



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Ufficio 2
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITÀ ANIMALE E DEI FARMACI VETERINARI
Ufficio1

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

E p.c.

II.ZZ.SS.
Loro Sedi

Associazioni di categoria
Loro Sedi

Oggetto: Modalità di controllo ufficiale delle attività di macellazione finalizzate all'esportazione verso la Cina di carne suina e prodotti a base di carne suina.

Con la presente si desidera fornire ulteriori indicazioni specifiche circa le modalità di svolgimento delle attività di controllo ufficiale relativamente agli stabilimenti di macellazione abilitati all'esportazione verso la Cina e agli allevamenti suini che movimentano presso tali stabilimenti i propri animali.

Lo scopo della presente circolare è quello di fornire indicazioni specifiche per il controllo ufficiale a seconda del contesto produttivo in cui si posiziona l'attività di macellazione, ossia:

- Fornitori di materia prima per prodotti trasformati destinati all'export verso la Cina.
- Esportazione diretta verso la Cina di carne non trasformata.

Sebbene il nuovo modello di certificato non riporti i requisiti sanitari specifici per le due tipologie di prodotti trasformati esportabili, tali requisiti devono essere comunque garantiti sulla base degli accordi sottoscritti tra Italia e Cina. Pertanto il veterinario certificatore presso lo stabilimento di trasformazione deve necessariamente ricevere dal macello le opportune informazioni di "tracciabilità".

Solo i macelli riportati nell'apposita sezione della lista degli impianti abilitati ad esportare in Cina possono fornire carni fresche suine per la produzione di prodotti esportabili in Cina (si ricorda che le carni devono essere disossate prima della cottura per la produzione dei cotti e che i prodotti stagionati devono essere obbligatoriamente disossati successivamente alla stagionatura).

Per poter essere destinate alla produzione di Prodotti a base di carne suina esportabili in Cina i macelli devono ricevere dagli allevamenti che forniscono i suini le garanzie che sono riportate nella "Attestazione Sanitaria Integrativa – Suini rev settembre 2019" (Allegato 1). L'attestazione va mantenuta agli atti del macello per almeno 24 mesi.

Le carni fresche devono essere accompagnate dal macello agli impianti di trasformazione dalla "Attestazione Sanitaria integrativa per carni suine fresche destinate alla trasformazione" (Allegato 2)

3. Controllo Ufficiale nei Macelli che esportano direttamente verso la Cina carni suine congelate non trasformate

Con nota ministeriale DGISAN_53449 del 22.08.2019 è stato comunicato il via libera all'esportazione in Cina della carne suina disossata congelata e dei sottoprodotti edibili congelati di cui all'accordo tra l'Italia e la Repubblica Popolare di Cina, sono state fornite istruzioni circa l'utilizzo del certificato unico e viene indicata la data a partire dalla quale è possibile per gli OSA produrre carne suina congelata da esportare.

Anche in questo caso, solo i macelli riportati nell'apposita sezione della lista degli impianti abilitati a esportare in Cina possono esportare carni suine congelate, nel rispetto del protocollo tra il Ministero della Salute e le autorità cinesi firmato a Roma il 23 marzo 2019.

I macelli, per poter esportare carni fresche congelate in Cina, devono rispettare i requisiti sanitari riportati nel Protocollo di cui sopra (Allegato 3 alla presente che sostituisce l'Allegato 5 alla nota ministeriale DGISAN_23748 del 17.04.2019).

Per l'esportazione di carni suine congelate il "protocollo" prevede il rispetto dei seguenti requisiti sanitari:

art. 4 - gli animali devono essere nati allevati e macellati in Italia in zone riconosciute libere da MVS e PSA e devono provenire da aziende nelle quale non siano stati riscontrati sintomi clinici di diverse malattie (cfr. Allegato 1 - Attestazione Sanitaria Integrativa – Suini rev settembre 2019)

art. 5 - gli stabilimenti di macellazione sezionamento e deposito devono essere situati in zona libera da riconosciute libere da MVS e PSA

art. 6 – deve essere possibile tracciare gli animali dall'allevamento di nascita e di allevamento (allevamento di nascita desumibile dal tatuaggio/marca auricolare, l'allevamento di provenienza è quello riportato nella documentazione di accompagnamento degli animali al macello)

In relazione al contesto produttivo nel quale si inseriscono le attività di macellazione i requisiti sanitari richiesti dalle Autorità cinesi sono dettagliati di seguito:

FILIERA PRODUTTIVA	REQUISITI SANITARI
Prodotti trasformati Carne di maiale trattata termicamente e prosciutto stagionato (di Parma e San Daniele)	Requisiti sanitari per l'export verso la Cina di prodotti cotti
	Requisiti sanitari per l'export verso la Cina di prodotti stagionati (prosciutti DOP Parma e San Daniele)
Prodotti non trasformati	Requisiti sanitari per l'export verso la Cina di carne suina

La lista aggiornata degli stabilimenti italiani autorizzati a fornire carni fresche per la trasformazione e di quelli abilitati a esportare prodotti trasformati nonché di quelli abilitati ad esportare carni suine fresche (congelate) verso la Cina è riportata nell'Allegato 1 alla nota Ministeriale DGISAN_53499 del 22.08.2019

1. Requisiti generali dei Macelli idonei ad essere inseriti nelle liste export CINA

Indipendentemente dal contesto produttivo nel quale si inseriscono le attività di macellazione, lo stabilimento, oltre a rispettare i requisiti della normativa comunitaria, deve essere pienamente conforme ai requisiti riportati nel verbale di sopralluogo ispettivo di cui all'allegato 3 della nota ministeriale DGISAN_23748 del 17.04.2019.

Nell'esprimere il giudizio di conformità si dovrà tenere conto del possesso dei requisiti generali per gli stabilimenti di macellazione di cui alla normativa cinese GB 12694 del 2016 (National Food Safety Standard Hygienic Specification for Livestock and Poultry Slaughtering and Processing - Allegato 6 alla nota sopra menzionata) e delle altre norme richiamate per requisiti specifici: GB 14881 (China's General Hygiene Regulation for Food Production) del 2013; GB 18078; GB 5749M.

