

## **Decreto Legislativo del Governo n. 65 del 04 febbraio 1993**

Attuazione della direttiva 89/437/CEE concernente i problemi igienici e sanitari relativi alla produzione ed immissione sul mercato degli ovoprodotti .

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto l'art. 50 della legge 19 febbraio 1992, n. 142, recante delega al Governo per l'attuazione della direttiva 89/437/CEE del Consiglio del 20 giugno 1989 concernente i problemi igienici e sanitari relativi alla produzione ed immissione sul mercato degli ovoprodotti;

Vista la preliminare deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 10 dicembre 1992; Acquisiti i pareri delle competenti commissioni parlamentari della Camera dei deputati e del Senato della Repubblica;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 29 gennaio 1993;

Sulla proposta dei Ministri per il coordinamento delle politiche comunitarie, della sanità, dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con i Ministri degli affari esteri, di grazia e giustizia e del tesoro;

### **Emana il seguente decreto legislativo:**

#### **Art. 1. Campo di applicazione. -**

1. Il presente decreto stabilisce i criteri igienico- sanitari da osservare nella produzione e nella commercializzazione dei prodotti d'uovo destinati sia al consumo umano diretto sia alla fabbricazione di prodotti alimentari.

2. Non rientrano nel campo di applicazione del presente decreto:

- a) i prodotti alimentari finiti fabbricati a partire da prodotti d'uovo che soddisfano le condizioni previste dall'art. 3;
- b) i prodotti d'uovo ottenuti in un laboratorio artigianale e che, anche se non sono stati sottoposti ad alcun trattamento, sono utilizzati per la fabbricazione di prodotti alimentari destinati alla vendita diretta al consumatore o ad essere consumati direttamente sul posto dopo la loro preparazione.

#### **Art. 2. Definizioni. -**

1. Ai fini del presente decreto ferme restando le definizioni di cui all'art. 1 del regolamento CEE n.

1907/90 del Consiglio del 26 giugno 1990, che ha sostituito il regolamento CEE 2772/75, si intende per:

- a) prodotti d'uovo: i prodotti ottenuti a partire dalle uova, dai loro diversi componenti o da loro miscele dopo la rimozione del guscio e della membrana anche con aggiunta parziale di altre sostanze alimentari oppure di additivi autorizzati e che si presentano sotto forma di prodotti liquidi, concentrati, disidratati, cristallizzati, congelati, surgelati o coagulati;
- b) azienda produttrice: l'azienda per la produzione di uova destinate al consumo umano;
- c) stabilimento: lo stabilimento riconosciuto per la produzione dei prodotti d'uovo;
- d) uova: le uova in guscio di gallina, di anatra, di oca, di tacchina, di gallina faraona e di quaglia, adatte al consumo umano diretto o all'utilizzazione nell'industria alimentare, escluse le uova rotte, le uova incubate e le uova cotte;
- e) uova incrinare: le uova il cui guscio è danneggiato ma non presenta una soluzione di continuità, e la cui membrana è ancora intatta;
- f) lotto: quantitativo di prodotti d'uovo preparati nelle stesse condizioni e sottoposti ad un trattamento in un ciclo continuo di produzione;
- g) partita: quantitativo di prodotti d'uovo, da consegnare in un blocco unico nello stesso luogo di destinazione, destinato al consumo diretto oppure alla fabbricazione di prodotti alimentari;
- h) Paese speditore: lo Stato membro o il Paese terzo dal quale i prodotti d'uovo sono spediti in un altro Stato membro;
- i) Paese destinatario: lo Stato membro che riceve i prodotti d'uovo spediti da un altro Stato membro o da un Paese terzo;
- l) confezionamento: l'immissione di prodotti d'uovo in un contenitore di qualsiasi forma;
- m) immissione sul mercato: la detenzione per la vendita, l'esposizione per la vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna o qualsiasi altro modo di commercializzazione dei prodotti d'uovo.

#### **Art. 3. Condizioni generali per i prodotti d'uovo. -**

1. I prodotti d'uovo, destinati al consumo umano diretto, oppure alla fabbricazione dei prodotti alimentari, devono rispondere alle seguenti condizioni:

- a) essere stati ottenuti da uova di galline, di anatre, di oche, di tacchini, di galline faraone o di quaglie, escluse le miscele di specie diverse;

