



Ministero della Salute

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

Ufficio 2

Via Giorgio Ribotta 5- 00144 Roma

Regioni e Province Autonome di Trento e
Bolzano
Servizi Veterinari

e p.c.

SEGGEN
Ufficio3

DGSAF
Uffici 1, 3, 6

MINISTERO DELLA DIFESA
Ispettorato Generale della Sanità
Militarestamadifesa@postacert.difesa.it

Associazioni di Categoria
(settore carni)

Oggetto: Rilascio certificazioni sanitarie a seguito della conferma della presenza del virus della Peste suina africana (PSA) nei selvatici in Italia continentale – Chiarimenti alla Circolare DGSAN n. 1031 del 17 gennaio 2022

Tenuto conto delle richieste di chiarimento pervenute dai servizi veterinari locali per il tramite delle Regioni, si forniscono di seguito gli elementi di chiarimento alla Circolare DGSAN n. 1031 del 17 gennaio 2022 utili al rilascio delle certificazioni sanitarie in oggetto.

Documentazione di tracciabilità

La raccolta e la conseguente verifica dei dati di tracciabilità non sono sempre necessarie, è superfluo raccogliere tali dati nei casi in cui il certificato export non richieda particolari dichiarazioni in merito alla PSA perché relativi a prodotti fabbricati utilizzando un processo di trasformazione tra quelli riconosciuti dal codice degli animali terrestri dell'OIE e dal Regolamento Delegato (UE) 2020/687 della Commissione come idonei all'inattivazione del virus (Allegato 1).

Inoltre, la necessità di avere agli atti la documentazione di tracciabilità, è legata a fattori quali: in primis il riconoscimento della regionalizzazione da Parte del Paese Terzo di destino, e poi l'eventuale necessità di accertare l'indennità da PSA riferendo non al momento della certificazione del prodotto bensì ad un periodo antecedente (es. nei 3/6/12/24 mesi precedenti il rilascio del certificato).

In questi casi, e soprattutto per l'origine italiana degli animali (le zone soggette a restrizione potrebbero variare almeno nelle prime fasi emergenziali dell'epidemia), è necessario fornire al veterinario certificatore l'evidenza che le condizioni epidemiologiche dell'area di provenienza degli animali da cui originano le carni, consentono di rispettare quanto previsto dalla Circolare DGISAN n. 1031 del 17 gennaio 2022 e quanto concordato con il Paese Terzo di destino.

Laddove necessario, pertanto, la raccolta della documentazione di tracciabilità del prodotto da certificare (allevamento suino/materia prima carne) è un'operazione condotta dall'OSA per facilitare le attività di verifica che ogni veterinario certificatore deve effettuare, fornendone evidenza¹. La raccolta della documentazione di tracciabilità per quanto riguarda gli allevamenti di origine dei suini non deve necessariamente avvenire attraverso la raccolta dei Modelli⁴ ma può essere effettuata anche attraverso documenti di sintesi elaborati sulla base dei sistemi di tracciabilità interna implementati dall'impianto di macellazione. Per consentire il mantenimento delle informazioni di tracciabilità lungo la filiera produttiva è opportuno che questi dati, laddove necessario, seguano la merce negli eventuali passaggi tra stabilimenti, ed è altresì opportuno assicurare che detti dati di tracciabilità contengano almeno le informazioni minime di cui all'esempio allegato (Allegato 2).

Requisiti legati ai principi di regionalizzazione

I requisiti richiesti per la certificazione dei prodotti esportati verso Paesi Terzi che riconoscono i principi di regionalizzazione restano quelli citati nella Circolare n.1031 del 17 gennaio 2022.

- Non derivano da animali che originano da allevamenti situati in zone infette o zone soggette a restrizioni a causa della peste suina africana. Ciò include tutte le aree elencate come zone soggette a restrizioni nel dispositivo più aggiornato tra quello nazionale (Ordinanza Ministeriale) e la versione consolidata del Regolamento di esecuzione 2021/605 della Commissione nelle parti I, II e III dell'allegato I.
- Non derivano da animali macellati o trasformati in uno stabilimento che macella, trasforma o manipola anche animali originari di una zona elencata come zona soggetta a restrizioni nel dispositivo più aggiornato tra quello nazionale (Ordinanza Ministeriale) e la versione consolidata del Regolamento di esecuzione 2021/605 della Commissione nelle parti I, II e III dell'allegato I.
- La materia prima del prodotto deriva da animali macellati e/o trasformati in stabilimenti che non si trovano in alcuna zona elencata come zona soggetta a restrizioni nel dispositivo più

¹ Le [Linee guida operative per l'attività di certificazione per l'esportazione di animali e prodotti da parte delle autorità](#)

[competenti](#), indicano che le informazioni di tracciabilità sono raccolte sotto la responsabilità diretta dell'OSA.

