

イタリアからの乾燥熟成豚肉の輸入に係る
リスク評価書概要
(案)

2026 年 8 月 3 日
消費・安全局 動物衛生課

I. 評価事項

イタリア（サルジニア島を除く。）は、豚及びいのししに係る指定検疫物の輸入に関し、家畜伝染病予防法第 36 条第 1 項第 1 号に指定する地域（輸入禁止地域）から除外されており、日伊動物衛生当局間で「イタリア（サルジニア島を除く。）から日本向けに輸出される偶蹄類の動物の肉及び臓器並びにそれらを原料とするソーセージ、ハム及びベーコンの家畜衛生条件」（1999 年 7 月 21 日付）に合意している。

しかし、2022 年 1 月にイタリア本土においてアフリカ豚熱(African Swine Fever、以下「ASF」という。)が発生し、上記条件を満たすことができなくなったことから、2026 年 8 月現在、イタリアからの乾燥熟成豚肉を含む豚肉及び豚肉製品の輸入が停止している。

今般、イタリア当局より、イタリアからの乾燥熟成豚肉の輸入再開を希望する旨公式に通知があった。

イタリア当局からの要請は、ASF に加え、豚熱(Classical Swine Fever、以下「CSF」という。)及び口蹄疫 (Foot and Mouth Disease、以下「FMD」という。)の発生の有無にかかわらず、乾燥熟成豚肉の輸入再開を求める内容であり、乾燥熟成豚肉に係る家畜衛生条件の新規作成を求めるものであった。よって、本件は「我が国への指定検疫物の輸入に関する要請についての検討に係る標準手続」（平成 20 年 3 月 31 日付農林水産省大臣訓令。以下「標準手続」という。）第 3 条に該当する。

このため、リスク評価チームは、標準手続に従い、イタリアからの乾燥熟成豚肉の輸入再開により ASF、CSF 及び FMD ウイルスが我が国に侵入するリスクについて、農林水産省の送付した質問票に対するイタリア当局の回答及び現地調査等の際に入手した情報等を用いて評価を行った。

II. 対象品目

リスク評価の対象品目は、平成 29 年農林水産省告示第 363 号（家畜伝染病予防法第 36 条第 1 項第 1 号の農林水産大臣の指定するもの）に規定する「豚肉を原料とするハムのうち農林水産大臣が指定する施設において農林水産大臣の定める以下の基準に従って処理及び保管がされたもの。」とする。

農林水産大臣の定める基準（昭和 47 年農林水産省告示第 1439 号）

第 4 条 豚肉を原料とするハムの処理及び他の基準

豚肉を原料とするハムの処理及び保管の基準は、牛疫の発生がない地域のみにおいて

1 出生し、飼養する豚の肉を用い、次の方法により処理及び保管されたものであつて、
2 農林水産大臣により指定された施設のみにおいて処理及び保管が行われたものであ
3 ることとする。

4 (1) と殺前及びと殺後の検査の結果、監視伝染病にかかり、またはかかっている
5 疑いがあると認められない豚の肉を、と殺後少なくとも七十二時間、摂氏零度か
6 ら三度に保存し、この間に血抜きを行う。

7 (2) 原料肉の重量の四パーセントから六パーセントの食塩及び適量の水を用いて
8 塩づけする。

9 (3) 当該肉を摂氏零度から四度、湿度七十パーセントから八十五パーセントの環
10 境下に五日間から七日間保存する。

11 (4) 当該肉の重量の四パーセントから六パーセントの食塩及び適量の水を用いて
12 塩づけする。

13 (5) 当該肉を摂氏零度から四度、湿度七十パーセントから八十五パーセントの環
14 境下に二十一日間保存した後、塩を除去する。

15 (6) 当該肉を摂氏一度から六度、湿度六十五パーセントから八十パーセントの環
16 境下に五十二日間から七十二日間保存した後、水洗する。

17 (7) 当該肉を摂氏十五度から二十三度、湿度五十五パーセントから八十五パーセ
18 ントの環境下に五日間から七日間保存する。

19 (8) 当該肉を摂氏十五度から二十度で少なくとも三百十四日キュアリングする。
20 この間、湿度は当初、六十五パーセントから八十パーセントとし、二カ月半ごと
21 に五パーセント上昇させ、最終的に八十五パーセントになるように調整する。

