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.