Si ribadisce che spetta comunque all'Autorità Competente Locale (ACL) mettere in atto modalità di controllo atte a verificare la veridicità delle informazioni fornite dall'OSA, assicurando la verifica periodica del sistema di tracciabilità messo in atto che deve essere in grado di:

- identificare chiaramente e agevolmente i lotti di prodotti che rispettano i requisiti specifici oggetto di certificazione,
- garantire che venga evitato qualsiasi tipo di commistione tra prodotti oggetto di certificazione rispetto a quelli che non rispettano i requisiti specifici,

La ACL deve mantenere nel tempo adeguate registrazioni relativamente alle attività di cui sopra in maniera tale da garantire "a posteriori" la verificabilità del sistema.

aggiornato tra quello nazionale (Ordinanza Ministeriale) e la versione consolidata del Regolamento di esecuzione 2021/605 della Commissione nelle parti I, II e III dell'allegato I.

L'applicazione negli Stati Membri delle norme comunitarie che regolamentano i divieti, le restrizioni e le deroghe alla movimentazione di animali e prodotti in caso di PSA (Reg. 605/2021 e Reg. 687/2020), assicura che le carni immesse sul mercato comunitario e recanti la bollatura sanitaria di cui al regolamento 627/2019 rispettano i tre requisiti sopra dettagliati e pertanto, in questi casi, non è necessario acquisire alcun certificato aggiuntivo dalle autorità competenti degli stabilimenti fornitori di carne fresca e altri prodotti.

Tuttavia, come per la tracciabilità, soprattutto nelle prime fasi dell'epidemia che potrebbero prevedere modifiche nell'estensione delle zone soggette a restrizione, l'accertamento dei suddetti requisiti deve essere costantemente verificato da parte del veterinario certificatore del prodotto finito esportato utilizzando nei casi dubbi la raccolta dei dati sulla tracciabilità oppure una ricostruzione degli stessi a posteriori.

Sono esclusi da tali verifiche i prodotti fabbricati utilizzando un processo di trasformazione tra quelli riconosciuti dal codice degli animali terrestri dell'OIE e dal Regolamento Delegato (UE) 2020/687 della Commissione come idonei all'inattivazione del virus (Allegato 1).

Per questi prodotti infatti, se gli accordi con il Paese Terzo di destino ne prevedono l'esportabilità, è sufficiente accertare l'idoneità del processo produttivo rispetto ai limiti critici indicati dalle procedure d'inattivazione previste.

A tale proposito è tuttavia necessario precisare che, nel caso che i suddetti prodotti dovessero originare da zone soggette a restrizione per PSA ai sensi della norma comunitaria, diventano prioritari i limiti critici del processo di trasformazione indicati dal Regolamento Delegato (UE) 2020/687 della Commissione per il relativo prodotto, anche nel caso questi fossero più restrittivi di quelli previsti dal codice OIE.

Pertanto, l'accertamento dei requisiti sanitari sulle procedure di inattivazione, segue i criteri dell'OIE quando l'area di provenienza degli animali da cui originano le carni e/o l'area in cui è localizzato l'impianto di trasformazione è indenne da PSA, mentre è necessario far riferimento ai criteri dell'Allegato VII del Regolamento Delegato (UE) 2020/687 della Commissione, quando l'area di provenienza degli animali da cui originano le carni e/o l'area in cui è localizzato l'impianto di trasformazione è soggetta a restrizioni per PSA.

Infine, si precisa che i vigenti certificati sanitari concordati che prevedono l'accertamento dell'indennità da PSA riferita a "Italia esclusa Sardegna", non possono essere considerati automaticamente come evidenza del fatto che il Paese Terzo riconosce la regionalizzazione secondo principi OIE. Pertanto, salvo diverse disposizioni emanate specificatamente per il Paese Terzo in questione, tali certificati devono essere considerati non sottoscrivibili ai sensi della Circolare DGISAN 239 del 7 gennaio 2022.

Si prega di assicurare la diffusione di quanto sopra a tutti gli interessati.

IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Massimo Casciello

Allegato 1: processi di trasformazione idonei all'inattivazione del virus
Allegato 2: esempio di dati tracciabilità

Nicola Santini – n.santini@sanita.it
Anna Beatrice Ciorba – ab.ciorba@sanita.it

PROCESSI DI TRASFORMAZIONE RICONOSCIUTI DAL CODICE DEGLI ANIMALI TERRESTRI DELL'OIE E DAL REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2020/687 DELLA COMMISSIONE, COME IDONEI ALL'INATTIVAZIONE DEL VIRUS DELLA PESTE SUINA AFRICANA.

Codice degli animali terrestri OIE

L'Organizzazione Mondiale della Sanità Animale (OIE) nel Codice degli animali terrestri, pubblicato nel mese di Luglio 2021, ha indicato due trattamenti inattivanti per il virus della peste suina africana (ASFV) nelle carni: il trattamento termico e la stagionatura.

Nel [capitolo 15.1 \(Infezione da Peste Suina Africana\)](#) infatti, sono riportate le informazioni relative alla malattia incluso i trattamenti per l'inattivazione del virus.

In particolare all'articolo 15.1.23 "**Procedures for the inactivation of ASFV in meat**" per l'inattivazione del virus sono considerati efficaci:

- un trattamento termico di 30 minuti ad una temperatura minima di 70°C, raggiunta in ogni punto della carne, o qualsiasi altro trattamento equivalente per il quale è stata dimostrata la capacità inattivante del virus;
- il processo di stagionatura che comporti la salagione e la disidratazione per una durata minima di sei mesi.

E all'articolo 15.1.24 "**Procedures for the inactivation of ASFV in casings of pigs**" per l'inattivazione del virus ASF nelle budella sono considerati efficaci:

- il processo di salatura a secco o con salamoia satura ($a_w < 0.80$) per 30 giorni;
- il trattamento con miscele di minerali a temperatura superiore a 12°C.

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2020/687 DELLA COMMISSIONE*ALLEGATO VII***TRATTAMENTI DI RIDUZIONE DEI RISCHI PER I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE PROVENIENTI DALLA ZONA SOGGETTA A RESTRIZIONI**

(di cui agli articoli 27, 33 e 49 del presente regolamento)

Trattamento	FMD ⁽⁸⁾	RPRV	FLSD	CBPP	SPGP	PPR	CCPP	PSC	PSA	PE	HP	AINCD
CARNI												
Trattamento termico in contenitore sigillato ermeticamente, fino a raggiungere un valore F_0 ⁽⁷⁾ minimo pari a 3	X					X		X	X		X	X
Trattamento termico fino a raggiungere una temperatura al centro della massa di 80 °C	X					X		X	X		X	X
Trattamento termico fino a raggiungere una temperatura al centro della massa di 70 °C	X					X		X			X	X
Trattamento termico (su carni precedentemente disossate e sgrassate) fino a raggiungere una temperatura al centro della massa di 70 °C per almeno 30 minuti	X					X		X				
In un contenitore sigillato ermeticamente, applicazione di 60 °C per almeno 4 ore	X					X		X	X			
Temperatura al centro della massa di 73,9 °C per almeno 0,51 secondi ⁽⁶⁾	X										X	X
Temperatura al centro della massa di 70,0 °C per almeno 3,5 secondi ⁽⁶⁾											X	X

Allegato 1

Temperatura al centro della massa di 65,0 °C per almeno 42 secondi (6)												X	X
Temperatura al centro della massa di 60 °C per almeno 507 secondi (6)												X	X
Trattamento termico fino a ottenere l'essiccamento con valori massimi di Aw pari a 0,93 e di pH pari a 6													
Trattamento termico fino a ottenere una temperatura al centro della massa di 65 °C per un periodo di tempo che consenta di raggiungere un valore minimo di pastorizzazione pari a 40							X						
Fermentazione naturale e maturazione delle carni non disossate: almeno 9 mesi, fino a raggiungere valori massimi di Aw pari a 0,93 e di pH pari a 6	X								X				
Fermentazione naturale e maturazione delle carni disossate: almeno 9 mesi, fino a raggiungere valori massimi di Aw pari a 0,93 e di pH pari a 6	X								X	X			
Fermentazione naturale delle lombate: almeno 140 giorni, fino a raggiungere valori massimi di Aw pari a 0,93 e di pH pari a 6 (5)									X	X			
Fermentazione naturale dei prosciutti: almeno 190 giorni, fino a raggiungere valori massimi di Aw pari a 0,93 e di pH pari a 6 (5)									X	X			
Essiccazione dopo la salatura di prosciutti non disossati all'italiana: almeno 313 giorni (5)									X				
Essiccazione dopo la salatura di prosciutti non disossati e lombo alla spagnola (5): — prosciutto iberico: almeno 252 giorni — spalla iberica: almeno 140 giorni	X								X	X			

