



Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali

Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza
degli Alimenti
(Ufficio III)

Ai Servizi Veterinari,
Assessorati alla Sanità
delle Regioni.

All'Assessorato alla Sanità
della Provincia Autonoma
di Trento.

All'Assessorato all'Agricoltura della
Provincia Autonoma di Bolzano.

ASS.I.C.A.
Fax: 02/57510607

UNICEB
Fax: 06/5921478

ASSOCARNI
Fax: 06/69925101

Consorzio del Prosciutto di Parma
Fax: 0521/243983

Consorzio del Prosciutto di San Daniele
Fax: 0432/940187

e.p.c. Ufficio IX
DGSAN
SEDE

Oggetto: Esportazioni di prodotti a base di carne di suino freschi, cotti e stagionati, in Cile.

Con nota n° 148522 JHR il SAG (Servicio Agrícola y Ganadero) cileno ha informato che, in base alla Risoluzione dello stesso servizio n° 24/2000 (modificata dalla risoluzione n° 5653/2006) la quale indica le attestazioni sanitarie necessarie poter esportare i prodotti a base di carne suina in

Ministero della Salute
0002001-P-23/05/2006
DSVET I.B.d/Z



10111140

Cile, sarà possibile esportare dall'Italia verso il Cile, con esclusione delle regioni non considerate libere dalla Malattia vescicolare del suino e dalla Peste suina Africana, i seguenti prodotti a base di carne suina:

- freschi (tutti quei prodotti che come conseguenza del processo di produzione non hanno subito una diminuzione significativa dei valori di pH ed Aw; es. salsicce fresche);
- crudi a breve stagionatura o acidificati (tutti quei prodotti, affumicati o meno, che come conseguenza hanno subito una diminuzione significativa del pH e dell'Aw; es. salami e salsicce stagionate, coppe, pancette);
- crudi a lunga stagionatura (prodotti che hanno subito una stagionatura di almeno 8 mesi prosciutti crudi, prosciutto di Parma, prosciutto di San Daniele);
- cotti (tutti quei prodotti che hanno subito un trattamento termico di almeno 68°C per un tempo non inferiore ai 30 minuti)

Dalle regioni non considerate libere dalla Malattia vescicolare del suino (Abruzzo, Campania, Calabria, Sicilia) e dalla Peste suina Africana (Sardegna) si potranno esportare solo i prodotti a base di carne suina cotti ad una temperatura di 68°C per almeno 30 minuti.

Cordiali saluti.

IL CAPO DIPARTIMENTO
Dot. Romano Marabelli