

**§ 94.17 Prodotti stagionati a base di carne di maiale provenienti da Paesi in cui sono state riscontrate afta epizootica, peste bovina, peste suina africana, peste suina classica, o malattia vescicolare del suino.**

A prescindere da qualsiasi altra disposizione prevista da questa sezione, non sarà proibita l'importazione negli Stati Uniti di prosciutto stagionato, spalla o lombo di maiale, sia intero che affettato e confezionato, se in possesso dei seguenti requisiti:

- (a) Fatta eccezione per i prosciutti italiani, i prosciutti Serrano, i prosciutti iberici, le spalle e i lombi di maiale iberici, prodotti secondo i requisiti del paragrafo (i) della presente sezione, il prosciutto stagionato, la spalla o il lombo di maiale derivano da suini che non sono mai usciti dal Paese in cui tali prodotti sono stati lavorati.
- (b) Il prosciutto, la spalla o il lombo di maiale proviene da un Paese che, secondo quanto stabilito dal Governo, prevede e attua leggi che richiedono l'immediato rapporto ai Servizi Veterinari nazionali di quel Paese, relativamente alla presenza, in qualsiasi stabilimento, di animali affetti da afta epizootica, peste bovina, peste suina africana, peste suina classica o malattia vescicolare del suino.
- (c) Il prosciutto, la spalla o il lombo di maiale proviene da un suino che nei 60 giorni precedenti alla macellazione non si è mai trovato in stabilimenti in cui sussistono o sono mai state riscontrate afta epizootica, peste bovina, peste suina africana, peste suina classica o malattia vescicolare del suino.
- (d) Il prosciutto intero, la spalla o il lombo di maiale è stato accompagnato, dallo stabilimento di macellazione a quello di lavorazione, da un certificato numerato emesso da una persona autorizzata dal Governo del Paese d'origine, attestante la conformità ai requisiti previsti dai paragrafi (a) e (c) della presente sezione.
- (e) Il prosciutto, la spalla o il lombo di maiale è stato lavorato intero in un solo stabilimento di produzione, come stabilito nel paragrafo (i) di questa sezione.<sup>(15)</sup>
- (f) Il prosciutto, la spalla o il lombo di maiale è stato lavorato intero in uno stabilimento di produzione che, prima della lavorazione di qualsiasi prosciutto, spalla o lombo di maiale, secondo quanto stabilito dalla presente sezione, è stato ispezionato da un veterinario dell'APHIS e giudicato dal Governo in grado di adempiere a tutte le disposizioni previste dalla presente sezione, relativamente alla lavorazione di prosciutti, spalle o lombi di maiale destinati all'importazione negli Stati Uniti.
- (g) Il prosciutto, la spalla o il lombo di maiale è stato lavorato intero in uno stabilimento di produzione il cui responsabile ha sottoscritto un accordo con l'APHIS prima del ricevimento di prosciutti, spalle

o lombi di maiale da lavorare, in cui si attesta che tutti i prosciutti, spalle o lombi di maiale, prodotti per l'importazione negli Stati Uniti, saranno lavorati in conformità alle disposizioni previste da questa parte.

- (h) Gli operai che maneggiano la carne fresca di maiale nello stabilimento di produzione in cui il prosciutto stagionato, la spalla o il lombo di maiale viene lavorato intero, sono tenuti a farsi una doccia e ad indossare indumenti puliti o ad aspettare 24 ore, prima di maneggiare prosciutti, spalle o lombi di maiale che siano proseguiti nella fase di invecchiamento/stagionatura, in accordo a quanto di seguito indicato:
  - (1) Nel caso di prosciutti del tipo italiano, lavorati secondo quanto stabilito dai paragrafi (i)(1) di questa sezione, quelli che hanno superato lo stadio del lavaggio finale;
  - (2) Nel caso di prosciutti Serrano, di prosciutti iberici o di spalle di maiale lavorati secondo quanto stabilito dai paragrafi (i)(2), (i)(3) o (i)(4) della presente sezione, quelli che hanno superato la fase di salatura; e
  - (3) nel caso di lombi di maiale iberici lavorati secondo quanto stabilito dal paragrafo (i)(5) di questa sezione, quelli che hanno superato la fase di confezionamento.
- (i) Il prosciutto stagionato, la spalla o il lombo di maiale è stato lavorato intero in conformità a quanto stabilito dal presente paragrafo. Fatta eccezione per la sugna, trattata ad almeno 76°C (168,8°F) che può essere applicata sulla carne durante la stagionatura, il prodotto di maiale stagionato non deve aver avuto alcun contatto con altra carne o prodotto animale durante la lavorazione.
  - (1) *Prosciutti italiani.* Il prosciutto è stato lavorato per un periodo non inferiore a 400 giorni, in conformità alle seguenti condizioni:

dopo la macellazione il prosciutto è stato mantenuto ad una temperatura di 0°-3°C (32°-34,7°F) per un minimo di 72 ore, durante le quali sono stati rimossi il castelletto e lo zampino e i vasi sanguigni all'estremità del femore sono stati massaggiati per rimuovere il sangue residuo;

successivamente il prosciutto è stato coperto con una quantità di sale pari al 4-6 per cento del suo peso, con l'aggiunta di una quantità di acqua sufficiente ad assicurare che il sale vi abbia aderito;

in seguito il prosciutto è stato disposto per 5-7 giorni su piani in una sala mantenuta ad una temperatura di 0°-4°C (32°-39,2°F) e a una umidità relativa del 70-85 per cento;

poi il prosciutto è stato ricoperto con una quantità di sale pari al 4-6 per cento del suo peso, con l'aggiunta di un apporto d'acqua sufficiente ad assicurare che il sale vi abbia aderito;

dopo di ciò il prosciutto è rimasto per 21 giorni in una cella mantenuta ad una temperatura di 0°-4°C (32°-39,2°F) e ad una umidità relativa del 70-85 per cento.

Successivamente il prosciutto è stato ripulito dal sale e posto in una sala mantenuta ad una temperatura di 1°-6°C (33,8°-42,8°F) e ad una umidità relativa del 65-80 per cento per un periodo compreso tra i 52 e i 72 giorni;

in seguito il prosciutto è stato spazzolato e risciacquato con acqua e poi posto in una sala per 5-7 giorni ad una temperatura di 15°-23°C (59°-73,4°F) e ad una umidità relativa del 55-85 per cento.

Infine il prosciutto è stato posto per la stagionatura in una sala mantenuta, per un minimo di 314 giorni, ad una temperatura di 15°-20°C (59°-68°F) ed una umidità relativa iniziale del 65-80 per cento, aumentata successivamente del 5 per cento ogni due mesi e mezzo fino al raggiungimento di un'umidità relativa dell'85 per cento.

(2) *Il prosciutto Serrano.* I prosciutti Serrano sono stati lavorati secondo quanto di seguito indicato (processo di stagionatura di minimo 190 giorni):

- (i) Se il prosciutto ricevuto era surgelato, è stato scongelato in una cella avente umidità relativa compresa tra il 70 e l'80 per cento e temperatura mantenuta tra 12°-13°C (53,6° a 55,4°F) per le prime 24 ore, poi tra 13° a 14°C (55,4°-57,2°F) fino al raggiungimento della temperatura interna di 3°-4°C (37,4°-39,2°F) quando i vasi sanguigni all'estremità del femore sono stati massaggiati per rimuovere il sangue residuo.
- (ii) Il prosciutto è stato poi ricoperto di sale e riposto in una sala mantenuta ad una temperatura compresa tra 0° e 4°C (da 32° a 39,2°F) ed una umidità relativa compresa tra il 75 e il 95 per cento, per un periodo non inferiore a 0,65 giorni per kg e non superiore a 2 giorni per kg di peso del prosciutto.
- (iii) Il prosciutto è stato risciacquato con acqua e/o spazzolato per rimuovere dalla superficie qualsiasi residuo di sale.
- (iv) Il prosciutto è stato riposto in una cella mantenuta ad una temperatura compresa tra 0° e 6°C (32°-42,8°F) ed una umidità relativa dal 70 al 95 per cento, per non meno di 40 giorni e non più di 60.
- (v) Il prosciutto è stato posto per la stagionatura in una sala avente umidità relativa compresa tra il 60 e l'80 per cento e temperatura gradualmente rialzata in 3 fasi, come di seguito indicato:

(A) Una temperatura compresa tra i 6° e i 16°C (42,8°F-60,8°F) mantenuta per un minimo di 45 giorni;

(B) Una temperatura compresa tra i 16° e i 24°C (60,8°-75,2°F), mantenuta per un minimo di 35 giorni;

(C) Una temperatura compresa tra i 24° e i 34°C (75,2°-93,2°F), mantenuta per un minimo di 30 giorni.

