Regione Lombardia

Regione Lombardia - Giunta
DIREZIONE GENERALE WELFARE
VETERINARIA
PREVENZIONE SANITA' VETERINARIA

Piazza Città di Lombardia n.1
20124 Milano
Tel 02 6765.1

welfare@pec.regione.lombardia.it

AI DIPARTIMENTI VETERINARI E SAOA
ATS DELLA REGIONE LOMBARDIA

COLDIRETTI
CIA
COPAGRI
CONFAGRICOLTURA
ARAL
ASSOLATTE
ASSOCARNI
UNICEB
CONFCOOPERATIVE

e p.c.

MINISTERO DELLA SALUTE

IZSLER

OEVR

DIREZIONE GENERALE AGRICOLTURA
SOVRANITÀ ALIMENTARE E FORESTE
REGIONE LOMBARDIA

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Servizi Veterinari

REGIONE VENETO
Servizi Veterinari

Oggetto: LSD - Trasmissione del Dispositivo dirigenziale recante deroga all'applicazione dell'Allegato VII del Regolamento delegato (UE) 2020/687 della Commissione e ulteriori indicazioni

Si inoltra il Dispositivo dirigenziale n.0019592-03/07/2025-DGSA-MDS-P unitamente al Protocollo adottato da questa Regione, di concerto con le Regioni Emilia-Romagna e Veneto, recante le indicazioni operative per la movimentazione di latte crudo e prodotti derivati da animali di allevamenti siti in zona di protezione e sorveglianza per LSD.

Si trasmette inoltre il Protocollo per la movimentazione di carni, prodotti e SOA provenienti da ZP e ZS. Tale Protocollo sostituisce quanto trasmesso con nota regionale n. G1.2025.0026075 del 30/06/2025.

Si precisa che tali Protocolli sono suscettibili di revisione in base all'evoluzione della situazione epidemiologica e ad eventuali ulteriori indicazioni ministeriali.

Da ultimo, sentito per le vie brevi il Ministero della Salute, si precisa che la nota ministeriale n. 28450 del 03/07/2025 trasmessa con protocollo G1.2025.0026908 del 04/07/2025 si riferisce esclusivamente a carcasse, prodotti e sottoprodotti provenienti da focolai di LSD.

Distinti saluti.

Il Dirigente
GIOVANNI MATTEO MANAROLLA

1751541820805_Dispositivo latte alsd lettera trasm.pdf

1751541820484_Dispositivo LSD latte_signed (2)_signed(1).pdf

LSD _Protocollo per movimentazione latte ZP_ZS_ 07_07_2025.pdf

File_Protocollo_per_movimentazione_carni_-_prodotti_e_SOA_da_ZP_e_ZS.pdf

Referente per l'istruttoria della pratica: Claudia Nassuato – Mario Chiari Tel. 02/6765.6707

PROTOCOLLO PER MOVIMENTAZIONE DI LATTE CRUDO E PRODOTTI DERIVATI DA ANIMALI ALLEVATI IN ALLEVAMENTI IN ZONA DI PROTEZIONE E SORVEGLIANZA PER LSD

Basi legali: Regolamento UE 2020/687 e Dispositivo ministeriale del 3/7/2025 trasmesso con nota prot n. 0019592-03/07/2025-DGSA-MDS-P ad oggetto: Trasmissione del Dispositivo dirigenziale recante deroga all'applicazione dell'Allegato VII del Regolamento delegato (UE) 2020/687 della Commissione.

È vietata la vendita diretta di latte crudo al consumatore finale.

È vietata la movimentazione di latte crudo, e dei prodotti derivati, proveniente da animali detenuti in allevamenti siti in zona di restrizione.

In deroga è consentita la movimentazione di latte crudo, panna e siero alle seguenti condizioni:

- il latte crudo può essere movimentato su tutto il territorio nazionale purché destinato ad un impianto di trasformazione che esegue un trattamento di pastorizzazione (72 °C per 15 secondi come da Allegato VII del regolamento 2020/687) oppure un trattamento equivalente, come da succitato dispositivo del Ministero della Salute del 3/7/2025. E' considerato trattamento equivalente il processo di produzione del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano;
- purché i prodotti ottenuti dalla lavorazione del latte crudo presso lo stabilimento di trasformazione (panna e siero), che non siano già stati sottoposti ai trattamenti di cui al punto precedente, siano destinati ad altro impianto che esegua i medesimi trattamenti; Il siero di latte può essere considerato sicuro solo se sottoposto ai trattamenti termici previsti nel rispetto dei parametri di tempo e temperatura; non può essere destinato all'alimentazione di animali zootecnici in assenza di tale trattamento; può essere destinato ad impianti di biogas solo se viene sottoposto a trattamento termico sufficiente all'inattivazione del virus prima dell'immissione nell'impianto oppure se, nel corso del processo, si raggiungono temperature sufficienti all'inattivazione del virus per un tempo sufficiente, come da manuale operativo;
- il latte crudo ad uso alimentare, che non è direttamente indirizzato a impianti di trasformazione, deve essere destinato a centri di raccolta e/o di standardizzazione associati a un centro di trattamento termico, dove il latte deve essere sottoposto ai trattamenti di pastorizzazione (72 °C per 15 secondi come da Allegato VII del regolamento 2020/687) o a un trattamento termico con effetto almeno equivalente;
- adozione di misure di mitigazione del rischio di diffusione del virus presso i diversi stadi della filiera: allevamento di produzione al momento del carico del latte, trasporto, scarico presso stabilimento di trasformazione, trasformazione in latteria/caseificio, gestione dei prodotti alimentari ottenuti dai processi di lavorazione (es. panna, siero) e dei sottoprodotti (siero cat. 3).