- b) riportare l'indicazione della percentuale degli ingredienti d'uovo che essi contengono quando siano in parte miscelati con altri prodotti alimentari o con gli additivi consentiti;
  - c) essere stati trattati e preparati in uno stabilimento riconosciuto e soddisfare le condizioni prescritte;
  - d) essere preparati, conformemente alle prescrizioni contenute ai capitoli III e V dell'allegato, con uova che soddisfino le condizioni riportate al capitolo IV dello stesso;
  - e) essere stati sottoposti ad un trattamento termico, equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della sanità, idoneo a soddisfare i criteri microbiologici riportati al capitolo VI dell'allegato;
  - f) possedere le caratteristiche analitiche riportate al capitolo VI dell'allegato;
  - g) essere confezionati per la commercializzazione conformemente alle prescrizioni riportate al capitolo VIII dell'allegato;
  - h) essere immagazzinati e trasportati conformemente alle prescrizioni contenute ai capitoli IX e X dell'allegato;
  - i) essere muniti del bollo sanitario di cui al capitolo XI dell'allegato.
2. Il bollo sanitario di cui alla lettera i) del comma 1 può essere riportato sui soli documenti commerciali di vendita nel caso in cui i prodotti d'uovo non sono destinati al consumatore.

#### **Art. 4. Compiti delle imprese produttrici. -**

1. Le imprese produttrici di prodotti d'uovo devono, in particolare:
- a) sottoporre i prodotti a controlli analitici, presso un proprio laboratorio ovvero presso altro laboratorio esterno, per accertarne la rispondenza alle caratteristiche indicate al capitolo VI dell'allegato. I risultati di tali controlli devono essere registrati e conservati per un periodo di due anni e presentati a richiesta degli organi di controllo;
  - b) garantire, nella fase di magazzinaggio, la conservazione dei prodotti alle temperature indicate al capitolo IX dell'allegato qualora gli stessi non siano conservabili a temperatura ambiente;
  - c) contraddistinguere ogni lotto di produzione con una indicazione che consenta di individuare la data del trattamento termico;
  - d) registrare i processi di trattamento con annotazione del lotto di produzione.
2. Le modalità e la frequenza sui controlli di cui al comma 1, lettera a), sono stabilite con decreto del Ministro della sanità da emanarsi entro novanta giorni dalla data di entrata in vigore del presente decreto.

#### **Art. 5. Procedura di riconoscimento dei laboratori esterni. -**

1. I laboratori esterni di cui all'art. 4 devono essere iscritti in un apposito elenco predisposto dal Ministero della sanità.
2. Per l'inserimento nell'elenco di cui al comma 1 i laboratori devono presentare istanza al Ministero della sanità diretta a dimostrare di essere in grado di svolgere i controlli analitici idonei a garantire che i prodotti corrispondono ai requisiti richiesti ai sensi del presente decreto.
3. L'istanza deve essere corredata dalla indicazione sulla idoneità delle strutture, della dotazione strumentale e personale, nonché di copia dell'autorizzazione rilasciata dall'autorità sanitaria ai fini dell'esercizio del laboratorio.
4. Il Ministero della sanità può effettuare dei sopralluoghi diretti a verificare la sussistenza dei requisiti.

#### **Art. 6. Trasporto dei prodotti d'uovo. -**

1. Il trasporto dei prodotti d'uovo deve essere effettuato con veicoli capaci di garantire il rispetto delle temperature prescritte.
2. I contenitori impiegati per il trasporto dei prodotti d'uovo allo stato sfuso devono essere utilizzati esclusivamente per tale uso e dopo ogni scarico devono essere sottoposti ad operazioni di pulizia e di disinfezione, conformemente alle disposizioni del capitolo VIII, punto 7, dell'allegato.

#### **Art. 7. Decretazione. -**

1. Il Ministro della sanità, in attuazione di disposizioni comunitarie, stabilisce con proprio decreto:
- a) i limiti di tollerabilità nei prodotti d'uovo di residui di sostanze ad azione farmacologica o ormonale, degli antibiotici, degli antiparassitari, dei detergenti e di altre sostanze ritenute nocive per la salute umana;
  - b) le modalità del controllo dei prodotti d'uovo e la frequenza dei campionamenti, i metodi di analisi per la determinazione delle caratteristiche analitiche di cui al capitolo VI dell'allegato, e dei residui, nonché i criteri interpretativi dei risultati analitici;
  - c) i casi in cui, per esigenze tecnologiche inerenti alla preparazione di prodotti alimentari ottenuti con prodotti d'uovo, può essere omesso il trattamento di cui all'art. 3, comma 1, lettera e).
2. Il Ministro della sanità designa, dandone informazione alla Commissione delle Comunità europee, i

laboratori di riferimento cui è demandato il compito di effettuare l'accertamento analitico dei residui in caso di controversia con altri Stati membri.