2. Controllo Ufficiale nei Macelli fornitori di materia prima per prodotti trasformati destinati all'export verso la Cina.

L'esportazione di prodotti a base di carne (a base di carne suina disossata e cotta e prosciutti stagionati disossati (ed eventualmente affettati) è un processo in atto da alcuni anni.

Con nota DGISAN_53449 del 22.08.2019 è stato chiarito che per l'esportazione in Cina di tali prodotti dovrà essere utilizzato il modello di certificato "unico" al quale non dovrà più essere allegata la "Attestazione integrativa per l'influenza pandemica A/H1N1". La nota DGISAN_52120 del 06.08.2019 riporta tra le istruzioni di certificazione l'indicazione relativa all'uso della carta filigranata anche per tali certificati. Inoltre, si precisa che la nota "*" richiamata alle voci "Produced by", "Deboned by" e "Sliced by" intende rendere obbligatorio riportare l'indicazione dell'impianto che ha effettuato una o più delle suddette attività del processo produttivo del prodotto trasformato per ogni voce (anche nel caso tutte le attività siano riconducibili allo stesso stabilimento ripetere l'indicazione dello stesso impianto per ogni voce).

art.7 – durante il trasporto dall'allevamento al macello e nel macello gli animali vivi non possono venire a contatto con altri suini non rispondenti ai requisiti stabiliti nell'accordo. Tale requisito deve garantire che gli animali idonei a produrre carni esportabili verso la RPC non possano venire a contatto con animali non idonei (non certificati CINA) e che il personale addetto alla movimentazione degli animali (scarico e avvio alla macellazione) sia separato.

Le lavorazioni successive devono essere condotte in modo da prevenire il contatto tra le carni idonee all'esportazione e altre carni o prodotti non rispondenti ai requisiti del protocollo.

art.8 – l'apposizione del marchio ufficiale di ispezione e quarantena registrato e approvato da GACC (trattasi del timbro dell'Autorità locale competente al rilascio del certificato di esportazione comunicato a GACC) può avvenire mediante etichetta adesiva numerata apposta a sigillo del bancale/unità di spedizione. La gestione di tali etichette deve essere mantenuta sotto controllo del veterinario ufficiale.

Tracciabilità - Punto 2.3 – la tracciabilità dei sottoprodotti sino all'allevamento di origine può essere riferita a un gruppo di allevamenti

Processo di congelamento – Punto 3.3.2: i tempi di (raffreddamento)/congelamento devono essere conformi a quanto previsto dai regolamenti cinesi (deve essere raggiunta una temperatura a cuore di -15°C entro 48 ore dall'immissione in tunnel di congelamento - cfr. punto 7.6 del GB 12694)

Piano di campionamento – previsto dal protocollo per i soli sottoprodotti commestibili (non per le altre carni, per le quali sono applicabili i criteri comunitari) [punto 3.5]. Gli stabilimenti possono iniziare a esportare a condizione che abbiano iniziato il piano e che dispongano dei pertinenti risultati (non è necessario che abbiano concluso il primo ciclo di campionamenti durante 6 settimane). Per ciascuna tipologia di sottoprodotti (per es. piedi, stinchi, cotenne, ecc.) deve essere previsto uno specifico piano. Successivamente a una serie di campionamenti con esito favorevole (6 settimane con esiti favorevoli per APC ed enterobatteriacee, 10 settimane per E. coli e 30 settimane per Salmonella), la frequenza di campionamento può essere ridotta a quindicinale. I campionamenti sono condotti prelevando 5 campioni da 5 imballaggi prima del congelamento.

I criteri microbiologici di cui all'accordo, sono assimilabili a criteri di igiene di processo. Nel caso di mancato rispetto dei criteri, lo stabilimento dovrà pertanto condurre le pertinenti azioni correttive la cui completezza ed efficacia verrà valutata dal Veterinario ufficiale.

4. Attestazione Sanitaria di accompagnamento dei suini dall'allevamento al macello

Per soddisfare quanto presente nel nuovo Protocollo per l'esportazione di carne fresca dall'Italia verso la Cina relativamente ai requisiti zoosanitari, si allega una versione aggiornata dell'attestazione sanitaria che accompagna i suini vivi al macello rilasciata dal veterinario ufficiale (Allegato 1) che ricomprende i requisiti richiesti per i prodotti trasformati e per le carni fresche congelate.

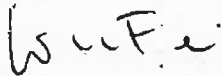
Si ribadisce, facendo seguito alle Linee guida per la certificazione export e alle note DGSAF prot n. 11155 del 03/05/2017, n. 22035 del 29/09/2017, n. 19961 del 09/08/2018 e n. 20310 del 24/07/2019, che per le malattie ad obbligo di denuncia è possibile reperire informazioni sui sistemi informativi istituzionali preposti.

Per le restanti malattie invece, il veterinario ufficiale in corso di validazione dell'attestazione sanitaria potrà avvalersi di dichiarazioni emesse dal veterinario dell'azienda debitamente sottoscritte ed emesse nei 7 giorni precedenti il carico.

Si pregano i Servizi Veterinari in indirizzo di trasmettere la presente ai servizi locali di propria competenza territoriale.

Ringraziando per la fattiva collaborazione si porgono distinti saluti.

IL DIRETTORE GENERALE
Dott.ssa Gaetana Ferri



IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Silvio Borrello



ALLEGATI:

Allegato 1 "Attestazione Sanitaria Integrativa – Suini rev settembre 2019"

Allegato 2 "Attestazione Sanitaria integrativa per carni suine fresche destinate alla trasformazione"

Allegato 3 "Protocollo in materia di ispezione, quarantena e requisiti sanitari veterinari per l'esportazione di carne suina congelata dall'Italia alla Cina"

Ref.

