



Ministero della Salute

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

0006984-12/02/2019-DGISAN-MDS-P

Trasmissione elettronica
N. prot. DGISAN in Docsa/PEC

ASSESSORATI ALLA SANITA'
REGIONI E PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
SERVIZI VETERINARI
LORO SEDI

ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO
SEDE

E p.c.

ASSICA
Pec: assica@promopec.it

UNICEB
info@uniceb.it
uniceb@tin.it

ASSOCARNI
segreteria@assocarni.it

FEDERCARNI
federcarni@confcommercio.it

CONSORZIO DEL
PROSCIUTTO DI PARMA
info@prosciuttodiparma.com;
Chiara.Piancastelli@prosciuttodiparma.com
chiaraserena.Soffiantini@prosciuttodiparma.com

CONSORZIO DEL
PROSCIUTTO SAN DANIELE
info@prosciuttosandaniele.it

CONSORZIO DEL
PROSCIUTTO DI MODENA
info@consorzioprosciuttomodena.it

C.I.A.
organizzazione@cia.it

CNA
cna@cna.it

UNIONALIMENTARI
info@unionalimentari.com

UNIONE ITALIANA FOOD
unionfood@unionfood.it

UNAITALIA
unaitalia@unaitalia.it

CIM –CONSORZIO ITALIANO
MACELLATORI
Pec: consorziocim@pec.it

DGSAF
-Ufficio 1
SEDE

OGGETTO: Aggiornamenti sull'esportazioni di carne fresca suina, prodotti a base di carne suina e prodotti finiti contenuti suino dall'Italia verso la Federazione russa.

Si fa seguito alle lettere di questo Ufficio prot. **5347** del 4 febbraio 2019 e n° **2293** del 17 gennaio 2019, nonché alle precedenti comunicazioni prot. n° **26792** del 25 giugno 2018 e prot. n° **15196** del 12 aprile 2018 concernenti l'oggetto, per fornire ulteriori aggiornamenti, giunti dalla Parte russa con le ultime linee guida *Versione del 07/02/2019* e pervenuti per il tramite della Commissione europea, al fine di consentire una esatta compilazione della certificazione veterinaria che deve accompagnare le carni ed i prodotti del settore suino che sono esportati dall'Italia verso la Federazione Russa.

A tal proposito, si informa che, a causa di ulteriori focolai di Peste Suina Africana in Europa, sono state aggiornate le limitazioni introdotte alle esportazioni di carne fresca, prodotti a base di carne suina e relativi prodotti nonché l'approvvigionamento di materia prima provenienti dai Paesi colpiti, conformemente alla Decisione 2014/709/EC che traspone l'Allegato 1. Si informa che per l'ingente quantitativo di carta che compone **l'Allegato 1 (versione 30 novembre 2018)**, esso **non dovrà scortare i modelli di certificazione** ma sarà solo citato nei certificati.

Pertanto, nel caso in cui la carne fresca ed prodotti a base di carne suina provengono da ZONE indenni, NON INCLUSE nell'Allegato 1:

Il seguente sotto-punto, presente nei certificati del settore suino per i prodotti a base di carne (punto 4.7), per la carne fresca e preparazioni (punto 4.3) e nei prodotti composti (punto 4.6):

- *Peste suina africana durante gli ultimi 3 anni nel territorio dello Stato membro, esclusa la Sardegna;:*
African swine fever within the last 3 years in the territory of the EU Member State excluding Sardinia;
африканской чумы свиней – в течение последних 3 лет на территории страны-члена ЕС, за исключением Сардинии;

deve essere modificato come segue:

- *Peste Suina Africana – durante gli negli ultimi 3 anni nel territorio dell'UE, esclusi i territori amministrativi degli Stati membri UE elencati nell'ANNEX 1 nelle Istruzioni del Servizio Federale per la Veterinaria e la Sorveglianza Fitosanitaria datate 29.12.2018 N° FS-NV-7/34268 e successive modifiche.*
African swine fever - during the last 3 years in the territory of the EU excluding Sardinia; the administrative territories listed in Annex 1 of the Instruction of the Federal Service for Veterinary and Phytosanitary Surveillance of 29 December 2018, No. FS-NV-7/34268;
африканской чумы свиней - в течение последних 3 лет на территории ЕС, за исключением Сардинии; кроме административных территорий в соответствии с Приложением №1 Указания Россельхознадзора от 29 декабря 2018 года, № ФС-НВ-7/34268;

Tale modifica al certificato può essere effettuata mediante scrittura a mano od in formato elettronico corredata da firma e timbro del veterinario ufficiale certificatore.