#### **Art. 8. Procedura di riconoscimento degli stabilimenti. -**

1. Il Ministro della sanità riconosce l'idoneità degli stabilimenti di cui all'art. 2, comma 1, lettera c), attribuendo un numero di riconoscimento a ciascuno di essi e ne redige un elenco ufficiale.
2. Il riconoscimento di idoneità sostituisce solo ai fini del presente decreto l'autorizzazione prevista dall'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283.
3. Ai fini del riconoscimento di idoneità, il titolare responsabile dello stabilimento di cui all'art. 2, lettera c) presenta al Ministero della sanità un'istanza corredata dalla documentazione relativa alla sussistenza dei requisiti strutturali e funzionali previsti dal presente decreto, unitamente al parere della U.S.L. competente comprovante l'idoneità tecnica dello stabilimento ad avviare la produzione; copia dell'istanza viene inviata alla regione o alla provincia autonoma interessata.
4. Il Ministero della sanità, entro novanta giorni dalla ricezione della documentazione di cui al comma 3, può effettuare i necessari accertamenti.
5. Al completamento dell'istruttoria, e non oltre i centottanta giorni dalla ricezione della documentazione, il Ministro della sanità provvede, con proprio decreto, al rilascio del riconoscimento CEE o al diniego del medesimo.
6. L'unità sanitaria locale sottopone gli stabilimenti a regolari controlli per verificare la sussistenza dei requisiti degli impianti riconosciuti idonei.
7. Il Ministero della sanità procede annualmente, in collaborazione con le regioni e le UU.SS.LL., all'effettuazione di un programma nazionale di ispezione a sondaggio degli stabilimenti riconosciuti idonei, ai fini anche dell'armonizzazione delle procedure ispettive e dei criteri di valutazione adottati.
8. Entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore del presente decreto, il Ministro della sanità indica con proprio provvedimento la documentazione da allegare all'istanza di cui al comma 3.

#### **Art. 9. Controllo ufficiale. -**

1. Gli stabilimenti di cui all'art. 2, comma 1, lettera c), ed i centri di imballaggio sono soggetti ad un controllo periodico da parte del servizio veterinario dell'unità sanitaria locale che provvede, fra l'altro, al prelevamento dei campioni per gli accertamenti analitici sui prodotti d'uovo, in conformità anche ai criteri previsti per il controllo ufficiale da definirsi ai sensi dell'art. 52, comma 2, della legge 19 febbraio 1992, n. 142.
2. Qualora si accerti che i requisiti prescritti non siano rispettati, l'unità sanitaria locale, fermo restando ogni intervento a carattere d'urgenza a tutela della salute pubblica, informa tempestivamente il Ministero della sanità per i provvedimenti di competenza.
3. Il servizio veterinario dell'unità sanitaria locale effettua i controlli per la ricerca di residui di sostanze ad azione farmacologica o ormonale, degli antibiotici, degli antiparassitari, dei detergenti e delle eventuali altre sostanze ritenute nocive per la salute umana, secondo i criteri uniformi da definirsi ai sensi dell'art. 52, comma 2, della legge 19 febbraio 1992, n. 142.

#### **Art. 10. Notifica dell'elenco ufficiale degli stabilimenti. -**

1. Il Ministero della sanità notifica alle competenti autorità degli Stati membri ed alla Commissione delle Comunità europee l'elenco ufficiale degli stabilimenti di produzione riconosciuti idonei ai sensi del presente decreto, con i rispettivi numeri di riconoscimento, nonché le modifiche apportate agli elenchi medesimi.
2. Con le stesse modalità di cui al comma 1, il Ministero della sanità notifica i provvedimenti di revoca del riconoscimento di idoneità.

#### **Art. 11. Controlli comunitari. -**

1. Gli stabilimenti di produzione riconosciuti idonei possono essere soggetti a controlli da parte di esperti delle Comunità europee al fine di accertare che in essi siano osservate le disposizioni del presente decreto. L'esito dei controlli disposti è comunicato dalla Commissione allo Stato membro interessato.
2. Qualora dall'esito del controllo di cui al comma 1 siano emersi elementi tali da far ritenere che nello stabilimento sottoposto a controllo non siano rispettate in tutto o in parte le condizioni in base alle quali è stato concesso il riconoscimento di idoneità, il Ministro della sanità adotta le misure necessarie.

#### **Art. 12. Controllo dei prodotti d'uovo provenienti da Stati membri della C.E.E. -**

1. Il medico veterinario dipendente dal Ministero della sanità o dall'autorità individuata ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 31 luglio 1980, n. 614, competente nel luogo di destino dei prodotti, effettua, in caso di presunzione di irregolarità, controlli volti ad accertare la conformità di determinate partite provenienti da altri Stati membri ai requisiti previsti dal presente decreto.

