



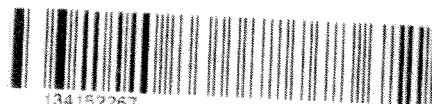
## *Ministero della Salute*

Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria, della Sicurezza  
Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute  
Ufficio III

Ministero della Salute

DSVETOC

0000694-P-07/02/2014



134152267

Servizi Veterinari  
Assessorati alla Sanità delle Regioni  
e della Provincia Autonoma  
di Trento

Assessorato all'Agricoltura della  
Provincia Autonoma di Bolzano

E p.c. DGISAN

DGSAFV

Assica

Fax: 06 5915044

Assocarni

Fax: 06 69925101

Consorzio Prosciutto di Parma

Fax: 0521 243983

Consorzio Prosciutto San Daniele

Fax: 0432 940187

Uniceb

Fax: 06 5914843

Unitalia

Fax: 0645497540

Assalco

Fax: 06 69295405

Assalzoo

Fax: 06 8541641

Oggetto: Aggiornamento in tema di esportazione verso la Federazione russa di taluni prodotti di origine animale - Dichiarazioni supplementari a seguito della situazione ASF in Lituania.

Facendo seguito e riferimento al messaggio di posta elettronica del 3 febbraio u.s. con il quale questo Ministero ha dato comunicazione circa l'adozione da parte delle competenti Autorità russe di un

provvedimento di divieto all'importazione nel proprio territorio di suini vivi, carni suine fresche e prodotti a base di carne suina di origine comunitaria a seguito del focolaio di Peste suina africana notificato dalla Lituania, si fornisce il seguente aggiornamento.

Le Autorità russe hanno comunicato alla Commissione europea la disponibilità a permettere l'importazione di alcuni prodotti di origine animale (prodotti finiti contenenti materie prime suine, carni suine in scatola, salami e altri prodotti a base di carne suina pronti per il consumo, materie prime per la produzione di alimenti per animali da compagnia e per animali da pelliccia) a condizione che gli stessi siano sottoposti ad uno dei trattamenti (allegato 1) conformi alla Direttiva del Consiglio n. 2002/99/CE che stabilisce norme di polizia sanitaria per la produzione, la trasformazione, la distribuzione e l'introduzione di prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

A tal fine si rende necessario allegare alla pertinente certificazione veterinaria concordata per le esportazioni dei prodotti di cui trattasi una dichiarazione, firmata e timbrata dal veterinario ufficiale, che attesti l'avvenuto trattamento.

Pertanto, si trasmettono i formati utilizzabili ai fini dell'esportazione verso la Federazione russa di:

- prodotti finiti contenenti materie prime suine (allegato 2);
- carni suine in scatola, salami e altri prodotti a base di carne suina pronti per il consumo (allegato 3);
- materie prime per la produzione di alimenti per animali da compagnia e per animali da pelliccia (allegato 4).

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 CAPO DIPARTIMENTO  
(Dr. Romano MARABELLI)



Referenti

Dr. Piergiuseppe Facelli  
Tel: 06 59946613  
Mail: [pg.facelli@sanita.it](mailto:pg.facelli@sanita.it)

Dr. Antonino De Angelis  
Tel: 06 59946139  
Mail: [a.deangelis@sanita.it](mailto:a.deangelis@sanita.it)

**Allegato al certificato veterinario per prodotti alimentari finiti contenenti materie prime di origine animale esportati dall'UE nella Federazione Russa**

**Annex to the**

**Veterinary certificate for finished food products, containing raw material of animal origin, exported from the EU into the Russian Federation / Приложение к ветеринарному сертификату на экспортируемую из Европейского союза в Российскую Федерацию готовую пищевую продукцию, содержащую сырье животного происхождения**

Certificato N°/Certificate/Сертификат №

I prodotti suini finiti esportati sono stati sottoposti ad uno dei seguenti trattamenti/Exported finished pork products were subjected to one of the following treatments/Экспортируемая в Российскую Федерацию готовая пищевая продукция, содержащая сырье животного происхождения, была подвергнута одному из следующих видов обработки:

- Trattamento termico 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  $F_0$  di 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);  
thermal treatment in a hermetically sealed container with index  $F_0$  3,00 or more ( $F_0$  - calculated damaging effect on bacterial spores.  $F_0 = 3$  means that the coldest point of the product was heated enough to get the same damaging effect achieved with the help of immediate heating and cooling (121°C (250F) in 3 minutes) / термическая обработка в герметически закрытом контейнере при показателе  $F_0$  3,00 или более ( $F_0$  – подсчитанное поражающее воздействие на бактериальные споры. Значение  $F_0$ , равное 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);
- Trattamento termico a una temperatura minima di 80 °C che deve essere raggiunta nell'intera massa della carne;  
thermal treatment at a minimum temperature 80°C which should be provided over the entire layer of the meat/термическая обработка при минимальной температуре 80 °C, которую необходимо обеспечить по всей толще мяса;
- Trattamento termico in un contenitore ermetico con una temperatura di almeno 60 °C per un minimo di 4 ore, durante le quali la temperatura al centro del prodotto deve essere di almeno 70 °C per 30 minuti;  
thermal treatment in a hermetically sealed container at 60°C during minimum of 4 hours, while the temperature in the center should be kept during 30 minutes at a minimum of 70°C / термическая обработка в герметически закрытом контейнере при температуре 60 °C в течение минимум 4 часов, в течение которых температуру в центре следует поддерживать в течение 30 минут на уровне минимум 70 °C;
- Fermentazione naturale e stagionatura di almeno 9 mesi per le carni disossate che produca le seguenti caratteristiche: Aw pari o inferiore a 0,93 o pH pari o inferiore a 6,0;  
natural fermentation and maturation within the time of not less than 9 months for boneless meat, thereby achieving the following indicators: Aw not more than 0,93 or pH not more than 6,0 / естественная ферментация и созревание в течение не менее 9 месяцев для бескостного мяса, в результате которых достигают следующих показателей: Aw не более 0,93 или pH не более 6,0;
- Prosciutti e lombate sottoposti a una fermentazione e una stagionatura naturali di almeno 190 giorni per i prosciutti e di 140 giorni per le lombate.  
ham and fillets: treatment using natural fermentation and maturing during minimum 190 days for ham and 140 days for fillets / окорок и филе: обработка с применением естественной ферментации и созревания в течение минимум 190 дней для окорка и 140 дней для филе.

Timbro ufficiale/Official stamp / Официальная печать:

Firma del veterinario di Stato/veterinario ufficiale/Signature of state/official veterinarian/ Подпись государственного/официального ветеринарного врача:

Data/Date/Дата:

**Allegato**  
**al certificato veterinario per carni in scatola, salami e altri prodotti a base di carne pronti per il consumo esportati dall'UE verso la Federazione Russa**

**Annex to the**  
**Veterinary certificate for tinned meat, salamis and other ready for consumption meat products, exported from the EU into the Russian Federation / Приложение к ветеринарному сертификату на экспортируемую из Европейского союза в Российскую Федерацию готовую продукцию из свинины или содержащей свинину.**

**Certificato N°/Certificate/Сертификат №**

I prodotti finiti contenenti materie prime suine esportati sono stati sottoposti ad uno dei seguenti trattamenti/Exported finished products containing pork were subjected to one of the following treatments/Экспортируемая в Российскую Федерацию готовая продукция из свинины или содержащая свинину, была подвергнута одному из следующих видов обработки:

- Trattamento termico 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  $F_0$  di 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);  
- thermal treatment in a hermetically sealed container with index  $F_0$  3,00 or more ( $F_0$  - calculated damaging effect on bacterial spores.  $F_0 = 3$  means that the coldest point of the product was heated enough to get the same damaging effect achieved with the help of immediate heating and cooling (121°C (250F) in 3 minutes) / термическая обработка в герметически закрытом контейнере при показателе  $F_0$  3,00 или более ( $F_0$  – подсчитанное поражающее воздействие на бактериальные споры. Значение  $F_0$ , равное 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);
- Trattamento termico a una temperatura minima di 80 °C che deve essere raggiunta nell'intera massa della carne;  
thermal treatment in a hermetically sealed container with index  $F_0$  3,00 or more ( $F_0$  - calculated damaging effect on bacterial spores.  $F_0 = 3$  means that the coldest point of the product was heated enough to get the same damaging effect achieved with the help of immediate heating and cooling (121°C (250F) in 3 minutes) / термическая обработка в герметически закрытом контейнере при показателе  $F_0$  3,00 или более ( $F_0$  – подсчитанное поражающее воздействие на бактериальные споры. Значение  $F_0$ , равное 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);
- Trattamento termico a una temperatura minima di 80 °C che deve essere raggiunta nell'intera massa della carne;  
thermal treatment at a minimum temperature 80°C which should be provided over the entire layer of the meat / термическая обработка при минимальной температуре 80 °C, которую необходимо обеспечить по всей толще мяса;
- Trattamento termico in un contenitore ermetico con una temperatura di almeno 60 °C per un minimo di 4 ore, durante le quali la temperatura al centro del prodotto deve essere di almeno 70 °C per 30 minuti;

thermal treatment in a hermetically sealed container at 60°C during minimum of 4 hours, while the temperature in the center should be kept during 30 minutes at a minimum of 70°C / *термическая обработка в герметически закрытом контейнере при температуре 60 °С в течение минимум 4 часов, в течение которых температуру в центре следует поддерживать в течение 30 минут на уровне минимум 70 °С;*

