



Ministero della Salute

EX DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
Ufficio 2

Servizi Veterinari
Regioni e Province Autonome

E p. c.

Associazioni di categoria
(Settore Carni)

Oggetto: Esportazione prodotti a base di carne suina verso il Canada – revisione del certificato concordato OMIC e aggiornamento delle procedure rilascio certificazioni sanitarie a seguito della conferma della presenza del virus della Peste suina africana (PSA) in Italia continentale.

Con la presente si informano gli enti in indirizzo che, a seguito della negoziazione intercorsa tra la scrivente Direzione e le autorità canadesi del Canadian Food and Inspection Service (CFIA) in sinergia con la Commissione EU, sono state concordate delle modifiche significative del certificato OMIC - ANNEX II relativo a “Processed pork meat and pork meat products including casings”:

In particolare tali modifiche riguardano il riconoscimento da parte della stessa CFIA dei seguenti trattamenti di stagionatura come efficaci ai fini della inattivazione del virus della PSA:

1. Stagionatura superiore a 400 gg per i prosciutti crudi ricadenti nella categoria “Italian type ham” in accordo con il processo descritto al punto 1.3.2.1 dell’Annex II
2. Stagionatura superiore a 6 mesi per tutti i prodotti base di carne suina stagionati in accordo con il punto 1.3.2.2 dell’Annex II

Sulla base di tali considerazioni, a seguito delle modifiche di cui sopra:

- a) Gli stabilimenti produttivi localizzati nelle Zone di Restrizione tipo 2 e tipo 3 potranno riprendere l'esportazione verso il CANADA di prodotti a base di carne suina stagionati, a condizione che gli stessi siano sottoposti ad uno dei trattamenti di cui sopra.
- b) Gli stabilimenti che producono ai fini dell'export CANADA prodotti base di carne suina sottoposti ai trattamenti di cui sopra, potranno introdurre al loro interno carni suine ottenute da animali detenuti in allevamenti localizzati nelle zone di restrizione tipo 1 e 2.
- c) Le carni degli animali detenuti in allevamenti localizzati nelle zone di restrizione tipo 1 e 2 potranno essere utilizzate per la fabbricazione di prodotti destinati all'esportazione verso il CANADA, a condizione che gli stessi siano sottoposti ad uno dei trattamenti di cui sopra e che la ditta applichi misure adeguate al fine di garantire la non commistione tra le materie prime in ingresso ed i prodotti finiti trattati.
- d) Gli stabilimenti che producono prodotti a base di carne suina a breve stagionatura, ossia non sottoposti ai trattamenti di cui sopra, dovranno invece continuare a garantire il rispetto dei requisiti attualmente in vigore in termini di:
 - ✓ Indennità delle materie prime.
 - ✓ Localizzazione degli impianti produttivi che partecipano alla filiera produttiva al di fuori delle ZR2 e ZR3.
 - ✓ Mancata introduzione all'interno di tali impianti di carni e/o prodotti ottenuti da animali detenuti in allevamenti localizzati in ZR1-ZR2-ZR3.

In riferimento all' esportazione dei prodotti a breve stagionatura di cui al punto d), si comunica inoltre che il documento *“Additional Certification for Exporting Pork and Pork Products from Italy to Canada (regionalization measures for African Swine Fever ASF)”* non dovrà più essere allegato al certificato OMIC, in quanto le relative attestazioni sanitarie sono state ora incluse nel corpo del certificato stesso a livello dell'Annex II (punti 1.3.1.1 – 1.3.1.2 – 1.3.1.3).

Sulla base degli accordi intercorsi con la CFIA le modifiche di cui sopra diventeranno operative per i certificati emessi **a partire dal 16 Dicembre 2024**, garantendo comunque un periodo di transizione pari a 8 settimane (**fino al 15 Febbraio 2025**) durante il quale la versione precedente del certificato OMIC resta valida.

La versione aggiornata del predetto OMIC, allegata alla presente, sarà pubblicata nella sezione dedicata del sito del Ministero della Salute in accordo con le tempistiche sopra indicate.

Si ricorda che le disposizioni richiamate in questa nota non sostituiscono ma integrano quanto già definito dalla scrivente Direzione nella nota congiunta DGSAF-DGISAN 18569 del 11/06/2024, relativa ai criteri applicativi per rilascio delle deroghe alle movimentazioni di carni e prodotti ai sensi del Regolamento (UE) 2023/594 (per ulteriori approfondimenti si rimanda all'allegato 2).

Infine, alla luce di quanto sopra richiamato, la nota DGISAN 5331 del 02/02/2024 è da ritenersi integralmente sostituita dalla presente e dalle modalità operative aggiornate allegate anch'esse alla presente.