2. I controlli di cui al comma 1 sono effettuati con la necessaria rapidità in maniera da non comportare ingiustificati ritardi alla commercializzazione o scadimento di qualità dei prodotti d'uovo.
3. Qualora l'autorità di cui al comma 1 accerti che i prodotti d'uovo non sono conformi ai requisiti prescritti, ne informa lo speditore o il destinatario o il loro rappresentante ed il Ministero della sanità.
4. Qualora non si oppongano controindicazioni di ordine sanitario, a richiesta dello speditore o del destinatario o del loro rappresentante, l'autorità di cui al comma 1 dispone alternativamente:
  - a) la restituzione dei prodotti d'uovo all'impresa di provenienza;
  - b) la destinazione, sotto vincolo sanitario, ad uno stabilimento di trattamento per sottoporlo ad un nuovo trattamento termico;
  - c) la destinazione ad impieghi diversi dall'alimentazione umana;
  - d) la distruzione.
5. Nei casi previsti al comma 3 l'autorità di cui al comma 1 adotta le misure cautelari atte ad evitare l'abusivo impiego dei prodotti d'uovo e deve annotare sul documento sanitario di scorta la specifica destinazione dei prodotti d'uovo.
6. Qualora la difformità dei requisiti prescritti risulti fondata sulla diagnosi di una malattia infettiva o contagiosa o su di una alterazione tale da costituire un pericolo per la salute umana o degli animali ovvero su una infrazione grave, l'autorità di cui al comma 1 ne dà immediata comunicazione al Ministero della sanità.
7. Il Ministero della sanità notifica alle competenti autorità governative del Paese membro di provenienza dei prodotti d'uovo in contestazione ed alla Commissione delle Comunità europee i provvedimenti adottati quando essi siano stati determinati da:
  - a) alterazioni pericolose per la salute umana;
  - b) implicazioni relative a malattie infettive o contagiose;
  - c) gravi violazioni dei requisiti prescritti dal presente decreto.
8. Lo speditore, il destinatario o il loro rappresentante possono chiedere il parere di un esperto comunitario, ufficialmente designato fra quelli inclusi nell'apposito elenco compilato dalla Commissione delle Comunità europee, appartenente ad un Paese membro estraneo alla controversia, con effetti sospensivi rispetto all'adozione di ulteriori provvedimenti.
9. Le spese delle operazioni di cui al comma 4 sono a carico dello speditore, del destinatario o del loro rappresentante, senza alcun indennizzo da parte dello Stato.

#### **Art. 13. Elenco ufficiale d'esperti comunitari. -**

1. Il Ministro della sanità comunica alla Commissione delle Comunità europee i nominativi di esperti nazionali del settore per l'inserimento nell'elenco ufficiale di esperti comunitari.

#### **Art. 14. Segnalazione di irregolarità in stabilimenti italiani. -**

1. Qualora uno Stato membro o la Commissione delle Comunità europee comunichi al Ministero della sanità di ritenere che in uno stabilimento di produzione di prodotti d'uovo non siano più state rispettate le condizioni cui è subordinato il riconoscimento, il Ministero della sanità dispone l'immediata ispezione presso lo stabilimento interessato, intensifica i controlli sugli ovoprodotti che provengono dallo stabilimento stesso ed adotta ogni altra misura cautelare necessaria, dandone comunicazione allo Stato membro ed alla Commissione.

#### **Art. 15. Segnalazione di irregolarità in stabilimenti di altri Stati membri. -**

1. Qualora dai controlli effettuati sui prodotti d'uovo di provenienza comunitaria siano emersi elementi tali da far ritenere che in uno stabilimento di uno Stato membro non siano rispettate le condizioni alle quali è subordinato il riconoscimento, il Ministero della sanità informa l'autorità competente dello Stato interessato e chiede notizie sulle misure adottate.
2. Qualora le misure di cui al comma 1 non siano adottate o quelle adottate non siano adeguate, il Ministero della sanità esamina con l'autorità competente in questione i mezzi possibili per superare la controversia incluso, ove del caso, un sopralluogo in loco informando anche la Commissione delle Comunità europee della controversia e delle soluzioni.
3. Qualora non venga raggiunta un'intesa in via bilaterale, il Ministero della sanità sottopone il caso alla Commissione delle Comunità europee per acquisire il parere di uno o più esperti comunitari. Sulla base del parere favorevole degli esperti ovvero delle risultanze probatorie del controllo di cui all'art. 11, il Ministero della sanità promuove l'avvio delle procedure comunitarie per rifiutare provvisoriamente l'introduzione sul proprio territorio di ovoprodotti provenienti da tale stabilimento.

