

### **PRESCRIZIONI PER LA COMMERCIALIZZAZIONE E LA LAVORAZIONE DELLE PATATE DI ORIGINE EGIZIANA IN APPLICAZIONE DELLA DECISIONE 2006/749/CE**

- 1) Ogni ditta che importa o lavora patate egiziane deve essere iscritta al Registro Ufficiale della regione o dello Stato ove ha sede legale ed alla prima importazione deve presentare copia dell'autorizzazione, indicante per le ditte italiane lo specifico settore d'attività, qualora sia situata al di fuori della regione in cui è sito il punto d'entrata.
- 2) Gli importatori, al fine di facilitare i successivi adempimenti, hanno l'obbligo di comunicare ai Servizi Fitosanitari competenti per il punto d'entrata, l'esatta destinazione delle patate importate entro 48 ore dall'invio, indicando i relativi numeri di lotto ed il numero del certificato fitosanitario egiziano a cui si riferiscono.
- 3) Gli acquirenti commerciali sono tenuti a comunicare, entro 48 ore dall'arrivo in azienda, ai Servizi Fitosanitari regionali competenti per territorio l'ubicazione degli impianti di lavorazione, che devono avere un ciclo di lavorazione o un impianto di trattamento dei rifiuti (scarti di lavorazione, acque di lavaggio, terra) tale da escludere il rischio di diffusione di *R. solanacearum*.
- 4) Gli acquirenti commerciali che lavorano o confezionano le patate di origine egiziana, devono comunicare ai Servizi Fitosanitari territorialmente competenti, le quantità di patate lavorate ed il relativo numero di sacchi o imballaggi.
- 5) Nel caso le patate vengano cedute non lavorate, anche all'estero, occorre comunicare al Servizio Fitosanitario Regionale competente per il proprio territorio, entro 48 ore dalla spedizione, gli estremi degli acquirenti ed i quantitativi inviati, indicando i relativi numeri di lotto ed il numero del certificato fitosanitario egiziano a cui si riferiscono; nel caso l'acquirente abbia lo stabilimento in Italia deve essere iscritto al Registro Ufficiale dei Produttori come centro di lavorazione delle patate ed il relativo stabilimento deve essere riconosciuto idoneo alla lavorazione delle patate egiziane.
- 6) La lavorazione deve avvenire solo negli impianti specificamente dichiarati idonei dai Servizi Fitosanitari competenti per territorio.
- 7) Le patate devono essere lavorate in un ciclo continuo o, se lavorate con patate di altra provenienza, anche i residui delle altre patate devono essere eliminati conformemente alle disposizioni di cui al successivo punto 8).
- 8) La lavorazione delle patate deve avvenire nel rispetto delle seguenti disposizioni:
  - 8.1 - I residui della lavorazione delle patate, se destinati all'alimentazione animale, devono essere sottoposti a trattamento termico (almeno 80 °C per almeno 10 minuti); per l'eliminazione possono essere sottoposti al trattamento termico di cui sopra oppure devono essere destinati a discarica autorizzata o inceneritore o compostaggio.
  - 8.2 – Terra e residui di lavorazione devono essere destinati a discarica autorizzata.
  - 8.3 – Le acque di lavaggio possono essere eliminate solo attraverso fognature allacciate ad un impianto di depurazione per lo smaltimento delle acque urbane o

devono essere trattate in un proprio impianto di depurazione, posto alla fine del ciclo di lavorazione, che assicuri un adeguato abbattimento della carica microbica (disinfezione chimica o termica).

8.4 - I fanghi ottenuti dai processi di depurazione aziendale non debbono essere usati in agricoltura, ma inviati a discarica autorizzata o inceneritore.

8.5 - La documentazione relativa allo smaltimento dei residui solidi e dei reflui deve essere conservata agli atti.

9) Qualora si individuassero nel corso della lavorazione lotti di patate con sintomi di marciume bruno, è necessario avvisare immediatamente il Servizio Fitosanitario Regionale, il quale, qualora lo ritenga necessario, disporrà la disinfezione dei veicoli, delle attrezzature, dei contenitori, dei magazzini e quant'altro sia venuto a contatto con le patate sospette, secondo quanto previsto al successivo punto 8).

10) Dopo la lavorazione, prima dell'immissione in commercio in Italia, sugli imballaggi delle patate deve essere riportata (con etichetta o scrittura sull'imballaggio stesso) la seguente dicitura: **"Patate da consumo - origine Egitto - vietata la semina"**.

11) Per la disinfezione di veicoli, attrezzature, contenitori e magazzini di lavorazione delle patate occorre procedere come segue:

**- chimica -**

a) Preparare una soluzione di sodio ipoclorito all'1% miscelando 1 litro di sodio ipoclorito al 6 - 7% di cloro attivo a 100 litri di acqua. La soluzione deve essere usata entro 2 o 3 ore dalla preparazione.

b) Irrorare con la soluzione le superfici da disinfettare in modo da asportare ogni residuo di terra o di materiale vegetale.

c) Effettuare con la soluzione la disinfezione delle superfici pulite, per irrorazione o immersione della durata di almeno 10 minuti.

d) Sciacquare abbondantemente tutte le superfici con acqua corrente per togliere ogni residuo di cloro.

e) Come misure di precauzione per gli addetti, durante le operazioni descritte sopra devono essere evitati l'inalazione del prodotto ed il contatto con gli occhi e la pelle.

**- fisica -**

f) Detergere, in modo da asportare ogni residuo di terra o di materiale vegetale, e disinfettare le superfici interessate con trattamento a vapore mediante lancia a pressione, alla temperatura di 100-120 °C.