Allegato 1

— lombo iberico: almeno 126 giorni — prosciutto Serrano: almeno 140 giorni														
Maturazione delle carcasse a una temperatura minima di 2 °C per almeno 24 ore dopo la macellazione			X											
Rimozione delle frattaglie				X	X			X						
BUDELLI														
Salatura con cloruro di sodio (NaCl), secco o sotto forma di salamoia satura ($A_w < 0,80$), per un periodo continuativo di almeno 30 giorni a una temperatura ambiente di 20 °C o superiore	X							X		X	X			
Salatura con fosfato addizionato a sale contenente 86,5 % NaCl, 10,7 % Na_2HPO_4 e 2,8 % Na_3PO_4 , secco o sotto forma di salamoia satura ($A_w < 0,80$), per un periodo continuativo di almeno 30 giorni a una temperatura ambiente di 20 °C o superiore	X				MS ⁽⁴⁾			X		X	X			
Salatura con cloruro di sodio (NaCl) per almeno 30 giorni ⁽³⁾														
Decolorazione ⁽²⁾														
Essiccazione ⁽²⁾														
LATTE														
Trattamento termico (processo di sterilizzazione) fino a raggiungere un valore F_0 minimo pari a 3	X													
Trattamento termico UHT (temperatura ultra alta): almeno 132 °C per almeno un secondo	X					MS ⁽⁴⁾		X		MS ⁽⁴⁾				
Trattamento termico UHT (temperatura ultra alta): almeno 135 °C per un periodo di durata appropriata	X													

Allegato 1

Se il pH del latte è inferiore a 7, trattamento termico HTST (pastorizzazione rapida ad elevata temperatura) ad almeno 72 °C per almeno 15 secondi	X						X					
Se il pH del latte è pari o superiore a 7, trattamento termico HTST (pastorizzazione rapida ad elevata temperatura) ad almeno 72 °C per almeno 15 secondi, applicato due volte	X						X					
Trattamento termico HTST (pastorizzazione rapida ad elevata temperatura) combinato a un trattamento fisico fino a ottenere un valore di pH inferiore a 6 per almeno un'ora o fino a ottenere almeno 72 °C, in combinazione con l'essiccamento	X											
Pastorizzazione consistente in un unico trattamento termico con un effetto almeno equivalente a quello ottenuto applicando 72 °C per 15 secondi	X		X	X								
<p>(1) Merce sicura.</p> <p>(2) Ad esclusione dei budelli bovini, ovini, caprini e suini.</p> <p>(3) Ad esclusione dei budelli bovini, ovini, caprini e suini.</p> <p>(4) Merce sicura.</p> <p>(5) Esclusivamente per i suini.</p>												

Allegato 1

(⁶)

Solo per carni di pollame.

(⁷)

F_0 è l'effetto letale calcolato sulle spore batteriche. Un valore di F_0 pari a 3 significa che il punto più freddo del prodotto è stato sufficientemente riscaldato per ottenere lo stesso effetto letale di una temperatura di 121 °C (250 °F) in tre minuti con riscaldamento e raffreddamento istantanei.

(⁸)

Abbreviazioni delle malattie conformemente all'allegato II.

PSA - Tracciabilità per carni e prodotti a base di carne

Tipologia prodotto	n° pezzi	Peso netto kg	Lotto	Data di produzione / macellazione

Macello di Origine della materia prima (nome, indirizzo e numero di riconoscimento):

Provenienza degli animali inviati al macello (indicare il/i Paese/i di origine e per l'origine italiana allegare i modelli 4 oppure documenti di sintesi elaborati sulla base dei sistemi di tracciabilità interna):

Sezionamento della materia prima (nome, indirizzo e numero di riconoscimento se diverso dal macello):

Stabilimento di trasformazione (nome, indirizzo e numero di riconoscimento):

Speditore (nome ed indirizzo ed eventuale numero di riconoscimento):

Destinatario (nome ed indirizzo):