Gli OSA devono riportare sui documenti di accompagnamento del latte crudo destinato sia direttamente ad impianti di caseificazione che ad impianti di produzione di latte alimentare, e degli eventuali altri prodotti, la dicitura "latte proveniente da allevamenti siti in zona di restrizione per LSD, soggetto a trattamento ai sensi del Dispositivo dirigenziale 0019592-03/07/2025-DGSA-MDS-P".

il siero di latte prodotto da bovini siti in allevamenti in ZR per LSD, può essere destinato all'alimentazione zootecnica (in conformità all'allegato X, Sez, IV, del regolamento 142/2011) solo a condizione che sia sottoposto ad un trattamento di pastorizzazione a 72° per 15''o ad altro trattamento equivalente.

Il trasporto deve rispettare le condizioni dell'articolo 22 paragrafo 4 del Regolamento (UE) 2020/687:

- l'automezzo destinato al trasporto deve essere disinfettato;
- gli addetti al trasporto devono essere informati sull'applicazione delle misure di biosicurezza atte a impedire la diffusione della malattia;
- il percorso per raggiungere lo stabilimento di destino, per quanto possibile, deve avvenire percorrendo i principali assi stradali evitando strade in prossimità di allevamenti bovini;
- la sigillatura prevista dal regolamento 2020/687 per i prodotti ottenuti da animali della ZP può essere applicata dall'OSA secondo procedure condivise supervisionate dall'ASL;
- ove possibile la movimentazione deve avvenire senza operazioni intermedie (raccolta singola). Tuttavia, ove non sostenibile, è consentita la raccolta del latte da più di un allevamento, alle seguenti condizioni:
    - Il giro di raccolta deve avvenire all'interno delle zone di restrizione, preferibilmente da allevamenti ubicati nella stessa zona di restrizione (ZP o ZS). Nel caso gli allevamenti siano ubicati in zone diverse, la raccolta deve prima avvenire in Zona di Sorveglianza e poi in Zona di Protezione per successivo invio diretto agli stabilimenti di destino.
    - Al termine del giro di raccolta e comunque prima di ogni successivo giro di raccolta, deve essere assicurato svuotamento, lavaggio e disinfezione della cisterna e del mezzo (anche all'esterno).

Considerata la specifica gestione della tracciabilità nella produzione del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano o sistemi di tracciabilità equivalenti, le lavorazioni e le movimentazioni di prodotto devono essere comunicate dagli OSA alle ASL competenti sugli impianti, al fine di consentire ai veterinari ufficiali efficace attività di supervisione, commisurata ai volumi produttivi. In fase di controllo, deve disporsi specifica attenzione alla tracciabilità e alla segregazione dei prodotti, secondo che il latte provenga da allevamenti siti in Zona di Restrizione o in zona libera, anche in previsione delle successive movimentazioni e destinazioni d'uso. Le forme ottenute dal latte delle ZR devono essere segregate e tracciabili e non possono essere commercializzate prima del completamento del ciclo di stagionatura di 9 mesi, previa informazione all'ASL. Le forme intere di prodotto possono comunque essere trasferite verso un unico stabilimento di stagionatura localizzato sul territorio nazionale e qui conservate.

Per le movimentazioni di panna, siero ed eventuali altri prodotti alimentari, derivanti dalle lavorazioni lattiero casearie del latte non già pastorizzato e che non sia possibile pastorizzare nello stabilimento di trasformazione prima dell'uscita, l'ASL competente per lo stabilimento di lavorazione del latte acquisisce il nulla osta da parte della ASL competente per l'impianto di destinazione, relativamente alla sussistenza delle capacità tecniche di eseguire il trattamento previsto. Essendo il nulla osta legato alla verifica delle caratteristiche tecnico strutturali dell'impianto di destinazione, si ritiene che tale attività possa essere svolta una tantum, solo in occasione del primo invio, e non debba essere ripetuta per gli invii successivi.

Qualora il latte crudo sia destinato ad impianti che producono latte ad uso alimentare, ubicati al di fuori delle regioni Lombardia, Emilia Romagna e Veneto, il latte deve essere inviato in vincolo in contenitori sigillati dall'ASL, previa comunicazione all'ASL competente sullo stabilimento di destinazione, presso il quale il latte deve essere sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico con effetto almeno equivalente.