Anna Beatrice Ciorba – ab.ciorba@sanita.it

Nicola Santini – n.santini@sanita.it

Benedetta Cappelletti – b.cappelletti@sanita.it

Marco Sordilli - m.sordilli-esterno@sanita.it

ORIGINE DEGLI ANIMALI – ORIGIN OF ANIMALS

Allevamento di origine Indirizzo

Codice Allevamento identificazione degli animali.....

GARANZIE SANITARIE – HEALTH WARRANTIESVisti gli atti d'ufficio e (registro aziendale, dichiarazioni di provenienza degli animali, Banca Dati Nazionale dell'anagrafe zootecnica), il sottoscritto Veterinario Ufficiale attesta che gli animali sopra descritti ⁽²⁾:

- sono nati e allevati in Italia (con esclusione della Sardegna);
- sono nati e allevati in una delle seguenti regioni: Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Liguria, Emilia Romagna, Marche e Trentino Alto Adige.
- sono stati importati/introdotti da ⁽³⁾ e allevati in Italia da almeno 90/120 gg ;
- non sono stati avviati al macello nell'ambito di un programma di eradicazione di malattie infettive contagiose o parassitarie;
- provengono da una zona non soggetta a misure di restrizione a causa di malattie del suino soggette a denuncia obbligatoria ai sensi delle norme OIE;
- provengono da una regione riconosciuta indenne per le malattie del suino dell'ex lista A dell'OIE ⁽⁴⁾;
- provengono da un allevamento nel quale, negli ultimi 180/90/60 ⁽²⁾ giorni, non è stato evidenziato alcun sintomo (clinico, sierologico o microbiologico) di afta epizootica, peste bovina, peste suina africana, peste suina classica e malattia vescicolare del suino (MVS).

Il sottoscritto Veterinario Ufficiale dichiara inoltre che:

- Gli animali oggetto della presente spedizione non sono stati trattati con la colistina e i suoi sali; **ARGENTINA**
- L'allevamento di origine è situato in una regione nella quale non vi è stata alcuna evidenza di virus MVS negli ultimi 24 mesi. L'allevamento è risultato negativo ai test per malattia, effettuati utilizzando la siero-neutralizzazione o l'ELISA, ad un livello capace di individuare il 20% di prevalenza con una certezza del 95% in data ___/___/___ (nei sei mesi prima della macellazione). I suini sono nati e sono stati allevati nelle seguenti regioni **AUSTRALIA**
- I suini provengono da un Paese o da una zona del Paese (indicare paese/ zona.....) elencati nell'Annex a dalle autorità sanitarie del MAFF giapponese e sono stati trasportati direttamente in Italia attraversando Paesi elencati nell'Annex a stesso, come idonei ad esportare carni verso il Giappone [Allegare inoltre copia del certificato che ha scortato gli animali vivi all'allevamento dal quale risulti in chiaro il paese/zona di provenienza] **GIAPPONE**
- Nelle aziende nelle quali i suini sono nati e sono stati allevati non sono stati notificati casi di carbonchio ematico da almeno 2 anni, di brucellosi da almeno 3 anni e di malattia di Aujeszky da almeno 12 mesi prima della macellazione. Inoltre non sono oggetto di misure restrittive per motivi di sanità animale. **COREA DEL SUD**
- I suini non presentano sintomi dell'influenza e provengono da un allevamento nel quale negli ultimi 6 mesi non sono stati riportati casi di trichinellosi, cisticercosi, tubercolosi. Inoltre negli ultimi 12 mesi non si sono avute infezioni cliniche di antrace, paratubercolosi, brucellosi, malattia di Teschen, malattia di Aujeszky, gastroenterite trasmissibile dei suini, sindrome riproduttiva e respiratoria dei suini (PRRS) e circovirus. **CINA**
- Nella Provincia da cui provengono gli animali non è stato notificato alcun caso di MVS, peste suina classica, malattia di Aujeszky e malattia di Teschen negli ultimi 12 mesi. Nessun caso di trichinellosi e di carbonchio ematico è stato notificato nell'allevamento di origine dei suini rispettivamente negli ultimi 3 anni e negli ultimi 20 giorni. Nell'azienda di origine non è stata notificata la presenza di segni clinici di malrossino negli ultimi 20 giorni. **FED. RUSSA**
- Gli animali oggetto della presente spedizione sono nati e sono stati allevati in regioni diverse da quelle riconosciute infette ai sensi del 9 CFR 94.1 (a) che include regioni infette da peste bovina o afta epizootica o inserite nel paragrafo 94.12 (a) che include regioni infette da MVS. Gli stessi animali non hanno mai soggiornato, non sono mai transitati per una regione diversa da quella di cui al punto precedente e non sono mai venuti a contatto con animali che siano nati, allevati o abbiano soggiornato in una regione di cui al 9 CFR 94.1 (a) - peste bovina o afta epizootica. **USA**
- I suini hanno vissuto sin dalla nascita in allevamenti indenni, situati all'interno della Macroregione (Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Liguria, Emilia Romagna, Marche e Trentino Alto Adige) riconosciuta indenne dalla MVS in accordo alla Decisione della Commissione 2005/779/CE come da ultimo modificata; **BRASILE**
- I suini sono stati tenuti in un'azienda in cui almeno negli ultimi tre mesi non si sono registrati segni clinici di malattia di Teschen, gastroenterite trasmissibile, tubercolosi, brucellosi suina e carbonchio ematico. **INDIA**

IL VETERINARIO UFFICIALE

....., li

DESTINAZIONE DEGLI ANIMALI – DESTINATION OF ANIMALS

Macello Riconoscimento CE

ALLEGATO al Mod. 4 n. _____ / _____

IL PROPRIETARIO O DETENTORE

(1) il presente documento deve essere emesso per singola spedizione e ha validità 72 ore (2) cancellare (in modo comunque leggibile) la/le dizione/i non attestabile/i. (3) indicare il Paese di origine. (4) afta epizootica, stomatite vescicolare, malattia vescicolare del suino, peste bovina, peste suina classica, peste suina africana