#### **Art. 16. Importazione di prodotti d'uovo da Paesi terzi. -**

1. I prodotti d'uovo provenienti da Paesi terzi, introdotti nel territorio nazionale devono rispondere almeno alle condizioni prescritte per gli analoghi prodotti dal presente decreto.

**Art. 17. Modifiche tecniche. -**

1. Con decreto del Ministro della sanità è data attuazione ai sensi dell'art. 20 della legge 16 aprile 1987, n. 183, alle direttive delle Comunità europee per le parti in cui modificano le modalità esecutive e le caratteristiche di ordine tecnico relative al presente decreto.

**Art. 18. Norme transitorie. -**

1. Il titolare responsabile degli stabilimenti in corso d'esercizio ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283, è tenuto, entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore del presente decreto, a presentare una istanza di riconoscimento al Ministero della sanità, con le modalità di cui all'art. 8.

2. La mancata comunicazione di cui al comma 1 comporta la decadenza dell'autorizzazione sanitaria rilasciata per la produzione dei prodotti d'uovo.

3. Le istanze di cui al comma 1 vengono esaminate con le procedure di cui all'art. 8 e qualora l'istruttoria metta in evidenza l'esistenza di carenze che richiedono lavori di adeguamento, il Ministro della sanità indica i casi nei quali si deve provvedere alla sospensione dell'attività.

**Art. 19. Spese. -**

1. Le spese relative alle ispezioni effettuate dal Ministero della sanità per le verifiche agli articoli 5, comma 4, e 8, comma 4, sono a carico delle imprese secondo le tariffe e le modalità stabilite con decreto del Ministero della sanità.

**Art. 20. Sanzioni e disposizioni penali. -**

1. Salvo che il fatto costituisca più grave reato il produttore che prepara, per porli in commercio, prodotti d'uovo non rispondenti alle condizioni previste all'art. 3, comma 1, lettere a), c), d), e), f), g) ed h), o omette di adottare le misure di cui all'art. 4, comma 1, è punito con l'arresto sino a tre mesi o con l'ammenda da lire cinque milioni a lire trenta milioni.

2. Chiunque, senza essere concorso nella produzione, pone in commercio i prodotti d'uovo di cui al comma 1 è punito con l'arresto sino a due mesi e con l'ammenda da lire tre milioni a lire ventuno milioni.

3. Non sono punibili i soggetti di cui al comma 2 qualora la difformità alle condizioni di cui al comma 1 riguarda la composizione o comunque requisiti intrinseci e non apparenti del prodotto che non siano da loro agevolmente conoscibili, né siano conosciuti.

4. Qualora il prodotto d'uovo non sia conforme alle condizioni di cui all'art. 3, comma 1, lettere b) ed i), al produttore si applica la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da lire un milione e cinquecentomila a lire nove milioni.

5. Salvo quanto disposto dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, si applica la sanzione amministrativa di cui al comma 4 a chiunque, senza essere concorso nella produzione, pone in commercio prodotti d'uovo privi del bollo sanitario di cui all'articolo 3, comma 1, lettera i).

6. Salvo quanto disposto al comma 1, chiunque nel trasportare i prodotti d'uovo non si attiene alle disposizioni dell'articolo 6 è punito con l'ammenda da lire un milione e cinquecentomila a lire dodici milioni.

7. Il produttore che prima di presentare l'istanza di cui all'articolo 8 o di aver ottenuto il riconoscimento di idoneità, inizia la preparazione dei prodotti d'uovo è punito con l'ammenda da lire cinquecentomila a lire un milione e cinquecentomila.

8. La pena di cui al comma 8 si applica anche ai produttori di cui all'articolo 18, comma 1, che non presentano l'istanza nel termine ivi previsto.

9. Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque impieghi i prodotti d'uovo in violazione dei provvedimenti legalmente adottati nelle ipotesi dell'articolo 12, comma 3 e 4, è punito con l'arresto sino a quattro mesi e l'ammenda da lire cinque milioni a lire quaranta milioni.

10. Agli effetti delle norme penali, le persone che effettuano le attività di controllo per conto dei laboratori di cui all'articolo 5 si considerano incaricati di pubblico servizio.

**Art. 21. Norma di rinvio. -**

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente decreto, si applicano in materia di vigilanza le disposizioni di cui alla legge 30 aprile 1962, n. 283 e al relativo regolamento approvato con decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327.