(vi) Alla fine, con l'umidità relativa invariata tra il 60 e l'80 per cento, la temperatura è stata abbassata tra i 12° e i 20°C (53,6°-68°F) e mantenuta a quel livello per un minimo di 35 giorni, almeno fino a 190 giorni successivi all'inizio del processo di stagionatura.

*Fatta eccezione per:* un Paese in cui sussiste la patologia vescicolare suina, il prosciutto deve essere mantenuto a quel livello per ulteriori 370 giorni, almeno fino a 560 giorni dopo l'inizio del processo di stagionatura.

(3) *Prosciutti iberici.* I prosciutti iberici sono stati lavorati come di seguito riportato (processo di stagionatura di minimo 365 giorni):

- (i) se il prosciutto ricevuto era surgelato, è stato scongelato in una cella ad una umidità relativa tra il 70 e l'80 per cento ed una temperatura mantenuta tra i 5,5° e i 6,5°C (tra 41,9°-43,7°F) per le prime 24 ore, poi tra i 9,5° e i 10,5°C (tra 49,1° e 50,9°F) fino al raggiungimento della temperatura interna del prosciutto compresa tra i 3° e i 4°C (37,4°-39,2°F) quando i vasi sanguigni all'estremità del femore sono stati massaggiati per rimuovere il sangue residuo.
- (ii) Il prosciutto è stato poi ricoperto di sale e riposto in una sala mantenuta ad una temperatura compresa tra 0° e 4°C (da 32° a 39,2°F) con una umidità relativa compresa tra il 75 e il 95 per cento, e conservato nella sala per un periodo non inferiore a 0,65 giorni per kg e non superiore a 2 giorni per kg di peso del prosciutto.
- (iii) Il prosciutto è stato risciacquato con acqua e/o spazzolato per rimuovere dalla superficie qualsiasi residuo di sale.
- (iv) Il prosciutto è stato riposto in una sala mantenuta ad una temperatura compresa tra 0° e 6°C (da 32° a 42,8°F) ed una umidità relativa compresa tra il 70 e il 95 per cento, per non meno di 40 giorni e non più di 60.
- (v) Il prosciutto è stato posto per la stagionatura in una sala avente umidità relativa compresa tra il 60 e l'80 per cento e temperatura gradualmente rialzata in 3 fasi, come di seguito indicato:

compresa tra il 60 e l'80 per cento, per un minimo di 90 giorni.

(vi) La temperatura è stata poi rialzata fino a 16°-26°C (60,8°-78,8°F) e l'umidità relativa ridotta al 55-85 per cento, per un minimo di 90 giorni.

(vii) Alla fine, con l'umidità relativa aumentata tra il 60 e il 90 per cento, la temperatura è stata abbassata tra i 12° e i 22°C (53,6°-71,6°F) e mantenuta a quel livello per un minimo di 115 giorni, almeno fino a 365 giorni dopo l'inizio del processo di stagionatura.

*Fatta eccezione per:* un Paese in cui sussiste la patologia vescicolare suina, il prosciutto deve essere mantenuto a quel livello per ulteriori 195 giorni, almeno fino a 560 giorni successivi all'inizio del processo di stagionatura.

(4) *Spalle iberiche di maiale.* Le spalle di maiale iberiche sono state lavorate secondo quanto di seguito indicato (processo minimo di stagionatura di 240 giorni):

(i) Se la spalla di maiale ricevuta era surgelata, è stata scongelata ad una temperatura compresa tra i 12° e i 13°C (53,6°-55,4° F) con una umidità relativa tra il 75 e l'85 per cento, approssimativamente per 24 ore, fino al raggiungimento di una temperatura interna compresa tra i 3° e i 4°C (37,4°-39,2°F) quando i vasi sanguigni della regione scapolare sono stati massaggiati per rimuovere il sangue residuo.