- Fermentazione naturale e stagionatura di almeno 9 mesi per le carni disossate che produca le seguenti caratteristiche: Aw pari o inferiore a 0,93 o pH pari o inferiore a 6,0;  
natural fermentation and maturation within the time of not less than 9 months for boneless meat, thereby achieving the following indicators: Aw not more than 0,93 or pH not more than 6,0 / *естественная ферментация и созревание в течение не менее 9 месяцев для бескостного мяса, в результате которых достигают следующих показателей: Aw не более 0,93 или pH не более 6,0;*
- Prosciutti e lombate sottoposti a una fermentazione e una stagionatura naturali di almeno 190 giorni per i prosciutti e di 140 giorni per le lombate.  
ham and fillets: treatment using natural fermentation and maturing during minimum 190 days for ham and 140 days for fillets / *окорок и филе: обработка с применением естественной ферментации и созревания в течение минимум 190 дней для окорока и 140 дней для филе.*

Timbro ufficiale/Official stamp / *Официальная печать:*

Firma del veterinario di Stato/veterinario ufficiale/Signature of state/official veterinarian/ *Подпись государственного/официального ветеринарного врача:*

Data/Date/Дата:

**Allegato al certificato veterinario per materie prime di origine animale destinate alla produzione di alimenti per animali non da produzione (petfood) e mangimi per animali da pelliccia esportati dall'UE verso la Federazione Russa**

**Annex to the**

**Veterinary certificate for raw materials of animal origin meant for manufacturing of non-productive animals (petfood) and feed for fur animals, exported from the EU into the Customs Union / Приложение к ветеринарному сертификату на экспортируемое из Европейского союза в Таможенный союз сырьё животного происхождения (из свинины), предназначенного для производства кормов для непродуктивных животных и пушных зверей**

**Cerrificato N°/Certificate/Сертификат №**

Le materie prime di origine animale (di suino) destinate alla produzione di alimenti per animali non da produzione (petfood) e mangimi per animali da pelliccia esportati sono state sottoposte ad uno dei seguenti trattamenti/Exported raw materials of animal origin (pork) meant for manufacturing of nonproductive animals (petfood) and feed for fur animals were subjected to one of the following treatments/Экспортируемое в Российскую Федерацию сырьё животного происхождения (из свинины), предназначенное для производства кормов для непродуктивных животных и пушных зверей, было подвергнуто одному из следующих видов обработки:

-- Trattamento termico 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  $F_0$  di 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);

--Trattamento termico a una temperatura minima di 80 °C che deve essere raggiunta nell'intera massa della carne;

thermal treatment in a hermetically sealed container with index  $F_0$  3,00 or more ( $F_0$  - calculated damaging effect on bacterial spores.  $F_0 = 3$  means that the coldest point of the product was heated enough to get the same damaging effect achieved with the help of immediate heating and cooling (121°C (250F) in 3 minutes) / термическая обработка в герметически закрытом контейнере при показателе  $F_0$  3,00 или более ( $F_0$  – подсчитанное поражающее воздействие на бактериальные споры. Значение  $F_0$ , равное 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);

--Trattamento termico a una temperatura minima di 80 °C che deve essere raggiunta nell'intera massa della carne;

thermal treatment at a minimum temperature 80°C which should be provided over the entire layer of the meat / термическая обработка при минимальной температуре 80 °C, которую необходимо обеспечить по всей толще мяса;

-- Trattamento termico in un contenitore ermetico con una temperatura di almeno 60 °C per un minimo di 4 ore, durante le quali la temperatura al centro del prodotto deve essere di almeno 70 °C per 30 minuti;

thermal treatment in a hermetically sealed container at 60°C during minimum of 4 hours, while the temperature in the center should be kept during 30 minutes at a minimum of 70°C / термическая обработка в герметически закрытом контейнере при температуре 60 °C в течение минимум 4 часов, в течение которых температуру в центре следует поддерживать в течение 30 минут на уровне минимум 70 °C;

-- Fermentazione naturale e stagionatura di almeno 9 mesi per le carni disossate che produca le seguenti caratteristiche: Aw pari o inferiore a 0,93 o pH pari o inferiore a 6,0;

natural fermentation and maturation within the time of not less than 9 months for boneless meat, thereby achieving the following indicators: Aw not more than 0,93 or pH not more than 6,0 /

*естественная ферментация и созревание в течение не менее 9 месяцев для бескостного мяса, в результате которых достигают следующих показателей: Aw не более 0,93 или pH не более 6,0;*

-- Prosciutti e lombate sottoposti a una fermentazione e una stagionatura naturali di almeno 190 giorni per i prosciutti e di 140 giorni per le lombate.

ham and fillets: treatment using natural fermentation and maturing during minimum 190 days for ham and 140 days for fillets / *окорок и филе: обработка с применением естественной ферментации и созревания в течение минимум 190 дней для окорока и 140 дней для филе.*

Timbro ufficiale/Official stamp / Официальная печать:

Firma del veterinario di Stato/veterinario ufficiale/Signature of state/official veterinarian/ Подпись государственного/официального ветеринарного врача:

Data/Date/Дата: