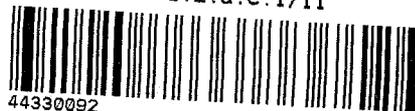




Ministero della Salute

0018765-P-23/06/2009

DGSAN I.2.a.c.1/11



44330092

*Ministero del Lavoro, della Salute e delle
Politiche Sociali*

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
UFFICIO IX

Assessorati alla sanità
Regioni e Provincia Autonoma di Trento
Assessorato all'Agricoltura
Provincia Autonoma di Bolzano
LORO SEDI

Oggetto: esportazione in Russia di prodotti a base di latte

Con e-mail del 5 maggio 2009 lo scrivente Ufficio comunicava a codeste Regioni che nel protocollo sull'esportazione di prodotti a base di latte verso la Russia firmato il 30 aprile tra UE e Federazione Russa è prevista la possibilità di un aggiornamento della lista degli stabilimenti abilitati all'esportazione entro il 15 agosto 2009; ovviamente la data del 15 agosto è quella prevista per la consegna alle Autorità russe della lista completa tradotta in Russo; ciò comporta che allo scrivente Ministero le liste regionali aggiornate devono pervenire entro e non oltre il 31 luglio. Le liste che perverranno oltre detto termine non saranno prese in considerazione.

Nella stessa e-mail è stato allegato il file in modello excel da utilizzare per l'aggiornamento aggiungendo in fondo, nella parte evidenziata in giallo, gli eventuali ulteriori stabilimenti interessati all'export in Russia e curando che sia utilizzata una sola riga per stabilimento.

Si rappresenta la necessità che solo stabilimenti perfettamente conformi ai requisiti del protocollo ed a quelli dei regolamenti UE siano inseriti in lista rispettando i seguenti criteri:

- Rapporti commerciali in essere con una controparte situata nelle Federazione Russa (sono inclusi gli impianti che, pur non esportando direttamente, consegnano i propri prodotti a un'altra ditta che a sua volta procede alla spedizione verso la Federazione Russa)
- Conoscenza e rispetto dei requisiti stabiliti dai Memorandum sottoscritti dalla Comunità Europea e dalla controparte della Federazione Russa e dalle pertinenti normative della Federazione Russa
- Sottoscrizione dell'impegno al rispetto dei requisiti stabiliti dalle norme di cui sopra.

Al fine di garantire l'uniforme applicazione delle disposizioni di cui sopra, di seguito vengono riportati i principali punti della normativa russa di riferimento la cui applicazione costituisce un requisito essenziale per l'iscrizione o la conferma degli stabilimenti negli elenchi.

Norme di riferimento

1. Memorandum del 2 settembre 2004 tra la Comunità Europea e la Federazione Russa sulla certificazione veterinaria degli animali e dei prodotti di origine animale esportati dalla CE alla Russia
2. Protocollo del 30 aprile 2009 tra Mrs Testori Coggi vice Direttore della DG SANCO della Commissione Europea e Mr S. A. Dankevert, capo del Servizio Federale per il Controllo Veterinaria e Fitosanitaria della Federazione Russa
3. Legge Federale n. 88 del 12 Giugno 2008 "Regolamento Tecnico per Latte e Prodotti a Base di Latte
4. Legge Federale n. 184 del 27 Dicembre 2002 sui Regolamenti Tecnici
5. Legge Federale n. 29 del 2 Gennaio 2000 in materia di Qualità e Sicurezza dei Prodotti Alimentari
6. San Pin 2.3.2.1078-01 in materia di Sicurezza e di Valore Nutritivo delle Materie Prime e dei Prodotti Alimentari e di Norme e Regolamenti Sanitari e Epidemiologici