Restano comunque valide tutte le altre disposizioni concernenti la certificazione, nonché l'allegato 2 di cui alle precedenti comunicazioni di questo ufficio (prot. n° **15196** del 12 aprile 2018)

Nel chiedere a codesti Assessorati di voler cortesemente informare di quanto sopra i Servizi veterinari delle ASL territorialmente competenti nonché Enti ed operatori interessati, si ringrazia per la collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE

*F.to Gaetana Ferri

Referente/Responsabile del procedimento:

Dr.ssa Alessia Garofano

Telefono: 06 5994.6921

E-mail: a.garofano@sanita.it

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

Allegato
al certificato veterinario per i prodotti a base di carne suina esportati dall'Unione Europea
verso la Federazione Russa

Annex
to the veterinary certificate for pig products exported from the European Union
to the Russian Federation/

Приложение
к ветеринарному сертификату на экспортируемую из Европейского союза
в Российскую Федерацию свиноводческую продукцию

Certificato N°/Certificate No./ Сертификат №:

I prodotti a base di carne suina esportati nella Federazione russa sono stati sottoposti ad uno dei seguenti trattamenti in base al tipo di prodotto: / *Pig products exported to the Russian Federation were subjected to one of the following treatments based on the product type:* / *Экспортируемая в Российскую Федерацию свиноводческая продукция была подвергнута одному из следующих видов обработки соответственно виду продукции:*

Carne /Meat: / Мясо (готовая продукция):

1. **Trattamento termico /Heat treatment/ Термическая обработка**
 - a. in recipiente ermetico il cui valore F_0 è pari o superiore a 3,00 (F_0 è l'effetto calcolato che neutralizza le spore batteriche. Un valore $F_0 = 3,00$ significa che il punto più freddo del prodotto è stato trattato sufficientemente per ottenere lo stesso effetto neutralizzante di 121 °C (250°F) in 3 minuti con riscaldamento e refrigerazione istantanei); oppure
/heat treatment in a hermetically sealed container with F_0 value of 3.00 or more (F_0 - calculated damaging effect on bacterial spores. $F_0 = 3,00$ means that the coldest point of the product was sufficiently heated to achieve the same damaging effect as that would be achieved by instantaneous heating and cooling (121°C (250°F) in three minutes)); or / *термическая обработка в герметически закрытом контейнере при показателе F_0 3,00 или более (F_0 - подсчитанное поражающее воздействие на бактериальные споры. Значение F_0 равно 3,00 означает, что самая холодная точка продукта была достаточно прогрета, чтобы добиться такого же поражающего воздействия, которое достигается с помощью мгновенного нагревания и охлаждения (121°C (250°F) за три минуты)); или*
 - b. **Trattamento termico per almeno 30 minuti a una temperatura minima di 70 °C che deve essere raggiunta nell'intera massa della carne /heat treatment for at least 30 minutes at a minimum temperature of 70°C which should be reached throughout the meat./ *термическая обработка в течение не менее чем 30 минут при минимальной температуре 70°C, которую необходимо обеспечить по всей толще мяса.***

2. Salatura a secco /Dry curing / Вяление:

Salagione con sale ed essiccazione per almeno 6 mesi /Curing with salt and drying for at least 6 months./ Засаливание и высушивание в течение не менее чем шести месяцев.

Involucro suino /Pig casings:/ Свиные кишки:

Trattamento di almeno 30 giorni con sale secco (NaCl) o con salamoia satura ($A_w < 0.80$), o con fosfato addizionato a sale secco contenente 86,5% NaCl, 10,7% Na_2HPO_4 e 2,8% Na_3PO_4 (peso/peso/peso) ad una temperatura di 12 ° C o superiore./ Treating for at least 30 days either with dry salt (NaCl) or with saturated brine ($A_w < 0.80$), or with phosphate supplemented dry salt containing 86.5% NaCl, 10.7% Na_2HPO_4 and 2.8% Na_3PO_4 (weight/weight/weight) at a temperature of 12°C or above / Вnderживание в течение не менее чем 30 дней в сухой соли (NaCl) или насыщенном рассоле ($A_w < 0.80$), или в сухой соли с добавлением фосфатов, содержащей 86,5% NaCl, 10,7% Na_2HPO_4 и 2,8% Na_3PO_4 (по весу) при температуре не менее 12°C.

Prodotti a base di carne suina /Pig products/Продукция свиного происхождения:

Trattamento termico per almeno 30 minuti alla temperatura minima di 70°C, che deve essere raggiunta in tutto il prodotto, o un trattamento termico equivalente che ha dimostrato di inattivare il virus della ASF / Heat treatment for at least 30 minutes at a minimum temperature of 70°C, which should be reached throughout the product, or an equivalent heat treatment that has been demonstrated to inactivate ASFV/Термическая обработка в течении не менее 30 минут при минимальной температуре 70°C, которая должна быть достигнута по всему объему продукта, либо эквивалентная термическая обработка, в отношении которой продемонстрировано что она инактивирует вирус АЧС.

Timbro ufficiale /Official stamp:/ *Официальная печать:*

Firma del veterinario di Stato/veterinario ufficiale /State/Official Veterinary Officer's Signature:/
Подпись государственного/официального ветеринарного врача:

Data /Date:/ *Дата:*