



## *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  
ex Ufficio 2

Servizi Veterinari  
Regioni e Province Autonome

E p. c.

Associazioni di categoria  
(Settori tutti)

Oggetto: Chiarimenti ed integrazioni sulle restrizioni adottate da Paesi Terzi a seguito di focolaio di afta epizootica (FMD) in **Ungheria e Slovacchia**.

Fatte salve le disposizioni già comunicate con Nota 0003758-29/01/2025-DGISAN-MDS-P, relativamente alle misure adottate da USA, CANADA, REGNO UNITO, AUSTRALIA e GIAPPONE, a seguito della notifica di un focolaio di FMD in Germania, con la presente si comunicano agli enti in indirizzo gli ulteriori provvedimenti che gli stessi paesi hanno implementato nei confronti delle merci provenienti da Ungheria e Slovacchia a seguito della notifica di un nuovo caso di FMD in Ungheria.

USA

Le restrizioni temporanee di cui alla Nota DGISAN 3758 del 29/01/2025, adottate dalle autorità sanitarie di USDA-APHIS (Animal and Plant Health Inspection Service - U.S. Department of Agriculture) relativamente ai prodotti che [originano dalla Germania](#), sono state confermate anche per i [prodotti che](#)

originano da Ungheria e Slovacchia con l'inserimento di una "safe date" che per quest'ultima fattispecie è stata individuata al **2 Febbraio 2025**. Alla luce di tale aggiornamento:

Per quanto riguarda i **prodotti a base di carne** fabbricati con materia prima di origine ungherese e slovacca:

- I prodotti a base di carne sottoposti ad uno dei trattamenti riconosciuti da APHIS come efficaci per la inattivazione del Virus FMD ed accompagnati dal certificato sanitario Modello C01 Annex A, B, E, G e H possono essere esportati indipendentemente dalla data di macellazione delle carni di origine ungherese e slovacca
- I prodotti a base di carne NON sottoposti ad uno dei trattamenti riconosciuti da APHIS come efficaci per la inattivazione del Virus FMD ed accompagnati dal certificato sanitario Modello C03 o Modello C-01 Annex C, D, F potranno essere esportati solo nel caso in cui la data di macellazione delle carni di origine ungherese e slovacca sia antecedente la "safe date" del **2 Febbraio 2025**. La verifica sulla data di macellazione delle carni di origine ungherese e slovacca è effettuata su base documentale ricordando che la documentazione commerciale fornita dal produttore è idonea a tale scopo.

Per quanto riguarda i **prodotti a base di latte di ruminanti**, fabbricati con materia prima di origine ungherese e slovacca e relativi prodotti composti, questi potranno essere esportati verso gli USA con modello di certificato generico ed attestazioni sanitarie APHIS qualora:

- i prodotti in questione contengano latte e derivati di origine ungherese e slovacca, introdotti precedentemente alla "safe date" individuata il **2 Febbraio 2025**, oppure,
- il latte e derivati di origine tedesca, introdotti successivamente alla "safe date" individuata il **2 Febbraio 2025**, siano stati trattati in origine ai sensi del [9 CFR 94.16 b\) \(1\)](#) che risulta essere l'unica fattispecie dove è prevista l'esenzione delle restrizioni imposte per prodotti lattiero caseari che originano da Paesi dove è presente la malattia<sup>1</sup>. La verifica sul possesso del suddetto requisito deve essere fatta su base documentale, tuttavia in questo caso la documentazione commerciale del produttore non sia sufficiente e resta necessaria la consueta attestazione sanitaria di pre-export sottoscritta dall'autorità competente, che come di consueto, accompagna la materia prima a base di latte introdotta per produzioni destinate all'export USA.
- A seguito alle esperienze acquisite relativamente ai prodotti di origine tedesca, il 9CFR 96.16 (b) (3) definisce che, in caso di prodotti a base di latte sottoposti a trattamenti che non rientrano nella categoria precedente, l'importatore in USA ha la possibilità di sottoporre i dettagli di tali

---

<sup>1</sup> 9 CFR 94.16 b) (1) They are in a concentrated liquid form and have been processed by heat by a commercial method in a container hermetically sealed promptly after filling but before such heating, so as to be shelf stable without refrigeration.

trattamenti al competente ufficio di APHIS. Nel caso in cui, in base alla valutazione tecnica eseguita da APHIS, venga ritenuto che l'importazione di tali prodotti non rappresenti un rischio significativo relativamente all'introduzione del virus FMD sul territorio americano, la stessa potrà rilasciare un permesso di importazione specifico, limitato alle referenze in questione.

