



*Handwritten signature and date: 09/04/14*

# Ministero della Salute

**Dipartimento della Sanità Pubblica Veterinaria, della Sicurezza Alimentare e degli Organi Collegiali per la Tutela della Salute**  
(Ufficio III- ex DSVET)

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  
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

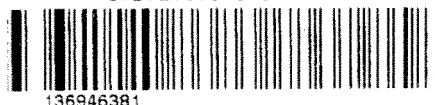
Assalzo  
Fax: 06 8541641

DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA  
DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
- Uff. IX  
SEDE

Prot:

Ministero della Salute  
DSVETOC

0001821-P-26/03/2014  
I.2.a.c.1.1/1



136946381

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE	
Data di arrivo	
Data registraz.	- 9 APR. 2014
Prot. N.	155451
Indice classificazione	Pratica / Fascicolo
E.00-02.16	

**Oggetto:** Chiarimenti sulle esportazioni verso la Federazione russa di taluni prodotti di origine animale – Aggiornamenti sulle dichiarazioni supplementari a seguito della situazione ASF in Lituania.

Si fa seguito alla nota di questo Dipartimento n. prot. 694 del 7 febbraio 2014 concernente le restrizioni alle esportazioni di suini vivi, carni suine fresche e di taluni prodotti a base di carne suina di origine comunitaria applicati dal Servizio Federale russo ai Paesi dell'UE, compresa l'Italia, a seguito del focolaio di Peste suina africana notificato dalla Lituania.

A tal proposito, è stata già comunicata da questo ufficio, negli allegati della anzidetta nota, la tipologia di prodotti a base di carne suina di cui è ammessa l'importazione e il trattamento termico al quale devono essere sottoposti in conformità 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.

Pertanto si precisa che il seguente punto 3 dell'allegato 1:

“Thermal treatment in a hermetically sealed container at 60°C during minimum of 4 hours, while the temperature in the centre should be kept during 30 minutes at a minimum of 70°C;

*Trattamento termico in un contenitore ermeticamente chiuso a 60°C per almeno 4 ore, mentre la temperatura al centro dovrebbe essere mantenuta per 30 minuti ad un minimo di 70°C”*

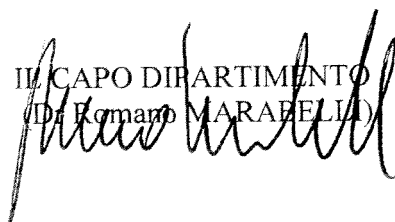
Per “*Trattamento termico in un contenitore ermeticamente chiuso*” si intende il trattamento utilizzato nella lavorazione dei prodotti a base di carne suina cotti interi, ad es. prosciutti cotti, e nei prodotti a base di carne suina cotti macinati, ad es. mortadella.

Inoltre, al fine di evitare eventuali respingimenti di partite di prodotti inviati in Russia, si allega la versione aggiornata, pubblicata sul sito del Rosselkhoznadzor, della dichiarazione aggiuntiva al certificato per l'esportazione dei prodotti a base di carne suina dall'Unione Europea verso la Federazione Russa (all. 2).


Si precisa che restano in vigore le disposizioni sulla modalità di certificazione nonché i modelli di dichiarazione aggiuntiva alla certificazione per l'export indicati nell'anzidetta nota di questo Dipartimento.

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)



**Referente:**  
Dott.ssa Alessia Garofano  
Ufficio III  
Int. 6921  
[a.garofano@sanita.it](mailto:a.garofano@sanita.it)



## ALLEGATO 1

- thermal treatment in a hermetically sealed container with index  $F_0$  3,00 ( $F_0$  – 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 ( $121^{\circ}\text{C}$  ( $250^{\circ}\text{F}$ ) in 3 minutes);

- thermal treatment at a minimum temperature  $80^{\circ}\text{C}$  which should be provided over the entire layer of the meat;

~~- thermal treatment in a hermetically sealed container at  $60^{\circ}\text{C}$  during minimum of 4 hours, while the temperature in the center should be kept during 30 minutes at a minimum of  $70^{\circ}\text{C}$ ;~~

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

- ham and fillets: treatment using natural fermentation and maturing during minimum 190 days for ham and 140 days for fillets".

**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 мясные консервы, колбасы и другие виды готовых к употреблению мясных продуктов, экспортируемые из Европейского Союза в Российскую Федерацию.**

**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 (250°F) 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:*