ATTESTAZIONE SANITARIA INTEGRATIVA PER CARNI SUINE FRESCHE DESTINATE ALLA TRASFORMAZIONE

Riferimento D.D.T. n. ____/____

ORIGINE DELLE CARNI (1) _____

Macello/Laboratorio di sezionamento/Deposito frigorifero (Riconoscimento CE): _____

_____ codice attività _____

DESTINAZIONE DELLE CARNI

(nome indirizzo e numero di riconoscimento CE dello stabilimento)

Il sottoscritto Veterinario Ufficiale dell'Azienda ASL _____ in servizio presso lo stabilimento _____, numero di riconoscimento _____, codice attività: _____

dichiara

che le carni suine di cui al documento di trasporto sopraindicato

Date di macellazione	Elenco Partite

soddisfano i seguenti requisiti

GARANZIE SANITARIE - HEALTH WARRANTIES

Il sottoscritto Veterinario Ufficiale dichiara che:

I suini dai quali è stata ottenuta la partita di carne in oggetto

- sono nati e sono stati allevati in (1) _____ dalla nascita/negli ultimi 90 giorni
- sono stati introdotti da (2) _____
- non sono stati avviati al macello nell'ambito di un programma di eradicazione di malattie infettive contagiose o parassitarie
- provengono da una zona non soggetta a misure di protezione o sorveglianza a causa di malattie del suino soggette a denuncia obbligatoria ai sensi delle norme OIE e comunitarie.
- provengono da una regione riconosciuta indenne da malattie del suino di cui alla ex lista A dell'OIE
- provengono da un allevamento nel quale, negli ultimi 180/90/60 giorni, non è stato evidenziato alcun sintomo (clinico, sierologico o microbiologico) di Afta Epizootica, PSA, PSC e MVS.

Il sottoscritto Veterinario Ufficiale dichiara inoltre che:

Le carni sono state ottenute in condizioni tali da renderle idonee all'esportazione verso:

- Australia
- Cina
- Corea del Sud
- Federazione Russa
- Giappone
- Altri Paesi

Luogo e data, _____

IL VETERINARIO UFFICIALE

1) indicare lo Stato(i) Membro(i) di origine
2) indicare lo Stato(i) Membro(i) di origine

PROTOCOLLO TRA IL MINISTERO DELLA SALUTE DELLA REPUBBLICA ITALIANA E L'AMMINISTRAZIONE GENERALE DELLE DOGANE DELLA REPUBBLICA POPOLARE CINESE E IN MATERIA DI ISPEZIONE, QUARANTENA E REQUISITI SANITARI VETERINARI PER L'ESPORTAZIONE DI CARNE SUINA CONGELATA DA ESPORTARE DALL'ITALIA ALLA CINA

Il Ministero della Salute della Repubblica Italiana (di seguito "Mds") e l'Amministrazione Generale delle Dogane della Repubblica Popolare Cinese (di seguito "GACC") e attraverso trattative amichevoli hanno raggiunto la seguente intesa in materia di ispezione, quarantena e requisiti sanitari veterinari per la carne suina congelata da esportare dalla Repubblica Italiana (di seguito "l'Italia") alla Repubblica Popolare Cinese (di seguito "la Cina").

Articolo 1

La Direzione Generale per l'Igiene, la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione e la Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari sono le autorità competenti del Ministero della Salute italiano responsabili rispettivamente della supervisione, ispezione e quarantena della produzione alimentare di origine animale, delle malattie degli animali, della gestione e delle misure per il controllo, dei mangimi e dei farmaci veterinari. Le Direzioni Generali hanno il compito di coordinare e supervisionare le attività che garantiscono la sicurezza dei prodotti esportati dall'Italia in Cina. Tali attività sono svolte a livello locale da veterinari ufficiali che lavorano presso le autorità locali competenti. I veterinari ufficiali sono delegati alla firma del certificato sanitario concordato con la Cina.

Articolo 2

Mds fornirà a GACC le leggi e i regolamenti che disciplinano gli stabilimenti di macellazione, sezionamento, lavorazione e stoccaggio delle carni suine congelate da esportare dall'Italia alla Cina e il rilascio dei certificati veterinari per l'esportazione e relativi programmi di ispezione e quarantena che consistono nel monitoraggio su sostanze o malattie, sulla metodologia per i test di laboratorio, sulle norme e procedure applicate, nonché sul campione dei timbri usati per la quarantena o legenda /contrassegni di avvenuta ispezione che confermino l'idoneità all'esportazione.

Mds fornirà ogni anno a GACC le seguenti informazioni:

1. Il programma e le relazioni annuali relative al piano nazionale dei monitoraggi sui residui chimici (farmaci veterinari e contaminanti, ecc.) e microrganismi patogeni.
2. Le misure preventive e di zonizzazione applicate contro le malattie elencate all'articolo 3 del presente protocollo, tra cui, in caso di comparsa di un focolaio di malattie di cui all'articolo 3, posizione geografica specifica della zonizzazione, numero di suini all'interno della zona,

dettaglio degli stabilimenti di trasformazione delle carni per l'esportazione e le informazioni ufficiali di verifica;

3. La situazione epidemica dei suini in Italia.

MdS collaborerà con GACC per garantire che i sistemi amministrativi per la sicurezza alimentare rispettino continuamente i requisiti della Cina. Quando necessario, GACC può inviare esperti in Italia, regolarmente o sporadicamente, per condurre audit in loco o ispezioni di verifica. L'Italia fornirà l'assistenza necessaria per lo svolgimento di tali attività.

MdS condividerà periodicamente con GACC informazioni in merito alla supervisione veterinaria sulla produzione, l'esportazione, l'igiene e la sicurezza degli stabilimenti impegnati nelle esportazioni in Cina. Le Parti si scambieranno informazioni e collaboreranno nelle indagini e nella gestione di eventuali questioni e intraprendono azioni correttive e preventive per garantire che gli stabilimenti soddisfino i requisiti previsti dalla Cina.

Articolo 3

MdS conferma che il territorio italiano:

1. è indenne da encefalite da virus della peste suina classica (CSF) e da virus Nipah;
2. è riconosciuto dall'Organizzazione mondiale per la salute animale (OIE) come Paese libero da afta epizootica (FMD) in cui non è praticata la vaccinazione;
3. è indenne dalla peste suina africana (ASF) tranne che nell'isola della Sardegna; e
4. ha una zona (situata nel nord Italia) indenne da malattia vescicolare dei suini (SVD) che ha soddisfatto i requisiti specificati nel Codice di sanità degli animali terrestri dell'OIE (di seguito "Codice terrestre").

Articolo 4

I suini vivi dai quali è derivata la carne suina congelata da esportare devono:

1. essere nati, allevati e macellati nella zona libera da ASF e SVD riconosciuta da GACC, recare un marchio di identificazione utile all'individuazione dello stabilimento di origine e non essere mai stati a contatto con altri animali d'allevamento;
2. provenire da allevamenti che sono stati esenti da infezioni cliniche di antrace, paratubercolosi (malattia di Johne), encefalomielite da Teschovirus, malattia di Aujeszky (Pseudorabbia), brucellosi (Brucell suis), gastroenterite trasmissibile dei suini, sindrome riproduttiva e respiratoria dei suini, circovirus suino negli ultimi 12 mesi precedenti la macellazione e nessuna infezione da trichinellosi e cisticercosi suina negli ultimi 6 mesi precedenti la macellazione.
3. provenire da allevamenti in cui non sono stati istituiti sistemi di sorveglianza per la quarantena o restrizioni di movimento a causa di malattie diverse da quelle elencate sopra e considerate come malattie dei suini dall'OIE e dai regolamenti sulla salute animale della Cina e dell'Italia negli ultimi 6 mesi.

Articolo 5

Gli stabilimenti di produzione (compresi quelli per la macellazione, sezionamento, lavorazione e stoccaggio) di carne suina congelata destinata all'esportazione verso la Cina

dovranno trovarsi nella zona libera da ASF e SVD, precedentemente riconosciuta da GACC, e sotto la supervisione di MDS in conformità con le leggi e i pertinenti regolamenti dell'Italia e della Cina sulla salute veterinaria e la salute pubblica.

Gli stabilimenti per l'esportazione di carne congelata verso la Cina saranno registrati con la Cina secondo la legge sulla sicurezza alimentare della Repubblica Popolare Cinese. Gli stabilimenti di produzione non registrati non potranno esportare verso la Cina.

Articolo 6

I veterinari attestano, tramite il certificato veterinario, che:

1) la carne di maiale deriva da suini che:

a) sono nati, allevati e macellati in Italia, hanno un marchio di identificazione che consente di risalire allo stabilimento dove il suino è nato ed è stato allevato,

b) sono stati macellati, sezionati, lavorati e immagazzinati nei macelli, negli stabilimenti di trasformazione, di lavorazione e nei magazzini refrigerati approvati dalla Cina,

c) non sono mai stati somministrati loro farmaci veterinari o additivi per mangimi vietati da entrambe le Parti,

d) provengono da stabilimenti conformi a quanto previsto nell'articolo 4 del presente Protocollo e

e) sono stati sottoposti a ispezioni ante e post mortem così come previsto dalle leggi e regolamenti vigenti in Cina e in Italia, con risultati favorevoli al fine di dimostrare che i suini destinati al macello sono sani e privi di sintomi clinici di malattie infettive e di parassiti, che non sono state rilevate lesioni su visceri e carcasse dalle quali sono stati rimossi i principali linfonodi e tessuto ghiandolare.

2) il piano nazionale di monitoraggio sui residui è stato attuato e certifica che il livello di residui di medicinali veterinari, pesticidi, inquinanti organici di lunga durata rilevati come metalli pesanti, diossina, PCB e altre sostanze tossiche e dannose nei prodotti è inferiore al limite massimo di residui (LMR) definito da leggi e regolamenti di Cina e Italia,

3) il prodotto non è contaminato con agenti patogeni così come previsto dalle leggi e dai regolamenti di Cina e Italia e dagli standard internazionali,

4) il prodotto congelato è igienico e sicuro, idoneo per il consumo umano.

Articolo 7

Durante il trasporto (incluso il tragitto dall'allevamento al luogo di macellazione) e nel luogo di macellazione, i suini da macello la cui carne è destinata all'esportazione verso la Cina non possono venire a contatto con:

1. qualsiasi suino vivo che non risponda ai requisiti di cui agli articoli 3 e 4 del presente Protocollo; o

2. qualsiasi suino vivo o altre specie di animali provenienti da stabilimenti che non hanno ottenuto la registrazione di cui all'articolo 5 del presente Protocollo.

La carne di maiale congelata destinata all'esportazione verso la Cina non potrà essere lavorata insieme a:

1. prodotti di origine animale che non siano conformi agli articoli 3 e 4 del presente Protocollo;

2. prodotti che non siano lavorati dallo stabilimento registrato; o

3. altri prodotti di origine animale di altre specie.

All'interno del magazzino refrigerato sarà adibita un'area chiaramente identificata come

riservata allo stoccaggio della carne di maiale congelata destinata all'esportazione in Cina.

Articolo 8

La carne di maiale congelata da esportare verso la Cina dovrà essere confezionata con materiali nuovi e conformi agli standard nazionali di sicurezza alimentare della Cina e in linea con gli standard igienici internazionali.

La carne di maiale congelata destinata all'esportazione dovrà essere etichettata, indicando il nome della materia prima (descrizione del prodotto), il Paese di origine, il numero di registrazione dello stabilimento e i numeri di lotto. L'etichetta deve essere apposta su ogni singola confezione e redatta in cinese.

