

*L'Unione
Fa la Forza*



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, ALIMENTI E NUTRIZIONE
UFFICIO VI - VIII

Regione Emilia - Romagna
Direzione Generale Sanità
e Politiche Sociali

	espresso	consente
GAS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DIR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AGS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BAS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OSP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FSS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PNC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VET	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AFR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ECS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
INS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SAM	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SST	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
UFS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ASF	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SOC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SFA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SCS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

REGIONE PIEMONTE
ASSESSORATO SANITA'
DIREZIONE SANITA' PUBBLICA
TORINO
FAX 011/4324077

E. P. C.

ASSESSORATI SANITA'
REGIONI E PROVINCE
AUTONOME
LORO SEDI

19 LUG. 2002

600.6/MVSI/3127

Prot. N. 30801
Data 23-07-2002

Oggetto: Malattia vescicolare dei suini - Bollatura sanitaria delle carni di suini provenienti da zone di sorveglianza. Direttiva 92/119/CEE, parere.

In relazione alla richiesta di parere avanzata da codesta Direzione Sanità Pubblica con nota n. 9485/27 del 19 giugno 2002, riguardante l'oggetto, si forniscono elementi di valutazione al fine di consentire una uniforme interpretazione circa l'obbligo della bollatura a croce esclusivamente per le carni di suini provenienti dalla zona di protezione.

Il D.P.R. 362 del 17 maggio 1996, regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 92/119/CEE, ha introdotto, tra l'altro, nell'Allegato II, disposizioni specifiche per la malattia vescicolare dei suini.

In particolare al punto 7), lettera g), è citato l'obbligo della bollatura speciale prevista dalle norme di polizia veterinaria in materia di carni fresche dei suini provenienti dalle zone di protezione, mentre al successivo punto 8), il legislatore non ha previsto tale disposizione.

Tale argomento è stato più volte oggetto di discussione a vari livelli ivi compresi quelli comunitari.

A tutt'oggi la conseguente ratio interpretativa scaturisce da alcuni punti fermi e cioè che, prima di tutto, la normativa specifica di settore (direttiva 92/119/CEE) è chiara in proposito, infatti, quando il legislatore ha ritenuto necessario puntualizzarlo, per esempio nelle direttive 92/40/CEE e 92/66/CEE relative, rispettivamente alle misure comunitarie contro l'influenza aviaria e la malattia di Newcastle, non ha esitato a di-

07-2002 17:48 Da- MIN SANITA

+0650043186

T-242 P.002/002 F-673

sporre la bollatura speciale anche per le carni di animali provenienti da zone di sorveglianza.

Inoltre, è prassi consolidata riconoscere la normativa verticale, specifica per una determinata materia, come prevalente rispetto a quella orizzontale; oltremodo, le norme orizzontali citate (il D. P. R. 21/7/82 n. 728 ed il D. P. R. 17/5/88 n. 194), risultano di più vecchia emanazione rispetto alla norma verticale, di cui all'oggetto, che regola direttamente la malattia vescicolare dei suini.

Per quanto sopra esposto, si ritiene che le carni fresche dei suini provenienti dalle zone di sorveglianza per malattia vescicolare non devono essere sottoposte a bollatura speciale.

Nel rimanere a disposizione per ogni ulteriore chiarimento si inviano cordiali saluti.

h

IL DIRETTORE GENERALE


DLGS 117/2005

2-7-2005

GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Serie generale - n. 152

ALLEGATO III

1. TRATTAMENTI DELLE CARNI E DEL LATTE ATTI AD ELIMINARE QUALSIASI RISCHIO SPECIFICO PER LA SALUTE DEGLI ANIMALI

CARNI Trattamento (*)	Malattia							
	Afta epizootica	Peste suina classica	Malattia vesicolare dei suini	Peste suina africana	Peste bovina	Malattia di Newcastle	Influenza aviaria	Peste dei piccoli ruminanti
a) Un trattamento termico in recipiente ermetico il cui valore F_0 è pari o superiore a 3,00 (**)	+	+	+	+	+	+	+	+
b) Trattamento termico a una temperatura minima di 70 °C che deve essere raggiunta nell'intera massa della carne	+	+	+	0	+	+	+	+
c) Trattamento termico a una temperatura minima di 80 °C che deve essere raggiunta nell'intera massa della carne	+	+	+	+	+	+	+	+
d) 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	+	+	+	+	+	—	—	+
e) Fermentazione naturale e stagionatura di almeno 9 mesi per le carni disossate che produca le seguenti caratteristiche: W_a pari o inferiore a 0,93 e pH pari o inferiore a 6,0	+	+	+	+	+	0	0	0
f) Come al precedente punto e) in le carni possono essere non disossate (*)	+	+	+	0	0	0	0	0
g) Trasformazione dei salami conforme a criteri da stabilire secondo la procedura di cui all'articolo 12, paragrafo 2, previo parere del comitato scientifico pertinente	+	+	+	0	+	0	0	0
h) 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	0	0	0	+	0	0	0	0
i) Trattamento termico che assicuri una temperatura di almeno 65 °C al centro del prodotto per il tempo necessario a raggiungere un valore di pastorizzazione (pv) pari o superiore a 40	+	0	0	0	0	0	0	+

LATTE e prodotti lattieri (comprese le creme) destinati al consumo umano

a) Temperatura ultra alta (UHT) (UHT = trattamento minimo a 132 °C per almeno un secondo)	+	0	0	0	0	0	0	0
b) Se il latte ha un pH inferiore a 7,0, alta temperatura semplice — pastorizzazione di breve durata (HTST)	+	0	0	0	0	0	0	0
c) Se il latte ha un pH pari o superiore a 7,0 doppio HTST	+	0	0	0	0	0	0	0

+ Efficacia riconosciuta.

0 Efficacia non riconosciuta.

(*) Devono essere adottate tutte le precauzioni necessarie al fine di evitare contaminazioni reciproche.

(**) 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.