0065429-14/11/2019-DGISAN-MDS-P

Trasmissione elettronica

N.

prot. DGISAN in Docsa/PEC

Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti
e la nutrizione - *Ufficio 2*
Via Giorgio Ribotta 5- 00144 - Roma

Alle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano
Servizi Veterinari
LORO SEDI

All'ASSICA
assica@promopec.it

All'UNICEB
info@uniceb.it
uniceb@tin.it

All'ASSOCARNI
segreteria@assocarni.it

Al CIM –CONSORZIO ITALIANO
MACELLATORI
consorziocim@pec.it

All'UNAITALIA.
unaitalia@unaitalia.com

Alla FEDERCARNI
federcarni@confcommercio.it

Alla C.I.A.
organizzazione @cia.it

Al CNA
cna@cna.it

All'Unione Italiana Food
unionfood@unionfood.it

Oggetto: Procedura semplificata per l'abilitazione all'export verso Singapore di prosciutti affettati (Carpegna, Parma e San Daniele)

In riferimento all'esportazione a Singapore dei prosciutti di Carpegna, Parma e San Daniele affettati, sono pervenute presso la scrivente Direzione richieste di chiarimento, in particolare per quanto attiene la possibilità di adottare la procedura semplificata anche per questa tipologia di prodotti.
A tal proposito si ritiene opportuno informare codeste Regioni/Province autonome e le Associazioni di categoria, qualora non ne fossero già edotte, che già dal mese di giugno 2018 le Autorità singaporiane avevano comunicato al Ministero della salute l'intenzione di rivedere le procedure per l'autorizzazione degli stabilimenti italiani all'esportazione.

Pertanto, in considerazione della consolidata collaborazione con le suddette Autorità e l'affidabilità del nostro sistema di controlli che ha garantito nel tempo, per gli stabilimenti italiani inseriti in lista, il soddisfacimento delle condizioni previste dalla normativa di Singapore, a decorrere dalla suddetta data la SFA ha deciso di estendere il prelisting, e quindi la possibilità di richiedere l'autorizzazione all'export con procedura semplificata, anche alle aziende che affettano i prosciutti DOP sopraindicati.
Come già previsto per l'export di prosciutti Carpegna, Parma e San Daniele con osso o disossati, anche per l'esportazione del prodotto affettato le autorizzazioni saranno rilasciate a seguito di comunicazione da parte dello scrivente Ministero con la quale si garantisce che:

a) lo stabilimento interessato è approvato ai fini degli scambi intracomunitari;
b) lo stabilimento è idoneo per l'esportazione verso Singapore;
c) le materie prime suine utilizzate nella lavorazione dei prodotti sono ottenute da macelli e impianti di sezionamento italiani e autorizzati da FSA;
d) gli ingredienti utilizzati sono conformi al "Food Regulation" di Singapore, soprattutto per quanto riguarda i conservanti quali nitrati e nitriti;
e) i prodotti sono lavorati in stabilimenti con linee produttive e attrezzature dedicate e/o del tutto segregate per prevenire il rischio di contaminazione crociata con materie prime di origine bovina;
f) i prosciutti crudi sono stati sottoposti a test per Listeria monocytogenes con esito favorevole prima della loro esportazione (SFA prevede per Listeria monocytogenes tolleranza 0);
g) lo stabilimento dispone di un programma HACCP validato, per garantire che tutti i rischi rilevanti per gli alimenti siano adeguatamente controllati;
h) lo stabilimento dispone di un programma di sanificazione in grado di assicurare che tutte le superfici a contatto con gli alimenti siano pulite e sterilizzate, per prevenire la contaminazione dei prodotti durante l'affettamento e l'imballaggio (il programma deve essere validato mediante campionamenti regolari delle superfici a contatto);
i) gli stabilimenti che non dispongono di affettamento interno ma intendono esportare prodotti affettati si riforniscono esclusivamente da impianti italiani autorizzati da SFA;
j) i prosciutti affettati sono confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata.

Le nuove condizioni dalla lettera g) alla j) sono specifiche per l'export di prosciutti affettati.
Per poter usufruire della procedura semplificata è necessario trasmettere al Ministero della Salute – Direzione Generale per l'Igiene, la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione Ufficio 2 – per il tramite delle Regioni, l'istanza, comprensiva dell'attestazione delle suddette garanzie, unitamente al modello di verbale di sopralluogo già in uso.
Nessuna semplificazione della procedura è prevista per gli stabilimenti interessati all'esportazione di prosciutti crudi stagionati diversi dai tre indicati, di prodotti a base di carne suina sottoposta a trattamento termico, per i macelli, i sezionamenti e i disossi, i quali dovranno ancora produrre il consueto questionario.
Si resta a disposizione per ogni eventuale chiarimento.

Per IL DIRETTORE GENERALE
*F.to Francesca Di Giacomo

Referente/Responsabile del procedimento:
Dr.ssa Rosalba Matassa
Telefono: 06 5994.6763
E-mail: r.matassa@sanita.it

** "firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art.3, comma 2, del D.Lgs. n. 39/1993*