



## *Ministero della Salute*

DIPARTIMENTO DELLA SALUTE UMANA, DELLA  
SALUTE ANIMALE E DELL'ECOSISTEMA (*ONE  
HEALTH*) E DEI RAPPORTI INTERNAZIONALI

*Direzione generale dell'igiene e della sicurezza alimentare*

*Ufficio 9  
Igiene e sicurezza degli alimenti destinati  
all'esportazione*

Servizi Veterinari  
Regioni e Province Autonome

Ispettorato Generale della Sanità Militare  
[stamadifesa@postacert.difesa.it](mailto:stamadifesa@postacert.difesa.it)

E p. c.  
Associazioni di categoria (settore carni)

**Oggetto: Esportazione verso gli USA di prodotti a base di carne suina da zone soggette a restrizione per Peste Suina Africana (PSA) – aggiornamenti.**

Con la presente si informano gli Enti in indirizzo che, a seguito della conclusione della missione ispettiva condotta dall'**Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS)** del **United States Department of Agriculture (USDA)** e delle successive interlocuzioni intercorse tra questa Direzione Generale e le Autorità statunitensi, sono state confermate le disposizioni operative applicabili agli stabilimenti ubicati all'interno di zone soggette a restrizioni per Peste Suina Africana (PSA), come individuate ai sensi del Regolamento (UE) 2023/594.

Resta inteso che, ai fini dell'esportazione di prodotti a base di carne suina verso gli Stati Uniti, sono da considerarsi "zone soggette a restrizione" tutte le aree identificate dal suddetto Regolamento (Zone I, II e III), indipendentemente dal livello di rischio e dalla relativa classificazione ai sensi della normativa unionale.

Come noto, gli stabilimenti situati nelle suddette zone possono esportare verso gli Stati Uniti esclusivamente prodotti sottoposti a trattamenti riconosciuti dal *Code of Federal Regulations* (CFR) come idonei a garantire l'inattivazione del virus della PSA, ovvero:

- prodotti a lunga stagionatura (oltre 400 giorni), conformi al **9 CFR 94.17** (ad esempio Prosciutto di Parma e Prosciutto di San Daniele);

- prodotti cotti sottoposti a trattamenti termici (quali, ad esempio, 70 °C per almeno 30 minuti o parametri equivalenti previsti dal **9 CFR 94.8** , come nel caso di prosciutto cotto, mortadella, ecc.).

Con riferimento agli stabilimenti che esportano prodotti conformi al 9 CFR 94.17, si ricorda che, una volta ottenuta l'abilitazione da parte del **USDA-FSIS**, è necessario richiedere una verifica da parte di **USDA-APHIS**, finalizzata alla definizione di uno specifico *agreement* atto a verificare le procedure di segregazione e tracciabilità che garantiscono la separazione e l'identificazione delle produzioni destinate al mercato statunitense.

Analogamente, per la categoria dei prodotti sottoposti a trattamento termico, qualora gli stabilimenti ricadano all'interno di una zona soggetta a restrizioni per PSA, è necessario ottenere una specifica autorizzazione (*exemption*) da parte di USDA-APHIS, richiedendo apposita verifica ispettiva, al fine di mantenere l'idoneità all'esportazione verso gli Stati Uniti. In assenza di tale verifica e della relativa autorizzazione, l'esportazione di tali prodotti verso gli USA deve considerarsi sospesa.

Premesso quanto sopra, qualora un'azienda esportatrice rientri in una delle zone soggette a restrizione sono invitate a contattare i Servizi Veterinari territorialmente competenti al fine di manifestare l'interesse a richiedere la suddetta visita ispettiva. I Servizi Veterinari provvederanno a darne comunicazione allo scrivente Ufficio, che informerà APHIS e attiverà le procedure per l'avvio dell'iter ispettivo.

Si precisa che i costi connessi alle suddette procedure ispettive sono a carico degli stabilimenti interessati, analogamente a quanto previsto per le verifiche APHIS necessarie all'abilitazione alla produzione di prodotti conformi al 9 CFR 94.17.

Si invitano i Servizi Veterinari regionali in indirizzo a garantire la massima diffusione della presente comunicazione ai Servizi Veterinari locali interessati, assicurando altresì che le disposizioni in essa contenute siano portate a conoscenza degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) che esportano prodotti a base di carne suina verso gli Stati Uniti.

Si ringrazia per la fattiva collaborazione.

IL DIRETTORE DELL'UFFICIO 9  
Dr. Nicola Santini