PROTOCOLLO MOVIMENTAZIONE DI CARNI, PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E SOA OTTENUTI DA ANIMALI DETENUTI IN ALLEVAMENTI LOCALIZZATI IN ZONE DI PROTEZIONE E SORVEGLIANZA (Rev. 05/07/2025)

Al fine di gestire le deroghe per la movimentazione di carni fresche, frattaglie e SOA, incluse le pelli, ottenuti da bovini detenuti in stabilimenti di allevamento localizzati in ZP e ZS, è necessario tenere presente le seguenti definizioni contenute nel Reg UE 2020/687:

«carcassa di ungulato»: il corpo intero di un ungulato macellato o abbattuto dopo:

- dissanguamento, nel caso di animali macellati,
- eviscerazione,
- asportazione degli arti in corrispondenza del carpo e del tarso,
- asportazione della coda, delle mammelle, della testa e della pelle, (…)

«frattaglie»: carni fresche diverse da quelle della carcassa (…), anche se rimangono naturalmente connesse con la carcassa;

«budelli»: vesciche e intestini che, dopo essere stati puliti, sono stati trasformati mediante raschiatura dei tessuti, sgrassatura e lavaggio e trattati mediante salatura o essiccati

«merce sicura (MS)»: merce che può essere spostata senza che sia necessario adottare misure di riduzione dei rischi specificamente dirette contro una determinata malattia elencata, indipendentemente dallo stato sanitario dello Stato membro o della zona di origine per tale malattia.

I capi provenienti dagli allevamenti localizzati in ZP/ZS devono essere macellati nel più breve tempo possibile, in ogni caso non oltre le 24 ore dal momento dell'arrivo degli stessi presso l'impianto di macellazione.

Il Reg 2020/687 Allegato VII prevede per questi animali la "*rimozione delle frattaglie*", ma non fornisce ulteriori indicazioni relativamente ai successivi utilizzi delle stesse, né ai relativi trattamenti di riduzione del rischio idonei a garantire l'abbattimento del virus LSD.

A tale riguardo, al fine di fornire chiarimenti relativamente alla destinazione dei diversi prodotti generati nel corso della macellazione di questi animali, si ritiene utile utilizzare le indicazioni contenute nel documento *World Organization for Animal Health (WOAH) – Terrestrial Animal Health Code - CHAPTER 1 1.9 - INFECTION WITH LUMPY SKIN DISEASE VIRUS*

1. CARCASSE

Le carcasse intere, ottenute dalla macellazione dei capi detenuti in stabilimenti localizzati in ZP/ZS e le relative carni fresche, generate dalle successive lavorazioni, non rientrano nelle limitazioni definite dal Reg UE 2020/687 e quindi come tali possono essere commercializzate senza ulteriori restrizioni. Tale fattispecie risulta allineata con le indicazioni contenute nel "Terrestrial animal Health code" in cui la categoria dei "*muscoli scheletrici*" viene uniformemente identificata come "*merce sicura*".

2. FRATTAGLIE COSTITUITE DA MUSCOLI SCHELETRICI (masseteri, coda, diaframma, lombatelli e lingua)

In linea con le indicazioni contenute nel punto precedente, tali referenze, ancorché rientranti in base al Reg UE 2020/687 nella definizione di "frattaglie", sono costituite di fatto da tessuto muscolare scheletrico.
Alla luce di tale valutazione si ritiene che il rischio di trasmissione della malattia, legato alla commercializzazione di tali referenze, sia trascurabile analogamente a quello degli altri muscoli scheletrici e che quindi masseteri, code, diaframmi, lombatelli e lingue, ottenuti da animali detenuti in stabilimenti di allevamento localizzati in ZP/ZS, possono essere commercializzate senza ulteriori restrizioni.

3. FRATTAGLIE NON COSTITUITE DA MUSCOLI SCHELETRICI (cervello, timo, sangue, polmoni, trachea, esofagi, cuori, fegati, milze, reni, trippe, uteri, peni, testicoli, mammelle)

In linea con le disposizioni previste dal Reg UE 2020/687 Allegato VII, anche queste frattaglie devono essere rimosse dalla carcassa lungo la catena di macellazione. A differenza di quelle costituite da tessuto muscolare scheletrico, questi organi non sono classificati come "merci sicure" e quindi come tali possono essere commercializzati solo se sottoposti ad un trattamento in grado di abbattere il virus LSD.

Il trattamento di 65°C per 30 minuti a cuore del prodotto, previsto dal World Organization for Animal Health (WOAH) – Terrestrial Animal Health Code - CHAPTER 1 1.9 - INFECTION WITH LUMPY SKIN DISEASE VIRUS, è riconosciuto come efficace per l'inattivazione del virus LSD.

