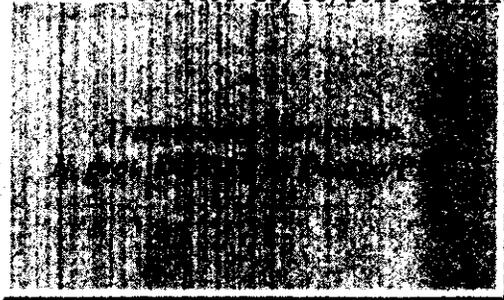




Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
Ufficio 2
Via Giorgio Ribotta 5- 00144 Roma

0053499-22/08/2019-DGISAN-MDS-P



Regioni e Province Autonome
di Trento e Bolzano
Servizi Veterinari
Loro Sedi

E p. c.

Associazioni di categoria
(settore carne)

Segretariato Generale
Ufficio 3

OGGETTO: Via libera all'esportazione di carne suina congelata e sottoprodotti edibili della macellazione verso la Repubblica Popolare Cinese – entrata in vigore dei nuovi modelli di certificazione per tutti i prodotti autorizzati

In riferimento all'argomento indicato in oggetto e facendo seguito alla nota DGISAN 0052120-06/08/2019 che preannunciava l'apertura del mercato, si desidera informare gli Enti in indirizzo che le Autorità Doganali cinesi (GACC) hanno pubblicato in data 20 agosto 2019 la lista degli stabilimenti di macellazione italiani abilitati sulla base dei recenti accordi.

La lista è reperibile sul sito web del GACC al seguente link <http://www.customs.gov.cn/customs/jy/jy/jekspaq/xxtw63/jekrljgzyxx/1940329/index.html>, si allega in ogni caso una copia della stessa con traduzione di cortesia (allegato 1).

Gli stabilimenti riportati nella lista di cui all'allegato 1 potranno cominciare ad esportare in Cina carni prodotte posteriormente alla data del 20 agosto 2019 e le esportazioni dovranno avvenire nel rispetto delle specifiche matrici (carni suine congelate e/o sottoprodotti edibili della macellazione) approvate dal GACC per singolo stabilimento produttivo, rispettando i termini sanitari stabiliti nel protocollo siglato dalle Parti nonché le modalità di certificazione richiamate nella nota DGISAN 0052120-06/08/2019.

Con specifico riferimento alle modalità di certificazione infatti, a corredo delle suddette comunicazioni, il GACC ha contestualmente confermato l'entrata in vigore dei nuovi modelli di certificazione concordati.

Si specifica pertanto che gli stessi modelli di certificazione e le relative modalità di compilazione/rilascio sopra richiamate dovranno essere utilizzati, a partire dal 20 agosto 2019, anche per la certificazione sanitaria di tutti gli altri prodotti già autorizzati.

Nulla cambia rispetto ai precedenti certificati per ciò che riguarda la valutazione degli specifici requisiti sanitari che ad ogni buon conto si ritiene opportuno riproporre in allegato alla presente, sia per i prodotti cotti (Allegato 2), sia per quelli stagionati (Allegato 3).

Si prega codesti Enti in indirizzo di voler informare di quanto sopra ed allegato le Autorità Competenti Locali e gli operatori del settore interessati.

Si ringrazia per la collaborazione e si porgono cordiali saluti.

IL DIRETTORE GENERALE

(Dott.ssa Gaetana Ferri)

Direzione del Distretto
R. Ferri

Allegato 1: Lista Stabilimenti carni

Allegato 2: Requisiti sanitari prodotti cotti

Allegato 3: Requisiti sanitari prodotti stagionati

Referente/Responsabile del procedimento:

Dr. Anna Beatrice Ciorba
Dirigente professionalità sanitarie veterinarie
Tel. 06 5994 6937
Email: ab.ciorba@sanita.it

Dr. Nicola Santini
Dirigente professionalità sanitarie veterinarie
Tel. 06 5994 6774
Email: n.santini@sanita.it

