

**§ 94.12 - Carne suina e prodotti a base di carne suina provenienti da regioni in cui la malattia vescicolare del suino è presente.**

- (a) La malattia vescicolare dei suini (MVS) è presente in tutte le regioni del mondo ad eccezione di: Australia, Austria, Bahamas, Belgio, lo Stato brasiliano di Santa Catarina, Bulgaria, Canada, i paesi centroamericani, Cile, Repubblica Ceca, Danimarca, Repubblica Dominicana, Fiji, Finlandia, Francia, Germania, Grecia, Groenlandia, Haiti, Ungheria, Islanda, Lettonia, Liechtenstein, Lituania, Lussemburgo, Messico, Paesi Bassi, Nuova Zelanda, Norvegia, Panama, Polonia, Portogallo, Repubblica d'Irlanda, Romania, Spagna, Svezia, Svizzera, isole "Trust Territories" del Pacifico, Regno Unito (Inghilterra, Scozia, Galles, Isola di Man, e Irlanda del Nord), Jugoslavia e le Regioni italiane del Friuli, Liguria, Marche e Valle d ' Aosta.
- (b) La carne suina o prodotti a base di carne suina non possono essere importati negli Stati Uniti se provengono da una regione in cui la MVS è presente a meno che non siano rispettati i seguenti requisiti; non è altrimenti vietata l'importazione negli Stati Uniti ai sensi della presente parte:
- (1) La carne suina o prodotti a base di carne suina sono stati trattati in conformità con una delle seguenti procedure:
- (i) sono state completamente cotte con un metodo commerciale in un contenitore sigillato ermeticamente subito dopo il riempimento, ma prima di tale cottura, in modo tale che la cottura e la sigillatura abbiano garantito un prodotto completamente sterilizzato stabile a temperatura ambiente senza refrigerazione.
- (ii) La carne suina o i prodotti a base di carne suina sono conformi ai seguenti requisiti:
- (A) Tutte le ossa sono state completamente rimosse prima della cottura, e
- (B) La carne suina o i prodotti a base di carne suina sono stati sottoposti ad un trattamento termico accettato in commercio per la creazione di prodotti in scatola a base di carne suina deteriorabile, in modo che questa abbia raggiunto una temperatura interna di 69 ° C (156 ° F) in ogni sua parte.

(iii) La carne suina o i prodotti a base di carne suina se stagionata ed essiccata è conforme ai seguenti requisiti:

(A) Tutte le ossa sono state completamente rimosse nella regione di origine, e

(B) le carni suine o i prodotti a base di carne suina devono essere consegnate direttamente dal porto di ingresso negli Stati Uniti ad uno stabilimento di trasformazione delle carni che produca seguendo il Federal Meat inspection e che sia stato approvato da un Amministratore<sup>13</sup> e sottoposti a trattamento termico che permetta il raggiungimento una temperatura interna di 166 ° C. Durante il trasporto dal porto di ingresso allo stabilimento di trasformazione, la carne suina o i prodotti a base di carne suina devono essere spostati in container sigillati dalle autorità USA e devono essere altrimenti manipolati secondo le prescrizioni dell'Amministratore al fine di difendersi dall'introduzione e diffusione della MVS. I sigilli applicati seguendo le modalità descritte in questa sezione non possono essere rotti se non da persone autorizzate dal Responsabile.

(iv) La carne suina o i prodotti a base di carne suina, se derivano da una regione indenne da MVS, sono stati stagionati ed essiccati e sono conformi ai seguenti requisiti:

(A) Tutte le ossa sono state completamente rimosse, sia nella regione di origine che nella regione in cui la carne suina /prodotti a base di carne suina sono stati lavorati, e