Nel caso in cui la ditta non sia in grado di eseguire tale trattamento all'interno dello stabilimento dove vengono macellati gli animali, le frattaglie possono essere trasferite ad impianti di trasformazione, localizzati anche al di fuori della zona di restrizione, secondo una procedura di invio canalizzato che preveda i seguenti passaggi:

a) Le frattaglie devono essere depositate in contenitori chiusi / adeguatamente filmate ed etichettate riportando il marchio di identificazione crociato, previsto dal Reg UE 2020/687 - ALLEGATO IX punto 2 per le merci destinate ad essere sottoposte a trattamento di riduzione del rischio

b) In occasione del primo invio: ACL competente per l'impianto di macellazione acquisisce il NULLA OSTA da parte della ACL competente per l'impianto di destinazione, relativamente alla sussistenza delle capacità tecniche di eseguire il trattamento previsto. Essendo il NULLA OSTA legato alla verifica delle caratteristiche tecnico strutturali dell'impianto di destinazione, si ritiene che tale attività possa essere svolta una tantum, solo in occasione del primo invio, e non debba essere ripetuta per gli invii successivi.

c) In occasione dei successivi invii: ACL competente per l'impianto di macellazione notifica ad ACL competente per l'impianto di destinazione l'invio della merce da sottoporre a trattamento specificando:
   - Tipologia di prodotti
   - Localizzazione dell'allevamento di provenienza dei capi (ZP o ZS)
   - Quantitativo di prodotti trasferiti
   - Identificazione dei prodotti
   - Impianto di spedizione

d) Nel corso della propria attività di controllo programmata:
   - ACL competente per l'impianto macellazione verifica la corretta applicazione delle modalità ci confezionamento e della marchiatura di identificazione
   - ACL competente per l'impianto di destinazione verifica la corretta applicazione del trattamento di cui sopra per tutti i lotti di prodotti spediti ed il mantenimento dei requisiti di tracciabilità per i prodotti finiti ottenuti da animali detenuti in allevamenti localizzati in ZP/ZS.

Nel caso in cui per motivi logistici, in attesa del trasferimento all'impianto di trattamento, sia necessario prevedere uno stoccaggio temporaneo di tali frattaglie, le stesse, possono essere trasferite presso un deposito frigorifero esterno all'impianto di macellazione, localizzato anche al di fuori della zona di restrizione, secondo una procedura di invio canalizzato che preveda i seguenti passaggi:

e) Le frattaglie devono essere confezionate ed etichettate riportando il marchio di identificazione crociato, previsto dal Reg UE 2020/687 - ALLEGATO IX punto 2 per le merci destinate ad essere sottoposte a trattamento di riduzione del rischio

f) In occasione del primo invio: ACL competente per l'impianto di macellazione acquisisce il NULLA OSTA da parte della ACL competente per il deposito frigorifero relativamente alla effettiva capacità di stoccaggio separato dei prodotti in questione. Essendo il NULLA OSTA legato alla verifica delle caratteristiche tecnico strutturali del deposito di destinazione, si ritiene che tale attività possa essere svolta una tantum, solo in occasione del primo invio, e non debba essere ripetuta per gli invii successivi.

g) In occasione dei successivi invii: ACL competente per l'impianto di macellazione notifica ad ACL competente per il deposito di destinazione l'invio della merce da sottoporre a trattamento specificando:
   - Tipologia di prodotti
   - Localizzazione dell'allevamento di provenienza dei capi (ZP o ZS)
   - Quantitativo di prodotti trasferiti
   - Identificazione dei prodotti
   - Impianto di spedizione

h) Nel corso della propria attività di controllo programmata
- ACL competente per l'impianto macellazione verifica la corretta applicazione delle procedure di segregazione, delle modalità di confezionamento e della marchiatura di identificazione
- ACL competente per il deposito frigorifero verifica la corretta applicazione delle modalità di stoccaggio per tutti i lotti di prodotti spediti ed il mantenimento dei relativi requisiti di tracciabilità

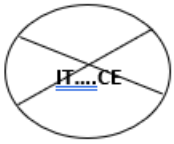
In occasione dei successivi invii dei prodotti dal deposito frigorifero agli impianti di trattamento ACL competente per il deposito frigorifero segue le indicazioni già previste nei punti b) e c) per gli invii da macello ad impianto di trasformazione.

Nel caso in cui non sia possibile eseguire i trattamenti i cui sopra, le frattaglie possono essere:
- Avviate allo smaltimento come SOA ai sensi del Reg UE 2009/1069 come indicato al punto 6