Si pregano i Servizi Veterinari regionali in indirizzo, di dare massima diffusione della presente ai Servizi Veterinari locali interessati.

Ringraziando per la fattiva collaborazione si porgono distinti saluti.

Allegati:

1. OMIC - Official Inspection Certificate for Exporting Processed Meat Products from Italy to Canada
2. Modalità operative gestione carni fresche e prodotti trasformati ai fini dell'export Canada (Revisione Novembre 2024)

IL DIRETTORE GENERALE

Dott. Ugo Della Marta



UGO DELLA
MARTA
25.11.2024
16:32:45
UTC

Il Direttore dell'Ufficio 2 – Dr. Pietro Noè
E-mail: p.noc@sanita.it 06.5994.6890

Referente/Responsabile del procedimento:
Dr. Nicola Santini
Email: n.santini@sanita.it 06-5994.6744
Dr. Daniele Tognetti
Email: d.tognetti@sanita.it 06-5994.6656

**MODALITÀ OPERATIVE GESTIONE CARNI FRESCHE E PRODOTTI TRASFORMATI AI FINI
DELL'EXPORT CANADA
Revisione Novembre 2024**

Sommario

PREMESSA	3
1. STABILIMENTO DI MACELLAZIONE (SH)/SEZIONAMENTO (CP) LOCALIZZATO IN ZONA INDENNE/ZR1	4
1.1. <i>Inserito in lista CANADA, esporta carni fresche (Tipologia A) e/o fornisce materie prime carnee ad impianti che producono ai fini dell'export CANADA prodotti di cui alle (Tipologie B e C)</i>	4
1.2. <i>Inserito in lista CANADA, fornisce materie prime ad impianti che esportano prodotti a base di carne suina cotti (Tipologia D) o stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E):</i>	4
1.3. <i>Non inserito in lista CANADA, non fornisce materie prime ai fini export CANADA</i>	4
2. STABILIMENTO DI MACELLAZIONE (SH)/SEZIONAMENTO (CP) LOCALIZZATO IN ZR2-ZR3 ...5	
2.1. <i>Inserito in lista CANADA, esporta carni fresche (Tipologia A) e/o fornisce materie prime carnee ad impianti che producono ai fini dell'export CANADA prodotti di cui alle (Tipologie B e C)</i>	5
2.2. <i>Inserito in lista CANADA, fornisce materie prime ad impianti che esportano prodotti a base di carne suina (Tipologia D) o stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E)</i>	5
2.3. <i>Non inserito in lista CANADA, non fornisce materie prime ai fini export CANADA</i>	5
3. STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE (PP) LOCALIZZATO IN ZONA INDENNE/ZR1	6
3.1. <i>Inserito in lista CANADA, produce o comunque esporta in CANADA prodotti di cui alle (Tipologie B e C)</i> 6	
3.2. <i>Inserito in lista CANADA, produce o comunque esporta in CANADA solo prodotti a base di carne suina cotti (Tipologia D) o stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E)</i>	6
3.3. <i>Inserito in lista CANADA, produce o comunque esporta in CANADA sia prodotti a base di carne suina Tipologia B e C che prodotti a base di carne suina cotti /Tipologia D) e/o stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E)</i> 6	
4. STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE (PP) LOCALIZZATO IN ZR2-ZR3	7
4.1. <i>Inserito in lista CANADA, produce o comunque esporta in CANADA solo a base di carne suina (Tipologia B e C):</i>	7
4.2. <i>Inserito in lista CANADA, produce o comunque esporta in CANADA solo prodotti a base di carne suina cotti (Tipologia D) o stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E)</i>	7
4.3. <i>Inserito in lista CANADA, produce o comunque esporta in CANADA sia prodotti a base di carne suina (Tipologia B e C) che prodotti a base di carne suina cotti (Tipologia D) e/o stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E)</i> 7	
4.3.1. <i>In riferimento ai prodotti (Tipologie B e C)</i>	7
4.3.2. <i>In riferimento ai prodotti (Tipologia D) e (Tipologia E)</i>	7
5. STABILIMENTO DI DISOSSO/AFFETTAMENTO (RW) LOCALIZZATO IN ZONA INDENNE/ZR1 ..8	
5.1. <i>Inserito in lista CANADA, trancia/affetta ai fini export CANADA prodotti a base di carne suina (Tipologie B e C)</i>	8
5.2. <i>Inserito in lista CANADA, disossa, affetta/trancia ai fini export CANADA prodotti a base di carne suina cotti (Tipologia D) e/o stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E)</i>	8

