

**Decreto 20 maggio 1996 n. 57**  
**CONDIZIONI SANITARIE RELATIVE ALLA PRODUZIONE E IMMISSIONE SUL**  
**MERCATO DEGLI OVOPRODOTTI**

Noi Capitani Reggenti

la Serenissima Repubblica di San Marino

Visto il Decreto 2 dicembre 1992 n. 98 che dà esecuzione all'Accordo interinale del commercio e unione doganale del 27 novembre 1992 fra la Repubblica di San Marino e la CEE;

Vista la Legge 17 marzo 1993 n. 41;

Vista la decisione n. 1/94 adottata in data 28 giugno 1994 dal comitato di Cooperazione San Marino-CEE di cui all'art. 13 dell'Accordo interinale sopra citato;

Vista la Legge 27 ottobre 1992 n. 85;

Vista la delibera del Congresso di Stato del 6 maggio 1996 n.36;

ValendoCi delle Nostre Facoltà;

Decretiamo, promulghiamo e mandiamo a pubblicare:

**Art. 1**

Il presente Decreto stabilisce requisiti igienici e sanitari da rispettare nella preparazione e nell'immissione sul mercato di ovoprodotti destinati sia al consumo umano diretto sia alla fabbricazione di prodotti alimentari, in attuazione della Direttiva 89/437/CEE del Consiglio, del 20/6/89 modificata da ultimo dalla Direttiva 91/684/CEE adottate con decisione n. 1/94 del Comitato di Cooperazione San Marino-CEE.

Tuttavia il presente Decreto non riguarda:

-i prodotti alimentari finiti che sono fabbricati a partire da ovoprodotti, secondo la definizione dell'articolo 2, e che soddisfano le disposizioni dell'art 3,

-gli ovoprodotti ottenuti in un laboratorio non industriale e che, senza aver subito un trattamento, sono utilizzati per la fabbricazione di prodotti alimentari destinati alla vendita diretta, senza intermediario, al consumatore o ad essere consumati sul posto direttamente dopo la loro preparazione.

**Art. 2**

Ai fini del presente Decreto si intende per:

1) ovoprodotti: i prodotti ottenuti a partire dalle uova, dai loro diversi componenti o loro miscele dopo la rimozione del guscio e della membrana, destinati al consumo umano; vi possono essere aggiunti, parzialmente, altri alimenti o additivi, essi si possono presentare sotto forma di liquidi, concentrati, essiccati, cristallizzati, congelati, surgelati o coagulati;

2) azienda produttrice: l'azienda per la produzione di uova destinate al consumo umano;

- 3) stabilimento: stabilimento riconosciuto per la fabbricazione e/o il trattamento degli ovoprodotti;
- 4) uova incrinate: uova il cui guscio è danneggiato ma non presenta una soluzione di continuità, ma la cui membrana è ancora intatta;
- 5) lotto: quantitativo di ovoprodotti preparati nelle stesse condizioni e che, in particolare, sono stati sottoposti ad un trattamento in un'unica operazione continua;
- 6) partita: quantitativo di ovoprodotti da consegnare in un blocco nello stesso luogo di destinazione e destinato ad un'ulteriore lavorazione nell'industria alimentare o al consumo umano diretto,
- 7) Paese speditore: lo Stato membro CE o il Paese terzo a partire dal quale gli ovoprodotti sono spediti in un altro Stato;
- 8) Paese destinatario: lo Stato membro CE a destinazione del quale sono spediti gli ovoprodotti di un altro Stato membro CE o di un Paese terzo;
- 9) confezionamento: l'inserimento degli ovoprodotti in un contenitore di qualsiasi forma;
- 10) autorità competente: il Servizio Veterinario di Stato;
- 11) Immissione sul mercato: la detenzione o l'esposizione per la vendita, la messa in vendita, la consegna o qualsiasi altro modo di commercializzazione.

### **Art. 3**

L'autorità competente cura che siano preparati in forma di prodotti alimentari o siano utilizzati per la fabbricazione di prodotti alimentari unicamente gli ovoprodotti che soddisfano le condizioni generali seguenti:

- a) siano stati ottenuti da uova di galline, anatre, oche, tacchini, galline faraone o quaglie, escluse le miscele di specie diverse;
- b) portino l'indicazione della percentuale degli elementi costitutivi delle uova, qualora siano parzialmente completati da altri prodotti alimentari;
- c) siano stati trattati e/o preparati in uno stabilimento che sia riconosciuto in conformità dell'art. 6 e che risponda alle condizioni di cui ai capitoli I e II dell'allegato e soddisfino inoltre le disposizioni del presente Decreto;
- d) siano stati preparati in condizioni igieniche conformi alle prescrizioni dei capitoli III e V dell'allegato, con uova che soddisfino le condizioni di cui al capitolo IV dell'allegato;
- e) siano stati sottoposti ad un trattamento mediante un procedimento autorizzato il quale consenta loro di soddisfare in particolare i criteri microbiologici previsti al capitolo VI dell'allegato.