## **ALLEGATO**

### **CAPITOLO I -CONDIZIONI GENERALI PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI**

Gli stabilimenti devono avere almeno:

- 1) nei locali in cui sono depositate le uova e vengono trasformati e depositati i prodotti d'uovo:
  - a) un pavimento di materiali impermeabili, facili 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 sifone 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 rifiniti 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 perfettamente puliti, 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 più vicino possibile ai posti di lavoro, un numero sufficiente:
  - gg) di dispositivi per la pulizia e la disinfezione delle 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;
  - ggg) di prodotti per la pulizia e disinfezione nonché di asciugamani da usare una sola volta;
  - gggg) di 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 da 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 le operazioni di pulitura e disinfezione dei contenitori e dei bidoni vengano effettuate da parte di altri centri, conformemente all'art. 45 del D.P.R. 26.3.80, n. 327.
- 4) Un impianto che consenta il rifornimento d'acqua esclusivamente potabile ai sensi del D.P.R. 24.5.88, n. 236, 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 utilizzazioni di tale acque e non presentino rischi di contaminazione dei prodotti d'uovo. Il vapore di acque e l'acqua in questione non possono entrare in contatto diretto con i prodotti d'uovo né essere utilizzati per la pulitura e la disinfezione dei recipienti, degli impianti e del materiale che entrano in contatto con i prodotti d'uovo. 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 e gli strumenti o le loro superfici destinati ad entrare in contatto con i prodotti d'uovo devono essere fabbricati con un materiale liscio, che sia facile da lavare, pulire o disinfettare che resista alla corrosione e che non sviluppi nei prodotti d'uovo elementi in quantità tale da mettere in pericolo la salute umana, alterare la composizione dei prodotti d'uovo o avere un'influenza nociva sulle loro proprietà organolettiche.

### **CAPITOLO II -CONDIZIONI SPECIALI PER IL RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI**

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

- 1) locali adeguati, abbastanza ampi per poter immagazzinare separatamente le uova e i prodotti d'uovo finiti e, se necessario, dotati di impianti di refrigerazione per mantenere le uova e i prodotti d'uovo 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, posti in un locale separato da quello dove avviene la sgusciatura, l'elenco dei prodotti autorizzati ai fini della disinfezione deve essere stabilito in conformità a disposizioni comunitarie;

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, ivi compreso il trattamento, diverse da quelle di cui alla lett. a):

In caso di pastorizzazione dei prodotti d'uovo, la pastorizzazione può assumere nel locale di cui alla lett. a) qualora lo stabilimento disponga di un sistema chiuso di pastorizzazione; negli altri casi essa deve avvenire nel locale di cui alla lett. b).

In quest'ultimo caso devono essere prese tutte le precauzioni per evitare una contaminazione dei prodotti d'uovo dopo la pastorizzazione;

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

5) attrezzature adeguate ai fini del trattamento dei prodotti d'uova;

a) in caso di pastorizzazione, almeno di un controllo automatico della temperatura, di un termometro registratore e di 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 dei prodotti d'uovo pastorizzati con prodotti d'uovo non completamente pastorizzati e di un sistema 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 dei prodotti d'uovo non adatti al consumo umano;

9) impianti appropriati per il confezionamento igienico dei prodotti d'uovo;

10) per effettuare le analisi e gli esami nel rispetto dei requisiti fissati dal presente decreto sulle materie prime e sui prodotti d'uovo, lo stabilimento deve disporre di un laboratorio appropriato. In caso contrario deve fare ricorso ai servizi di un laboratorio in grado di effettuare le analisi e gli esami richiesti. In quest'ultimo caso esso ne informa l'autorità competente;

11) ove necessario, impianti adeguati per scongelare i prodotti d'uovo 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 DEI MATERIALI 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 dei prodotti d'uovo 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 i prodotti d'uovo 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 dei prodotti d'uovo 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 dei prodotti d'uovo deve essere fornito di un sistema di pulitura adeguato che sia accessibile in tutte le sue parti alle operazioni 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 dei prodotti d'uovo, 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 i prodotti d'uovo. 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 i prodotti d'uovo. 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 dei prodotti d'uovo devono essere vietate alle persone suscettibili di contaminarle;

8) a qualsiasi persona occupata nella lavorazione o nella manipolazione delle uova o dei prodotti d'uovo deve essere richiesta una certificazione sanitaria, attestante che nulla osta all'esercizio di tale attività. Tale certificazione viene rinnovata annualmente.

#### **CAPITOLO IV -PRESCRIZIONI RELATIVE ALLE UOVA DESTINATE ALLA FABBRICAZIONE DI PRODOTTI D'UOVO**

1) Le uova destinate alla fabbricazione di prodotti d'uovo, devono essere consegnate agli stabilimenti autorizzati conformemente alle disposizioni del Reg. del Consiglio CEE n. 1907/90 del 26 giugno 1990 e del Reg. della Commissione CEE n.1274/91 del 15 maggio 1991 che hanno rispettivamente sostituito i Regg. CEE n. 2772/75 e 95/69 in materia di norme di commercializzazione applicabili alle uova.