5.3.	<i>Inserito in lista CANADA, disossa affetta/trancia ai fini export CANADA prodotti a base di carne suina (Tipologie B, C) e prodotti a base di carne suina cotti (Tipologia D) e/o prodotti stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E)</i>	9
5.3.1.	<i>In riferimento ai prodotti (Tipologie B e C)</i>	9
5.3.2.	<i>In riferimento ai prodotti cotti (Tipologia D) e stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E)</i>	9
6.	STABILIMENTO DI DISOSSO/AFFETTAMENTO (RW) LOCALIZZATO IN ZR2-ZR3	10
6.1.	<i>Inserito in lista CANADA, trancia/affetta ai fini export CANADA prodotti a base di carne suina (Tipologie B e C)</i>	10
6.2.	<i>Inserito in lista CANADA, disossa, affetta / trancia ai fini export CANADA prodotti a base di carne suina cotti (Tipologia D) e/o stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E)</i>	10
6.3.	<i>Inserito in lista CANADA, affetta/trancia ai fini export CANADA prodotti a base di carne suina (Tipologie B, C) e prodotti a base di carne (Tipologia D) e/o stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E)</i>	10
6.3.1.	<i>In riferimento ai prodotti (Tipologie B e C)</i>	10
6.3.2.	<i>In riferimento ai prodotti cotti (Tipologia D) e stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E)</i>	10
7.	VERIFICHE PRELIMINARI DA ATTUARE A CURA DELL' ACL IN FASE DI EMISSIONI DELLE CERTIFICAZIONI / PRE-CERTIFICAZIONI EXPORT CANADA	11
8.	MODALITA DI COMPILAZIONE DEL CERTIFICATO SANITARIO ANNEX II PER LE DIVERSE TIPOLOGIE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE SUINA	12

PREMESSA

Sulla base delle disposizioni attualmente in vigore si possono individuare ai fini dell'export CANADA le seguenti tipologie di prodotti:

- A) Carni fresche refrigerate e congelate;
- B) Prodotti a base di carne suina stagionati per un periodo inferiore a sei mesi:
- C) Prodotti a base di carne suina trattati termicamente, che non soddisfano i requisiti di trattamento previsti dal certificato CA01 rev4 OMIC – ANNEX 2 - Processed pork meat and meat products including casings - Punto 3, ma soddisfano i requisiti di sanità animale previsti dallo stesso certificato Annex II - Punto 1, (1.1 - 1.2 - 1.3.1.1 - 1.3.1.2 - 1.3.1.3)
- D) Prodotti a base di carne suina cotti, che soddisfano i requisiti di trattamento previsti dal certificato CA01 rev4 OMIC – Annex II - Processed pork meat and meat products including casings - Punto 3, (70°C per almeno 30 minuti o $F_0 \geq 3$).
- E) Prodotti a base di carne suina che soddisfano i requisiti previsti da CA01 Annex II - *Processed pork meat and meat products including casings* - Punto 1.3.2 (stagionatura per un periodo maggiore o uguale a 6 mesi - inclusi i prosciutti crudi stagionati almeno 400 giorni rientranti nella categoria "Italian type ham")

1. STABILIMENTO DI MACELLAZIONE (SH)/SEZIONAMENTO (CP) LOCALIZZATO IN ZONA INDENNE/ZR1

1.1. *Inserito in lista CANADA, esporta carni fresche (Tipologia A) e/o fornisce materie prime carnee ad impianti che producono ai fini dell'export CANADA prodotti di cui alle (Tipologie B e C)*

- a) Introduce, ai fini dell'export CANADA, esclusivamente animali/carni ottenute da animali detenuti in Zona Indenne
 - i. Le carni in uscita saranno scortate dalla pre-certificazione di **idoneità export CANADA (Annex II – Punto 1(1.1 - 1.2 - 1.3.1.1 – 1.3.1.2 – 1.3.1.3))**.
- b) In caso di introduzioni di animali/carni ottenute da animali detenuti in ZR1-ZR2-ZR3, l'ACL sospende l'emissione delle certificazioni/pre-certificazioni CANADA sulle carni di cui sopra e su tutte quelle presenti in stabilimento.
Le certificazioni saranno riprese a seguito dell'allontanamento completo dall'impianto delle carni e relativi SOA ottenuti da animali detenuti in ZR1-ZR2-ZR3 e all'esecuzione di un ciclo completo di pulizia e disinfezione dell'impianto, comprese le stalle di sosta, con agenti chimici disinfettanti efficaci nei confronti del virus della PSA.
 - i. Le carni di cui al punto b), se destinate ad altri impianti di trasformazione, saranno scortate dalle certificazioni/attestazioni ufficiali previste dal Reg. (UE) 2023/594 e dalla Nota. DGSAF 18569 del 11/06/2024

1.2. *Inserito in lista CANADA, fornisce materie prime ad impianti che esportano prodotti a base di carne suina cotti (Tipologia D) o stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E):*

- a) Introduce, ai fini dell'export CANADA, animali/carni ottenute da animali detenuti in Zona Indenne
- b) Introduce, ai fini dell'export CANADA, animali/carni ottenute da animali detenuti in ZR1-ZR2.