(B) (1) La carne suina o prodotti a base di carne suina sono accompagnati dalla regione in cui la MVS è esente allo stabilimento di trasformazione in una regione in cui la MVS è presente da un certificato firmato da un ufficiale del governo della regione di provenienza (MVS free) in cui viene specificato che la carne suina/i prodotti a base di carne suina provengono da quella regione e sono stati consegnati allo stabilimento di trasformazione situato in...(una regione non elencata nel paragrafo (a) di questa sezione), in un contenitore chiuso, sigillato dalle autorità veterinarie nazionali della regione di origine indenne da MVS attraverso l'uso di sigilli numerati seriali. I numeri di questi sigilli devono essere riportati sul certificato; e

(2) Il certificato di cui al paragrafo (b) (3) di questa sezione precisa altresì che:

(i) I sigilli dei contenitori di cui al paragrafo (b) (1) (iv) (B) (1) di questa sezione sono

stati trovati intatti da parte del veterinario ufficiale e privi di qualsiasi prova di manomissione all'arrivo presso lo stabilimento di trasformazione presente nella regione in cui la MVS è presente,

(ii) Gli stabilimenti di trasformazione da cui la carne suina o i prodotti a base di carne suina sono stati spediti verso gli Stati Uniti non ricevono suini vivi, e utilizzano solo carne suina e prodotti a base di carne suina che provengono dalle regioni elencate nel paragrafo (a) di questa sezione in quanto indenni da MVS; e

(iii) Che tale stabilimento lavora tutta la carne suina o i prodotti a base di carne suina in conformità al paragrafo (b) (1) (i), (ii), (iii) o (iv) di questa sezione.

(V) Tale carne suina o prodotto a base di carne suina è conforme ai seguenti requisiti:

(A) Tutte le ossa sono state completamente rimosse prima della cottura, e

(B) Tale carne suina o prodotto a base di carne suina ha ricevuto un trattamento termico continuo in forno per un minimo di 10 ore in modo da raggiungere una temperatura interna di 65 °C (149 °F) in ogni sua parte. La temperatura del forno deve essere impostata all'inizio ad un minimo di 62 °C (143,6 °F) e deve raggiungere almeno gli 85 °C (185 °F).

(vi) le cotenne (pelli di maiale) devono essere cotte in uno dei seguenti modi:

(A) *Processo a uno stadio*. Le pelli di maiale devono essere cotte in olio per almeno 80 minuti quando la temperatura dell'olio è costantemente mantenuta ad un minimo di 114 °C.

(B) *Processo a due fasi*. Le pelli di maiale devono essere cotte-disidratate ad una temperatura minima di 260 °C per circa 210 minuti; dopo questa fase devono essere cotte in olio caldo (fritte) ad una temperatura minima di 104 °C per altri 150 minuti.

(2) I prodotti di cui al paragrafo (b) (1) (ii), (iii) o (iv) di questa sezione sono stati preparati in uno stabilimento ispezionato che possieda i requisiti per esportare negli Stati Uniti secondo la Federal Meat Inspection Act e la normativa § 327,2 nel capitolo III del presente titolo.

(3) Oltre al certificato di ispezione delle carni estere richiesto nel § 327.4 del presente titolo, la carne suina o prodotti a base di carne suina di cui al paragrafo (b) (1) (ii), (iii) o (iv) di questa sezione devono essere corredate di certificazione che attesti che

le disposizioni di cui al paragrafo (b) (1) (ii), (b) (1) (iii) (A), oppure (b) (1) (iv) (B) (2) di questa sezione sono state rispettate. La certificazione è rilasciata da un funzionario del governo nazionale della regione di origine che è autorizzato a rilasciare il certificato di ispezione delle carni estere richieste dal § 327.4 di questo titolo. All'arrivo della carne suina o dei prodotti a base di carne suina negli Stati Uniti, il certificato deve essere presentato ad un ispettore autorizzato al porto di arrivo.

(4) Piccole quantità di carne suina o prodotti a base di carne suina soggette alle restrizioni di questa sezione, possono in casi specifici essere importati a fini di controllo, verifica o analisi, se l'importatore ne fa richiesta e riceve l'approvazione scritta della suddetta importazione da parte dell'Amministratore che la autorizza. L'approvazione verrà concessa solo quando l'Amministratore determina che i prodotti sono stati trattati con il calore in modo tale che la suddetta importazione non metta a rischio il bestiame presente negli Stati Uniti.

