

Notifica del MAFRA N.2015-72

Si comunica che le 'condizioni igieniche per l'importazione di prodotti trasformati a base di carne suina di origine italiana' (Notifica MARFA N.2013-206 del 7 ottobre 2013) sono state riviste come segue in base alla norma dell'Art. 34, paragrafo 2° dell'"ACT ON THE PREVENTION OF CONTAGIOUS ANIMAL DISEASE".

22 luglio 2015

Il Ministro del Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

Notifica delle condizioni igienico-sanitarie per l'importazione di prodotti trasformati a base di carne suina di origine italiana in Corea del Sud

Art. 1 (Finalita') La presente notifica, sulla base dell'Art. 34, co. 2° dell' "ACT ON THE PREVENTION OF CONTAGIOUS ANIMAL DISEASES", ha come finalita' la definizione dei criteri sanitari del Paese esportatore nonche' i contenuti dei relativi controlli in relazione ai prodotti trasformati a base di carne suina di origine italiana da esportare in Corea del Sud.

Art. 2 (Definizioni dei termini) Le definizioni utilizzate nelle presenti "Condizioni" sono:

1. Per "prodotti trasformati a base di carne suina" si intendono prodotti lavorati con carne ottenuta da maiali domestici, come prosciutto, salsiccia (sausage), pancetta stagionata (bacon), salumi stagionati e carne condita [*n.d.r. marinata*] ecc.;

2. Per "Governo del Paese esportatore" si intendono le autorità sanitarie veterinarie nonche' quelle responsabili per i prodotti animali del Paese esportatore;

3. Per "veterinario del Governo del Paese esportatore" si intendono i veterinari del Governo del Paese esportatore responsabili per l'effettuazione dei controlli sanitari;

4. Per "stabilimenti di lavorazione per l'esportazione" s'intendono gli stabilimenti di macellazione, lavorazione, conservazione che producono, trasformano, confezionano e conservano i prodotti a base di carne suina da esportare verso la Corea del Sud.

Art. 3 (Condizioni di nascita e di allevamento) I capi suini destinati alla produzione dei prodotti da esportare devono essere nati e allevati nel Paese esportatore oppure devono essere importati da Paesi riconosciuti idonei all'esportazione di carne suina verso la Corea del Sud dal Governo coreano e allevati per almeno tre mesi anteriormente alla macellazione nel Paese esportatore.

Art. 4 (Condizioni relative alle malattie infettive animali applicate a livello nazionale)

① Alla data dell'imbarco il Paese esportatore deve essere libero da Afta Epizootica da più di 1 anno, da Stomatite vescicolare (Vesicular Stomatitis) e da Peste Bovina da più di 2 anni, e non devono sussistere casi di vaccinazione per alcuna delle suddette malattie. Nel caso in cui il MAFRA ("Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs") coreano acconsenta a ciò, si potranno accorciare i periodi secondo i criteri stabiliti dall'OIE.

② Il Paese esportatore deve essere libero dalla "Classical Swine Fever" da più di 1 anno (con eccezione per i suini selvatici) o il Governo coreano deve riconoscere il Paese esportatore come Paese libero e non devono sussistere casi di vaccinazione per tale malattia. Nel caso di verifica dei casi di "Classical swine fever" nel Paese esportatore, i prodotti di carne suina esportati devono provenire da regioni libere da malattie riconosciute dal Governo coreano.

Art. 5 (Condizioni relative alle malattie applicate a livello regionale) L'area ("a livello regionale"), in cui sono nati e allevati i capi usati per la produzione dei prodotti di origine animale esportati, deve essere stata libera dalla "African Swine Fever" negli ultimi tre anni dalla data dell'imbarco dei prodotti e deve essere area in cui sia efficacemente bloccata l'importazione di maiali vivi e di prodotti provenienti da aree dove sono stati registrati casi delle suddette malattie.

Art. 6 (Condizioni relative alle malattie applicate agli stabilimenti) Lo stabilimento dove sono nati e allevati i suini, macellati per la produzione di carne per l'esportazione, deve essere libero dalla Brucellosi (Brucellosis) da più di 3 anni anteriormente alla macellazione, dall'Antrace da più di 2 anni, dall'Aujeszky's Disease (AD) da più di 1 anno e dalla "Swine Vesicular Disease" da più di 60 giorni. Inoltre deve trovarsi in un'area in cui non ci siano provvedimenti di limitazione per la prevenzione di malattie animali da parte delle autorità veterinarie.