Le carni in uscita di cui ai punti a) e b), destinate ad altri impianti di trasformazione, saranno scortate da pre-certificazione:

Idoneità export CANADA (Annex II – Punto 1.3.2 (stagionatura minima 6 mesi) / Punto 3, (trattamento a cuore 70°C per almeno 30 minuti o F0≥3)

Le carni di cui al punto b), se destinate ad altri impianti di trasformazione, saranno scortate dalle certificazioni /attestazioni ufficiali previste dal Reg. (UE) 2023/594 e dalla Nota DGSAF 18569 del 11/06/2024.

1.3. *Non inserito in lista CANADA, non fornisce materie prime ai fini export CANADA*

- a) Introduce animali / carni ottenute da animali detenuti in Zona Indenne;
- b) Introduce animali / carni ottenute da animali detenuti in ZR1-ZR2-ZR3.

Le carni in uscita di cui ai punti a) e b) non saranno scortate da pre-certificazione idoneità export CANADA.

Le carni di cui al punto b), se destinate ad altri impianti di trasformazione, saranno scortate dalle certificazioni/attestazioni ufficiali previste dal Reg. (UE) 2023/594 e dalla Nota DGSAF-DGISAN 24624 del 02/10/2023. DGSAF 18569 del 11/06/2024.

2. STABILIMENTO DI MACELLAZIONE (SH)/SEZIONAMENTO (CP) LOCALIZZATO IN ZR2-ZR3

2.1. *Inserito in lista CANADA, esporta carni fresche (Tipologia A) e/o fornisce materie prime carnee ad impianti che producono ai fini dell'export CANADA prodotti di cui alle (Tipologie B e C)*

a) Attività non ammesse in base alle attuali disposizioni di CFIA.

2.2. *Inserito in lista CANADA, fornisce materie prime ad impianti che esportano prodotti a base di carne suina (Tipologia D) o stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E)*

a) Introduce, ai fini dell'export CANADA, animali/carni ottenute da animali detenuti in Zona Indenne;

b) Introduce, ai fini dell'export CANADA, animali/carni ottenute da animali detenuti in ZR1-ZR2.

Le carni in uscita di cui ai punti a) e b) saranno destinate ad altri impianti scortate da pre-certificazione

- **Idoneità export CANADA (Annex II – Punto 1.3.2 (stagionatura minima 6 mesi) / Punto 3, (trattamento a cuore 70°C per almeno 30 minuti o F0≥3)**

Le carni di cui al punto b), se destinate ad altri impianti di trasformazione, saranno scortate dalle certificazioni/attestazioni ufficiali previste dal Reg. (UE) 2023/594 e dalla Nota DGSAF 18569 del 11/06/2024.

2.3. *Non inserito in lista CANADA, non fornisce materie prime ai fini export CANADA*

a) Introduce animali / carni ottenute da animali detenuti in Zona Indenne;

b) Introduce animali / carni ottenute da animali detenuti in ZR1-ZR2-ZR3.

Le carni in uscita di cui ai punti a) e b) non saranno scortate da pre-certificazione idoneità export CANADA.

Le carni di cui al punto b), se destinate ad altri impianti di trasformazione, saranno scortate dalle certificazioni ufficiali previste dal Reg. (UE) 2023/594 e dalla Nota DGSAF 18569 del 11/06/2024.

3. STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE (PP) LOCALIZZATO IN ZONA INDENNE/ZR1

3.1. *Inserito in lista CANADA, produce o comunque esporta in CANADA prodotti di cui alle (Tipologie B e C)*

- a. Introduce, ai fini dell'export CANADA, carni ottenute da animali detenuti in Zona Indenne, scortate da pre-certificazione
- **Idoneità export CANADA (Annex II – Punto 1(1.1 - 1.2 - 1.3.1.1 – 1.3.1.2 – 1.3.1.3).**
- i. I prodotti in uscita saranno scortati da certificazione/pre-certificazione
- **Idoneità export CANADA (Annex II – Punto 1(1.1 - 1.2 - 1.3.1.1 – 1.3.1.2 – 1.3.1.3).**
- b. Introduce, ai fini della produzione di referenze non destinate al mercato CANADA, carni ottenute da animali detenuti in Zona Indenne, non scortate dalla certificazione/attestazione prevista dal Reg. (UE) 2023/594 e dalla Nota. DGSAF 18569 del 11/06/2024.