22 (9) 脱骨する。

23 (参考)

24
25 日伊動物衛生当局は、1992 年、「イタリアから日本向けに輸出される非加熱ハムの
26 家畜衛生条件」(1992 年 3 月 10 日付け畜産局長通達 4 畜 A 第 497 号)について合意
27 した。なお、当該家畜衛生条件の下では、ASF、CSF 及び FMD に係る疾病ステータ
28 スにかかわらず、イタリア全土から乾燥熟成豚肉(当時の呼称は「非加熱ハム」)を輸
29 入することが可能であった。

30 その後、当該家畜衛生条件は、2018 年に「イタリア(サルジニア島を除く。)から
31 日本向けに輸出される偶蹄類の動物の肉及び臓器並びにそれらを原料とするソーセ
32 ージ、ハム及びベーコンの家畜衛生条件」についての合意に併せて廃止された。

33 廃止された 1992 年の家畜衛生条件は、「我が国への指定検疫物の輸入に関する要
34 請についての検討に係る標準的手続き」(農林水産省訓令第 13 号)が制定された 2008
35 年より前に合意されたものであり、イタリア本土で新たに ASF が発生(2022 年 1 月)
36 した後、同手続きに基づくリスク評価を経ていない。このため、今般要請のあった乾
37 燥熟成豚肉の輸入再開については、改めて当該標準的手続きに従ったリスク評価を実
38 施することが望ましい。

Ⅲ．リスク評価（案）の概要

1．イタリアの概要

イタリアは、面積約 30 万 1,340 km²、人口約 5,870 万人のヨーロッパ大陸に位置する国であり、フランス、スイス、オーストリア及びスロベニアと国境を接している。また、イタリア国内にある二つの小国、サンマリノ共和国とバチカン市国とも接している。南北に長い国土のうち、約 7 割が山岳・丘陵地であり、国土に占める平地の割合は小さい。

また、イタリアは、欧州連合（European Union、以下「EU」という。）加盟国であり、EU 各国と経済圏を共有するほか、国境検査なしで国境を越えることを許可するシェンゲン協定の署名国でもある。

2．乾燥熟成豚肉の概要

豚の後肢を原料とし、整形、塩漬けおよび熟成の工程を経て得られるハム製品であり、イタリアにおける「Prosciutto crudo」に該当する製品。イタリアの品質基準では、海塩以外の保存料や添加物を使用せず、伝統的な食肉加工の手法に従って製造される。

その代表的な製品の多くは、EU による原産地名称保護（Protected Designation of Origin、以下「DOP」という。）の認証を受けており、主な DOP 認証製品は、プロシュット・ディ・パルマ、プロシュット・ディ・サン・ダニエーレ、プロシュット・トスカーノである。DOP 認証を取得した製品については、定められた製造方法や品質基準に適合していることを、認証機関が確認している。なお、プロシュット・ディ・パルマおよびプロシュット・トスカーノは、日本の農林水産省から地理的表示（GI）としても登録・認定されている。

3．豚熱、口蹄疫及びアフリカ豚熱の清浄性に関する情報

イタリアは、2015 年に国際獣疫事務局（World Organisation for Animal Health、以下「WOAH」という。）から CSF 清浄国として認定されて以降、2026 年 8 月に至るまでその清浄性を維持している。CSF の最終発生は 1997 年である。

また、FMD についても、1996 年に WOAH から口蹄疫ワクチン非接種清浄国として認定され、以降 2026 年 8 月に至るまで清浄性を維持している。FMD の最終発生は 1993 年である。

ASF については、1978 年以降サルジニア島に局限して存在していたが、2024 年にイタリア当局が WOAH に対し、ASF 清浄地域となった旨を自己宣言した。

