

Documentazione per l'importazione di surgelati di origine vegetale da Paesi Terzi

L'importazione in Italia degli alimenti surgelati, originari e provenienti da Paesi non appartenenti alla U.E., è soggetta alle condizioni previste dall'art. 10 del Decreto legislativo 27.1.1992, n. 110, che ha recepito la Direttiva 89/108/CEE.

In base a tali disposizioni gli alimenti surgelati sono ammessi all'importazione nel territorio nazionale solo se prodotti secondo normative equivalenti a quelle comunitarie e in stabilimenti riconosciuti idonei dal Ministero della Salute ed inclusi in elenchi ufficiali notificati al Ministero della salute dalle autorità del Paese di origine.

Per gli alimenti surgelati di origine vegetale la procedura per il riconoscimento di uno stabilimento prevede la presentazione di una richiesta da parte della ditta interessata, integrata da documentazione specifica relativa al sistema di produzione in regime di basse temperature, all'attività, alla struttura alla attrezzatura dello stabilimento e al controllo del personale.

Tutta la documentazione dovrà pervenire al Ministero della Salute, Direzione Generale della Sanità pubblica Veterinaria Alimenti e Nutrizione - Ufficio XV- per il tramite del Ministero degli Affari esteri, al quale sarà stata trasmessa dall'Ambasciata a Roma del Paese di origine.

o **Documentazione**

La documentazione di rito richiesta **per gli alimenti di origine vegetale** è la seguente:

- 1.** istanza della ditta interessata in caso di richiesta singola, oppure istanza dell'Ambasciata in caso di richiesta multipla. La domanda deve essere presentata in lingua italiana, la documentazione allegata in lingua originale, accompagnata da traduzione giurata;
- 2.** legislazione vigente, ove esistente, nel Paese di provenienza sulla produzione, lavorazione, conservazione e trasporto degli alimenti surgelati;
- 3.** dichiarazione, da rilasciarsi dalle competenti autorità del Paese di origine, attestante che gli alimenti surgelati esportati in Italia sono prodotti conformemente ai principi contenuti nella Direttiva 89/108/CEE e cioè:
 - con l'impiego di materia prima salubre;
 - con tecnologia di surgelazione equivalente a quella prevista dalla Direttiva 89/108/CEE;
 - in stabilimenti riconosciuti idonei dalle competenti autorità locali;
 - con l'impiego di personale sottoposto ai necessari controlli sanitari.
- 4.** Elenco dello stabilimento/degli stabilimenti riconosciuti;
- 5.** Pianta planimetrica in scala ridotta dello/degli stabilimenti, corredata da una breve relazione su:
 - idoneità dei locali (cubatura, rivestimenti delle pareti interne, percorsi separati, ecc.
 - sistema di allontanamento e smaltimento dei rifiuti;
 - sistema di lotta contro gli insetti ed altri animali;
 - attrezzature specifiche per la congelazione rapida e per il confezionamento;
 - depositi frigoriferi;
 - approvvigionamento idrico dello stabilimento (se lo stabilimento dispone di acqua potabile ovvero di acqua potabilizzata, in quest'ultimo caso occorre conoscere con quali mezzi viene effettuata la potabilizzazione e se a livello di acquedotto pubblico, sotto controllo sanitario, ovvero a livello di stabilimento).

6. Modalità del controllo sanitario del personale addetto alla produzione degli alimenti surgelati (visite mediche preliminari; accertamenti sanitari preventivi; trattamenti di profilassi praticati con particolare riferimento ai tipi di vaccinazione prescritti; le garanzie richieste in caso di malattie del personale, quali allontanamento del personale stesso, controlli di laboratorio, certificazione sanitaria).