Tuttavia, laddove esigenze tecnologiche inerenti alla preparazione di determinati prodotti alimentari ottenuti con ovoprodotti lo richiedano, l'autorità competente dà un'autorizzazione perché taluni ovoprodotti non siano sottoposti a trattamento, in tal caso gli ovoprodotti devono essere immediatamente utilizzati nello stabilimento in cui sono destinati alla fabbricazione di altri prodotti alimentari;

- f) possiedano le caratteristiche analitiche previste al capitolo VI dell'allegato;
- g) siano stati sottoposti ad un controllo sanitario conformemente al capitolo VII dell'allegato;
- h) siano stati imballati conformemente alle prescrizioni del capitolo VIII dell'allegato;
- i) siano depositati e trasportati conformemente alle prescrizioni dei capitoli IX e X dell'allegato;
- j) siano muniti del bollo sanitario di cui al capitolo XI dell'allegato e, per quanto riguarda i prodotti destinati al consumo umano diretto, soddisfino i requisiti del Decreto 27 aprile 1993 n. 70.

#### **Art. 4**

L'autorità competente cura che i produttori di ovoprodotti prendano tutte le misure necessarie per conformarsi alle prescrizioni del presente Decreto e, in particolare, che:

- siano prelevati campioni destinati ad esami di laboratorio, al fine di accertare il rispetto delle caratteristiche analitiche previste al capitolo VI dell'allegato;
- siano trasportati o immagazzinati alle temperature menzionate nei capitoli IX e X dell'allegato gli ovoprodotti che non possano essere mantenuti a temperatura ambiente;
- sia definito il periodo durante cui è garantita la conservazione degli ovoprodotti;
- siano registrati e conservati i risultati dei vari controlli ed esami in modo da poter loro essere presentati durante un periodo di due anni;
- ogni lotto sia corredato di un'indicazione che consenta di individuare la data del trattamento, questa indicazione deve figurare nella registrazione del processo di trattamento e sul bollo sanitario di cui al capitolo XI.

#### **Art. 5**

1. L'Autorità competente provvede affinché vengano effettuati controlli per la ricerca dei residui di sostanze ad azione farmacologica, ormonale, di antibiotici, di antiparassitari, di detergenti e di altre sostanze nocive o eventualmente atti ad alterare le caratteristiche organolettiche o a rendere pericoloso o nocivo per la salute umana il consumo di ovoprodotti.
2. Qualora gli ovoprodotti sottoposti ad esame presentino tracce di residui superiori alle tolleranze ammesse deve esserne vietata l'utilizzazione nell'alimentazione umana o l'immissione sul mercato sia ai fini della fabbricazione di prodotti alimentari sia ai fini del consumo umano diretto.
3. Gli esami dei residui devono essere effettuati secondo metodi scientificamente riconosciuti e sperimentati in pratica, in particolare i metodi definiti nelle direttive comunitarie o in altre norme internazionali.

#### **Art. 6**

1. Il Dicastero alla Sanità e Sicurezza Sociale redige un elenco degli stabilimenti riconosciuti, ogni stabilimento deve avere un numero di riconoscimento. Tale elenco viene inviato agli altri Stati membri ed alla Commissione.

Il Dicastero alla Sanità e Sicurezza Sociale riconosce uno stabilimento solo se è comprovato che esso soddisfa le disposizioni del presente Decreto il riconoscimento viene ritirato qualora non siano piu' soddisfatte le condizioni che ne costituiscono il presupposto. Gli Stati membri CE e la Commissione vengono informati del ritiro del riconoscimento.

2. Le ispezioni e i controlli degli stabilimenti e dei centri di imballaggio sono eseguiti periodicamente sotto la responsabilità dell'autorità competente che deve aver libero accesso in ogni momento a tutti i reparti dello stabilimento per accertare l'osservanza delle disposizioni del presente Decreto.

Qualora da queste ispezioni risulti che non tutte le disposizioni del Decreto sono rispettate, il Servizio Ufficiale prende le misure che ritiene adeguate per porvi rimedio.