一方、イタリア本土では、2022 年 1 月に北西部の野生イノシシにおいて初めて ASF の発生が確認された。その後、3 つの異なる地域において ASF が確認され、合計 4 つの制限区域が設定された。しかし、封じ込め戦略により 3 地域における感染は終息し、2026 年 8 月時点では、北西部のみ制限区域が残っている。

発生のお大半は野生イノシシにおけるものであり、2025 年には野生イノシシで 690 件の発生が報告された一方、家畜豚での発生は 1 件のみであった。なお、2025 年以降の発生はいずれも制限区域内で確認されたものであり、制限区域外での発生は認められていない。

2024 年時点と 2026 年時点の ASF 発生に伴い設置された制限区域の比較を図 1 に示した。

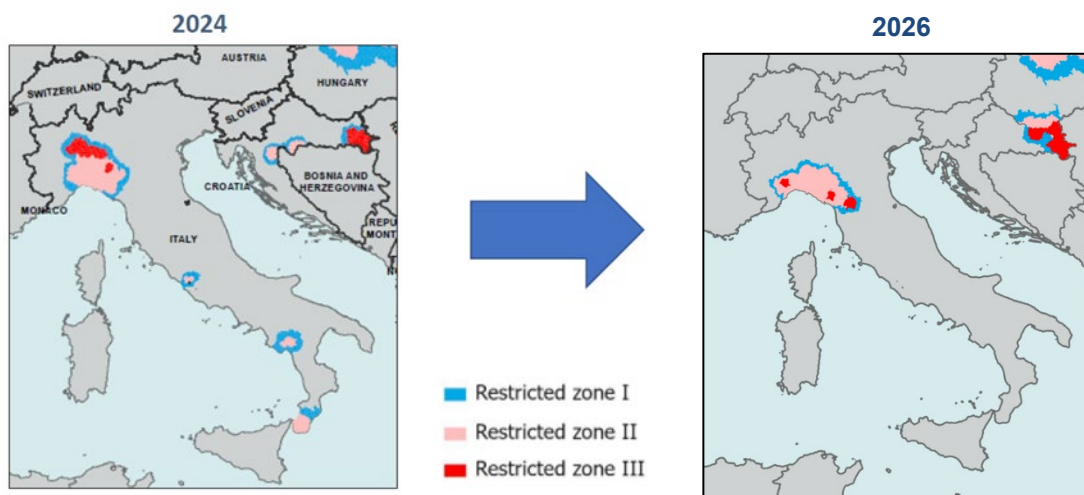


図 1 イタリアにおける ASF 発生に伴い EU 当局が設置した制限区域

4. 獣医体制及び法制度

イタリアの中央獣医当局は、保健省であり、地方獣医当局は 21 の州及び地域よりなる州保健機関（Regional Health Service、以下「RHS」という。）及びその下部組織である地域保健機関（Local Health Units、以下「LHU」という。）である。中央及び地方獣医当局は、動物衛生、食品衛生及び畜産物の衛生管理を担当する。

イタリアでは、EU 規則である動物衛生法及び関連するイタリア国内法により家畜の防疫について規定し、より具体的な防疫措置の内容を国家計画及び実施指針にて規定している。

5. 豚の飼養状況及び衛生管理

イタリアでは、豚を飼育する全ての農場は国家家畜登録簿（Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica、以下「BDN」という。）への登録ならびに、それに付随する農家コードの取得が義務付けられている。イタリア全土で、豚は約 26,000 戸の農家において 800 万頭飼育されており、その多くが北部地域にて飼育されている。

