



*Aut. 4/4/14*

# Ministero della Salute

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

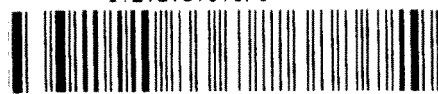
ASSESSORATI ALLA SANITA'  
REGIONI E PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO  
SERVIZI VETERINARI  
LORO SEDI

ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA  
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO  
SEDE

Ministero della Salute  
DSVETOC

0001864-P-27/03/2014

I.2.a.c.1.1/1



137053662

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

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE	
Data di arrivo	
Data registraz.	10 APR. 2014
Prot. N.	157236
Indice classific.	Pratica / Fascicolo
E.900.03.16	

Prot:

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

Si fa seguito alle note di questo Dipartimento n. prot. **694** del 7 febbraio 2014 e n. prot. **1821** del 26 marzo 2014 concernenti le restrizioni alle esportazioni di suini vivi, di 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 dei focolai di peste suina africana notificati dalla Lituania e dalla Polonia.

A tal proposito, si informa che le competenti Autorità russe ci hanno comunicato che a partire dal 31 marzo 2014, gli Stati Membri, inclusa l'Italia, devono attenersi alle le seguenti modalità di compilazione dell'allegato relativo ai trattamenti termici consentiti (all. 1) ai quali devono essere sottoposti i prodotti finiti e prodotti a base di carne di origine suina ivi comprese le materie prime di origine suina per la produzione di petfood e mangimi per animali da pelliccia da esportare in Russia in conformità alla Direttiva del Consiglio n. 2002/99/CE:

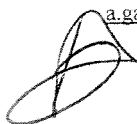
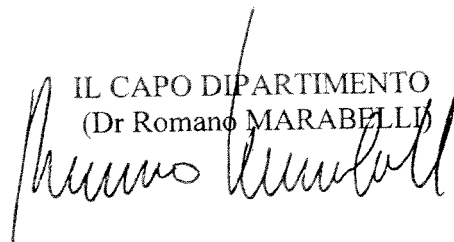
- sottolineare lo specifico trattamento termico al quale è sottoposto il prodotto esportato;
- barrare i restanti trattamenti termici non pertinenti;
- apporre il timbro e la firma del veterinario ufficiale che rilascia il certificato.

Inoltre, si ricorda che i modelli di dichiarazione aggiuntiva alla certificazione per l'export già indicati nelle precedenti note di questo Dipartimento devono riportare firma e timbro del veterinario ufficiale che certifica così come includere data di rilascio e numero del certificato stesso che scortano.

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.

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

IL CAPO DIPARTIMENTO  
(Dr Romano MARABELLI)



## 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: Aw 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".