#### **Art. 7**

Esperti della Commissione possono, effettuare, in collaborazione con le autorità competenti, controlli sul posto. In particolare essi possono verificare se gli stabilimenti ed i centri di imballaggio riconosciuti applichino effettivamente le disposizioni del presente Decreto.

L'autorità competente prende le misure eventualmente necessarie per tener conto dei risultati di tale controllo. Qualora non vengano prese dette misure, la Commissione può disporre, che venga sospesa l'immissione sul mercato degli ovoprodotti provenienti dallo stabilimento non piu' conforme alle disposizioni del presente Decreto.

#### **Art. 8**

1. Fatti salvi gli articoli 6 e 7, il Paese destinatario può, in caso di grave presunzione di irregolarità, procedere ad ispezioni effettuate in modo non discriminatorio degli ovoprodotti, per accertare la conformità di una determinata partita ai requisiti del presente Decreto.

2. Le ispezioni di cui al paragrafo 1 sono effettuate nel luogo di destinazione delle merci o in altro luogo appropriato, a condizione che, in quest'ultimo caso, l'inoltro delle merci sia perturbato quanto meno possibile dalla scelta della località.

Le ispezioni devono essere effettuate con la massima celerità in modo da non comportare indebiti ritardi nell'immissione degli ovoprodotti sul mercato né causare ritardi che possono alterarne la qualità.

3. Se nel corso di un'ispezione effettuata conformemente ai paragrafi 1 e 2, si constata che gli ovoprodotti non soddisfano il presente Decreto l'autorità competente del Paese destinatario può lasciare allo speditore, al destinatario o al loro mandatario la scelta tra il ritiro dal mercato della partita per sottoporla a un nuovo trattamento o destinarla ad altri scopi, purché non vi ostino considerazioni di carattere sanitario, oppure come alternativa, la sua distruzione. In ogni caso, l'autorità competente prende misure per prevenire l'impiego abusivo di tali ovoprodotti.

4. a) Le decisioni considerate e le motivazioni che sono alla loro base devono essere comunicate allo speditore, al destinatario o al loro mandatario. A richiesta dell'interessato, dette decisioni motivate devono essergli immediatamente comunicate per iscritto;

b) Qualora siano fondate sull'esistenza di un rischio particolarmente grave per la salute umana, le decisioni sono immediatamente comunicate all'autorità competente dello Stato membro speditore ed alla Commissione;

c) In seguito a tale comunicazione, possono essere prese opportune misure, in particolare allo scopo di coordinare le misure prese in altri Stati membri per gli ovoprodotti in questione.

#### **Art. 9**

##### **Sanzioni**

Chiunque contravvenga alle disposizioni del presente Decreto incorrerà nelle sanzioni previste dalla Legge 29 ottobre 1992 n. 85.

Dato dalla Nostra Residenza, addì 20 maggio 1996/1695 d.F.R.

I CAPITANI REGGENTI

Pier Paolo Gasperoni - Pietro Bugli

IL SEGRETARIO DI STATO

PER GLI AFFARI INTERNI

Antonio Lazzaro Volpinari

ALLEGATO

#### **CAPITOLO I**

Condizioni Generali per il riconoscimento e la gestione

Gli stabilimenti devono avere almeno:

1) nei locali in cui sono depositate le uova e vengono trasformati e depositati gli ovoprodotti:

a) un pavimento di materiale impermeabile, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua, le acque devono essere incanalate verso pozzetti muniti di griglia e sifoni per evitare i cattivi odori;

b) pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri e almeno fino all'altezza di immagazzinamento nei locali di refrigerazione e nei depositi; angoli e spigoli devono essere arrotondati o comunque rifinti in modo analogo in modo da agevolare la pulizia;

c) porte in materiali inalterabili e, se di legno, ricoperte da entrambi i lati da un rivestimento impermeabile e liscio;

d) soffitti facili da pulire, concepiti e strutturati in modo da impedire che vi si accumulino impurità e muffa, che il colore si possa scrostare e che si condensi vapore acqueo;

e) un adeguato sistema di ventilazione e, se necessario, di evacuazione del vapore;

f) una sufficiente illuminazione naturale o artificiale;

g) il piu' vicino possibile ai posti di lavoro:

-un numero sufficiente di dispositivi per la pulizia e la disinfezione della mani e per la pulizia degli attrezzi mediante acqua calda; i rubinetti non devono essere azionabili a mano o con il braccio. Per la pulizia delle mani gli impianti devono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, oppure di acqua premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e disinfezione, nonché di asciugamani da usare solo una volta;

-dispositivi per la disinfezione delle attrezzature.

2) Un numero adeguato di spogliatoi, con pareti e pavimenti lisci, impermeabili e lavabili, provvisti di lavabi e latrine a sciacquone. Queste ultime devono essere sistemate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. I lavabi devono essere forniti d'acqua corrente calda e fredda, oppure premiscelata all'opportuna temperatura, nonché di prodotti per la pulizia e la disinfezione delle mani e di asciugamani da usare una sola volta; i rubinetti di cui sono muniti questi lavabi non devono essere azionabili a mano, presso le latrine deve essere disponibile un numero sufficiente di questi lavabi.

3) Un locale separato ed impianti appropriati per le operazioni di pulitura e di disinfezione dei contenitori e dei bidoni fissi e mobili. Tale reparto e tali impianti non sono però richiesti qualora esistano disposizioni che consentano la pulitura e la disinfezione dei contenitori e dei bidoni da parte di altri centri.

4) Un impianto che consenta il rifornimento d'acqua esclusivamente potabile ai sensi del Decreto 27 aprile 1993 n. 67 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano.

Tuttavia, l'utilizzazione di acqua non potabile è autorizzata per la produzione di vapore, per combattere gli incendi e per il raffreddamento delle macchine frigorifere, purché le condutture adibite a questo scopo non consentano altre utilizzazione di tale acqua e non presentino rischi di contaminazione degli ovoprodotti: Il vapore d'acqua e l'acqua in questione non possono entrare in contatto diretto con gli ovoprodotti, né essere utilizzati per la pulitura e la disinfezione dei recipienti, degli impianti e del materiale che entrano in contatto con gli ovoprodotti. Le condutture d'acqua non potabile devono essere nettamente differenziate da quelle destinate all'acqua potabile.

5) Adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti e roditori.

6) Gli impianti, le condutture gli strumenti o le loro superfici destinati ad entrare in contatto con gli ovoprodotti devono essere fabbricati con un materiale liscio che sia facile da lavare, pulire o disinfettare, che resista alla corrosione e che non sviluppi negli ovoprodotti elementi in quantità tale da mettere in pericolo la salute umana, alterare la composizione degli ovoprodotti o avere un'influenza nociva sulle loro proprietà organolettiche.

## CAPITOLO II

### Condizioni speciale per il riconoscimento degli stabilimenti

Oltre a soddisfare le condizioni generali di cui al capitolo I, gli stabilimenti devono avere almeno:

1) Locali adeguati, abbastanza ampi per poter immagazzinare separatamente le uova e gli ovoprodotti finiti e, se necessario, dotati di impianti di refrigerazione per mantenere le uova e gli ovoprodotti alle temperature appropriate; le celle frigorifere devono essere munite di un termometro o di un teletermometro registratore.

2) Qualora vengano utilizzate uova sporche, impianti per lavare e disinfettare le uova;

3) a) un locale speciale dotato di impianti appropriati per rompere le uova e raccogliere ed eliminare le parti di gusci e membrane;

b) un locale separato per le operazioni diverse da quelle di cui alla lettera a)

In caso di pastorizzazione degli ovoprodotti, la pastorizzazione può avvenire nel locale di cui alla lettera a) qualora lo stabilimento disponga di un sistema chiuso di pastorizzazione; negli altri casi essa deve avvenire nel locale di cui alla lettera b). In quest'ultimo caso devono essere prese tutte le disposizioni per evitare una contaminazione degli ovoprodotti dopo la pastorizzazione;

4) Attrezzature adeguate per il trasferimento del contenuto delle uova all'interno dello stabilimento;

5) Nei casi previsti dalla presente Decreto, attrezzature riconosciute dall'autorità competente come adeguate ai fini del trattamento degli ovoprodotti munite almeno di:

a) in caso di pastorizzazione

-un controllo automatico della temperatura,

-un termometro registratore;

-un sistema automatico di sicurezza che impedisca un riscaldamento insufficiente;

b) in caso di un sistema di pastorizzazione continua l'attrezzatura deve essere inoltre provvista di:

-un sistema di sicurezza adeguato che impedisca la miscela degli ovoprodotti pastorizzata con ovoprodotti non completamente pastorizzati e;

-un registratore automatico di sicurezza per impedire la suddetta miscela;

6) Un locale per il deposito di altri prodotti alimentari e di additivi;