豚農場は、衛生区域の設定、柵の設置、車両消毒、新規導入動物の検疫、害虫や野生動物管理、施設及び機器の定期的な清掃及び消毒などを含むバイオセキュリティ措置を講じることが求められている。また、施設間における豚の運搬車両は洗浄及び消毒の実施が義務づけられている。LHU は、ASF 清浄地域において、毎年少なくとも小規模農場の 10% 及び大規模農場の 30% を対象として、立入検査を行い、バイオセキュリティ措置の遵守状況を確認している。ASF 発生に伴い制限区域が設置されている場合、制限区域 II（Restricted Zone II、以下「RZII」という。）及び制限区域 III（Restricted Zone III、以下「RZIII」という。）内に位置する全ての農場は、3 か月ごとに、また、制限区域 I（Restricted Zone I、以下「RZI」という。）内に位置する全ての農場は 6 か月ごとに、公的獣医師による立入検査を受け、これに合格しなければいけない。遵守状況は ClassyFarm.it と呼ばれる情報システムを用いて一元管理されており、当該システムにアクセス可能な当局関係者及び民間関係者は、遵守状況や是正状況をモニターできるようになっている。適切に措置を講じなかった農場は、行政罰金の対象となる。

6. 食肉関連施設

イタリアにおいて、と畜場、食肉処理場及び乾燥熟成豚肉製造施設は、LHU の承認を受けなければならない。さらに、輸出を希望する施設は、仕向国が定める輸入条件への適合について保健省の確認を受けた上で、輸出施設として承認される必要がある。承認された輸出施設は、保健省のウェブサイトに掲載される。

承認を希望する事業者は、EU 要件及び HACCP への適合を証明する検査報告書等を提出し、3 か月以上の準備操業を実施する必要がある。その後、保健省が指名した検査官による現地調査が実施され、その結果に基づき承認の可否が判断される。

日本向けに乾燥熟成豚肉の輸出を希望する施設についても、同様の手続きを経て承認が行われるため、今後、日伊両当局間で合意される条件への適合について、保健省による確認が行われる。さらに、RHS により毎年施設の再認証手続きが実施されると共に、LHU による輸入条件への適合状況の公的検査がより高い頻度（少なくとも月 1 回）で実施される。不適合が確認された場合には、施設リストからの削除を含む是正措置が講じられる。

イタリア国内には、豚のみをと畜する専用と畜場が 153 施設存在し、年間約 1,000 万頭の豚がと畜されている。また、乾燥熟成豚肉製造施設は 3,260 施設存在し、そのうち 459 施設が海外向け輸出に対応可能である。乾燥熟成豚肉の年間生産量は 26 万～27 万トンである。

EU 規則に基づき、全ての豚は、と畜場到着時に公的獣医官による生体検査を受けなければならない。また、と畜後には、全ての枝肉及び臓器について、公的獣医官又はその監督下で業務を行う検査官による検査が実施される。

と畜前後検査は、RHS に直接雇用された公的獣医官のみが実施可能であり、事業者は、ASF、CSF 及び FMD の臨床症状並びに病理解剖学的所見を識別するための訓練を受けている。これら疾病への感染が疑われ、その可能性を否定できない場合には、当該豚又は豚肉は食品供給ラインから除外され、公的機関の監督下で廃棄される。

7. トレーサビリティ及び移動管理

飼養豚は、原則的に耳標又はチップが埋め込まれた電子耳標を用いて群単位で識別される。

施設間を豚が移動する場合、移動先申告書（Declaration of Destination for Animals、以下「DDA」という。）が必要である。DDA には、出発地及び到着地が記載されている他、出発地の農場の衛生状況も記載されている。疾病の疑い事例または発生が確認された場合、イタリア当局は DDA の発行を停止することで移動を防止することができる。DDA は BDN により一元管理されている。

EU 域内では、食品事業者が食品の生産、加工及び流通のすべての段階においてトレーサビリティを確保することが求められている。食品事業者は、供給元及び供給先の事業者を特定するための体制及び手続きを整備する義務がある。

8. 診断機能

イタリアにおいて ASF、CSF 及び FMD の診断を担うナショナルリファレンスラボラトリーは、保健省に所属する獣医研究施設群（Istituti Zooprofilattici Sperimentali、以下「IZS」という。）である。このうち ASF 及び CSF はペルージ