3.2. *Inserito in lista CANADA, produce o comunque esporta in CANADA solo prodotti a base di carne suina cotti (Tipologia D) o stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E)*

- a) Introduce ai fini dell'export CANADA carni scortate da pre-certificazione:
- **Idoneità export CANADA (Annex II – Punto 1(1.1 - 1.2 - 1.3.1.1 – 1.3.1.2 – 1.3.1.3).**
 - **Idoneità export CANADA (Annex II – Punto 1.3.2 (stagionatura minima 6 mesi) / Punto 3, (trattamento a cuore 70°C per almeno 30 minuti o F0≥3)**
- i. Applica su tutti i prodotti cotti destinati all'export CANADA il trattamento previsto di **almeno 70 °C per 30 minuti o F0≥3**
- ii. Applica su tutti i prodotti stagionati destinati all'export CANADA un trattamento di **stagionatura minimo di almeno 6 mesi**
- iii. Viene adottata ogni precauzione per prevenire il contatto diretto o indiretto durante la lavorazione e il confezionamento della carne suina con qualsiasi prodotto di origine animale o sottoprodotto derivato da animali aventi uno status zoosanitario inferiore
- iv. I prodotti cotti in uscita saranno scortati da certificazione/pre-certificazione
- **Idoneità export CANADA Annex II – Punto 3 (trattamento a cuore 70°C per almeno 30 minuti o F0≥3)**
- v. I prodotti stagionati in uscita saranno scortati da certificazione/pre-certificazione
- **Idoneità export CANADA (Annex II – Punto 1.3.2 stagionatura minima di almeno 6 mesi)**
- b) Introduce, ai fini della produzione di referenze non destinate al mercato CANADA:
- Carni ottenute da animali detenuti in Zona Indenne non scortate dalla certificazione/attestazione prevista dal Reg. (UE) 2023/594 e dalla; DGSAF 18569 del 11/06/2024
 - Carni ottenute da animali detenuti in ZR1-ZR2-ZR3, scortate dalla certificazione prevista dal Reg UE 2023/594 e dalla Nota DGSAF 18569 del 11/06/2024

3.3. *Inserito in lista CANADA, produce o comunque esporta in CANADA sia prodotti a base di carne suina (Tipologia B e C che prodotti a base di carne suina cotti /Tipologia D) e/o stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E)*

- a) Si applicano, ai fini dell'export CANADA, le indicazioni previste al punto 3.1.
- i. I prodotti in uscita saranno scortati da certificazione/pre-certificazione
- **Idoneità export CANADA (Annex II – Punto 1(1.1 - 1.2 - 1.3.1.1 – 1.3.1.2 – 1.3.1.3).**

4. STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE (PP) LOCALIZZATO IN ZR2-ZR3

4.1. *Inserito in lista CANADA, produce o comunque esporta in CANADA solo a base di carne suina (Tipologia B e C):*

a) Attività non ammessa in base alle attuali disposizioni di CFIA.

4.2. *Inserito in lista CANADA, produce o comunque esporta in CANADA solo prodotti a base di carne suina cotti (Tipologia D) o stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E)*

a) Introduce ai fini dell'export CANADA carni scortate da pre-certificazione:

- **Idoneità export CANADA ANNEX II – Punto 1.3.2 (stagionatura minima 6 mesi) / Punto 3, (trattamento a cuore 70°C per almeno 30 minuti o $F_0 \geq 3$)**
- **Idoneità export CANADA ANNEX II - Punto 1(1.1 - 1.2 - 1.3.1.1 – 1.3.1.2 – 1.3.1.3)**

i. Applica su tutti i prodotti cotti destinati all'export CANADA il trattamento previsto di **almeno 70 °C per 30 minuti o $F_0 \geq 3$** .

ii. Applica su tutti i prodotti stagionati destinati all'export CANADA il trattamento di **stagionatura minimo di almeno 6 mesi**

iii. Viene adottata ogni precauzione per prevenire il contatto diretto o indiretto durante la lavorazione e il confezionamento della carne suina con qualsiasi prodotto di origine animale o sottoprodotto derivato da animali aventi uno status zoosanitario inferiore

vi. I prodotti cotti in uscita saranno scortati da certificazione/pre-certificazione