(c) Requisiti per i prodotti di pasta farcita con carne suina provenienti dalle regioni colpite da MVS.

(1) I prodotti di pasta farcita con carne suina lavorati per l'esportazione verso gli Stati Uniti possono essere riempiti solo con carne suina o prodotti a base di carne suina che sono idonei per essere esportati verso gli Stati Uniti e che soddisfano i requisiti di cui al paragrafo (b) (1) (i), (ii) o (v) della presente sezione o del § 94.17.

(2) Il gestore dello stabilimento di lavorazione di pasta farcita con carne suina deve aver firmato un agreement con APHIS prima del ricevimento della carne destinata ad essere utilizzata nei suddetti prodotti, dichiarando che tutta la carne suina verrà trattata solo in conformità al § 94.12 o al § 94.17. A seguito dell'agreement, lo stabilimento deve permettere l'ingresso non annunciato di rappresentanti dell'APHIS, o di altri soggetti autorizzati dall'Amministratore, allo scopo di ispezionare le strutture, le fasi operative e le registrazioni dell'azienda. Lo stabilimento deve farsi carico di tutti i costi di tali ispezioni (si prevede che tali controlli si verificheranno fino a quattro volte l'anno). Questi costi includono viaggi, stipendio, vitto, spese generali amministrative e altre spese accessorie (tra cui una disposizione di bagaglio in eccesso fino a 150 sterline). Sulla base dei termini dell'agreement il gestore dello stabilimento di

trasformazione deve versare all'Amministratore un importo pari ai costi approssimativi affinché APHIS ispezioni la struttura una volta, compresi viaggio, stipendio, vitto, spese generali amministrative e altre spese accessorie (tra cui una disposizione bagaglio in eccesso fino a 150 sterline), e, poiché tali fondi sono obbligati, saranno rilasciate le fatture per le spese sostenute sulla base di dati contabili ufficiali al fine di ripristinare il deposito al suo livello originale. Le somme per ripristinare il deposito al suo livello originale devono essere pagate entro 14 giorni dal ricevimento di tali fatture.

(3) Presso lo stabilimento di trasformazione di pasta, la carne di suino destinata ad essere utilizzata per i prodotti farciti destinati all'esportazione verso gli Stati Uniti deve essere conservata separatamente da qualsiasi altro tipo di carne o prodotti a base di carne non adatti all'esportazione verso gli Stati Uniti, o in un'area di deposito/locale separato o in un'area separata della stessa stanza di deposito. Le aree riservate per la carne suina o i prodotti a base di carne suina adatti all'esportazione verso gli Stati Uniti devono essere separate da almeno 1 metro da qualsiasi altra area in cui sono stoccate carni o prodotti a base di carne non conformi per l'esportazione verso gli Stati Uniti e devono essere contrassegnate da cartellonistica adeguata e attraverso l'uso di bande adesive colorate applicate sul pavimento.

(4) Prima di manipolare carne suina per la produzione di pasta farcita destinata all'esportazione verso gli Stati Uniti, i lavoratori presso l'impianto di trasformazione che maneggiano carne suina o prodotti a base di carne suina all'interno della struttura devono effettuare una doccia e indossare un set completo di vestiti puliti, o attendere 24 ore dopo aver toccato carne suina o prodotti a base di carne suina che non sono conformi per l'importazione negli Stati Uniti.

(5) Tutte le attrezzature e i macchinari che verranno a contatto con la carne suina o gli altri ingredienti dei prodotti di pasta farcita con carne suina destinati all'esportazione verso gli Stati Uniti devono essere pulite e disinfettate prima di ogni utilizzo.