(ii) La spalla di maiale è stata poi ricoperta di sale e riposta in una sala mantenuta ad una temperatura compresa tra 0° e 4°C (da 32° a 39,2°F) con una umidità relativa compresa tra il 75 e il 95 per cento, e conservata nella sala per un periodo non inferiore a 0,65 giorni per kg e non superiore a 2 giorni per kg di peso della spalla di maiale.

(iii) La spalla di maiale è stata risciacquata con acqua e/o spazzolata per rimuovere qualsiasi residuo di sale dalla superficie.

(iv) La spalla di maiale è stata riposta in una sala mantenuta ad una temperatura compresa tra 0° e 6°C (da 32° a 42,8°F) con un tasso di umidità relativa compreso tra il 70 e il 95 per cento, per non meno di 40 giorni e non più di 60.

(v) La spalla di maiale è stata posta per la stagionatura in una sala con una temperatura compresa tra i 6° e i 16°C (42,8°-60,8°F) ed una umidità relativa compresa tra il 60 e l'80 per cento per un minimo di 90 giorni.

(vi) La temperatura è stata poi rialzata fino a 16°-26°C (60,8°-78,8°F) e l'umidità

relativa modificata tra il 55 e l'85 per cento; tali valori sono stati mantenuti per un minimo di 90 giorni.

(vii) Alla fine, la temperatura è stata abbassata tra i 12° e i 22°C (53,6°-71,6°F) e l'umidità relativa aumentata tra il 60 e il 90 per cento, per un minimo di 45 giorni, almeno fino a 240 giorni dopo l'inizio del processo di stagionatura.

(5) *Lombi di maiale iberico.* I lombi di maiale iberico sono stati lavorati secondo quanto di seguito indicato (minimo 130 giorni di processo di stagionatura):

(i) Se il lombo di maiale ricevuto era surgelato, è stato scongelato ad una temperatura ambiente mantenuta tra gli 11° e i 12°C (51,8°-53,6°F) ed una umidità relativa compresa tra il 70 e l'80 per cento, per le prime 24 ore, poi tra il 75 e l'85 per cento, fino al raggiungimento di una temperatura interna del lombo compresa tra i 3° e i 4°C (37,4°-39,2°F) quando il grasso esterno, l'aponeurosi, e i tendini sono stati eliminati dal lombo.

(ii) Il lombo di maiale è stato poi ricoperto con un preparato in salamoia (25-30 grammi di sale per ogni kilogrammo di lombo di maiale), riposto in una sala e conservato ad una umidità relativa del 75-95 per cento e ad una temperatura compresa tra 3° e 4°C (da 37,4° a 39,2°F) per 72 ore.

(iii) Il lombo di maiale è stato tolto dal preparato in salamoia (25-30 grammi di sale per ogni kilogrammo di lombo di maiale) pulito esternamente (spazzolato o risciacquato), posto in una confezione artificiale e sigillato con una graffetta metallica.

(iv) Il lombo di maiale è stato riposto per la stagionatura in una cella avente un tasso relativo di umidità compreso tra il 60 e il 90 per cento ed una temperatura gradualmente rialzata in 3 fasi, in base a quanto di seguito riportato:

(A) Una temperatura compresa tra i 2° e i 6°C (35,6°-42,8°F), mantenuta per un minimo di 20 giorni;

(B) Una temperatura compresa tra i 6° e i 15°C (42,8°-59,0°F), mantenuta per un minimo di 20 giorni;

(C) Una temperatura compresa tra i 15° e i 25°C (59,0°-77,0°F), mantenuta per un minimo di 40 giorni.

(v) Alla fine, con l'umidità relativa invariata tra il 60 e l'80 per cento e la temperatura abbassata tra 0° e 5°C (32,0°-41,0°F) il lombo di maiale è stato confezionato sotto vuoto e conservato in tali condizioni

per un minimo di 15 giorni, almeno fino a 130 giorni successivi all'inizio del processo di stagionatura.