- **Idoneità export CANADA Annex II – Punto 3 (trattamento a cuore 70°C per almeno 30 minuti o $F_0 \geq 3$)**

vii. I prodotti stagionati in uscita saranno scortati da certificazione/precertificazione

- **Idoneità export CANADA (Annex II – Punto 1.3.2 stagionatura minima di almeno 6 mesi)**

b) Introduce, ai fini della produzione di referenze non destinate al mercato CANADA:

- Carni ottenute da animali detenuti in Zona Indenne non scortate dalla certificazione/attestazione ufficiale prevista dal Reg. (UE) 2023/594 e dalla Nota DGSAF 18569 del 11/06/2024;
- Carni ottenute da animali detenuti in ZR1-ZR2-ZR3 scortate dalla certificazione /attestazione ufficiale prevista dal Reg. (UE) 2023/594 e dalla Nota DGSAF 18569 del 11/06/2024.

4.3. *Inserito in lista CANADA, produce o comunque esporta in CANADA sia prodotti a base di carne suina (Tipologia B e C) che prodotti a base di carne suina cotti (Tipologia D) e/o stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E)*

4.3.1. *In riferimento ai prodotti (Tipologie B e C)*

a) Si applicano le indicazioni previste al punto 4.1 - Attività non ammessa in base alle attuali disposizioni di CFIA.

4.3.2. *In riferimento ai prodotti (Tipologia D) e (Tipologia E)*

a) Si applicano le indicazioni previste al punto 4.2.

5. STABILIMENTO DI DISOSSO/AFFETTAMENTO (RW) LOCALIZZATO IN ZONA INDENNE/ZR1

5.1. *Inserito in lista CANADA, trancia/affetta ai fini export CANADA prodotti a base di carne suina (Tipologie B e C)*

- a) Introduce ai fini dell'export CANADA esclusivamente prodotti scortati da pre-certificazione:
- **Idoneità export CANADA Annex II Punto 1(1.1 - 1.2 - 1.3.1.1 – 1.3.1.2 – 1.3.1.3)**
- i. I prodotti in uscita saranno scortati da certificazione/pre-certificazione
- **Idoneità export CANADA Annex II Punto 1(1.1 - 1.2 - 1.3.1.1 – 1.3.1.2 – 1.3.1.3)**
- b) Introduce, ai fini della produzione di referenze non destinate al mercato CANADA, esclusivamente prodotti ottenuti da animali detenuti in Zona indenne e NON scortati dall' attestazione ufficiale prevista dal Reg UE 2023/594 e dalla Nota DGSAF 18569 del 11/06/2024.
- c) Nel caso in cui lo stabilimento abbia la necessità di detenere in deposito prodotti ottenuti da animali detenuti in ZR1-ZR2-ZR3 e scortati dall'attestazione ufficiale prevista dal Reg UE 2023/594 e dalla Nota DGSAF 18596 del 11/06/2024:
- i. Lo stoccaggio degli stessi deve essere gestito garantendo la loro assoluta e rigorosa separazione dai prodotti destinati export CANADA. I prodotti in questione devono essere confezionati in confezione primaria (es sottovuoto) e imballati in un imballo secondario (es cartone) e ben identificati.
- ii. Nel momento in cui i prodotti di cui al punto i. entrano in lavorazione l'ACL sospende l'emissione delle certificazioni/pre-certificazioni CANADA su tutti i prodotti presenti in stabilimento. Le certificazioni saranno riprese a seguito del completamento del ciclo di lavorazione e di confezionamento dei prodotti ottenuti da animali detenuti in ZR1-ZR2-ZR3, dell'allontanamento dei relativi SOA e all'esecuzione di un ciclo completo di pulizia e disinfezione dell'impianto, con agenti chimici disinfettanti efficaci nei confronti del virus della PSA.
- iii. I prodotti finiti in deposito ottenuti da animali detenuti in ZR1-ZR2-ZR3 dovranno essere gestiti secondo i medesimi principi di non commistione, come indicato nel punto i.

5.2. *Inserito in lista CANADA, disossa, affetta/trancia ai fini export CANADA prodotti a base di carne suina cotti (Tipologia D) e/o stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E)*