Principi Generali

- L'importatore russo è responsabile della qualità e della sicurezza dei prodotti immessi sul mercato russo.
- Solo stabilimenti che possano dichiarare un rapporto in essere con una persona fisica o giuridica soggetta alla giurisdizione russa sono abilitati a essere inseriti negli elenchi degli stabilimenti autorizzati all'esportazione
- Gli stabilimenti per essere inseriti nella lista degli impianti abilitati a esportare latte e prodotti a base di latte verso la Federazione Russa devono essere valutati dal competente Servizio Veterinario una prima volta all'atto della domanda di inserimento e, successivamente, almeno una volta ogni tre anni al fine di attestare la permanenza di tutti i requisiti (art. 32.2, L.F. 88/08). Nell'ambito di questa valutazione, viene preso in considerazione anche il piano dei controlli e dei campionamenti predisposto dalla ditta al fine del rispetto della pertinente normativa russa, per verificarne la coerenza con questa.
- Solo stabilimenti che compaiono nelle liste pubblicate sul sito web del Rosselkhoznadzor (Servizio Federale per il Controllo Veterinaria e Fitosanitaria della Federazione Russa) <http://fsvps.ru/fsvps/importExport/italy/enterprises.html?language=ru> potranno esportare i propri prodotti, direttamente o per il tramite di un altro impianto iscritto, nella Federazione Russa.
- Tutti i lotti dei prodotti esportati devono essere accompagnati da una certificazione obbligatoria di conformità ai requisiti delle pertinenti norme russe (art. 17.2, 29 e 32 della Legge Federale n. 88/2008).
- I certificati sanitari sottoscritti dalle Competenti Autorità Italiane assolvono al requisito del punto precedente. Con tali certificazioni i Veterinari ufficiali, anche alla luce della documentazione loro fornita dall'operatore economico richiedente, dichiarano la piena conformità dei prodotti esportati ai requisiti previsti dalla pertinente normativa russa.
- Al fine di permettere l'emissione del certificato ufficiale, l'operatore del settore alimentare interessato deve predisporre e applicare un piano di controllo e di monitoraggio dei requisiti stabiliti dalla normativa russa di settore (art. 20, L. F. n. 88/08), che includa l'esecuzione di un piano di campionamento e analisi dei prodotti finiti secondo i criteri stabiliti di seguito.
- Oltre al piano dei controlli analitici predisposto e attuato dall'operatore del settore alimentare interessato, il Servizio Veterinario territorialmente competente predispone e attua un piano di campionamento e analisi mirato a verificare l'efficacia delle misure attuate dall'OSA e in particolare del piano di campionamento di cui al punto precedente (art 32.17, L.F. n. 88/08). I costi del piano aggiuntivo predisposto e attuato dall'Autorità Competente per rispondere al requisito stabilito dalla normativa russa e permettere il mantenimento degli impianti nella lista degli stabilimenti approvati sono a carico di questi ultimi.

- Tutti gli esami condotti nell'ambito dei piani di cui ai punti precedenti devono essere condotti presso laboratori accreditati (art. 20.1, art. 32.5, L.F. n. 88/08) che operino con metodiche accreditate (art. 25.9, L.F. n. 88/08)

Requisiti specifici per il latte e i prodotti a base di latte

(differenti da quanto stabilito dalle vigenti norme comunitarie e nazionali)

- Divieto di impiegare il secreto della ghiandola mammaria nei cinque giorni antecedenti e nei sette successivi al parto (art. 5.3, L.F. n. 88/08 - la normativa comunitaria permette l'impiego del colostro che viene definito come il "secreto dalle ghiandole mammarie di femmine da latte nei 3-5 giorni dopo il parto").
- Requisiti specifici sanitari e qualitativi per i prodotti destinati ai bambini di età sino ai 14 anni (art. 14, 15, 16, L.F. n. 88/08). Per prodotti destinati ai bambini si intendono gli alimenti destinati a soddisfare le esigenze nutrizionali di una specifica fascia di età e come tali indicati in etichetta. Il latte crudo destinato a fabbricare i prodotti per bambini deve avere un contenuto in cellule somatiche non superiore a 200.000 (vedi sotto).
- Sono stabiliti limiti di contaminazione da metalli pesanti (Pb, As, Cd, Hg), pesticidi organoclorurati, aflatossine M1 e radionuclidi (Cs 137, Sr 90) sia per il latte crudo, sia per i prodotti a base di latte. (All. 1, 3, L.F. n. 88/08). Il rispetto di tali limiti deve essere documentato da parte della ditta sulla base del piano di campionamenti predisposto e attuato dalla ditta stessa e verificato dal Servizio veterinario. Tuttavia, in base al protocollo del 30/4/09 tra la CE e la FR, è provvisoriamente sospeso l'obbligo di procedere alla verifica del contenuto in radionuclidi nei prodotti esportati verso la Federazione Russa. In alcuni casi, come per le aflatossine M1, il limite stabilito per i prodotti trasformati, che non tiene conto della possibile concentrazione del contaminante nel corso del processo di trasformazione, potrebbe porre problemi.
- Non vi sono indicazioni in merito alle modalità di calcolo dei parametri "carica mesofila" e "cellule somatiche" i cui limiti sono stabiliti all'All. 2 della L.F. n. 88/08. Non esplicitamente prevista la verifica del rispetto del requisito mediante il calcolo della media geometrica su più campionamenti e analisi
- Raffreddamento e mantenimento del latte temperatura di refrigerazione. Dopo la mungitura, il latte deve essere raffreddato a una temperatura di $+4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ entro due ore (art. 6.2, L.F. n. 88/08) e mantenuto a questa temperatura sino al momento della sua trasformazione che deve avvenire entro 24 ore, includendo in questo tempo anche il trasporto dalla stalla allo stabilimento di trasformazione (art. 6.3, L.F. n. 88/08). Durante il trasporto la temperatura del latte non può superare i $+10^{\circ}\text{C}$ e i mezzi di trasporto del latte crudo devono essere refrigerati (art. 6.7 e 6.8, L.F. n. 88/08). In ogni caso, il latte prima della lavorazione non deve presentare un carica superiore a 500.000 germi per ml.
- L'efficacia dei trattamenti termici applicati (pastorizzazione) deve essere verificata periodicamente. La frequenza con la quale si procede a tale verifica deve essere definita e giustificata nell'ambito del piano di autocontrollo (art 9.6, 9.7, 9.8, L.F. n. 88/08)
- Il lavaggio e la disinfezione dei contenitori del latte e delle altre attrezzature impiegate per la lavorazione del latte deve avvenire entro due ore dal loro svuotamento/utilizzo. Nel caso in cui trascorrono più di sei ore dal lavaggio e dalla disinfezione, tali operazioni vanno ripetute prima del reimpiego dei contenitori, degli altri impianti e attrezzature. Nel caso in cui un impianto per il trattamento termico del latte sia inattivo per più di due ore, deve essere lavato e disinfettato a fondo prima del reimpiego (art. 10.3 e 10.4, L.F. n. 88/08).
- L'efficacia dei processi di lavaggio e disinfezione vanno periodicamente testati mediante analisi di laboratorio, la cui frequenza di esecuzione viene stabilita nell'ambito del piano di autocontrollo della ditta (art. 10.5, L.F. n. 88/08).
- I microrganismi impiegati nella fabbricazione dei prodotti a base di latte devono essere identificati. Di conseguenza i produttori che dovessero impiegare latte-innesti o siero-innesti devono provvedere,