Sulla confezione esterna dovrà essere apposta un'etichetta in lingua cinese indicante il Paese di origine, nome dello stabilimento (in cinese nome del prodotto), specifiche, luogo di origine (specificando Stato / provincia / città), numero di registrazione dello stabilimento, numeri di lotto, destinazione (solo Repubblica Popolare Cinese), data di produzione (anno / mese / giorno), data di scadenza e temperatura di conservazione. Le confezioni dovranno recare i marchi ufficiali di ispezione e di quarantena dell'Italia che sono stati registrati e approvati da GACC.

Le etichette apposte sulla carne suina congelata preconfezionata essere conformi agli standard cinesi e ai requisiti normativi sull'etichettatura dei prodotti alimentari preconfezionati.

Articolo 9

La carne di maiale congelata destinata all'esportazione verso la Cina durante il confezionamento, lo stoccaggio e il trasporto deve soddisfare i requisiti sanitari di Cina e Italia al fine di evitarne la contaminazione con sostanze dannose.

Lo stoccaggio e il trasporto saranno effettuati a temperature adeguate, mantenendo la temperatura al centro della carne congelata ad un valore non superiore a -15 gradi centigradi. Prima della spedizione, il contenitore deve essere sigillato sotto la supervisione dei veterinari ufficiali italiani. Il numero del sigillo dovrà essere indicato nel certificato veterinario. Durante il trasporto, la confezione dei prodotti non deve essere aperta o cambiata.

Articolo 10

Ogni contenitore di carne di maiale congelata da esportare in Cina essere accompagnato da almeno un certificato veterinario in originale attestante che la partita di prodotti è conforme alle norme veterinarie e sanitarie della Cina e dell'Italia, nonché ai requisiti di questo Protocollo.

I certificati veterinari dovranno essere scritti / dattilografati in cinese, italiano e inglese (la versione inglese è obbligatoria per la compilazione del certificato). Il formato e il contenuto del certificato dovranno essere concordati preventivamente dalle Parti. MdS fornirà a GACC il campione dei timbri usati per la quarantena o legenda /contrassegni di avvenuta ispezione e del certificato sanitario veterinario, un elenco di veterinari autorizzati ad emettere il certificato corredato delle loro firme, dalle istruzioni sulle misure antifrode adottate e da un indirizzo e-mail attraverso il quale verranno inviati in prenotifica i certificati in formato elettronico. Qualora i dati sopra indicati necessitassero di aggiornamenti, MdS notificherà GACC almeno un mese prima che le modifiche apportate entrino in vigore.

Per facilitare l'ispezione alle frontiere in Cina, MDS invierà tempestivamente la versione elettronica di ciascun certificato veterinario rilasciato per la Cina utilizzando canali ufficiali. MDS garantirà che i dati elettronici inviati sono corretti e sicuri.

Articolo 11

Nel caso in cui in Italia si rilevasse la presenza di una o più malattie infettive elencate all'articolo 3 del presente Protocollo, Mds interromperà immediatamente l'esportazione di carne di maiale congelata in Cina, richiamerà i prodotti interessati e quelli potenzialmente interessati, informerà GACC e fornirà un resoconto dettagliato sullo stato della malattia e sulle misure di controllo e di gestione adottate.

Nel caso in cui si rilevasse l'insorgere di epidemie di altre malattie infettive dei suini elencate nell'articolo 4 del presente Protocollo o definite dalle leggi e dai regolamenti cinesi come malattie, parassitosi, appartenenti alla lista B nell'Elenco delle Malattie da Quarantena per gli Animali Importati nella Repubblica Popolare Cinese e trasmissibili attraverso la carne, Mds interromperà immediatamente l'esportazione di carne di maiale congelata prodotta nella zona / compartimento pertinente, richiamerà i prodotti interessati e quelli potenzialmente interessati, informerà GACC e fornirà un resoconto dettagliato sullo stato della malattia e sulle misure di controllo e di gestione adottate.

Qualora si verificassero episodi di contaminazione alimentare di grave interesse pubblico in Italia su prodotti suini destinati all'esportazione, Mds interromperà immediatamente l'esportazione di carne suina congelata prodotta nello/negli stabilimenti interessati, richiamerà i prodotti interessati e quelli potenzialmente interessati, informerà GACC e fornirà un resoconto dettagliato sullo stato della malattia, dell'episodio di contaminazione alimentare e sulle misure di controllo e di gestione adottate.

Dopo che le situazioni sopra elencate si saranno risolte, Mds negozierà con GACC le condizioni per la ripresa delle esportazioni, in conformità con le prassi internazionale.

Articolo 12

Se GACC ritiene che la carne suina congelata esportata in Cina non sia conforme ai requisiti del presente Protocollo, GACC lo notificherà immediatamente a Mds e potrà adottare misure di restituzione, distruzione o smaltimento del prodotto. Mds collaborerà con GACC nell'investigare le cause che hanno dato origine al problema e intraprendere azioni correttive e rettifiche per prevenire il ripetersi del problema.

Articolo 13

Ai fini del presente Protocollo, il termine "carne suina congelata" si riferisce al muscolo scheletrico commestibile dei suini e ai suoi sottoprodotti dai quali vengono rimossi dopo la macellazione e il sanguinamento setole, visceri / interiora, testa, coda e piedi (sotto il polso e la caviglia). La carne macinata di maiale, la rifilatura, la carne a pezzetti, i ritagli, la carne separata meccanicamente e altri sottoprodotti non possono essere esportati in Cina.

Per l'elenco dei sottoprodotti commestibili di maiale che possono essere esportati dall'Italia verso la Cina, vedere l'allegato 1.

Articolo 14

I requisiti per il trattamento igienico (allegato 2) dovranno essere soddisfatti per i sottoprodotti commestibili esportati dall'Italia verso la Cina. Gli allegati 1 e 2 sono parti integranti del

presente Protocollo e possono essere modificati consensualmente con formale corrispondenza scritta da GACC e Mds.

