



Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

Ufficio 2

Via Giorgio Ribotta 5- 00144 Roma

Trasmissione elettronica
N. prot. DGISAN in Docspa/PEC

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE	
DIREZIONE PREVENZIONE	
SICUREZZA ALIMENTARE, VETERINARIA	
Data di arrivo	
Data registraz.	18 OTT. 2018
Prot. N.	423 666
Indice classificazione	Pratica / Fascicolo
G.820.02.1	

**Assessorati delle Regioni e Province
Autonome
Servizi Veterinari**

e, p.c.

**Associazioni di categoria
Assica
Assocarni
Uniceb
Assomacellai**

OGGETTO: Regolamento UE 2017/1981 che modifica l'allegato III del regolamento CE 853/2004 per quanto riguarda le condizioni di temperatura durante il trasporto di carni - chiarimenti per il settore delle carni suine.

In riferimento all'emanazione del Regolamento in oggetto, a seguito di richieste di chiarimento pervenute a questa Direzione, si rappresenta quanto segue.

Relativamente alle modifiche introdotte nella sezione I, capitolo VII, punto 3, lettera a) dell'allegato III del Reg. (CE) 853/2004 concernente nello specifico le temperature di trasporto delle carni, gli OSA (operatori del settore alimentare) che, per motivi tecnologici, intendano effettuare il trasporto delle carni suine prima che sia stata raggiunta la temperatura di 7°C prescritta dal Regolamento 853/2004, dovranno presentare alle Autorità sanitarie territorialmente competenti una richiesta specifica per poter effettuare il *trasporto a caldo* della carne.

In Italia, è consuetudine che la commercializzazione delle carni suine avvenga immediatamente dopo la macellazione e il sezionamento, senza che tra le diverse fasi e il trasporto occorra una fase di raffreddamento. Tale modalità è legata ad usi e consuetudini che affondano le proprie radici nella tradizione norcina del nostro Paese che prevede che il maiale, subito dopo la macellazione, venga sezionato "a caldo" e che le lavorazioni inizino immediatamente dopo. È da notare che tale tradizione, che caratterizza molte delle produzioni tipiche della salumeria nazionale, non è mai stata connessa a notifiche di non conformità nell'ambito del RASFF da parte di alcun Paese. Inoltre, per garantire una idonea frollatura delle carni destinate al consumo fresco, è consuetudine nazionale che la caduta della temperatura - da quella corporea (intorno ai 35°C) fino ai 7°C prescritti dal Reg. (CE) 853/04 - avvenga lentamente e con essa la progressiva acidificazione della carne. Con lo scopo di consentire l'utilizzazione

ininterrotta di tale metodo tradizionale di lavorazione, è intenzione di questo Ministero fare richiesta alla Commissione europea di adattamento dei requisiti previsti al capitolo VII dell'allegato III del Reg. CE 853/2004, così come previsto dal paragrafo 3 dell'articolo 10 del medesimo Regolamento. Nelle more della presentazione dell'istanza finalizzata ad ottenere tale adattamento, si forniscono le seguenti indicazioni operative per gli OSA che intendano proseguire il trasporto a caldo delle carni suine.

La domanda, che per le motivazioni sopra esposte non richiede la descrizione delle motivazioni tecnologiche, dovrà essere formulata alla ASL competente da parte dell'OSA del macello/sezionamento che spedisce la carne, utilizzando il modello riportato in allegato. Le Autorità Competenti, a seguito della suddetta istanza, provvedono a rilasciare sul medesimo modello la propria autorizzazione, che potrà essere utilizzata a supporto di tutte le spedizioni effettuate in condizioni simili fino a che siano mantenute tali esigenze ovvero fino a revoca del provvedimento da parte della ASL competente sul macello/sezionamento.

Si rammenta inoltre che sulla documentazione commerciale di accompagnamento delle carni devono essere riportati i dati identificativi della partita (taglio, peso, bollatura sanitaria) nonché il destinatario, la data e l'ora della spedizione per consentire l'eventuale verifica del rispetto dei tempi di trasporto previsti da parte delle Autorità competenti sia in itinere che nello stabilimento di destinazione.

Relativamente alle modifiche introdotte nella sezione I, capitolo VII, punto 3, lettera b) dell'allegato III del Reg. (CE) 853/2004 relative al trasporto di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi di ovini, caprini, bovini, suini, l'OSA del macello/sezionamento potrà richiedere il nulla osta alla ASL che provvederà a rilasciarlo. Detto nulla osta potrà essere revocato qualora al momento della spedizione, in itinere o a destino le Autorità dovessero accertare il mancato rispetto dei requisiti prescritti.

IL DIRETTORE GENERALE
*F.to Gaetana Ferri

* *"firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art.3, comma 2, del D.Lgs. n. 39/1993"*

Referente/Responsabile del procedimento:

Dr. Daniele Nalin - email: d.nalin@sanita.it

Dr. Mattia Paghialunga - email: m.paghialunga@sanita.it

Responsabile dell'Ufficio2:

Dr. Pietro Noè - email: p.noè@sanita.it

RICHIESTA DI AUTORIZZAZIONE AL TRASPORTO A CALDO DI CARNI SUINE

Ai sensi della lettera a, paragrafo 3, capitolo VII, Sezione I dell'Allegato III del Regolamento (CE) 853/2004

Il sottoscritto, Cognome _____ **Nome** _____

Legale rappresentante della ditta _____

Con sede in _____

Numero di riconoscimento CE _____

chiede di essere autorizzato a spedire

carni che non abbiano raggiunto una temperatura a cuore di 7°C

Al riguardo

DICHIARA CHE LE CARNI:

- Saranno ottenute esclusivamente da animali macellati nella stessa giornata del trasporto; (data e ora di spedizione saranno indicate sul documento commerciale di accompagnamento);
- Saranno trasportate in condizioni e con mezzi di trasporto conformi ai requisiti igienico-sanitari di cui capitolo IV dell'allegato II al Reg (CE) n. 852/04 e il trasporto non avrà durata superiore alle due ore.

Luogo e data: _____

Firma del Legale Rappresentante

Parte da compilare a cura della ASL

REGIONE _____

Servizio Veterinario ASL _____

SI AUTORIZZA

DATA _____

Firma del Veterinario Ufficiale

Timbro della ASL