Allegato 2

Requisiti sanitari per l'export verso la Cina di *PRODOTTI COTTI*

1. la carne proviene da capi di bestiame macellati solo nei mattatoi autorizzati dalle Autorità della PRC. Tali capi sono stati giudicati idonei nel corso delle ispezioni condotte prima e dopo la macellazione dagli ufficiali veterinari e i prodotti carnei sono processati sotto la supervisione così come previsto dal sistema nazionale di ispezione per i prodotti carnei e ad opera di ufficiali sanitari appartenenti ad organismi sanitari nazionali, senza alcuna adulterazione. Inoltre, tutti i prodotti di cui al certificato ottemperano ai dettami di leggi e regolamenti italiani in materia di igiene veterinaria ed igiene pubblica, nonché a quanto stabilito nei protocolli firmati tra l'Italia e la Repubblica Popolare di Cina in materia di prodotti a base di carne suina cotti, e che tali prodotti sono commestibili. Questi prodotti sono già pronti per la consumazione e non necessitano di altri trattamenti di cottura.
2. I prodotti di carni suine cotti sono ottenuti da suini nati, allevati e macellati in Italia.
3. Leggi e regolamenti della Repubblica Italiana prevedono che nel caso in cui vengano individuati casi di afta epizootica, peste bovina, peste suina africana, peste suina classica, encefalomielite acuta disseminata infettiva dei suini (ADEM) o malattia vescicolare dei suini (SVD) ne venga immediatamente data notizia all'Ufficio di Stato di veterinaria. L'OIE ha riconosciuto che il territorio italiano è indenne da infezioni di peste bovina ed afta epizootica e che l'Italia continentale è indenne altresì da peste suina africana e peste suina classica. L'Italia è indenne da Encefalomielite suina da Enterovirus (Malattia di Teschen), e i territori dove sono situati gli stabilimenti che producono prodotti a base di carne suina trattati termicamente destinati all'esportazione verso la Cina sono indenni da malattia vescicolare del suino.
4. I suini provengono da allevamenti in cui almeno per gli ultimi sei (6) mesi non si sono manifestati casi di carbonchio ematico, brucellosi, tubercolosi, malattia di Aujeszky, gastroenterite trasmissibile e trichinellosi.
5. Negli allevamenti da cui provengono i suini almeno per gli ultimi sei (6) mesi non si sono manifestati sintomi clinici di sindrome riproduttiva e respiratoria del suino (PRRS).
6. Gli allevamenti che forniscono i suini non sono sottoposti a procedimenti di restrizione o controllo in osservanza di quanto stabilito in relazione alla notifica delle malattie infettive dei suini dall'OIE.
7. I macelli/gli stabilimenti produttivi non hanno ricevuto animali provenienti da allevamenti sottoposti a procedimenti di restrizione o controllo in osservanza a quanto stabilito dall'OIE in relazione all'obbligo di notifica delle malattie infettive.
8. I suini macellati da cui i prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico destinati all'esportazione verso la Cina derivano sono stati giudicati sani a seguito di ispezione ante e post-mortem svolta da un veterinario ufficiale, e non presentano alcun segno clinico di malattie infettive né lesioni sulla carcassa e negli organi interni.
9. La quantità residua di medicinali animali, pesticidi, metalli pesanti, elementi tossici e dannosi nei prodotti di cui al presente certificato è inferiore a quanto previsto negli standards dell'UE e della Repubblica Popolare Cinese. Inoltre tali prodotti non hanno subito contaminazione da

batteri patogeni e dunque sono conformi a quanto previsto dai regolamenti e dalle leggi sia italiane che cinesi. I prodotti sono in buone condizioni igieniche, sicuri ed idonei al consumo umano.

10. I prodotti descritti in questo certificato sono stati disossati prima della cottura, la carne è stata trattata in modo che la temperatura nel cuore del pezzo abbia raggiunto 70°C o più per almeno 30 minuti, o è stata processata con metodo termico che permetta di raggiungere gli stessi risultati.
11. I prodotti a base di carne da esportare sono confezionati in materiali nuovi e rispondenti agli standard di igiene internazionali
12. Durante il deposito ed il trasporto i prodotti destinati ad essere esportati nella Repubblica Popolare di Cina sono soggetti ai requisiti veterinari di igiene e sono manipolati in modo tale da prevenire qualsiasi contaminazione con sostanze inquinanti o pericolose. Le fasi di deposito e di trasporto sono avvenute nel rispetto delle condizioni di temperatura idonee al prodotto
13. I prodotti a base di carne sono conformi alle leggi e regolamenti in materia di igiene veterinaria e sanità pubblica cinesi ed italiani e rispondono ai relativi standard nazionali di sicurezza alimentare.

Allegato 3

Requisiti sanitari per l'export verso la Cina di *PRODOTTI STAGIONATI*

I prodotti stagionati sono carni suine disossate la cui stagionatura e' di almeno 313 giorni.