Sono esclusi dalle restrizioni i prodotti a base di latte che vengono correntemente immessi sul mercato statunitense senza necessità di certificazione sanitaria dei requisiti APHIS ai sensi dei chiarimenti forniti con Circolare 0060377-10/10/2019-DGISAN-MDS-P. A tale proposito si precisa che, data la presenza di numerose tipologie di prodotti italiani non sempre comparabili con quelli normalmente conosciuti nella realtà statunitense, non è disponibile un elenco di prodotti per i quali è certamente applicata nei POE statunitensi l'esenzione della certificazione, pertanto, la consuetudine delle procedure di esportazione praticate con i propri importatori, anche in questo caso, restano dirimenti.

## CANADA

L'intero territorio dell'Ungheria e della Slovacchia è soggetto a restrizioni fino a nuovo avviso. Le spedizioni di prodotti e sottoprodotti animali di specie sensibili provenienti dall' [Ungheria e dalla Slovacchia](#) devono essere accompagnate da una certificazione attestante che sono stati processati o macellati prima del **2 Febbraio 2025**. Non è previsto un format concordato della suddetta attestazione, tuttavia è necessario che questa venga emessa dall'autorità competente locale come allegato del certificato sanitario di esportazione assicurando che siano riportate: il numero del certificato, la/le data/e di macellazione/produzione del/dei prodotto/i interessato/i ed essere convalidato da un veterinario ufficiale.

## REGNO UNITO

In riferimento alle merci destinate all'esportazione verso UK si comunica quanto segue. Le autorità britanniche del DEFRA hanno individuato come safe date il **01 Febbraio 2025** relativamente all'importazione di carni e prodotti a base di carne [provenienti da Ungheria e Slovacchia](#). Eventuali spedizioni contenenti prodotti ottenuti da tali carni, attualmente bloccate presso i POE inglesi potranno essere liberalizzate a condizione che:

- Le carni e i prodotti a base di carne siano ottenuti a partire da animali macellati prima del **01 Febbraio 2025**
- Il certificato di esportazione sia stato sottoscritto da parte della ACL di riferimento prima del **06 Marzo 2025**
- Tutti gli altri requisiti previsti per l'importazione in UK, inclusi quelli relativi alla PSA, siano pienamente rispettati

In analogia alle disposizioni già comunicate con la nota DGISAN 3758 del 29/01/2025 per quanto riguarda i trattamenti consentiti per la mitigazione del rischio FMD in prodotti che subiscono un processo di fermentazione e maturazione, come il prosciutto crudo o il salame, tali prodotti devono essere conformi ai requisiti di trattamento indicati come D nel [documento che elenca i partner commerciali dell'UE e dell'EFTA autorizzati a esportare prodotti a base di carne e stomaci, vesciche e intestini trattati in Gran Bretagna.](#)

Nello specifico:

- a) Il prosciutto crudo con carni ungheresi o slovacche deve essere sottoposto ad un trattamento consistente in fermentazione naturale e maturazione di almeno nove mesi e che soddisfi le seguenti caratteristiche:
  - o Valore Aw non superiore a 0,93
  - o Valore pH non superiore a 6,0
- b) Nel caso di prodotti, diversi dai prosciutti crudi, fabbricati con materia prima ungherese o slovacca, è previsto comunque che questi vengano sottoposti al trattamento termico stabilito in D (70°C a cuore valore istantaneo) anche nel caso in cui questi soddisfino il livello di pH e AW sopra citati.

In relazione al requisito indicato alla lettera a) si specifica che le verifiche eseguite su diversi studi di validazione relativi ai processi di fabbricazione del prosciutto crudo stagionato hanno evidenziato che:

- Per quanto riguarda il parametro **PH non superiore a 6**, nel corso della fase fredda di durata media di circa 3 mesi (sale, preriposo e riposo), il pH interno del prodotto scende sempre al di sotto di 6 e resta su questi valori in maniera stabile, mentre nelle fasi successive (asciugatura, prestagionatura, stagionatura) si possono avere delle oscillazioni con valori finali a fine stagionatura che in alcuni rari casi superano il valore di 6. Sulla base di queste considerazioni, si ritiene che la permanenza prolungata del prodotto ad un Ph sotto 6 durante la fase fredda, garantisca l'efficacia del processo ai fini dell'effetto di abbattimento richiesto, indipendentemente dal valore di Ph rilevato sul prodotto finito.
- Per quanto riguarda il parametro **Aw non superiore a 0,93**, la stagionatura minima di 9 mesi garantisce un abbassamento della Aw del prodotto al di sotto di tale parametro
- Per quanto riguarda il parametro **maturazione di almeno nove mesi**, la stessa viene calcolata a partire dalla data di sale fino al termine della fase di stagionatura. Nel caso di prosciutti crudi disossati / affettati, in cui la data di sale non è più verificabile sulla cotenna esterna del prodotto, l'informazione può essere gestita dall'OSA attraverso la documentazione interna di tracciabilità e messa a disposizione del Veterinario Ufficiale che dovrà redigere il certificato finale per export verso Gran Bretagna.

Quanto sopra tenuto conto anche delle caratteristiche di resistenza del virus FMD secondo [WOAH](#) e [Manuale operativo afta epizootica](#) redatto dal Ministero della Salute e Centro di Referenza Nazionale

## AUSTRALIA

Il Dipartimento dell'agricoltura, della pesca e delle foreste australiane, ha apportato modifiche alle [condizioni di importazione](#) per i prodotti delle specie sensibili a seguito del caso di afta epizootica in Ungheria e Slovacchia.

Le nuove condizioni consentono l'importazione di prodotti provenienti e/o fabbricati in Ungheria e Slovacchia prima del **03 Febbraio 2024**.

Per tutte le altre tipologie di prodotto si rappresenta che il dipartimento australiano ha apportato una modifica immediata il **08 marzo 2025** che ha rimosso la Ungheria e Slovacchia dall' [elenco dei Paesi esenti da FMD](#). La gestione da parte delle autorità australiane dell'import permit che gli OSA devono possedere per l'export verso questo Paese consente la gestione di eventuali spedizioni in transito spedite prima dell'adozione delle suddette restrizioni così come la gestione di eventuali ulteriori problematiche inerenti le future spedizioni anche sulla base delle nuove valutazioni che seguiranno lo sviluppo epidemiologico della malattia in Ungheria e Slovacchia.

## GIAPPONE

Al fine di prevenire l'introduzione del virus della febbre aftosa (FMD) in Giappone, il MAFF ha sospeso l'importazione di latte crudo e/o prodotti lattiero-caseari non trattati dalla Ungheria e Slovacchia, compresi quelli spediti attraverso paesi terzi, a partire dal **10 marzo 2025**. I codici doganali dei prodotti e relativi trattamenti soggetti a quarantena è consultabile al seguente [link](#);

Per quanto riguarda le carni ed i prodotti a base di carne il MAFF ha inoltre rimosso [Ungheria e Slovacchia](#) dalla lista dei THIRD FREE COUNTRIES relativamente ai paesi indenni da FMD

## CONCLUSIONI

Si pregano i Servizi Veterinari regionali in indirizzo, di dare massima diffusione della presente ai Servizi Veterinari locali interessati assicurando che tali disposizioni siano considerate nella sottoscrizione dei certificati sanitari richiesti dagli OSA per export verso i suddetti Paesi Terzi.

A tale proposito, si ricorda che in accordo con le disposizioni date dalla Commissione EU, [le attestazioni pre-export non devono essere richieste](#) né in ambito scambi intracomunitari né tantomeno in ambito nazionale quando le informazioni sono desumibili/disponibili attraverso fonti primarie ufficiali; si precisa che, le informazioni fornite dagli OSA circa i trattamenti ed i processi cui sono sottoposti i propri prodotti

possono costituire fonte primaria di informazione poiché tali processi produttivi ricadono sotto il controllo ufficiale dei servizi veterinari nazionali/europei.

Si ringrazia per la fattiva collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE  
Dott. Ugo Della Marta

Il Direttore dell'Ufficio 2 – Dr. Pietro Noè  
E-mail: [p.noe@sanita.it](mailto:p.noe@sanita.it) 06.5994.6890

Referente/Responsabile del procedimento:  
Dr. Nicola Santini  
Email: [n.santini@sanita.it](mailto:n.santini@sanita.it) 06-5994.6744 Dr.  
Daniele Tognetti  
Email: [d.tognetti@sanita.it](mailto:d.tognetti@sanita.it) 06-5994.6656