Art. 7 (Condizioni per gli stabilimenti per l'esportazione) ① Gli stabilimenti per l'esportazione devono essere scelti tra quelli registrati secondo le norme prescritte dal Paese esportatore. Il Paese esportatore deve effettuare controlli igienici sugli stabilimenti e comunicare gli stabilimenti idonei all'esportazione al Governo coreano. Gli stabilimenti vanno approvati dal Governo coreano dopo ispezione in loco o con differenti modalità.

② Gli stabilimenti per l'esportazione devono rimanere sotto il controllo dell'Amministrazione sanitaria del Governo del Paese esportatore e devono essere sottoposti a controlli igienici periodici eseguiti dallo stesso Governo ottenendo valutazioni positive.

③ Gli stabilimenti per l'esportazione non devono trovarsi nelle aree infette da malattie elencate negli Artt. 5 e 6 e, durante il periodo di produzione dei prodotti di origine animale da esportare verso la Corea del Sud, non devono trattare capi animali o prodotti da loro derivati che siano transitati attraverso Paesi o aree da cui il Governo coreano non permette l'importazione di animali ungulati e prodotti derivati.

Art. 8 (Condizioni per i prodotti trasformati a base di carne suina)

① I prodotti animali esportati vanno prodotti da carne suina macellata negli stabilimenti per l'esportazione e devono risultare provenienti dai capi suini in buono stato di salute alla luce dei controlli "ante e post mortem" eseguiti da veterinari pubblici.

② Durante i processi di macellazione, taglio, lavorazione, confezionamento e conservazione necessari alla produzione di prodotti trasformati a base di carne suina, non possono essere trattati capi animali e relativi prodotti le cui condizioni igienico-sanitarie non siano uguali o superiori agli standard necessari all'esportazione. Per la produzione di prodotti trasformati va utilizzata esclusivamente carne idonea all'esportazione verso la Corea del Sud.

③ I prodotti trasformati a base di carne suina devono soddisfare le norme prescritte dal Governo coreano relativamente a sostanze residue (antibatteriche, pesticidi, ormoni, ecc.), microrganismi, irradiazioni, processo di ionizzazione e additivi alimentari (conservanti, inteneritori ecc.)

④ Per i prodotti trasformati a base di carne suina esportati in Corea del Sud deve essere utilizzata la carne suina sottoposta a un processo di conservazione refrigerata (pre-chilling) per un periodo non inferiore a 3 giorni dopo la macellazione e i prodotti trasformati a base di carne suina non devono contenere ossa al momento dell'arrivo in Corea. Carne congelata può essere utilizzata per prodotti di trasformazione di carne suina realizzati mediante trattamento termico.

⑤ I prodotti animali esportati senza trattamento termico vanno sottoposti ad un processo di stagionatura per un periodo non inferiore a 400 giorni in maniera sicura al fine di prevenire malattie animali.

⑥ I prodotti animali trattati termicamente vanno sottoposti ad un trattamento termico di temperatura al centro dei prodotti superiore a 69°C per più di 30 minuti o ad un trattamento equivalente.

⑦ I prodotti animali esportati vanno trattati in maniera sicura per prevenire la contaminazione da focolai di malattie infettive. I materiali di imballaggio e confezionamento devono essere igienici e non dannosi per la salute, e sul prodotto e

sull'imballaggio vanno indicati il numero dello stabilimento e il periodo di lavorazione.

Art. 9 (Voci per la compilazione del certificato sanitario per l'esportazione) Il veterinario del Governo del Paese esportatore deve rilasciare, prima dell'imbarco dei prodotti di carne suina, il certificato sanitario per l'esportazione in lingua coreana o inglese contenente in dettaglio i seguenti elementi:

1. Informazioni indicate negli Art. 3, 4, 5, 6, 7 e 8 del presente documento;
2. nome del prodotto, formato, numero delle confezioni e peso netto (per ogni informazione fare riferimento all'ultimo stabilimento di lavorazione)
3. nome, indirizzo e numero di approvazione degli stabilimenti di macellazione, lavorazione e conservazione;
4. periodo di lavorazione (data di inizio e di fine);
5. numero di container e sigillo;
6. nome della nave o dell'aeromobile, data dell'imbarco e nome del porto d'imbarco;
7. indirizzi e nomi di esportatore e importatore e i nomi delle imprese;
8. data e luogo di rilascio del certificato di quarantena per l'esportazione, ufficio emittente, nome e cognome, firma, incarico e ufficio di appartenenza del funzionario che ha rilasciato il documento.

Art. (Trasporto) I prodotti trasformati a base di carne suina, sigillati in presenza del veterinario del Governo del Paese esportatore, vanno trasportati - fino al momento dell'arrivo in Corea del Sud - in modo da evitare la contaminazione da focolai di malattie infettive e pericoli per l'igiene pubblica come deterioramento o deperimento. Durante il trasporto i prodotti non devono transitare attraverso aree da cui la Corea del Sud non permette l'importazione di animali ungulati e prodotti derivati, tranne brevi soste semplici per il rifornimento ecc.

Art. 11 (Provvedimenti in caso di scoppio di focolai di malattie nel Paese esportatore) Nel caso di scoppio di focolai di Afta epizootica, Stomatite vescicolare o Peste bovina, il Governo del Paese esportatore deve darne comunicazione via fax ecc. al Governo coreano interrompendo immediatamente l'esportazione. Per riprendere le esportazioni è necessaria una previa consultazione con il Governo coreano.

Art. 12 (Ispezioni negli stabilimenti in loco) ① I veterinari del Governo coreano hanno facoltà di eseguire ispezioni igieniche in loco negli stabilimenti di lavorazione e sul registro di attività e possono sospendere l'esportazione verso la Corea del Sud nel caso verificchino una mancata corrispondenza con le presenti condizioni igieniche

per l'importazione. Il Governo del Paese esportatore deve collaborare in maniera attiva per le ispezioni in loco dei funzionari veterinari del Governo coreano.

② Nel caso di sospensione della produzione a causa di fallimento o di chiusura dello stabilimento per l'esportazione, il Governo del Paese esportatore deve annullare l'approvazione dello stabilimento per l'esportazione dandone immediata comunicazione al Governo coreano.

③ Il Governo coreano può annullare l'approvazione dello stabilimento nel caso di mancata esportazione di prodotti a base di carne suina verso la Corea del Sud per 3 anni dalla data dell'ultima esportazione o dalla data dell'approvazione. Anteriormente alla decisione di revoca dell'autorizzazione il Governo Coreano deve avvisare di tale decisione il Governo del Paese esportatore per poi poter procedere a trattativa con esso.

④ Gli stabilimenti per l'esportazione devono conservare, come minimo per due anni, i documenti in originale del registro giornaliero di lavorazione e di conservazione e conservare documenti informativi relativi allo stabilimento di produzione dei prodotti trasformati a base di carne suina esportati verso la Corea del Sud.

Art. 13 (Programma di controllo sui residui ecc.) Il Governo del Paese esportatore deve presentare annualmente al Governo coreano il programma di controllo sui residui all'interno della carne insieme ai risultati (Ente o organo esecutivo, numero del personale, calendario annuale degli esami, modalità e risultati degli esami) in lingua inglese.

Art. 14 (Provvedimenti per i prodotti non idonei) Il Governo coreano può disporre il respingimento o la distruzione dei prodotti trasformati a base di carne suina nel caso vengano rilevati, in fase di controllo sanitario, prodotti che non soddisfano i requisiti definiti dalle presenti condizioni igieniche. Inoltre, il Governo coreano può adottare misure per la sospensione dell'ispezione relativa ai prodotti trasformati a base di carne suina o può sospendere lo stabilimento dall'esportazione verso la Corea del Sud.

Disposizioni transitorie :

Art. 1 (Data dell'entrata in vigore) Le presenti condizioni saranno applicate dal giorno 1 novembre 2015.

Art. (Disposizioni transitorie) Per i prodotti di carne suina per cui la domanda di controllo sanitario per l'importazione sia già presentata al momento dell'entrata in vigore delle presenti condizioni, saranno applicate le condizioni precedenti (Mafra Notifica 2013-260 del 7 ottobre 2013)

Art.3 (Eccezioni di applicazione delle presenti Condizioni igieniche) Fatte salve le presenti condizioni igieniche, nel caso in cui vengano definite condizioni igieniche

particolari e specifiche come ad esempio per il “Natural Casing” (Budello naturale) che derivano dagli animali ungulati, le presenti condizioni non verranno applicate.

Art. (Scadenza per la revisione) Il Ministro del MAFRA deve valutare l’adeguatezza di tale Notifica e provvederne al miglioramento ogni 3 anni (quindi al 31 dicembre del terzo anno) a partire dal 1 gennaio 2016.