Articolo 15

Il presente Protocollo può esser modificato in forma scritta con mutuo consenso delle Parti. Il presente Protocollo rimarrà valido per cinque (5) anni e sarà automaticamente rinnovato per ulteriori periodi di cinque (5) anni a meno che una delle Parti non notifichi all'altra Parte la sua intenzione di porvi fine o di emendarlo con un preavviso di almeno di almeno due mesi.

Articolo 16

Tutti i costi relativi all'attuazione del presente Protocollo saranno sostenuti dalle Parti conformemente alle proprie legislazioni nazionali e senza oneri aggiuntivi a carico dei bilanci ordinari della Repubblica Popolare Cinese e della Repubblica Italiana.

Articolo 17

Le Parti saranno responsabili per l'esecuzione del presente Protocollo ai sensi delle leggi italiane e cinesi e del diritto internazionale applicabile, nonché, nel caso dell'Italia, degli obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia all'Unione Europea.

Articolo 18

Ogni eventuale divergenza nell'interpretazione del presente Protocollo sarà risolta attraverso consultazioni e negoziati amichevoli diretti fra le Parti.

Articolo 19

Fatto a Roma il 23 Marzo 2019 in due originali, ciascuno in lingua italiana, cinese e inglese, tutti i testi facenti ugualmente fede. In caso di divergenze interpretative prevarrà il testo in inglese. Il presente protocollo entra in vigore a partire dalla data della firma.

Per il Ministero della Salute
della Repubblica Italiana

Per l'Amministrazione Generale delle
Dogane della Repubblica Popolare Cinese

Allegato 1

Elenco dei sottoprodotti di carne suina commestibili ammissibili all'esportazione dall'Italia verso la Cina

1. Parti della carcassa: cartilagini di maiale congelate, lardo di maiale non raffinato surgelato (solo grasso corporeo commestibile, no grasso viscerale), zampette di maiale congelate, stinco di maiale congelato;
2. Altri: articolazioni di gomito e ginocchio congelate, pelle di maiale congelata, coda di maiale congelata.

Allegato 2
Requisiti sanitari per la lavorazione dei sottoprodotti commestibili di maiale ammessi all'esportazione dall'Italia verso la Cina

1. Campo di applicazione

I requisiti del presente Allegato si applicano ai sottoprodotti della carne suina commestibili elencati nell'allegato 1 del presente Protocollo.

2. Requisiti generali

2.1 Secondo le leggi e le normative di Italia e Cina, i sottoprodotti commestibili di maiale definiti in questo allegato sono adatti al consumo umano.

2.2 L'Italia ha istituito un sistema di gestione della sicurezza alimentare e della salute, in particolare per i sottoprodotti commestibili delle carni suine.

2.3 I sottoprodotti commestibili di maiale destinati all'esportazione verso la Cina proverranno da allevamenti, macelli e stabilimenti che hanno attuato un efficace sistema di tracciabilità, garantendo che per i sottoprodotti commestibili di maiale destinati all'esportazione in Cina sia possibile tracciare l'origine fino all'allevamento di provenienza.

2.4 Solo gli stabilimenti registrati sono autorizzati ad esportare derivati commestibili di carne suina verso la Cina e anche i locali destinati esclusivamente alla lavorazione di tali sottoprodotti commestibili devono essere registrati.

2.5 I sottoprodotti commestibili di carne suina destinati all'esportazione verso la Cina deriveranno da animali sottoposti al piano nazionale italiano di monitoraggio sui residui. Sulla base dei risultati di tale piano, si potrà attestare che i sottoprodotti commestibili di carne suina non contengono residui di medicinali e sostanze chimiche o altri residui tossici e nocivi che possono essere pericolosi per la salute umana.

2.6 I sottoprodotti commestibili di carne suina destinati all'esportazione verso la Cina devono essere lavorati e processati conformemente ai requisiti di sicurezza alimentare per prodotti destinati al consumo umano. Il sistema di gestione della sicurezza alimentare basato su HACCP deve essere applicato per garantire la conformità con le pertinenti disposizioni del presente allegato.

3. Requisiti per la lavorazione dei sottoprodotti commestibili di carne suina

3.1 Stabilimenti per la lavorazione, strutture e attrezzature

3.1.1 I sottoprodotti commestibili di carne suina destinati all'esportazione verso la Cina saranno trasformati in una sala/e di trasformazione per sottoprodotti commestibili di carne suina che sarà separata e relativamente isolata dalla/e sala/e di trasformazione dei sottoprodotti non commestibili. La sala di lavorazione del sottoprodotto alimentare e le sue condizioni igienico-sanitarie saranno conformi agli standard sanitari prescritti per i sottoprodotti commestibili di maiale in Italia.

3.1.2 Le dimensioni della sala di lavorazione dei sottoprodotti della carne suina saranno compatibili con la capacità di lavorazione della macellazione. Le attrezzature e le strutture soddisferanno i requisiti igienici e sanitari previsti per i sottoprodotti commestibili di carne suina. La zona di lavorazione sporca e quella pulita saranno separate in modo ragionevole per evitare la contaminazione incrociata.

3.1.3 Se lo stabilimento effettua la pre-refrigerazione dei sottoprodotti commestibili delle carni suine destinate alla Cina, vi saranno camere o aree dedicate alla pre-refrigerazione e al confezionamento.

3.1.4 La scottatura, la desetolatura e la macchina per la pulizia saranno installate all'interno dell'area di lavorazione dei piedi e della coda.

3.2 Requisiti sanitari del personale

3.2.1 Gli stabilimenti che esportano sottoprodotti commestibili di carne suina avranno personale competente che è stato addestrato a seguire le relative procedure di lavorazione per sottoprodotti della carne suina.

3.2.2 Il personale non deve accedere alle sale di lavorazione attraverso stanze o aree in cui lo stato di pulizia dei prodotti è diverso da quello della propria stanza di lavorazione. Non devono spostarsi direttamente tra i luoghi di lavoro di diverso stato senza passare attraverso una struttura di igienizzazione, devono indossare indumenti protettivi e cambiare quelli visibilmente contaminati.