4. BUDELLI

A seguito dell'eviscerazione, il pacchetto gastro intestinale deve essere trasferito nei locali separati adibiti alla lavorazione delle frattaglie bianche.
Al fine di poter essere classificati come "*budelli*", rientrando quindi nella categoria "MS", gli intestini e le vesciche, una volta separati dal pacchetto gastrico, devono essere svuotati e successivamente puliti, lavati, sgrassati e sottoposti a essiccazione o conservazione sotto sale. Una volta completate queste operazioni i budelli, ottenuti da animali detenuti in stabilimenti di allevamento localizzati in ZP/ZS, possono essere commercializzati senza ulteriori restrizioni.
Nel caso in cui la ditta non sia in grado di eseguire tali operazioni all'interno dello stabilimento dove vengono macellati gli animali, vesciche e intestini possono essere trasferiti ad impianti di trasformazione dei budelli, localizzati anche al di fuori della zona di restrizione, secondo una procedura di invio canalizzato che preveda i seguenti passaggi:

a) Gli intestini e le vesciche devono essere depositati in contenitori chiusi ed etichettati con indicazione del marchio di identificazione crociato, previsto dal Reg UE 2020/687 - ALLEGATO IX punto 2 per le merci destinate ad essere sottoposte a trattamento di riduzione del rischio



b) <u>In occasione del primo invio</u>: ACL competente per l'impianto di macellazione acquisisce il NULLA OSTA da parte della ACL competente per l'impianto di destinazione, relativamente alla sussistenza delle capacità tecniche di eseguire il trattamento previsto. Essendo il NULLA OSTA legato alla verifica delle caratteristiche tecnico strutturali dell'impianto di destinazione, si ritiene e tale attività possa essere svolta una tantum, solo in occasione del primo invio, e non debba essere ripetuta per gli invii successivi.

c) <u>In occasione dei successivi invii</u>: ACL competente per l'impianto di macellazione notifica ad ACL competente per l'impianto di destinazione l'invio della merce da sottoporre a trattamento specificando:
- Tipologia di prodotti
- Localizzazione dell'allevamento di provenienza dei capi (ZP o ZS)
- Quantitativi di prodotti trasferiti
- Impianto di spedizione
- Impianto di destinazione

d) Nel corso della propria attività di controllo programmata:
  e) ACL competente per l'impianto macellazione verifica la corretta applicazione delle procedure di segregazione, delle modalità ci confezionamento e della marchiatura di identificazione
- ACL competente per l'impianto di destinazione verifica la corretta applicazione del trattamento di cui sopra per tutti i lotti di prodotti spediti ed il mantenimento dei requisiti di tracciabilità per i prodotti finiti, ottenuti da animali detenuti in allevamenti localizzati in ZP/ZS.

Nel caso in cui non sia possibile eseguire i trattamenti i cui sopra, intestini e vesciche possono essere:
- Inviati ad impianti che eseguono trattamenti termici come indicato al punto 3
- Avviati allo smaltimento come SOA ai sensi del Reg UE 2009/1069 come indicato al punto 6

5. PELLI BOVINE

Le pelli bovine, nel caso in cui queste siano ottenute da animali detenuti in allevamenti localizzati in ZP e ZS, rientrano tra i prodotti sottoposti a restrizioni per la successiva commercializzazione. In analogia a quanto già previsto per le

altre frattaglie, anche le pelli devono essere sottoposte ad un trattamento in grado di inattivare il virus LSD. I seguenti trattamenti, previsti dal World Organization for Animal Health (WOAH) – Terrestrial Animal Health Code - CHAPTER 1 1.9 - INFECTION WITH LUMPY SKIN DISEASE VIRUS, sono riconosciuti efficaci per la inattivazione del virus LSD:

- Salatura a umida o a secco per almeno 14 giorni prima della spedizione
- Trattamento per un periodo di almeno 7 giorni sotto sale (NaCl) con aggiunta del 2% di carbonato di sodio (Na_2CO_3)
- Essiccazione per un periodo di almeno 42 giorni ad una temperatura di almeno 20°C

Lo stesso documento riporta inoltre che gelatine e collagene, al pari dei muscoli scheletrici e dei budelli, sono classificati come "*merci sicure*" in quanto il processo di fabbricazione di tali prodotti è in grado di inattivare il virus LSD.

Nel caso in cui la ditta non sia in grado di eseguire tali operazioni all'interno dello stabilimento dove vengono macellati gli animali, le pelli possono essere trasferite ad impianti, localizzati anche al di fuori della zona di restrizione, secondo una procedura di invio canalizzato che preveda i seguenti passaggi:

a) In occasione del primo invio: ACL competente per l'impianto di macellazione acquisisce il NULLA OSTA da parte della ACL competente per l'impianto di destinazione, relativamente alla sussistenza delle capacità tecniche di eseguire uno dei trattamenti previsti. Essendo il NULLA OSTA legato alla verifica delle caratteristiche tecnico strutturali dell'impianto di destinazione, si ritiene e tale attività possa essere svolta una tantum, solo in occasione del primo invio, e non debba essere ripetuta per gli invii successivi.

b) In occasione dei successivi invii: ACL competente per l'impianto di macellazione notifica ad ACL competente per l'impianto di destinazione l'invio della merce da sottoporre a trattamento specificando:
   - Tipologia di prodotti
   - Localizzazione dell'allevamento di provenienza dei capi (ZP o ZS)
   - Quantitativo di prodotti trasferiti
   - Identificazione dei prodotti
   - Impianto di spedizione

c) Nel corso della propria attività di controllo programmata
   - ACL competente per l'impianto di macellazione verifica la corretta applicazione delle procedure di segregazione
   - ACL competente per l'impianto di destinazione verifica la corretta applicazione del trattamento di cui sopra per tutti i lotti di prodotti spediti ed il mantenimento dei requisiti di tracciabilità per i prodotti finiti ottenuti da animali detenuti in allevamenti localizzati in ZP/ZS.

6. SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (diversi dalle pelli)

Tutti i sottoprodotti di origine animale, generati nel corso della macellazione e delle successive lavorazioni delle carni degli animali detenuti in stabilimenti di allevamento localizzati in ZP e ZS, devono essere destinati ad impianti di trasformazione e smaltimento dei sottoprodotti di origine animale, riconosciuti ai sensi del Reg UE 2009/1069. Il trasferimento può avvenire direttamente o tramite passaggio per un impianto di magazzinaggio a condizione che i SOA siano adeguatamente confezionati/imballati in recipienti chiusi a tenuta.

Tenuto conto del fatto che il rischio legato alla diffusione della LSD tramite il trasferimento dei SOA, generati nel corso della macellazione degli animali e della successiva lavorazione delle carni, è decisamente limitato e del fatto che tutti i metodi di trasformazione, definiti dal Reg UE 2011/142 Allegato IV capo III, risultano ampiamente in grado di inattivare efficacemente il virus LSD, non si ritiene necessario da parte delle ACL competente per l'impianto di macellazione procedere con ulteriori richieste di NULLA OSTA, a condizione che sia mantenuta la tracciabilità completa di questi SOA fino al momento del trattamento finale.
A tale scopo si ritiene necessario che sui documenti commerciali che scortano tali SOA venga aggiunta un'indicazione specifica a cura dell'OSA relativamente al fatto che gli stessi sono ottenuti da animali detenuti in allevamenti localizzati in ZP/ZS.

Nel corso della propria attività di controllo programmata ACL competente per l'impianto di macellazione verifica la corretta gestione dei requisiti di cui sopra.

Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SALUTE UMANA, DELLA SALUTE ANIMALE E DELL'ECOSISTEMA (ONE HEALTH) E DEI RAPPORTI INTERNAZIONALI
DIREZIONE GENERALE DELLA SALUTE ANIMALE
DIREZIONE GENERALE DELL'IGIENE E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Registro – Classif: I.1.a.e/2025/13

Coordinamento interregionale dei Servizi veterinari regionali
saia@regione.veneto.it

Regioni e Province Autonome
Assessorati alla sanità
Servizi Veterinari

II.ZZ.SS.

OO.EE.VV.RR.
c/o Regioni e Province Autonome
Assessorati alla sanità

COVEPI e CESME
IZS Abruzzo e Molise
protocollo@pec.izs.it

Comandante Carabinieri per la Tutela della Salute
Generale di Brigata Raffaele Covetti
srm20400@pec.carabinieri.it

Stato Maggiore della Difesa Ispettorato Generale della Sanità Militare
stamadifesa@postacert.difesa.it
cu.veterinario@igesan.difesa.it

MASAF - Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale
aoo.disr@pec.masaf.gov.it
s.davanzo@masaf.gov.it

Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica
c.a. Dott. Eugenio Duprè
MITE@pec.mite.gov.it
dupre.eugenio@mase.gov.it

ISPRA
protocollo.ispra@ispra.legalmail.it

Direzione Generale dei corretti stili di vita e dei rapporti con l'ecosistema

Uffici 2 e 9 DGISA

Ufficio 8 DGSA

e, p.c.

Associazioni di categoria settore bovini e ovi-caprini

AMVI – FNOVI - SIVEMP

Ufficio di Gabinetto

Capo Dipartimento DOHRI

Ufficio 3 DOHRI

LORO SEDI

Oggetto: Trasmissione del Dispositivo dirigenziale recante deroga all'applicazione dell'Allegato VII del Regolamento delegato (UE) 2020/687 della Commissione.

Si trasmette il dispositivo in oggetto. Si ringrazia dell'attenzione e si rimane a disposizione per ogni eventuale chiarimento.

Il Direttore dell'Ufficio 3 DGSA
Dott. Luigi Ruocco*

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

Direttore dell'Ufficio 3 DGSA: Dott. L Ruocco – l.ruocco@sanita.it - *Posta certificata:* dgsa@postacert.sanita.it

Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE DELLA SALUTE ANIMALE
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

Oggetto: Dermatite nodulare contagiosa dei bovini (Lumpy Skin Disease- LSD): deroga all'applicazione dell'Allegato VII del Regolamento delegato (UE) 2020/687 della Commissione.