- (j) (1) Il prosciutto intero, se è un prosciutto di tipo italiano lavorato in conformità ai requisiti stabiliti dal paragrafo (i)(1) della presente sezione, porta un marchio a fuoco o un sigillo ad inchiostro (con il numero di identificazione del macello) apposto al macello sotto la diretta supervisione di una persona autorizzata a sorvegliare tale attività da parte dei Servizi Veterinari del Governo nazionale del Paese d'origine; porta sulla zampa un sigillo a bottone (approvato dal Governo in quanto a prova di manomissione) attestante il mese e l'anno in cui il prosciutto è entrato nello stabilimento di lavorazione e un marchio a fuoco (con il numero di identificazione dello stabilimento di lavorazione e la data di inizio della salatura) apposti nello stabilimento di lavorazione immediatamente prima della salatura, sotto la supervisione di una persona autorizzata a sorvegliare tale attività da parte dei Servizi Veterinari del Governo nazionale del Paese d'origine.

(2) Il prosciutto intero stagionato, se lavorato in conformità a quanto stabilito dal paragrafo (i)(2) o (i)(3) della presente sezione, o la spalla di maiale intera stagionata, se lavorata in conformità ai requisiti previsti dal paragrafo (i)(4) della presente sezione, porta un sigillo ad inchiostro (con il numero di identificazione del macello) che è stato apposto al macello sotto la supervisione di una persona autorizzata a sorvegliare tale attività, da parte dei Servizi Veterinari del Governo nazionale del Paese d'origine, ed un sigillo ad inchiostro (con il numero di identificazione dello stabilimento di lavorazione e la data di inizio della fase di salatura) che è stato apposto allo stabilimento di lavorazione, immediatamente prima della salatura, sotto la supervisione di una persona autorizzata a sorvegliare tale attività, da parte dei Servizi Veterinari del Governo nazionale del Paese d'origine, o

(3) Il lombo di maiale intero stagionato, se lavorato in conformità a quanto stabilito dal paragrafo (i)(5) della presente sezione, viene confezionato con materiale che porta un sigillo del Governo del Paese di origine, apposto al macello sotto la diretta supervisione di una persona autorizzata a sorvegliare tale attività da parte dei Servizi Veterinari del Governo nazionale del Paese d'origine, e un'etichetta di plastica a prova di manomissione, attaccata con sicurezza allo stesso lombo di maiale, che attesta il numero di identificazione del macello e la data in cui il lombo di maiale è stato trattato nel preparato di salamoia, sotto la supervisione di una persona autorizzata a sorvegliare tale attività da parte dei Servizi Veterinari del Governo nazionale del Paese d'origine.

- (k) Il prosciutto intero stagionato, la spalla o il lombo di maiale proviene da uno stabilimento in cui una persona autorizzata a condurre le attività, di cui al presente paragrafo, dai Servizi Veterinari del Governo nazionale del Paese d'origine, ha custodito le registrazioni originali (che dovranno essere conservate per un minimo di due anni) che

identificano il prosciutto stagionato, la spalla o il lombo di maiale attraverso la data di ingresso nello stabilimento di produzione, il macello di provenienza e il numero del certificato che lo ha accompagnato dal macello allo stabilimento di lavorazione, e in cui tali registrazioni originali sono conservate sotto chiave dalla stessa persona. L'accesso a tali registrazioni originali è riservato ai funzionari del Governo del Paese d'origine, ai funzionari del Governo degli Stati Uniti, e alla persona addetta alla conservazione delle registrazioni.

- (l) Il prosciutto intero stagionato, la spalla o il lombo di maiale proviene da uno stabilimento di produzione che permette l'ingresso non preannunciato al personale APHIS, o ad altre persone autorizzate dal Governo, allo scopo di ispezionare lo stabilimento e le sue registrazioni.

- (m) Il prosciutto stagionato, la spalla o il lombo di maiale è stato lavorato in conformità ad uno dei seguenti criteri:

(1) Il prosciutto, se appartiene al tipo italiano lavorato in conformità ai requisiti del paragrafo (i)(1) della presente sezione, è stato lavorato in un Paese che il Governo ha ritenuto immune da peste bovina e che possiede, attraverso i Servizi Veterinari governativi, una dichiarazione scritta comprovante che è stato condotto un programma per autorizzare determinate persone a sorvegliare le attività specificate nella presente sezione.