- a) Introduce ai fini dell'export CANADA prodotti scortati da pre-certificazione:
- **Idoneità export CANADA Annex II – (Punto 3 - trattamento a cuore 70 °C per almeno 30 min);**
 - **Idoneità export CANADA Annex II – (Punto 1.3.2 stagionatura minima 6 mesi)**
- i. Viene adottata ogni precauzione per prevenire il contatto diretto o indiretto durante la lavorazione e il confezionamento dei prodotti con qualsiasi prodotto di origine animale o sottoprodotto derivato da animali aventi uno status zoonosanitario inferiore
- ii. I prodotti in uscita, saranno scortati da certificazione/pre-certificazione:
- **Idoneità export CANADA Annex II – (Punto 3 - trattamento a cuore 70 °C per almeno 30 min);**
 - **Idoneità export CANADA Annex II – (Punto 1.3.2 stagionatura minima 6 mesi)**
- b) Introduce, ai fini della produzione di referenze non destinate al mercato CANADA, prodotti non scortati da pre-certificazione
- **Idoneità export CANADA (Annex II - Punto 3 trattamento a cuore 70 °C per almeno 30 min);**
 - **Idoneità export CANADA (Annex II – Punto 1.3.2 stagionatura minima 6 mesi)**

5.3. *Inserito in lista CANADA, disossa affetta/trancia ai fini export CANADA prodotti a base di carne suina (Tipologie B, C) e prodotti a base di carne suina cotti (Tipologia D) e/o prodotti stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E)*

5.3.1. *In riferimento ai prodotti (Tipologie B e C)*

a) Si applicano le indicazioni previste al punto 5.1

5.3.2. *In riferimento ai prodotti cotti (Tipologia D) e stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E)*

- a) Introduce ai fini dell'export CANADA esclusivamente prodotti scortati da pre-certificazione:
- **Idoneità export CANADA Annex II – (Punto 3) *trattamento a cuore 70 °C per almeno 30 min***
 - **Idoneità export CANADA (Annex II – Punto 1.3.2 *stagionatura minima 6 mesi*)**
- i. Viene adottata ogni precauzione per prevenire il contatto diretto o indiretto durante la lavorazione e il confezionamento dei prodotti con qualsiasi prodotto di origine animale o sottoprodotto derivato da animali aventi uno status zoonosanitario inferiore
- ii. I prodotti in uscita, saranno scortati da certificazione/pre-certificazione
- **Idoneità export CANADA Annex II – (Punto 3) *trattamento a cuore 70 °C per almeno 30 min***
 - **Idoneità export CANADA Annex II - (Punto 1.3.2 - *stagionatura minima 6 mesi*)**

6. STABILIMENTO DI DISOSSO/AFFETTAMENTO (RW) LOCALIZZATO IN ZR2-ZR3

6.1. *Inserito in lista CANADA, trancia/affetta ai fini export CANADA prodotti a base di carne suina (Tipologie B e C)*

a) Attività non ammessa in base alle attuali disposizioni di CFIA.

6.2. *Inserito in lista CANADA, disossa, affetta / trancia ai fini export CANADA prodotti a base di carne suina cotti (Tipologia D) e/o stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E)*

a) Introduce ai fini dell'export CANADA prodotti scortati da pre-certificazione:

- **Idoneità export CANADA Annex II (Punto 3 trattamento a cuore 70 °C per almeno 30 min);**
- **Idoneità export CANADA Annex II (Punto 1.3.2 stagionatura minima 6 mesi)**

i. Viene adottata ogni precauzione per prevenire il contatto diretto o indiretto durante la lavorazione e il confezionamento dei prodotti con qualsiasi prodotto di origine animale o sottoprodotto derivato da animali aventi uno status zoosanitario inferiore

ii. I prodotti in uscita, saranno scortati da certificazione/pre-certificazione

- **Idoneità export CANADA Annex II – (Punto 3 - trattamento a cuore 70 °C per almeno 30 min);**
- **Idoneità export CANADA Annex II – (Punto 1.3.2 stagionatura minima 6 mesi)**

b) Introduce, ai fini della produzione di referenze non destinate al mercato CANADA, prodotti non scortati da pre-certificazione

- **Idoneità export CANADA Annex II – (Punto 3 - trattamento a cuore 70 °C per almeno 30 min);**
- **Idoneità export CANADA Annex II – (Punto 1.3.2 - stagionatura minima 6 mesi)**

6.3. *Inserito in lista CANADA, affetta/trancia ai fini export CANADA prodotti a base di carne suina (Tipologie B, C) e prodotti a base di carne (Tipologia D) e/o stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E)*

6.3.1. *In riferimento ai prodotti (Tipologie B e C)*

a) Si applicano le indicazioni previste al punto 6.1 - Attività non ammessa in base alle attuali disposizioni di CFIA

6.3.2. *In riferimento ai prodotti cotti (Tipologia D) e stagionati almeno 6 mesi (Tipologia E)*

a) Si applicano le indicazioni previste al punto 6.2

7. VERIFICHE PRELIMINARI DA ATTUARE A CURA DELL' ACL IN FASE DI EMISSIONI DELLE CERTIFICAZIONI / PRE- CERTIFICAZIONI EXPORT CANADA

Sulla base delle disposizioni della presente Nota si ritiene utile ribadire che, al fine di garantire il rispetto scrupoloso delle condizioni previste da CFIA, relativamente all'esportazione delle diverse categorie di prodotti, è di fondamentale importanza che l'ACL, in fase di emissione delle certificazioni/pre-certificazioni export CANADA, verifichi attentamente il rispetto delle seguenti condizioni:

Idoneità delle materie prime:

Le materie prime utilizzate nei prodotti destinati all'esportazione in CANADA, devono rispondere ai criteri di conformità previsti per categoria specifica di riferimento.

