



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO 2

Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

Alle Regioni e PPAA di Trento e Bolzano
Servizi veterinari

ASSOGRASSI
assitol@pec.it
segreteria@assograssi.it

e p.c.
Ufficio 3
DGSAF

Trasmissione via pec

Oggetto: Trattamento termico dei sottoprodotti di origine animale per l'inattivazione del virus della peste suina africana (PSA)

In merito all'argomento in oggetto, sentito il Centro di Referenza per lo studio delle malattie da Pestivirus e da Asfvirus, si forniscono le seguenti informazioni:

Il virus della PSA viene inattivato, nella carne fresca, mediante un trattamento termico a una temperatura minima di 70°C, raggiunta in ogni punto della carne, per 30 minuti (OIE 2021).

La maggior parte dei metodi di trasformazione *standard*, previsti dal Regolamento UE 142/2011 per il trattamento degli animali abbattuti in corso di lotta alla PSA (materiale di categoria 2), utilizzano temperature e tempi superiori a quelli previsti dall'OIE, fermo restando che il sottoprodotto sia stato ridotto in particelle di dimensioni stabilite. I metodi che richiedono tempi inferiori ai 30 minuti, al tempo stesso, prevedono l'uso di temperature maggiori, che quindi garantiscono il raggiungimento dell'obiettivo.

Per il metodo di trasformazione 7, non essendo predefiniti i parametri di tempo e temperatura, si rimanda all'autorità competente l'esame della singola procedura, al fine di valutare la riduzione del rischio per la PSA, eventualmente anche in collaborazione con il CEREP.

IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Massimo Casciello
*f.to Massimo Casciello**

* Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D.lgs.39/1993

Referente:

Tiziana Serraino

Tel: 0659942816 - Email: t.serraino@sanita.it