(2) Il prosciutto di Serrano, lavorato in conformità al paragrafo (i)(2) della presente sezione, proviene da un qualsiasi allevamento di suini bianchi di grande stazza, comprese, ma non solo, le razze Landrace, Pietrain, Duroc, Jersey, Hampshire e Yorkshire e i loro incroci.

(3) Il prosciutto iberico, lavorato in conformità al paragrafo (i)(3) della presente sezione, proviene da un suino della razza iberica.

(4) La spalla di maiale iberico, lavorata in conformità al paragrafo (i)(4) della presente sezione, proviene da un suino della razza iberica.

(5) Il lombo di maiale iberico, lavorato in conformità al paragrafo (i)(5) della presente sezione, proviene da un suino della razza iberica.

- (n) Il prosciutto intero stagionato, la spalla o il lombo di maiale proviene da uno stabilimento di produzione che ha aderito ad un accordo per la costituzione di un fondo fiduciario attuato tra il responsabile dello stabilimento o un suo rappresentante e l'APHIS; in virtù di tale accordo il fondo si farà carico del pagamento di tutti i costi derivanti dalle ispezioni dello stabilimento, da parte di un veterinario dell'APHIS (si prevede che tali ispezioni avranno luogo al massimo quattro volte l'anno), comprese le spese di viaggio, il salario, il vitto e alloggio, le spese amministrative

generali e le altre spese accessorie (incluse quelle per il bagaglio eccedente fino a 150 libbre). In conformità ai termini del suddetto accordo, il responsabile dello stabilimento di produzione dovrà depositare con il Governo, una somma che equivale approssimativamente ai costi sostenuti da un veterinario per l'ispezione di uno stabilimento, comprese le spese di viaggio, il salario, il vitto e alloggio, le spese amministrative generali e le altre spese accessorie (incluse quelle per il bagaglio eccedente fino a 150 libbre); essendo il fondo predeterminato, per riportare il deposito al suo livello originale, dovranno essere emessi dei titoli per coprire i costi sostenuti in base alle registrazioni contabili ufficiali. Le somme necessarie a riportare il deposito al suo livello originale dovranno essere pagate entro 14 giorni dal ricevimento dei suddetti titoli.

(o) Il prosciutto stagionato, la spalla o il lombo di maiale viene accompagnato, al momento dell'importazione negli Stati Uniti, da un certificato emesso da una persona autorizzata a farlo dai Servizi Veterinari del Governo nazionale del Paese d'origine, in cui si attesta:

(1) che tutti i requisiti della presente sezione sono stati osservati, compresi quelli previsti nel paragrafo (i) e (m) della presente sezione;

(2) il paragrafo della presente sezione in base al quale il prosciutto stagionato, la spalla o il lombo di maiale sono stati lavorati; e inoltre se il prodotto è coperto da certificato:

(i) Si tratta di un prosciutto del tipo italiano lavorato, secondo i requisiti indicati dal paragrafo (i)(1) della presente sezione, per un minimo di 400 giorni;

(ii) Si tratta di un prosciutto di Serrano lavorato, secondo i requisiti indicati dal paragrafo (i)(2) della presente sezione, che è stato

(A) lavorato per un minimo di 190 giorni in un Paese immune da patologia vescicolare suina, in uno stabilimento autorizzato dai Servizi Veterinari del Governo nazionale di quel Paese per lavorare solo carne proveniente da Paesi immuni da patologie vescicolari suine; o,

(B) lavorato per un minimo di 560 giorni in qualsiasi Paese, in uno stabilimento che può anche lavorare carne proveniente da Paesi in cui sussiste la patologia vescicolare suina.

(iii) Si tratta di un prosciutto iberico lavorato secondo i requisiti indicati nel paragrafo (i)(3) della presente sezione, che è stato:

(A) lavorato per un minimo di 365 giorni in un Paese immune da patologia vescicolare suina, in uno stabilimento autorizzato dai Servizi Veterinari del Governo nazionale di quel Paese per

lavorare solo carne proveniente da Paesi immuni da patologie vescicolari suine; o,

(B) lavorato per un minimo di 560 giorni in qualsiasi Paese, in uno stabilimento che può anche lavorare carne proveniente da Paesi in cui sussiste la patologia vescicolare suina.