I DIRETTORI GENERALI

RICHIAMATA la relazione dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), in termini di rischio di diffusione dell'infezione da virus della dermatite nodulare contagiosa (LSDV), a parere della quale prodotti diversi comportano livelli diversi di rischio;

RITENUTO che per l'EFSA i movimenti di bovini vivi, di sperma bovino e di pelli grezze di bovini infetti comportano livelli di rischio più elevati in termini di esposizione e conseguenze, rispetto ad altri prodotti come latte e prodotti lattiero-caseari, pelli trattate, carni fresche, preparazioni di carni e prodotti a base di carne provenienti da bovini;

SPECIFICATO che per la medesima Autorità, il latte, i prodotti lattiero-caseari e il colostro possono rappresentare un rischio per la diffusione del virus della dermatite nodulare contagiosa solo quando sono destinati all'alimentazione di animali delle specie sensibili;

CONSIDERATO che le evidenze scientifiche attualmente disponibili, indicano la presenza di DNA virale in campioni di latte di animali infetti nel solo 16% dei bovini analizzati;

TENUTO nella debita considerazione che con la prodromica diluizione del latte prodotto da tutti i capi in lattazione, ivi compresi quelli infetti, il rischio di trasmissione, attraverso tale via, si riduce ulteriormente;

CONSIDERATO, inoltre, che il processo di produzione che passa attraverso il trattamento termico della cagliata e la riduzione dei valori di pH, acqua libera e l'azione del cloruro di sodio nel processo di stagionatura dei prodotti, appaiono essere trattamenti che consentirebbero l'eliminazione ovvero la sensibile riduzione dell'eventuale carica virale presente;

RILEVATO che detti processi, secondo evidenze scientifiche disponibili, hanno già dimostrato di essere efficaci nella inattivazione di altri agenti patogeni[1];

[1] **BIBLIOGRAFIA**

Boni P. Daminelli P., Cosciani Cunico E., Monastero P., Bertasi B, Rossi F., Bornati L., *Analysis of Salmonella Typhumurium and Enteritidis, and Staphylococcus aureus death rate in Grana Padano DOP Cheese*, Proceedings of the International Conference Veterinary Public Health and Food Safety, Towards a risk based chain control, Rome, 22-23 October 2004. 43-44.

Cammi G., Ricchia M., Galiero A., Daminelli P., Cosciani-Cunico E., Dalzini E., Losio M.N., Savia R., Cerutti G., Garbarino C., Leo S., Arrigoni N. (2019). *Evaluation of Mycobacterium avium subsp. paratuberculosis survival during the manufacturing process of Italian raw milk hard cheeses (Parmigiano Reggiano and Grana Padano)*, International Journal of Food Microbiology, 305 (2019) 108247.

RICHIAMATO il Regolamento delegato (UE) 2020/687, della Commissione, Allegato VII, a norma del quale il latte bovino proveniente da zone assoggettate a restrizione per LSDV deve essere sottoposto a trattamento di pastorizzazione a 72°C per 15 secondi ovvero ad altro processo allo stesso equivalente;

RILEVATA la confermata presenza di focolai di LSDV nel territorio nazionale;

OSSERVATO che formaggi del tipo Grana Padano e Parmigiano Reggiano, sono sottoposti ad un processo produttivo che prevede una fase di cottura della cagliata compresa fra 53-55°C che, per effetto della inerzia termica collegata alla notevole massa della forma, perdura all'interno della stessa per ore, a una acidificazione della forma che raggiunge pH inferiori a 5,5 e a una stagionatura di durata superiore a 9 mesi in cui i microrganismi sono sottoposti a crescenti concentrazioni di sale e diminuzione dell'acqua libera disponibile e che esistono studi scientifici che dimostrano una sostanziale equivalenza, in termini di riduzione microbiologica, del processo produttivo di Grana Padano e Parmigiano Reggiano, alla pastorizzazione del latte;

RILEVATO che nel territorio nazionale, esistono ulteriori prodotti lattiero caseari il cui processo di produzione prevede un trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione;

RITENUTO che il trattamento di pastorizzazione del latte bovino a 72°C per 15 secondi ovvero altro processo allo stesso equivalente di cui al citato Allegato VII del Regolamento delegato (UE) 2020/687 della Commissione, possa essere derogato a specifiche condizioni ed in assenza di rischio di diffusione del virus agli animali attraverso i prodotti lattiero-caseari,

DISPONGONO

Formale deroga all'applicazione del citato Regolamento delegato (UE) 2020/687 della Commissione, Allegato VII, autorizzando l'utilizzo del latte e la produzione dei relativi prodotti, sebbene provenienti da allevamenti situati in zone di restrizione, senza che, il latte, sia sottoposto al trattamento termico della pastorizzazione di cui all'Allegato VII.

I prodotti in parola non sono destinati all'alimentazione animale, al fine di escludere il rischio di diffusione ulteriore del virus.

Il latte crudo può essere movimentato all'interno del territorio nazionale, anche se proveniente da zone soggette a restrizione, purché destinato a impianti di trasformazione che ne assicurino:

Moreno A., Pongolini S., Merialdi G., Cattoli G., Terregino C., Santini N., Benedetti S., Loli Piccolomini L., Padovani A., Rosamilia A., Alborali G. L., Daminelli P. (2025). *Inactivation of Influenza A Viruses (H1N1, H5N1) During Grana-Type Raw 1 Milk Cheesemaking: Implications for Foodborne Transmission Risk*. https://www.biorxiv.org/cgi/content/short/2025.06.18.660327v1.

