè

NOE' PIETRO
2023.02.20 12:01:17
CN=NOE' PIETRO
C=IT
2.5.4.4=NOE'
2.5.4.42=PIETRO

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

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 LA TURCHIA

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 la Turchia.

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

.....

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

Carni fresche bovine

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>