In caso di materie prime per cui, dalla documentazione di tracciabilità, risulti chiaro che le stesse siano originarie da Paesi riconosciuti come INDENNI da PSA, posto il rispetto dei requisiti di filiera (stabilimento inserito nella lista di cui al "[Foreign countries establishments eligible to export meat products to CANADA](#)"), le stesse si considerano idonee alla produzione sia di prodotti a base di carne suina tipologie A, B,C,D ed E in base ai requisiti del **Annex II Punto 1(1.1 - 1.2 - 1.3.1.1 – 1.3.1.2 – 1.3.1.3)**

In caso di materie prime per cui, dalla documentazione di tracciabilità, risulti chiaro che le stesse siano originarie da Paesi riconosciuti come NON INDENNI da PSA (inclusa l'Italia), posto il rispetto dei requisiti di filiera (stabilimento inserito nella lista di cui al "[Foreign countries establishments eligible to export meat products to CANADA](#)"), le stesse dovranno essere accompagnate da pre-certificazione veterinaria, riportante la categoria di prodotto di riferimento:

- i. Annex II Punto 1(1.1 - 1.2 - 1.3.1.1 – 1.3.1.2 – 1.3.1.3)**
- ii. Annex II Punti 1.3.2 (stagionatura minima 6 mesi) /Punto 3, trattamento a cuore 70 °C per almeno 30 min o $F_0 \geq 3$**

In caso di informazioni non chiare e/o assenti, si applicano di default le disposizioni previste per la categoria ii.

La versione consolidata del Reg (UE) 2023/594 consente di verificare le condizioni di indennità o meno dei vari paesi europei in merito alla diffusione della PSA.

Il Veterinario ufficiale verifica inoltre il rispetto dei requisiti specifici previsti per le diverse casistiche in base alla tipologia produttiva e alla localizzazione dei diversi impianti.

8. MODALITA DI COMPILAZIONE DEL CERTIFICATO SANITARIO ANNEX II PER LE DIVERSE TIPOLOGIE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE SUINA

TIPOLOGIE	ANNEX II – Processed pork and meat products including casings
<p>A) Carni fresche refrigerate e congelate;</p> <p>B) Prodotti a base di carne suina stagionati per un periodo inferiore a sei mesi</p> <p>C) Prodotti a base di carne suina trattati termicamente che NON soddisfano i requisiti 70°C per almeno 30 minuti o F0≥3</p>	<p>Punti da valorizzare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 – 1.1 – 1.2 – 1.3 (1.3.1.1 – 1.3.1.2 – 1.3.1.3) – 1.4 – 1.5 • 4
	<p>Punti da barrare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1.3.2 (1.3.2.1 – 1.3.2.2) • 2 (si riferisce a materia prima originaria di paesi Extra UE) • 3 - 3.1.1 - 3.2
<p>D) Prodotti a base di carne suina cotti, che soddisfano i requisiti di trattamento 70°C per almeno 30 minuti o F0≥3</p>	<p>Punti da valorizzare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 - 3.1.1 - 3.2 • 4
	<p>Punti da barrare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 – 1.1 – 1.2 – 1.3 (1.3.1.1 – 1.3.1.2 – 1.3.1.3) 1.3.2 (1.3.2.1 – 1.3.2.2) – 1.4 – 1.5 • 2
<p>E) Prodotti a base di carne suina stagionati che soddisfano i requisiti di stagionatura per un periodo maggiore o uguale a 6 mesi - inclusi i prosciutti crudi stagionati almeno 400 giorni rientranti nella categoria “Italian type ham”</p>	<p>Punti da valorizzare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 - 1.1 - 1.2 – 1.3 - 1.3.2 (1.3.2.1 o 1.3.2.2 in base alla tipologia di trattamento) – 1.4 – 1.5 • 4 <p>Punti da barrare:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1.3.1.1 – 1.3.1.2 – 1.3.1.3 • 2 (si riferisce a materia prima originaria di paesi Extra UE) • 3 - 3.1.1 - 3.2