2) Per la fabbricazione di prodotti d'uovo possono essere utilizzate soltanto le uova di cui all'art. 3, comma 1, lett. a), del presente decreto, non incubate, adatte al consumo umano, con guscio completamente sviluppato e privo di incrinature.

3) In deroga alla disposizione di cui al punto 2), le uova incrinare possono essere utilizzate per la fabbricazione di prodotti d'uovo, purché siano state consegnate direttamente dal centro di imballaggio o dell'azienda produttrice ad uno stabilimento riconosciuto dove devono essere rotte al più presto.

4) Le uova e i prodotti d'uovo non adatti al consumo umano debbono essere rimossi e denaturati in modo da non poter essere riutilizzati per il consumo umano; essi debbono essere immediatamente depositati conformemente al cap. II, punto 8).

#### **CAPITOLO V -PRESCRIZIONI DI IGIENE PARTICOLARI PER LA FABBRICAZIONE DEI PRODOTTI D'UOVO**

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

1) le uova e i prodotti d'uovo consegnati ad uno stabilimento riconosciuto per esservi sottoposti a trattamento, devono, immediatamente dopo il loro ingresso nello stabilimento, essere immagazzinati nei locali previsti al cap. II, punto I, 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 dal loro imballaggio e, se necessario, lavate e disinfettate in un locale separato da quello in cui si procede alla loro rottura; il materiale d'imballaggio non deve penetrare in quest'ultimo locale;

3) le uova devono essere rotte nel locale previsto al cap. II, punto 9) lett. a); le uova incrinare di cui al cap. IV, punto 2), lett. 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 la contaminazione o l'adulterazione del contenuto delle uova; i gusci devono essere sufficientemente asciutti al momento della rottura, 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 e 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 nei prodotti d'uovo deve essere ridotta al minimo e non deve superare la quantità di cui al cap. VI, punto 2), lett. e);

7) dopo la rottura delle uova, ogni particella dei prodotti d'uovo 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 nei prodotti d'uovo durante il trattamento termico, le temperature devono essere registrate senza interruzione; le registrazioni relative ad ogni lotto sottoposto a trattamento devono essere tenute per due anni a disposizione delle autorità competenti; un lotto il cui trattamento sia stato insufficiente può essere sottoposto immediatamente a un nuovo trattamento nel medesimo stabilimento, purché venga reso così idoneo al consumo umano. Qualora venga constatato che non è idoneo al consumo umano, esso deve essere denaturato conformemente alle disposizioni del punto 3), del cap. IV;

8) qualora il trattamento non venga eseguito immediatamente dopo la rottura delle uova, il loro contenuto deve essere conservato in condizioni igieniche soddisfacenti, o congelandolo 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) in deroga a quanto previsto al precedente punto 7), può essere consentito, in applicazione di disposizioni comunitarie, che i prodotti d'uovo non trattati nello stabilimento di fabbricazione autorizzato siano sottoposti a trattamento in un altro stabilimento autorizzato a condizione che:

a) immediatamente dopo la loro produzione siano stati congelati o surgelati, o refrigerati ad una temperatura non superiore a + 4°C, eccettuati i componenti che saranno privati degli zuccheri.

In quest'ultimo caso, essi debbono essere sottoposti ad un trattamento nel luogo di destinazione entro 48 ore dal momento in cui è avvenuta la sguosciatura delle uova;

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

c) che sui documenti commerciali di scorta figurino le seguenti indicazioni:

cc) nome o ragione sociale o marchio depositato e sede dello stabilimento di provenienza;

ccc) temperatura di trasporto;

cccc) indicazione del lotto;

ccccc) stabilimento di destinazione;

cccccc) natura delle merci, che deve essere completata con la dicitura "prodotto d'uovo non pastorizzato da sottoporre a trattamento nello stabilimento di destinazione" completata con la data e l'ora della sguosciatura;

10) le operazioni successive al trattamento debbono essere effettuate in modo tale che i prodotti d'uovo 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'uovo 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'uovo con materie prime non adatte alla fabbricazione di derrate alimentari.