3.3 Requisiti di temperatura

3.3.1 La temperatura delle sale di lavorazione dei sottoprodotti commestibili di carne suina dovrebbe essere mantenuta inferiore a 12 gradi Celsius, tranne la camera per la scottatura dei piedi e della coda. La temperatura del congelatore dovrebbe essere inferiore a -28 gradi Celsius. La temperatura del refrigeratore deve essere inferiore a -18 gradi Celsius.

3.3.2 I requisiti sui tempi di congelamento dei sottoprodotti commestibili delle carni suine saranno coerenti con i regolamenti prescritti dall'Italia, dalla Cina e dal presente protocollo per i prodotti alimentari a base di carne suina.

3.3.3 La temperatura dell'acqua calda per la pulizia delle attrezzature sarà superiore a 40 gradi Celsius. La temperatura dell'acqua calda per la sterilizzazione dell'attrezzatura non sarà inferiore a 82 gradi Celsius.

3.3.4 Se lo stabilimento esegue la pre-refrigerazione di sottoprodotti commestibili di carne suina, la temperatura a cuore dei sottoprodotti commestibili verrà mantenuta a 3 gradi Celsius o inferiore dopo il pre-raffreddamento.

3.3.5 I sottoprodotti commestibili di carne suina saranno trasportati in mezzi refrigerati che soddisfano i requisiti sanitari.

3.3.6 Durante il trasporto la temperatura interna a cuore dei sottoprodotti commestibili delle carni suine non sarà superiore a -15 gradi Celsius.

3.4 Requisiti per i prodotti finiti

3.4.1 Eventuali segni visibili di putrefazione, essudazione, lesioni, secrezione, contenuti gastrointestinale o corpi estranei (come plastica, metallo, residui di mangimi, ecc.) sui sottoprodotti commestibili devono essere rimossi tagliando o lavando prima dell'imballaggio e del congelamento. I sottoprodotti finiti non dovranno essere lavorati insieme a sottoprodotti non commestibili all'interno della stessa area.

3.4.2 I sottoprodotti commestibili destinati all'esportazione devono essere confezionati in un materiale di imballaggio separato a seconda dei diversi tipi di prodotti e conservati in un'area designata con un contrassegno identificabile.

3.5 Controllo sanitario della lavorazione

Ogni stabilimenti attuerà un piano di monitoraggio microbiologico in base a vari sottoprodotti commestibili per l'esportazione verso la Cina in conformità con la seguente tabella. L'operatore dello stabilimento raccoglierà, registrerà e analizzerà periodicamente i risultati microbiologici per stabilire un database.

Tabella: piani di campionamento per il monitoraggio del controllo dei processi microbiologici *

Microorganismo	Piano di campionamento		Limite		Frequenza del campionamento		Fase in cui il campione deve essere raccolto
	n	c	m	M	Frequenza richiesta	La frequenza può essere ridotta in caso di risultati soddisfacenti	
APC	5	2	5×10^5 CFU/g	5×10^6 CFU/g	Per ogni categoria raccogliere 5 campioni a settimana per 6 settimane consecutive	Per ogni categoria raccogliere 5 campioni a settimana ogni 2 settimane	Alla fine del processo/ prima del congelamento
Enterobacteriaceae	5	2	2.0LOG CFU/g (dato medio giornaliero)	3.0LOG CFU/g (dato medio giornaliero)	Per ogni categoria raccogliere 5 campioni a settimana per 6 settimane consecutive	Per ogni categoria raccogliere 5 campioni a settimana ogni 2 settimane	Prima della refrigerazione /raffreddamento
E.coli	5	2	50 CFU/g	500 CFU/g	Per ogni categoria raccogliere 5 campioni a settimana per 10 settimane consecutive	Per ogni categoria raccogliere 5 campioni a settimana ogni 2 settimane	Alla fine del processo/prima del congelamento
Salmonella	50	5	Assenza in 25 g		Per ogni categoria raccogliere 5 campioni a settimana per 30 settimane complessivamente	Per ogni categoria raccogliere 5 campioni a settimana ogni 2 settimane	Dopo la refrigerazione /raffreddamento

*: n = numero di unità che compongono il campione; c = numero di unità di campioni che danno valori tra m e M.

Interpretazione dei risultati dei test:

- soddisfacente, se tutti i valori osservati sono $\leq m$,
- accettabile, se un massimo di valori c / n sono compresi tra m e M e il resto dei valori osservati è $\leq m$,
- insoddisfacente, se uno o più valori osservati sono $> M$ o più di c / n valori sono compresi tra m e M.

3.5.1 Campionamento

5 campioni da confezioni imballate o sfusi dovranno essere prelevati casualmente con il metodo di taglio. I campioni devono essere prelevati da diverse parti della confezione, miscelati accuratamente e riuniti in un campione del peso di almeno 500 grammi.

3.5.2 Stoccaggio e trasporto

I campioni devono essere trasportati collocati in contenitori di isolamento con pacchi di ghiaccio o acqua ghiacciata. Il campione non deve essere congelato o in contatto diretto con il pacco di ghiaccio. Dopo il campionamento, i campioni devono essere manipolati in laboratorio entro 1 ora oppure il campione deve essere conservato tra 0 e 4 gradi Celsius per non più di 24 ore.

3.6 Passaggi successivi

Se il risultato supera il valore "c", è necessario applicare le seguenti azioni correttive:

3.6.1. Controllare i dati di controllo di lavorazione interni (come temperatura, igiene e altre anomalie) per accertare il motivo.

3.6.2 Applicare le azioni correttive appropriate (come la raccolta di più campioni per verificare l'efficacia di azioni correttive o misure di rettifica).

3.6.3 Tenere registri della causa della non conformità e delle azioni correttive per almeno 2 anni.