(iv) Si tratta di una spalla di maiale stagionata, lavorata in conformità ai requisiti del paragrafo (i)(4) della presente sezione per un minimo di 240 giorni; o

(v) Si tratta di un lombo di maiale stagionato, lavorato in conformità ai requisiti indicati nel paragrafo (i)(5) della presente sezione per un minimo di 130 giorni.

(p) I prosciutti interi, le spalle e i lombi di maiale, stagionati in conformità ai requisiti del paragrafo (i) della presente sezione, possono essere trasportati ad una struttura dello stesso Paese per l'affettatura ed il confezionamento in accordo con quanto indicato dal presente paragrafo.

(1) *La struttura per l'affettatura o il confezionamento.*

(i) Prima di procedere alle operazioni di affettatura e confezionamento di qualsiasi prosciutto, spalla o lombo di maiale, in conformità con il presente paragrafo, lo stabilimento adibito all'affettatura/confezionamento<sup>(16)</sup> deve essere ispezionato, da un rappresentante dell'APHIS ed essere riconosciuto dal Governo conforme alle disposizioni dello stesso paragrafo.

(ii) La struttura adibita ad affettatura/confezionamento può essere sita sia in un edificio separato, fisicamente isolato, che in una sala separata dello stesso stabilimento in cui il prosciutto intero, la spalla o il lombo di maiale è stato stagionato, in conformità al paragrafo (i) della presente sezione. Se la struttura per l'affettatura o il confezionamento si trova in una sala separata, quest'ultima non deve avere alcun accesso diretto alle aree dello stabilimento in cui la carne di maiale viene stagionata e deve poter essere isolata dal resto della struttura in modo tale che il personale non autorizzato non vi possa accedere.

(iii) La struttura adibita ad affettatura/confezionamento, compresa tutta l'attrezzatura utilizzata per trattare la carne di maiale e i suoi prodotti, come contenitori, superfici di lavoro, affettatrici ed attrezzature di confezionamento, devono essere pulite e disinfettate dopo che i prodotti a base di maiale affettati e confezionati, non idonei all'esportazione verso gli Stati Uniti, lasciano lo

stabilimento, e prima che i prosciutti interi stagionati, le spalle di maiale o la carne di maiale, destinata all'esportazione negli Stati Uniti, acceda allo stabilimento per l'affettatura ed il confezionamento. La pulitura e la disinfezione devono essere adeguate ad assicurare che gli agenti patologici di interesse siano uccisi o resi inattivi e che i prodotti a base di maiale, destinati all'esportazione negli Stati Uniti, non vengano contaminati.

(iv) La struttura adibita ad affettatura/confezionamento deve conservare sotto chiave per almeno 2 anni, le registrazioni originali di ogni lotto di prosciutto intero stagionato, spalla e lombo di maiale che entrano nello stabilimento per l'affettatura ed il confezionamento secondo la presente sezione, compreso:

(A) Il numero di approvazione dello stabilimento in cui il prosciutto intero, la spalla o il lombo è stato stagionato, in conformità ai requisiti del paragrafo (i) della presente sezione.

(B) La data d'inizio del processo di stagionatura del prosciutto intero, della spalla o del lombo.

(C) La data in cui il prosciutto intero, la spalla o il lombo ha completato il processo di stagionatura.

(D) La data di affettamento e confezionamento del prosciutto intero, della spalla o del lombo.

(E) Una copia di tutti i certificati richiesti in base al paragrafo (p) della presente sezione.

(v) L'accesso alle registrazioni, la cui conservazione è richiesta in conformità a quanto stabilito nel paragrafo (p) della presente sezione, deve essere ristretto ai funzionari del Governo nazionale del Paese d'origine, ai rappresentanti di Governo degli Stati Uniti e al personale addetto alla conservazione delle registrazioni.

(vi) Il responsabile della struttura di affettatura/confezionamento deve aver firmato un accordo per il fondo fiduciario con l'APHIS, prima di ricevere i prosciutti interi stagionati, le spalle o i lombi di maiale per l'affettamento e il confezionamento, in cui si attesta che tutti i prosciutti, le spalle o i lombi di maiale affettati e confezionati presso lo stabilimento e destinati all'importazione negli Stati Uniti, saranno affettati e confezionati solo in conformità con quanto prescritto nella presente sezione.