7) In caso di imballaggio in contenitori non riutilizzabili, una zona adatta ed eventualmente separata per depositare tali contenitori e le materie prime destinate alla loro fabbricazione;

8) Impianti per la rimozione immediata e per il magazzinaggio separato dei gusci vuoti delle uova e degli ovoprodotti non adatta al consumo umano;

9) Impianti appropriati per il confezionamento igienico degli ovoprodotti;

10) Per effettuare le analisi e gli esami nel rispetto dei requisiti fissati dal presente Decreto sulle materie prime e gli ovoprodotti lo stabilimento deve disporre di un laboratorio appropriato. In caso contrario deve far ricorso ai servizi di un laboratorio che consenta di soddisfare detti requisiti. In quest'ultimo caso esso ne informa l'autorità competente;

11) Ove necessario, impianti adeguati per sgelare gli ovoprodotti congelati da sottoporre a trattamento e ad ulteriore manipolazione in uno stabilimento riconosciuto;

12) Un locale separato per il deposito dei prodotti di pulizia e disinfezione.

### CAPITOLO III

#### Igiene dei locali, del materiale e del personale negli stabilimenti

E' prescritta la massima pulizia possibile per quanto riguarda il personale, i locali ed il materiale:

- 1) Il personale addetto al trattamento o alla manipolazione delle uova e degli ovoprodotti deve, in particolare, indossare abiti da lavoro ed un copricapo puliti: Deve inoltre lavarsi e disinfettarsi le mani varie volte nel corso della giornata, nonché ad ogni ripresa del lavoro; è vietato fumare, mangiare, sputare e masticare nei locali in cui le uova e gli ovoprodotti sono manipolati o depositati;
- 2) Nessun animale deve penetrare negli stabilimenti. Roditori, insetti e qualsiasi altro parassita devono essere sistematicamente eliminati;
- 3) I locali, il materiale e gli strumenti utilizzati per la lavorazione degli ovoprodotti devono essere mantenuti in buono stato di pulizia e di manutenzione. Il materiale e gli strumenti devono essere puliti e disinfettati accuratamente, se necessario più volte nel corso della giornata di lavoro, nonché al termine delle operazioni della giornata e, ogni qualvolta siano stati insudiciati, prima di essere riutilizzati; l'impianto costituito dalle condutture a circuito chiuso per il trasporto degli ovoprodotti deve essere fornito di un sistema di pulitura e disinfezione; una volta pulite e disinfettate, le condutture debbono essere risciacquate con acqua potabile;
- 4) I locali, il materiale e gli utensili da lavoro non devono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione degli ovoprodotti, tranne per la lavorazione di altri alimenti, contemporaneamente o in momenti diversi, previa autorizzazione dell'autorità competente e a condizione che siano prese misure adeguate per prevenire qualsiasi contagio o alterazione nei prodotti disciplinati dal presente Decreto;
- 5) L'utilizzazione dell'acqua potabile è prescritta per tutti gli usi: tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, purché le relative condutture non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino un pericolo di contaminazione per le uova e per gli ovoprodotti. Inoltre, l'impiego di acqua non potabile può essere autorizzato in casi eccezionali per il raffreddamento delle macchine frigorifere. Le condutture dell'acqua non potabile devono essere facilmente distinguibili da quelle per l'acqua potabile;
- 6) Detersivi, disinfettanti e altri prodotti simili devono essere utilizzati e depositati in modo da non contaminare le attrezzature, gli strumenti di lavoro e gli ovoprodotti. Dopo l'impiego, tali attrezzature e strumenti di lavoro devono essere risciacquati a fondo con acqua potabile;
- 7) La lavorazione e la manipolazione delle uova o degli ovoprodotti devono essere vietate alle persone suscettibili di contaminarle;
- 8) A qualsiasi persona occupata nella lavorazione o nella manipolazione delle uova o degli ovoprodotti deve essere richiesto un certificato medico attestante che nulla osta all'esercizio di tale attività.