Nocetti M., Pizzamiglio V., Cosciani - Cunico E., Daminelli P. *Basi scientifiche della sicurezza alimentare del Parmigiano Reggiano*, XXIV Convegno Nazionale dell'Associazione Italiana Veterinari Igienisti Nuove frontiere della sicurezza alimentare Bologna, 10 – 12 settembre 2014, Italian Journal of Food Safety, 2014, vol 3, Supll. 1.

Panari G., Pecorari M., Merialdi G., Dottori M. (2004). *The Behaviour of potential pathogenic bacteria in the Production of Parmigiano-Reggiano Cheese*. Scienza e Tecnica Lattiero Casearia, 55 (2), 137-146.

Panari G., Perini S., Guidetti R., Pecorari M., Merialdi G., Albertini A. (2001). *"Indagini sul comportamento di germi potenzialmente patogeni nella tecnologia del formaggio Parmigiano Reggiano"*. Scienza e Tecnica Lattiero Casearia, 52, 13-22.

Parvin R, Chowdhury EH, Islam MT, Begum JA, Nooruzzaman M, Globig A, Dietze K, Hoffmann B, Tuppurainen E. *Clinical Epidemiology, Pathology, and Molecular Investigation of Lumpy Skin Disease Outbreaks in Bangladesh during 2020-2021 Indicate the Re-Emergence of an Old African Strain*. Viruses. 2022 Nov 15;14(11):2529. doi: 10.3390/v14112529. PMID: 36423138; PMCID: PMC9698944.

Perini S., Merialdi G., Dottori M., Panari G., Guidetti R., Pecorari M. (2001). *Evoluzione di contaminazioni artificiali con batteri patogeni nella tecnologia del formaggio Parmigiano-Reggiano*. Atti XI Convegno AIVI, Alghero, 6-8 Settembre 2001, 139-143.

Regolamento di esecuzione (UE) 2021/1070 della Commissione, del 28 giugno 2021, che stabilisce misure speciali di controllo, per un periodo di tempo limitato, relative all'infezione da virus della dermatite nodulare contagiosa (GU L 230 del 30.6.2021).

i. la pastorizzazione consistente in un unico trattamento termico con un effetto almeno equivalente a quello ottenuto applicando 72°C per 15 secondi,

ovvero,

ii. la produzione di formaggi del tipo Grana Padano e Parmigiano Reggiano e la relativa stagionatura per un periodo di tempo della durata di almeno 9 mesi, durante la quale, gli stessi, sono posti in vincolo sanitario e non commercializzati in attesa di ulteriori evidenze scientifiche finalizzate a dimostrare l'inattivazione del virus utilizzando i processi di produzione indicati. Le forme intere di prodotto possono comunque essere trasferite verso un unico stabilimento di stagionatura localizzato sul territorio nazionale e qui conservate, purché in vincolo.
Al fine di valutare l'efficacia dei parametri di processo di cui al presente punto e, quindi, di poter corroborare i risultati scientifici sin qui descritti, lo stabilimento di produzione deve, per ciascun lotto di produzione, registrare i parametri di processo rilevanti ai fini della inattivazione del virus (temperatura di cottura della cagliata, tempo di giacenza sotto siero, pH minimo rilevato 48 ore dopo la fine della cottura, durata della stagionatura).

Sono ricompresi nella presente deroga anche gli ulteriori prodotti lattiero-caseari, il cui processo di produzione preveda un trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione. Per ciascun lotto di produzione, in ogni caso, dovranno essere registrati i parametri del trattamento termico, tempi e temperatura ed eventuali altri parametri di processo che concorrono alla inattivazione della carica virale.

I prodotti secondari della lavorazione dei formaggi (panna e siero), di cui alla presente deroga, potranno essere destinati alla produzione di burro, ricotta o altri prodotti solo se sottoposti a trattamento termico con un effetto almeno equivalente a quello ottenuto applicando 72°C per 15 secondi come previsto al punto i. o essere inviati, in vincolo sanitario, ad altro stabilimento che esegue il trattamento.

Qualora il latte crudo sia destinato ad impianti che producono latte ad uso alimentare, gli stessi possono essere localizzati su tutto il territorio nazionale e il trasporto del latte verso detti impianti deve avvenire in contenitori sigillati ed in vincolo sanitario. Nell'impianto di destinazione il latte è sottoposto a pastorizzazione o a un trattamento termico con effetto almeno equivalente.

Il Direttore Generale DGSA
Giovanni Filippini*

Giovanni
Filippini
03.07.2025
09:11:20
GMT+02:00

Il Direttore Generale DGISA
Ugo Della Marta *

UGO
DELLA
MARTA
03.07
.2025
07:42:30
UTC

*Documento firmato digitalmente ai sensi del T.U. 28.12. 2000 n. 445 e del D.Lgs 07.03 2005 n. 82 e norme collegate, che sostituisce il testo cartaceo e la firma autografa.