(vii) Il responsabile della struttura di affettatura/confezionamento deve

essere al corrente, in conformità con i termini del suddetto accordo, sottoscritto con l'APHIS, di pagare tutte le spese sostenute da un rappresentante dell'APHIS che procede all'ispezione di uno stabilimento, comprese le spese di viaggio, il salario, il vitto e alloggio, i costi amministrativi generali e le altre spese accessorie.

(viii) Lo stabilimento di affettatura/confezionamento deve permettere la visita inaspettata dello stabilimento ai rappresentanti dell'APHIS, o ad altre persone autorizzate dal Governo, allo scopo di ispezionare lo stabilimento e le sue registrazioni.

(ix) Le persone addette all'affettatura/confezionamento che maneggiano nello stabilimento carne di maiale o prodotti da essa derivati, devono fare una doccia e indossare indumenti completamente puliti, o attendere 24 ore, dopo aver maneggiato carne di maiale, o suoi derivati, non idonea all'importazione negli Stati Uniti, prima di maneggiare, nello stabilimento di affettatura/confezionamento, i prosciutti stagionati, le spalle o i lombi di maiale destinati all'importazione negli Stati Uniti.

(x) I prodotti a base di carne di maiale, destinati all'importazione negli Stati Uniti, non possono trovarsi nello stabilimento di affettatura/confezionamento nello stesso momento in cui si trovano i prodotti a base di maiale non destinati all'esportazione negli Stati Uniti.

(2) *Procedure di affettamento, confezionamento ed etichettatura.*

(i) Un veterinario impiegato a tempo pieno dal Governo nazionale del Paese d'origine deve ispezionare ogni lotto dei prosciutti interi stagionati, delle spalle e dei lombi di maiale nello stabilimento di affettatura/confezionamento, prima dell'inizio del processo di affettatura e deve certificare in lingua inglese l'idoneità del prodotto all'importazione negli Stati Uniti in conformità con quanto indicato nella presente sezione; e

(ii) Un veterinario impiegato a tempo pieno dal Governo nazionale del Paese d'origine o, nel caso in cui il Governo nazionale del Paese d'origine riconosca un consorzio locale quale responsabile della qualità del prodotto, un rappresentante di quel consorzio locale, deve certificare in lingua inglese che l'intero processo di affettatura e confezionamento di ogni lotto di prosciutto stagionato, spalla o lombo di maiale è stato personalmente sorvegliato nello stabilimento di affettatura/confezionamento; che ogni lotto di prosciutto stagionato, spalla o lombo di maiale è stato affettato e confezionato in

conformità ai requisiti del presente paragrafo e che il prosciutto, la spalla o il lombo di maiale affettato e confezionato è lo stesso prosciutto stagionato, spalla o lombo di maiale certificato in accordo a quanto stabilito dal paragrafo (p)(2)(i).

(iii) Il prosciutto di maiale stagionato, la spalla o il lombo di maiale affettato e confezionato deve riportare un'etichetta attestante la data d'inizio del processo di lavorazione della carne, avvenuto secondo i requisiti del paragrafo (i) e la data di affettamento e confezionamento della carne stessa.

---

<sup>(15)</sup> Quale condizione di ingresso negli Stati Uniti, la carne di maiale e i suoi derivati devono anche osservare tutti i requisiti previsti nella Legge Federale di Ispezione della Carne (21 U.S.C. 601 e seguenti) e il regolamento in seguito riportato (9 CFR capitolo III), compresi i requisiti relativi al fatto che la carne di maiale o i prodotti da essa derivati debbano essere preparati esclusivamente in stabilimenti approvati.

<sup>(16)</sup> Vedere nota a piè di pagina 15 nel § 94.17(e) di questa parte.

---

(Approvato dall'Ufficio di Gestione e Bilancio sotto il numero di controllo 0579-0015)

[52 FR 11625, 10 Apr. 1987, in quanto emendato al 53 FR 48520, 1 Dic. 1988; 54 FR 7395, 21 Feb. 1989, 59 FR 55024, 3 Nov. 1994; 59 FR 67134, 29 Dic. 1994; 62 FR 46181, 2 Sett. 1997; 62 FR 56023, 28 Ott. 1997; 62 FR 61004, 14 Nov. 1997; 64 FR 38550, 19 Lug. 1999]