#### CAPITOLO IV

##### Prescrizioni di igiene particolari per la fabbricazione degli ovoprodotti

Tutte le operazioni debbono essere eseguite in modo da evitare qualsiasi alterazione durante la produzione, la manipolazione e il deposito di ovoprodotti; in particolare:

- 1) Le uova e gli ovoprodotti consegnati ad uno stabilimento riconosciuto per esservi sottoposti a trattamento devono, immediatamente dopo il loro ingresso nello stabilimento, essere immagazzinati nei locali previsti al capitolo II, punto 1, fino al momento della loro trasformazione; la temperatura di tali locali deve essere tale da impedirne qualsiasi

alterazione, i vassoi contenenti i gusci delle uova non devono essere posti direttamente sul pavimento;

2) Le uova devono essere tolte da loro imballaggio e, se necessario, lavate e disinfettate in un locale separato da quello in cui si procede alla loro rottura, il materiale di imballaggio non deve penetrare in quest'ultimo locale;

3) Le uova devono essere rotte nel locale previsto al capitolo II, punto 3, lettera a), le uova incrinate di cui al capitolo IV, punto 2, lettera B, devono essere immediatamente trasformate;

4) Prima di essere rotte, le uova sporche devono essere pulite; questa operazione deve essere effettuata in un locale separato da quello in cui vengono rotte le uova e da qualsiasi locale in cui il contenuto delle uova, esposto a contaminazione, viene manipolato, le operazioni di pulitura devono essere effettuate in modo da evitare che nel contenuto delle uova possano cadere residui dell'acqua di pulitura;

5) Le uova diverse da quelle di gallina, di tacchino e di faraona devono essere manipolate trasformate separatamente da queste; gli impianti debbono essere puliti e disinfettati prima di essere riutilizzati per la trasformazione delle uova di gallina, di tacchino e di faraona;

6) Indipendentemente dal procedimento adottato, la rottura delle uova deve essere effettuata in modo da evitare, per quanto possibile, ogni rischio di contaminazione del contenuto. A tal fine è vietata la preparazione mediante centrifugazione o schiacciatura di uova o mediante centrifugazione di gusci vuoti per ottenere i residui degli albumi. La presenza di residui di gusci o di membrane negli ovoprodotti deve essere ridotta al minimo e non deve superare la quantità di cui al capitolo VI, punto 2 lettera c).

7) Dopo la rottura delle uova, ogni partita degli ovoprodotti deve essere sottoposta al più presto ad un trattamento; il trattamento termico consiste in una combinazione adeguata di temperatura e di tempo, allo scopo di eliminare i microrganismi patogeni eventualmente presenti negli ovoprodotti; durante il trattamento termico, le temperature devono essere registrate senza interruzione; le registrazioni relative ad ogni partita sottoposta a trattamento devono essere tenute per due anni a disposizione delle autorità competenti, una partita il cui trattamento sia stato insufficiente può essere sottoposta immediatamente a un nuovo trattamento nel medesimo stabilimento, purché venga resa così idonea al consumo umano; qualora venga constatato che non è idonea a consumo umano essa deve essere denaturata conformemente alle disposizioni del punto 3 del capitolo IV;

8) Qualora il trattamento non venga eseguito immediatamente dopo la rottura delle uova, il contenuto delle uova deve essere conservato in condizioni igieniche soddisfacenti congelando o mantenendolo ad una temperatura non superiore a 4°C; il periodo di conservazione a 4°C non deve essere superiore a 48 ore, eccettuati i componenti che saranno privati degli zuccheri;

9) Quando talune pratiche di produzione lo richiedono, la Commissione determina, i casi specifici e stabilisce le condizioni specifiche secondo cui gli ovoprodotti provenienti da uno stabilimento riconosciuto possono essere trattati in un altro stabilimento riconosciuto, purché siano soddisfatte le condizioni seguenti:

a) Che, immediatamente dopo la loro produzione, siano stati surgelati oppure congelati ad una temperatura non superiore a 4°C; in questo ultimo caso, essi debbono essere sottoposti a un trattamento nel luogo di destinazione entro 48 ore dal giorno in cui sono state rotte le uova impiegate per la loro fabbricazione esclusi i componenti che saranno privati degli zuccheri;

b) Che siano stati confezionati, controllati, trasportati e manipolati nel rispetto delle disposizioni del presente Decreto;

c) Che siano stati etichettati in conformità delle disposizioni di cui al capitolo XI; la natura delle merci deve essere indicata nel modo seguente: - ovoprodotti non pastorizzati da sottoporre a trattamento nel luogo di destinazione - data e ora di rottura;

10) Le operazioni successive al trattamento debbono essere effettuate in modo tale che gli ovoprodotti non possano essere nuovamente contaminati. I prodotti liquidi o concentrati che non siano stati resi stabili per conservarsi a temperatura ambiente, devono essere essiccati oppure raffreddati ad una temperatura non superiore a 4°C immediatamente o dopo essere stati sottoposti a un processo di fermentazione. I prodotti da congelare debbono essere congelati immediatamente dopo il trattamento;

11) I prodotti d'uova debbono essere conservati alla temperatura richiesta dal presente Decreto fino al momento della loro utilizzazione per la fabbricazione di altri alimenti;

12) Negli stabilimenti riconosciuti è vietata, anche a scopi tecnici, la preparazione di prodotti d'uova con materie prime non adatte alle fabbricazione di derrate alimentari.