1 ヤに位置する IZS である国家豚病レファレンスラボラトリー (Centro di referenza
2 nazionale per le pesti suine、以下「CEREP」という。)、FMD は、プレッシャに
3 位置する IZS である国家水疱性疾病リファレンスセンター (Centro di Referenza
4 Nazionale per le Malattie Vescicolari、以下「CERVES」という。) が診断を行う。
5 ただし、ASF に関しては、制限区域内で疑い事例が報告された場合、バイオセキュ
6 リティ及び診断時間の短縮の観点から、IZS の支所での確定診断も可能である。

7 全ての IZS は、ISO/IEC 17025 の認定を受けている。また、CEREP 及び CERVES
8 は、他の IZS や IZS 支所を対象としたラボ間比較試験を毎年実施すると共に、EU
9 レファレンスセンター等の実施するラボ間比較試験に参加している。

10 ASF 及び CSF は、脾臓、腎臓、リンパ節、扁桃、血液及び（腐敗した死体の場
11 合には）長骨の骨髓を用いて RT-PCR 検査を行う。検体を接受してから 24 時間以
12 内に RT-PCR 検査を実施する。FMD は、水疱上皮や咽頭拭い液等を用いてウイル
13 ス学的検査 (RT-PCR 検査及びウイルス分離) が行われる。

14 9. 野生動物の管理

15 イタリアには、2021 年時点で最低でも 150 万頭の野生イノシシが生息していた
16 と推測されている。2022 年にイタリア本土で ASF が発生したことを受け、野生イ
17 ノシシにおける ASF の管理、防除及び根絶を目的とする国家計画が策定された。
18 当該計画には、野生イノシシの生息状況の把握に必要な機材及び野生イノシシを捕
19 獲するために必要な機材の確保、封じ込め用のフェンスの設置、野生イノシシの死
20 体を回収する体制の整備等が盛り込まれている。

21 制限区域外では、野生イノシシの個体数削減を目的として、各州が、野生イノシ
22 シの捕獲、駆除及び死体処理に関する特別計画を実施している。同計画における捕
23 獲・駆除の目標頭数は、過去数年間の実績データの分析結果に基づき、毎年見直さ
24 れる。また、RZI に隣接する清浄地域では、より高い強度で野生イノシシの捕獲が
25 実施されており、例えば、前年の捕獲頭数の 150% に相当する頭数を目標としてい
26 る。

27 現在、イタリアには北西部の制限区域の北側に沿ってフェンスが設置されている。
28 また、今後南東側に沿ってフェンスを設置する予定。頭数削減は、集中して削減を
29 行う地域を指定し、毎年当該地域に生息する群の約 35~45% を狩猟や罠により削
30 減している。野生イノシシの死体探索には主に探知犬を用いており、2025 年以降は
31 制限区域外でも野生イノシシの探索を開始した。探知犬は増頭している。

32 なお、イタリアに ASF を媒介する *Ornithodoros erraticus* は生息していないと
33 考えられている。

34 10. サーベイランス

35 商用・非商用を問わず、家畜の飼養者には、ASF、CSF 又は FMD が疑われる場
36 合、直ちに獣医師へ通報する義務が課されている。さらに、診察を行った獣医師は、
37 これらの疾病を疑った場合には、速やかに当該地域を管轄する LHU へ通報しなけ
38 ればならない。また、死亡又は瀕死状態の野生イノシシを発見した者についても、
39 直ちに LHU へ通報することが義務付けられている。

40 イタリアでは、2025 年に ASF 及び CSF に関して 1,027 件の通報があり、この
41 うち 684 件が ASF 陽性であった (683 件が野生イノシシ、家畜豚は 1 件)。一方、
42 FMD については 2 件の通報があったものの、いずれも陰性であった。

さらに、ASF については、制限区域内に位置する肥育農場において、毎週、60 日齢を超える死亡豚のうち最初の 2 頭を対象に検体を採取する。該当する個体がない場合は、各疫学単位ごとに体重 20 kg を超える死亡豚を検査対象とする。また、繁殖農場では、死亡した全ての種雄豚及び繁殖雌豚を対象に検体を採取する。2025 年には、16,637 頭が検査され全て結果は陰性であった。

野生イノシシについては、死亡又は負傷した全ての個体に加え、制限区域内及び一部の清浄地域において捕獲・狩猟された全ての個体を対象として、ASF 及び CSF の検査が実施されている。