## **CAPITOLO VI -CARATTERISTICHE ANALITICHE**

### **1. Criteri microbiologici**

I lotti di prodotti d'uovo devono essere sottoposti, dopo il trattamento negli stabilimenti a controlli microbiologici di cui all'art. 4, comma 1, lett. a), per accertare che siano soddisfatti i criteri seguenti:

a) salmonella: assente in 25 g o ml di prodotti d'uovo:

b) altri criteri:

bb) batteri aerobici mesofili:  $M 10^5$  in 1 g o 1 ml;

bbb) enterobatteri:  $M = 10^2$  in 1 g o 1 ml;

bbbb) stafilococco aureo: assenza in 1 g di prodotto d'uovo;

M = valore massimo per il numero di batteri; il risultato è considerato non soddisfacente se in una o più delle unità di campionamento si riscontra un valore uguale o superiore a M.

## 2. Altri criteri

I lotti di prodotti d'uovo devono essere sottoposti, dopo il trattamento negli stabilimenti, ai controlli di cui all'art. 4, comma 1, lett. a), 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 prodotto d'uovo allo stato di materia secca non modificato;

b) per garantire che la manipolazione delle uova e dei prodotti d'uovo prima del trattamento avvenga nel rispetto dell'igiene, devono essere rispettati i parametri seguenti:

bb) il tenore di acido lattico non deve essere superiore a 1000 mg/kg di prodotto d'uovo, allo stato di materia secca (valore valido soltanto per prodotti non trattati);

bbb) il tenore di acido succinico non deve essere superiore a 25 mg/kg di prodotto d'uovo 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 nei prodotti d'uovo non deve essere superiore a 100 mg/kg di prodotto d'uovo;

d) la quantità di residui delle sostanze menzionate all'art. 9, comma 3, non può superare le tolleranze di cui all'art. 7 del presente decreto.

## CAPITOLO VII -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:

a) il controllo dell'origine delle uova e della destinazione dei prodotti d'uovo, nonché del registro di cui all'art. 4, comma 1, lett. a);

b) l'ispezione delle uova destinate alla fabbricazione di prodotti d'uovo;

c) l'ispezione dei prodotti d'uovo che partono dallo stabilimento;

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

e) il prelievo dei campioni necessari per gli esami di laboratorio, per accertare che le uova e i prodotti d'uovo soddisfino i requisiti del presente decreto. I risultati di tali esami devono essere riportati su un registro e comunicati al fabbricante dei prodotti d'uovo.

2. Su richiesta dell'autorità competente, il fabbricante di prodotti d'uovo intensifica la frequenza degli esami di laboratorio di cui all'art. 4 qualora lo si ritenga necessario per assicurare che la produzione di prodotti d'uovo sia conforme alle norme di igiene.

## CAPITOLO VIII -CONDIZIONAMENTO 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 vengono 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 cap. II, punto I, 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 e 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.

Tuttavia, senza pregiudizio delle disposizioni del presente capitolo, la Commissione stabilisce, se necessario, per la prima volta ed entro il 31 dicembre 1990, secondo la procedura prevista all'art. 14, purché ciò non abbia effetti nocivi sugli ovoprodotti e sugli altri prodotti alimentari interessati, le condizioni specifiche che devono soddisfare questi contenitori per poter essere utilizzati per il trasporto di altri prodotti alimentari, in particolare quelle relative:

- alla loro lavatura, pulitura e disinfezione prima di qualsiasi nuova utilizzazione;
- alle condizioni di trasporto;
- ai termini di utilizzazione.

Fino a quando non siano messe in vigore le decisioni previste nel secondo comma ed al massimo fino al 31 dicembre 1991:

- restano applicabili, nel rispetto delle disposizioni generali del trattato, le regolamentazioni nazionali che autorizzano l'uso di contenitori per il trasporto sul territorio nazionale di prodotti alimentari diversi dagli ovoprodotti, nonché gli accordi bilaterali conclusi dagli Stati membri a questo proposito;
- gli Stati membri la cui regolamentazione nazionale prevede una simile autorizzazione non possono né limitare, né vietare l'ingresso sul proprio territorio di trasporti provenienti da altri Stati membri la cui regolamentazione nazionale prevede la stessa autorizzazione;
- gli Stati membri che vietano, sul proprio territorio, il trasporto di altri prodotti alimentari nei recipienti previsti per il trasporto degli ovoprodotti possono sottoporre alle stesse esigenze i trasporti di ovoprodotti provenienti da altri Stati membri.

## **CAPITOLO IX -DEPOSITO**

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

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 X -TRASPORTO**

1. I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto degli ovoprodotti devono essere costruiti ed attrezzati in modo che le temperature previste dalla presente direttiva siano mantenute in modo continuo durante 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 XI -BOLLATURA DEGLI OVOPRODOTTI**

1. Fatte salve le disposizioni di cui alla Dir. 79/112/CEE, e la 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, EI, ESP, F, IRL, I, L, NL, UK, seguite dal numero di riconoscimento dello stabilimento:

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

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 CEE, 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.