## CAPITOLO V

### Caratteristiche analitiche

#### 1 Criteri microbiologici

Le partite di ovoprodotti devono essere sottoposte, dopo il trattamento, a controlli microbiologici per campioni negli stabilimenti di trattamento per accertare che siano soddisfatti i criteri seguenti:

a) salmonella: assente in 25 g o ml di ovoprodotti;

b) altri criteri:

-batteri aerobici mesofilli:  $M = 10^5$  in 1 g o 1 ml;

-enterobatteri  $M = 10^2$  in 1g o 1ml

-stafilococco aureus: assenza in 1 g. di ovoprodotto;

- $M$ = valore massimo per il numero di batteri, il risultato è considerato non soddisfacente se in una o piu' delle unità di campionamento si riscontrano valore uguale o superiore a  $M$ .

#### 2 Altri criteri

Le partite di ovoprodotti devono essere sottoposte a controlli per campioni negli stabilimenti di trattamento per accertare che siano soddisfatti i criteri seguenti:

a) Il tenore di acido 3 OH-butirrico non deve essere superiore a 10 mg/kg di ovoprodotto allo stato di materia secca non modificato.

b) Per garantire che la manipolazione delle uova e degli ovoprodotti prima del trattamento avvenga nel rispetto dell'igiene, devono essere rispettati i parametri seguenti:

-Il tenore di acido lattico non deve essere superiore a 1000 mg/kg di ovoprodotto, allo stato di materia secca (valore valido soltanto per prodotti non trattati).

-Il tenore di acido succinico non deve essere superiore a 25 mg/kg di ovoprodotto allo stato di materia secca.

Tuttavia, per i prodotti fermentati questi valori sono quelli constatati prima del processo di fermentazione.

c) La quantità residua di gusci, di membrane di uova e di altre eventuali particelle negli ovoprodotti non deve essere superiore a 100 mg/kg di ovoprodotto.

d) La quantità di residui delle sostanze menzionate all'articolo 5, paragrafo 1 non può superare le tolleranze di cui al paragrafo 4 dello stesso articolo.

## CAPITOLO VI

### Controllo Sanitario e supervisione della produzione

1. Gli stabilimenti sono soggetti ad un controllo effettuato dall'autorità competente. Il controllo dell'autorità competente comprende qualsiasi misura di controllo ritenuta necessaria per accertare che il fabbricante di prodotti d'uova rispetti i requisiti del presente Decreto, in particolare:

-il controllo dell'origine delle uova e della destinazione degli ovoprodotti, nonché del registro di cui all'articolo 4, quarto trattino;

-l'ispezione delle uova destinate alla fabbricazione degli ovoprodotti;

-l'ispezione degli ovoprodotti che partono dallo stabilimento;

-il controllo della pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili, nonché dell'igiene del personale,

-il prelievo dei campioni necessari per gli esami di laboratorio, per accertare che le uova e gli ovoprodotti soddisfino i requisiti del presente Decreto. I risultati di tali esami devono essere riportati su un registro e comunicati al fabbricante degli ovoprodotti.

2. Su richiesta dell'autorità competente, il fabbricante di ovoprodotti intensifica la frequenza degli esami di Laboratorio di cui all'articolo 4, primo trattino, qualora lo si ritenga necessario per assicurare che la produzione degli ovoprodotti sia conforme alle norme di igiene.

## CAPITOLO VII

### Confezionamento degli ovoprodotti

1. Il confezionamento degli ovoprodotti deve aver luogo in condizioni d'igiene soddisfacenti, in modo da evitare qualsiasi contaminazione dei prodotti.

I contenitori devono rispondere a tutte le norme di igiene, comprese le seguenti:

-devono essere tali da non alterare le caratteristiche organolettiche degli ovoprodotti;

-devono essere tali da non trasmettere agli ovoprodotti sostanze nocive per la salute umana,

-devono essere sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato gli ovoprodotti.

2. Il locale dove sono depositati i contenitori deve essere esente da polvere e da parassiti; i contenitori non riutilizzabili non devono essere depositati sul pavimento.