2025 年には、合計 40,511 頭の野生イノシシが検査され、このうち 683 頭が ASF 陽性であった。この陽性個体はいずれも制限区域内で確認されたものである。なお、検査対象となる通報件数は毎年 8,000～9,000 件程度で推移している一方、積極的探索により発見された死亡野生イノシシ数及び捕獲・狩猟された個体数は増加傾向にある。検査対象の捕獲・狩猟個体数は、2024 年には 19,964 頭であったが、2025 年には 31,286 頭に増加した。

1 1. 防疫対応

ASF、CSF 及び FMD は、前述のとおり通報対象疾病とされている。これらの疾病の疑い事例について通報を受けた LHU は、直ちに農場へ立ち入り、同居動物の健康状態の確認等を実施するとともに、必要に応じて、農場への動物の移動制限や資材・車両の移動禁止措置を講じる。

飼養豚で ASF 陽性が確認された場合には、直ちに、疾病発生時における防疫措置の指導・管理等を担う中央危機対策本部（Central Crisis Unit）が設置される。また、特に野生イノシシ対策に関する助言を行う専門家グループも設置される。

疑い事例の報告及びそれに付随する全ての措置に関する情報は、「SIMAN (Sistema Informativo Malattie Animali Nazionale)」と呼ばれるシステムにより一元管理されている。

発生農場では、公的獣医官の監督の下、全ての飼養豚の殺処分を実施するとともに、死体、飼料、敷料、糞尿、スラリー及び汚染のおそれがある資材についても処分を行う。あわせて、施設や車両等の洗浄・消毒及び害虫駆除を実施し、清掃及び消毒が完了するまでの間、人及び車両の農場への出入りを禁止する。汚染物質については、可能な限りレンダリング又は焼却により処分される。これらの処理、洗浄及び消毒が適切に実施されたことについては、公的獣医官が確認・承認を行う。

家畜豚で疾病が発生した場合、イタリア当局は直ちに保護区域 (Protection Zone。以下「PZ」という。) 及び監視区域 (Surveillance Zone。以下「SZ」という。) を設定する。また、野生イノシシで発生した場合には、感染区域 (Infected Zone。以下「IZ」という。) を設定する。原則として、発生農場を中心に最低半径 3 km 以上を PZ、最低半径 10 km 以上を SZ として設定する。一方、IZ の範囲については一律ではなく、リスク評価に基づき設定される。PZ 及び SZ 内では、生体豚、精液、豚肉等の移動が制限される。その後、イタリア当局は、地理的条件等を考慮した上で、欧州委員会に対し、制限区域の設定を提案する。具体的には、家畜豚での発生の場合には RZIII、野生イノシシでの発生の場合には RZII を設定し、さらに RZII 及び RZIII の周辺に緩衝区域として RZI を設定する。欧州委員会及び EU 加盟国の合意が得られた後、イタリア政府が設定していた PZ、SZ 及び IZ は解除され、

1 RZI、RZII 又は RZIII へ移行される。

2 RZI、RZII 及び RZIII においては、引き続き豚、精液、豚肉等の移動制限が課さ
3 れる。これら制限区域の緩和又は解除に当たっては、一定期間当該疾病の発生が認
4 められていないこと等の要件（ASF の場合には、過去 12 か月間発生がないこと等）
5 を満たした上で、欧州委員会の合意が得られた場合に解除される。

6 RHS 及び LHU は、ウイルスの拡散状況、その伝播経路並びに発生に関与した可
7 能性のあるリスク要因を把握すること等を目的として、疫学調査を実施する。具体
8 的には、発生農場における飼養衛生管理状況や人・車両等の出入記録を調査すると
9 ともに、疫学関連施設を特定する。また、飼養衛生管理等に不備が認められた場合
10 には、事業者に対して是正措置を求める。さらに、再発リスクの低減を目的として、
11 必要に応じて研修及び啓発活動を実施している。