1. Gli animali utilizzati per la lavorazione dei prodotti a base di carni suine stagionate, sono stati macellati presso gli stabilimenti di macellazione approvati dall'autorità competente cinese e che tali animali sono stati ispezionati dal veterinario ufficiale sia ante-mortem che post-mortem. Tali prodotti sono stati lavorati in modo igienico e sono stati preparati sotto la supervisione di un ispettore del Servizio Sanitario Nazionale; essi non sono adulterati o contraffatti. Inoltre, io sottoscritto certifico che i prodotti a base di carni suine stagionate qui descritti sono sicuri e igienici e sono conformi ai requisiti tecnici previsti non solo dalle regolamentazioni italiane in vigore per la sanità veterinaria e la sanità pubblica ma anche a quanto previsto nel *Protocollo sui Requisiti Sanitari da Applicare alle Carni Suine Stagionate destinate all'Esportazione dall'Italia in Cina*, firmato dalle competenti autorità italiane e cinesi e, risultano idonei all'alimentazione umana. I prodotti qui descritti sono stati preparati per essere consumati usualmente senza cottura.
2. L'Italia conferma che il suo territorio e' indenne da afta epizootica, peste bovina, peste suina classica (esclusa la Sardegna) e peste suina africana (esclusa la Sardegna) e da morbo di Teschen;
3. Le zone in cui sono situati gli stabilimenti che producono carni suine stagionate destinate all'esportazione verso la Cina sono indenni da malattia vescicolare del suino;
4. Le cosce fresche provengono da suini nati, allevati e macellati in Italia, (ad eccezione della Sardegna);
5. I suini macellati sono sani, non presentano sintomi clinici di malattie infettive, non presentano lesioni sulla carcassa e nelle Interiora;
6. I suini destinati alla produzione di carne suina stagionata provengono da allevamenti in cui almeno negli ultimi sei (6) mesi non si siano manifestati episodi di carbonchio, brucellosi, tubercolosi, malattia di Aujeszky, gastroenterite trasmissibile e trichinellosi;
7. I suini destinati alla produzione di carne suina stagionata provengono da allevamenti in cui almeno negli ultimi sei(6) mesi non si siano manifestati segni clinici di sindrome riproduttiva e respiratoria del suino (PRRS);
8. Negli allevamenti che forniscono i suini non e' stata stabilita alcuna zona di restrizione o di sorveglianza a causa di malattie del suino soggette a denuncia obbligatoria, in conformita' con le norme dell'OIE;
9. Le cosce fresche sono state trasportate dal macello allo stabilimento di lavorazione scortate da certificato numerato e rilasciato dal veterinario ufficiale, riportante, tra l'altro, le dichiarazioni sanitarie di cui ai punti da 1 a 7;
10. Ogni coscia fresca è stata regolarmente marchiata ad inchiostro o a fuoco sotto la diretta supervisione del veterinario ufficiale con un timbro in cui risulta il numero di riconoscimento del macello da cui proviene. Sul gambetto di ogni coscia è stato apposto sotto la supervisione veterinaria un sigillo metallico recante il mese e l'anno di ingresso della stessa nello stabilimento di lavorazione. Sempre sotto la supervisione veterinaria ogni coscia è stata

contrassegnata, prima della salatura, con il timbro a fuoco che identifica lo stabilimento e indica la data di inizio della salagione;

11. Il livello di residuo di farmaci veterinari, pesticidi, metalli pesanti, articoli tossici e pericolosi contenuti nei prodotti qui descritti è inferiore al limite stabilito tra l'UE e la Cina, inoltre i prodotti sono esenti da contaminazione di agenti patogeni in conformità con la legislazione italiana e cinese;
12. Tutte le cosce sono state lavorate per un minimo di 313 giorni a partire dalla data dell'inizio della lavorazione (.....) e dal mese di (.....), come indicato sul sigillo di metallo apposto su di esse;
13. Presso lo stabilimento di lavorazione verrà custodito nel mio ufficio per almeno due anni il registro ufficiale, corredato dai certificati a cui esso fa riferimento, da cui risulta l'identità di tutti i prosciutti della partita.
14. Attestazioni integrative per l'influenza pandemica A/H1N1
 - a. L'Influenza pandemica A/H1N1 è una malattia inclusa nelle attività di sorveglianza UE per le malattie animali;
 - b. I prodotti suini derivano da suini che al momento della macellazione non hanno manifestato segni clinici dell'influenza A/H1N1 nell'allevamento di origine e durante l'ispezione ante-mortem;
 - c. I prodotti suini sono stati lavorati nel rispetto delle norme UE, le quali sono conformi alle pratiche di buona igiene raccomandate a livello internazionale e, pertanto, non rappresentano una fonte di infezione dal virus A/H1N1.