3. I contenitori utilizzati per gli ovoprodotti devono essere in condizioni di pulizia quando vengano riempiti; i contenitori riutilizzabili devono essere puliti, disinfettati e risciacquati prima di essere riempiti.

4. I contenitori devono essere trasportati nel locale di lavorazione nel rispetto delle norme di igiene ed utilizzati senza indebiti ritardi.

5. I contenitori devono essere sigillati e collocati nei locali di deposito di cui al capitolo II, punto 1 immediatamente dopo il riempimento:

6. I contenitori utilizzati per gli ovoprodotti possono essere, se necessario, utilizzati per altri alimenti, purché siano puliti e disinfettati in modo da non contaminare gli ovoprodotti.

7. I contenitori utilizzati per il trasporto di ovoprodotti sfusi devono rispettare tutte le norme d'igiene, in particolare le seguenti:

-le superfici interne e tutte le parti che possono venire a contatto con gli ovoprodotti devono essere di materiale liscio, che sia facile da lavare, pulire disinfettare, che resista alla corrosione e che non sviluppi negli ovoprodotti elementi in quantità tale da poter mettere in pericolo la salute umana, alterare la composizione degli ovoprodotti o esercitare un'influenza nociva sulle loro proprietà organolettiche;

-essi devono essere concepiti in modo da rendere possibile l'evacuazione totale degli ovoprodotti; se sono muniti di rubinetti, questi devono poter essere facilmente ritirati e smontati, lavati, puliti e disinfettati;

-essi devono essere lavati, puliti, disinfettati e risciacquati immediatamente dopo ogni utilizzazione e, se necessario, prima di ciascuna nuova utilizzazione;

-appena sono stati riempiti, essi devono essere chiusi e restare sigillati durante il trasporto fino al momento della loro utilizzazione;

-essi sono riservati al trasporto degli ovoprodotti.

## CAPITOLO VIII

### Deposito

1. Gli ovoprodotti devono essere depositati nei locali di deposito di cui al capitolo II, punto 1.

2. Gli ovoprodotti per i quali sono richieste determinate temperature di deposito devono essere conservati a tali temperature; le temperature di deposito devono essere registrate in modo continuo; la velocità di raffreddamento deve essere tale che il prodotto raggiunga la temperatura richiesta al più presto possibile e i contenitori devono essere immagazzinati in modo che l'aria possa circolare liberamente tra essi.

3. Durante il deposito non devono essere superate le seguenti temperature:

-per i prodotti surgelati: - 18 °C

-per i prodotti congelati : - 12 °C

-per i prodotti refrigerati: + 4 °C

## CAPITOLO IX

### Trasporto

1. I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto degli ovoprodotti devono essere costruiti ed attrezzati in modo che le temperature previste dal presente Decreto siano mantenute in modo continuo durante tutta la durata del trasporto.
2. Gli ovoprodotti devono essere spediti in modo da essere adeguatamente protetti durante il trasporto, in modo che non vengano in alcun modo danneggiati.
3. Durante il trasporto devono essere rispettate le temperature previste al capitolo IX, punto 3.

## CAPITOLO X

### Bollatura degli ovoprodotti

1. Ogni spedizione di ovoprodotti fatta dallo stabilimento deve recare un bollo su cui devono figurare i seguenti elementi:

i) -nella parte superiore l'iniziale o le iniziali del Paese speditore in lettere maiuscole, vale a dire B - D - DK - EL - ESP - F - IRL - I - L - NL - P - UK - RSM seguite dal numero di riconoscimento dello stabilimento;

-nella parte inferiore una delle sigle seguenti: CE - EEC - EEG - EOK - EWG - EOF - CE - RSM,

ii) oppure:

-nella parte superiore, il nome del Paese speditore in lettere maiuscole,

-al centro il numero di riconoscimento dello stabilimento,

-nella parte inferiore, una delle sigle seguenti: CE - EEC - EEG - EOK - EWG - EOF;

iii) la temperatura a cui devono essere mantenuti gli ovoprodotti e il periodo durante cui ne viene in tal modo garantita la conservazione .

L'etichetta deve essere leggibile e indelebile; i caratteri delle diciture devono essere facili da distinguere.

2. I documenti di trasporto devono indicare in particolare:

a) la natura del prodotto, con l'indicazione della specie da cui provengono;

b) il numero del lotto;

c) il luogo di destinazione e il nome e indirizzo del primo destinatario.

3. Queste indicazioni nonché quelle che figurano nel bollo sanitario devono essere apportate nella lingua ufficiale o nelle lingue ufficiali del Paese destinatario.