(6) Linee di lavorazione che lavorano prodotti di pasta farcita con carne suina per l'esportazione verso gli Stati Uniti devono essere totalmente dedicati alla produzione di tali articoli per il tempo necessario per completare una determinata partita. Quando una qualsiasi linea di lavorazione in un impianto sta lavorando prodotti di pasta farcita con carne suina destinati all'esportazione verso gli Stati Uniti, le altre linee di

lavorazione dello stesso impianto non possono lavorare prodotti che utilizzano carne non conforme per l'esportazione verso gli Stati Uniti.

(7) Gli impianti di lavorazione che sono completamente dedicati alla produzione di soli prodotti di pasta farcita con carne suina per l'esportazione verso gli Stati Uniti e non ricevono, manipolano o lavorano qualsiasi prodotto di origine animale non destinato all'esportazione verso gli Stati Uniti sono esenti dagli obblighi di cui ai paragrafi (c) (3) fino a (c) (6) di questa sezione.

(8) Durante la lavorazione, la pasta farcita con carne suina deve essere riscaldata a vapore ad una temperatura interna minima di 90 ° C, poi essiccata, raffreddata, e confezionata per rendere il prodotto stabile a temperatura ambiente senza refrigerazione.

(9) L'impianto di trasformazione deve mantenere sotto chiave, per un minimo di due anni, gli originali dei registri di ogni lotto di carne suina o prodotti a base di carne suina utilizzati per la pasta farcita esportata verso gli Stati Uniti. Ogni registro deve includere quanto segue:

- (i) La data in cui la carne di suino cotta o stagionata è stata ricevuta nello stabilimento di trasformazione;
- (ii) Il numero dei colli, il numero dei prosciutti o dei prodotti a base di carne suina cotta per colle e il peso di ogni confezione;
- (iii) Un numero di lotto o altri segni di identificazione (tracciabilità)
- (iv) Il certificato sanitario che accompagna la carne di suino cotta o stagionata dalla struttura di macellazione/lavorazione all'impianto di trasformazione di prodotti di pasta farciti di carne; e
- (v) La data in cui la carne suina o i prodotti a base di carne suina utilizzati per la pasta hanno iniziato la stagionatura (salagione) (se il prodotto utilizzato è un prosciutto crudo) oppure la data in cui il prodotto è stato cotto (se il prodotto utilizzato è un prodotto a base di carne suina cotta).

(10) La pasta farcita di carne suina deve essere accompagnata da un certificato rilasciato da un funzionario ufficiale del governo nazionale della regione in cui il prodotto di pasta viene lavorato, il quale è autorizzato a rilasciare il certificato di ispezione delle carni estere di cui § 327.4 di questo titolo, attestante che il prodotto di pasta farcita di carne suina è stata lavorata in conformità ai requisiti della presente

sezione. All'arrivo della pasta farcita di carne suina negli Stati Uniti, il certificato deve essere presentato ad un ispettore del porto di arrivo.

(Approved by the Office of Management and Budget under control numbers 0579–0015 and 0579–0214) (38 FR 20610, Aug. 2, 1973) EDITORIAL NOTE: For FEDERAL REGISTER citations affecting § 94.12, see the List of CFR Sections Affected, which appears in the Finding Aids section of the printed volume and at [www.fdsys.gov](http://www.fdsys.gov).)

<sup>13</sup> I nomi e gli indirizzi degli stabilimenti approvati (e la richiesta di approvazione degli stabilimenti)

possono essere forniti da Animal and Plant Inspection Service, Veterinary Services, National Center for Import-Export, 4700 River Road Unit 38, Riverdale, Maryland 20737–1231.

Gli stabilimenti verranno autorizzati solo se l'Amministratore determina che i prodotti importati saranno maneggiati all'interno delle aziende in modo tale da prevenire l'introduzione e la diffusione di malattie infettive del bestiame e del pollame negli Stati Uniti.

L'autorizzazione di qualsiasi stabilimento può essere rifiutata o revocata solo dopo che il gestore è stato avvisato in merito a questo fatto e ha avuto la possibilità di presentare il suo punto di vista in conseguenza di ciò.