

Trasmissione elettronica
N.
prot. DGISAN in Docsa/PEC



Ministero della Salute

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

Alle regioni e province autonome
Servizi Veterinari

Alle Associazioni di categoria carni suine

Oggetto: Esportazione di prodotti a base di carne suina a bassa stagionatura a Singapore

A seguito della negoziazione del nuovo certificato sanitario per l'esportazione di prodotti a base di carne suina, trasmesso il 18 marzo 2022 con nota prot. 10533, l'Italia ha fornito garanzie sanitarie tali non solo da consentire la prosecuzione dell'attività di esportazione dei nostri prodotti a base di carne suina precedentemente autorizzate ma anche, come si evince dal certificato stesso, di prodotti a bassa stagionatura la cui esportazione precedentemente non era consentita.

La nostra Ambasciata a Singapore negli scorsi mesi ha posto l'accento sul fatto che nonostante si sia giunti con il nuovo certificato a ottenere la possibilità di esportare prodotti a base di carne suina con stagionatura inferiore a 6 mesi, ad oggi non si registrano manifestazioni d'interesse per l'inserimento in lista di prodotti di salumeria a bassa stagionatura.

Considerando che da parte di alcune Autorità regionali sono pervenute altresì richieste di chiarimento in merito, si ritiene necessario esplicitare il risultato dell'accordo raggiunto con le Autorità di Singapore.

L'accordo raggiunto tra il Ministero della salute italiano e la Singapore Food Agency nel marzo del 2022 ha infatti ampliato la possibilità di esportare i nostri prodotti a base di carne suina, includendo anche quelli con meno di 6 mesi di stagionatura (punto 2b del certificato) a condizione che la provincia da cui gli stessi provengono sia indenne da PSA dal almeno 3 mesi.

Qualora tale condizione non sia soddisfatta, come riportato sul Certificato Sanitario concordato, permane la possibilità di esportare i suddetti prodotti solo se sottoposti a trattamenti in grado di inattivare il virus, secondo quanto previsto nelle linee guida dell'Organizzazione mondiale della sanità animale (WOAH - World Organisation for Animal Health):

- trattamento termico di 30 minuti ad una temperatura minima di 70°C, raggiunta in ogni punto della carne, o qualsiasi altro trattamento equivalente;
- stagionatura per una durata minima di sei mesi.

Le informazioni sui requisiti specifici richiesti sono reperibili sul singaporiano <https://www.sfa.gov.sg/food-import-export/seeking-accreditation-of-overseas-food-sources>

Si rammenta che le autorità singaporiane gestiscono il pericolo listeria secondo approccio c.d. "Listeria zero", pertanto l'autorità competente locale deve valutare l'idoneità del piano HACCP delle aziende che manifestano interesse per questo mercato con particolare riguardo al pericolo *Listeria monocytogenes* considerando ancor più favorevolmente l'inclusione di trattamenti inattivanti come le Alte pressioni (HPP) nei processi produttivi. Si invitano le Autorità sanitarie e le Associazioni in indirizzo a dare ampia diffusione alla presente nota.

IL DIRETTORE DELL'UFFICIO
*Dr. Pietro Noè

Segnatura di protocollo

Numero di protocollo: 673251

del: 19/12/2023

Oggetto: Esportazione di prodotti a base di carne suina a bassa stagionatura a
Singapore#625232312#

Numero allegati: 1

Nome file allegati: nota regioni pa ass PBC suina a bassa stagionatura.pdf
