



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

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE
E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Ufficio III

DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Ufficio IX

ASSESSORATI ALLA SANITA'
REGIONI E PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
SERVIZI VETERINARI
LORO SEDI

ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO
SEDE

E p.c.

ASSOCASEARI
ASSOCIAZIONE NAZIONALE DEL COMMERCIO
PRODOTTI LATTIERO CASEARI
VIA DELLA GIULIANA, 82
00195-ROMA
Fax. 06.39730107

ASSOLATTE
VIA ADIGE, 20
20122 MILANO
FAX. 02.72021838

CONSORZIO FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO
VIA J.F.KENNEDY, 18
42100 REGGIO EMILIA
FAX. 0522 307748

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL GRANA PADANO
VIA 24 GIUGNO,8
SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA
25015 DESENZANO DEL GARDA
FAX. 030 9910 48

U.V.A.C.
LORO SEDI

Prot.:

Alleg: Pag. 2

Ministero della Salute

0003559-P-07/08/2009

DSVET I.2.a.c.1.1/1



48019846

Oggetto: Esportazione di gelati, di latte UHT e burro verso la Russia.
Integrazione alla nota esplicativa n. 3301 sui requisiti principali del latte e prodotti a base di latte richiesti dalla nuova normativa russa.

Si fa seguito alla nota n. prot. N. DSVET 0003301/P-I.2.a.c.1.1/1 del 22 luglio c. a con la quale sono stati definiti, alla luce della Legge Federale N. 88 del 12 Giugno 2008 " *Regolamento tecnico per il latte ed i prodotti a base di latte*", i requisiti necessari per la spedizione di prodotti a base di latte dall'Italia verso la Federazione russa e la lista degli stabilimenti autorizzati a tali esportazioni.

Si informa che, provvisoriamente, in attesa che la questione dei prodotti composti sia negoziata tra la Commissione Europea e le competenti Autorità russe, l'esportazione dei gelati prodotti a partire da latte trattato termicamente dall'Italia verso la Federazione, nonostante siano considerati dalla normativa comunitaria dei "prodotti composti", può essere effettuata da stabilimenti autorizzati ai sensi del Reg. CE N. 853/2004 e che tali prodotti devono essere scortati dal modello di certificato veterinario "*Certificato veterinario per latte e prodotti a base di latte, derivati da animali bovini, ovini o caprini, destinati all'esportazione dall'UE verso la Federazione Russa*".

Per quanto concerne l'aggiornamento della lista di stabilimenti abilitati per l'esportazione si conferma che detto elenco è in corso di invio al Servizio Fitosanitario e Veterinario della Federazione russa per l'opportuna approvazione.

Nel suddetto elenco sono compresi stabilimenti di produzione di gelati registrati ai sensi del Reg. N. 852/2004; si rappresenta l'opportunità per questi stabilimenti di acquisire il numero di riconoscimento ai sensi del Reg. N. 853/2004, al fine di evitare il rischio di contestazioni delle partite esportate alla dogana di entrata in Russia.

Si allega il piano di campionamento dei gelati, dei prodotti UHT e dei prodotti pastorizzati a temperatura elevata nonché del burro, al fine di favorire il regolare svolgimento delle esportazioni e facilitare l'emissione dei certificati ufficiali.

Si precisa che tali requisiti sono riferiti ai prodotti anzidetti lavorati a partire dal 1 settembre 2009.

Nell'invitare codesti Assessorati a voler cortesemente informare di quanto sopra i Servizi Veterinari territorialmente competenti, nonché di dare massima diffusione circa i contenuti della presente ai soggetti interessati, si ringrazia per la collaborazione.

DI ORDINE
IL CAPO DIPARTIMENTO
(Dr. Romano Marabelli)

R. Marabelli

AG
16

M

GELATI**Programma campionamento**

I gelati esportati dall'Italia verso la Russia, oggetto della Legge Federale n. 88 del 12 Giugno 2008 "Regolamento tecnico per latte e prodotti a base di latte", possono essere classificati dal punto di vista compositivo in:

- gelati a base latte;
- gelati contenenti anche grassi vegetali o miscele di grassi vegetali e lattieri con un contenuto in componenti del latte non inferiore al 20% sul secco.

La Legge russa prevede, inoltre, la seguente classificazione basata sulla consistenza:

- gelati duri;
- gelati molli;
- preparazioni liquide;
- preparazioni in polvere.

Tuttavia ai fini della gestione del rischio tutti i tipi di gelato sono analoghi in quanto tutti sottoposti al processo di pastorizzazione.

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

Determinazioni	Gelati
Salmonella	A
Listeria m.	A
Aflatossina M1	B
Piombo	B
Arsenico	B
Cadmio	B
Mercurio	B
Pesticidi organo-clorurati	B

Legenda: A: due volte in un anno a rotazione sul prodotto finito
B: un campionamento all'anno a rotazione sul prodotto finito

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

Determinazioni	Gelati
Salmonella	1
Listeria m.	1
Aflatossina M1	2
Piombo	2
Arsenico	2
Cadmio	2
Mercurio	2
Pesticidi organo-clorurati	2

Legenda: 1: ogni 3 esportazioni, ma almeno 2 volte l'anno, a rotazione sul prodotto finito
2: una volta l'anno a rotazione sul prodotto finito

PRODOTTI UHT E PASTORIZZATI A TEMPERATURA ELEVATA
Programma campionamento

Per il latte ed i prodotti lattiero-caseari, compresi i desserts a base di latte, che hanno avuto un trattamento termico uht o di pastorizzazione a temperatura elevata dovranno attuarsi, oltre al programma minimo, i seguenti controlli:

Determinazioni	Frequenza
Listeria m.	A
Salmonella	A
Aflatossina M1 ¹	A
Piombo	B
Arsenico	B
Cadmio	B
Mercurio	B
Pesticidi organo-clorurati	B

A: due volte l'anno

B: una volta l'anno

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

BURRO

Programma campionamento

Per il burro, oltre al programma minimo, dovranno attuarsi, oltre al programma minimo, i seguenti controlli:

Determinazioni	Frequenza
Listeria m.	A
Salmonella	A
Aflatossina M1 (1)	A
Piombo	B
Arsenico	B
Cadmio	B
Mercurio	B
Rame (2)	B
Ferro (2)	B
Stagno (2)	B
Pesticidi organo-clorurati	B

A: due volte l'anno

B: una volta l'anno

(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

(2) Solo se il prodotto è confezionato in contenitori metallici