nell'ambito del proprio piano di autocontrollo, ad analizzare tali innesti al fine di assicurare l'assenza di microrganismi patogeni o tossigeni (art. 12.1, L.F. n. 88/08)

- Il personale impiegato nella lavorazione del latte deve essere sottoposto con esito favorevole a un esame medico prima dell'assunzione e quindi deve sottoporsi a periodi controlli medici (a tale scopo si ritiene che tale adempimento possa essere assolto mediante le periodiche visite di controllo da parte del medico competente)
- I prodotti oggetto di esportazione devono essere descritti in una "scheda di prodotto" nella quale devono essere riportati anche i parametri chimici e bromatologici di cui agli allegati da 9 a 14 alla L.F. 88 che ne dimostrino l'idoneità ai sensi della normativa russa.

Si riporta in allegato una proposta di piano di campionamento.

Si pregano codesti Assessorati Regionali di voler comunicare quanto sopra alle aziende interessate attraverso i servizi veterinari delle ASL del proprio territorio.

IL DIRETTORE GENERALE
(DR SILVIO BORRELLO)



PROPOSTA PIANO DI CAMPIONAMENTO

Al fine di rispondere ai requisiti stabiliti dalla normativa russa in termini di test sui prodotti finiti, viene di seguito definito un piano di campionamento (MONITORAGGIO) minimo che potrà essere attuato dalle ditte interessate all'iscrizione e/o al mantenimento nella lista degli impianti che esportano latte e prodotti a base di latte nella Federazione Russa.

Il numero dei campioni indicato nelle tabelle seguenti deve intendersi come numero minimo. È facoltà dei singoli stabilimenti intensificare il programma di monitoraggio, includendo, se del caso, anche il campionamento e l'analisi dei prodotti finiti.

Programma minimo di campionamento da attuarsi da parte di tutte le aziende in lista

Determinazioni	Formaggi			
	Molli	Semimolli	Duri	Extra-Duri
Salmonella	A	A	B	B
Listeria m.	A	A	B	B
Piombo	B	B	B	B
Arsenico	B	B	B	B
Cadmio	B	B	B	B
Mercurio	B	B	B	B
Aflatossina M1 ¹	B	B	B	B
Pesticidi organo-clorurati	B	B	B	B

Legenda:

A: due volte in un anno. Nel caso di produzioni diverse nello stesso stabilimento, i campioni devono essere condotti sui prodotti "più a rischio" (quelli che, per valori di pH, aW, shelf life, profilo microbiologico ecc.) meglio consentono la crescita di Listeria e Salmonella

B: almeno un campionamento all'anno a rotazione sul prodotto finito.

Programma integrativo di campionamento e analisi da attuarsi a cura delle aziende che esportano

Determinazioni	Formaggi			
	Molli	Semimolli	Duri	Extra-Duri
Salmonella	1	1	2	2
Listeria m.	1	1	2	2
Piombo	5	5	4	4
Arsenico	5	5	4	4
Cadmio	5	5	4	4
Mercurio	5	5	4	4
Aflatossina M1 ¹	3	3	2	2
Pesticidi organo-clorurati	5	5	5	5

Legenda:

1: tutti lotti spediti.

2: ogni 6 esportazioni ma almeno 1 volta l'anno.

3: ogni 3 esportazioni ed almeno 2 volte l'anno.

4: 2 volte all'anno (aggiuntivo al campionamento minimo).

5: 1 volta all'anno (aggiuntivo al campionamento minimo).

¹ Il prelievo e l'analisi per aflatossine devono essere pianificati e condotti sui prodotti ottenuti dal latte prodotto nei periodi maggiormente "a rischio" per presenza di aflatossine