12 RHS は、ASF 陽性の野生イノシシ死体が発見された地点から半径 1 km 以内に
13 所在する農場や、飼養衛生管理が適切に実施されていない農場において飼養されて
14 いる家畜豚について、予防的殺処分を命じることができる。

15 発生農場への豚の再導入については、LHU により清掃及び消毒の完了が承認さ
16 れた日から少なくとも 40 日が経過していることに加え、モニター豚を導入し、当
17 該農場で 40 日以上飼養した後に抗体検査を実施することとされている。

18 CSF 及び FMD については、原則としてワクチン接種は認められていないが、疾
19 病の急速な拡散リスクが示唆される場合には、家畜豚及び野生イノシシに対して緊
20 急ワクチン接種を実施することが可能とされている。

21 1 2. 乾燥熟成豚肉の製造に係る科学的知見

22 乾燥熟成豚肉は、豚のもも肉を塩漬し、スーニャ¹を塗布して一定期間乾燥熟成
23 することで製造される。

24 ASF、CSF 及び FMD に感染させた豚由来の原材料を用いてパルマハムを製造²
25 し、各ウイルスの不活化状況を確認した試験では、と畜後 72 時間を起算日（塩漬
26 日に相当）として 399 日後に、ASF、CSF 及び FMD の全てのウイルスが不活化さ
27 れることが確認されている。

28 また、ASF 感染豚由来の原材料を用いて、イタリア伝統製法によるサラミ及び豚
29 肉製品を製造し、ASF ウイルスの不活化状況を確認した試験では、サラミについて
30 は乾燥熟成開始後 26 日で、バラ肉及びロイン肉を用いた豚肉製品については 137
31 日後に、ASF ウイルスの不活化が確認されている。

32 さらに、ASF、CSF 及び FMD に感染させた豚由来の原材料を用いて、スペイン
33 伝統製法による乾燥熟成豚肉製品を製造し、各ウイルスの不活化状況を確認した試
34 験では、イベリコハムで 252 日後、イベリコ肩肉ハムで 140 日後、セラーノハムで
35 182 日後、イベリコロインハムで 140 日後に、ASF、CSF 及び FMD の全てのウイ
36 ルスが不活化されることが確認されている。

¹ 豚脂、塩、米粉及びコショウを練って作ったもので、もも肉の皮膚で覆われていない部分に塗布する。

² 農林水産大臣の定める基準（昭和 47 年農林水産省告示第 1439 号）第 4 条 豚肉を原料とするハムの処理及び他の基準に規定されている製造方法と同一の方法で製造

1 3. スーニャ¹の管理

WOAH コードにおいて、家畜の可食部は 70℃30 分で加熱を行うことにより ASF、CSF 及び FMD が不活化されると規定されている。提出された論文では、培地又は糞尿中に含まれる ASF ウイルスは 60℃で 15 分以内に不活化されることが示されており、また各種知見をまとめた論文でも、高温条件下では ASFV は比較的速やかに不活化されるとしている。

なお、イタリアでは、スーニャ製造工場で原料として使用される豚脂は、ASF 清浄地域で出生・飼養され、と畜された豚に由来するものに限られている。このため、法令上、加熱処理は義務付けられていない。

1 4. 乾燥熟成豚肉の輸出

イタリアから乾燥熟成豚肉を輸出する場合、LHU が発行する輸入検疫証明書を添付する必要がある。署名は、LHU が指名した認証獣医師が、仕向国の輸入条件を満たす製品であることを確認した上で、署名する。証明書の発行に際しては、と畜場や食肉処理施設等の食品関連事業者から当該製品のトレーサビリティに関する情報等の提供を受け、これを参照する。

2022 年にイタリア本土で ASF が発生した以降も、米国、カナダ、豪州及び EU 加盟国を含む多くの国々は、イタリア産乾燥熟成豚肉の輸入を継続しており、その輸出量は年間約 7 万トンを維持している。このうち、約 12,000 トンは米国向けである。

米国、カナダ及び豪州は、400 日以上熟成を行うこと、原料豚が、と畜前の一定期間、ASF、CSF 及び FMD の発生が確認されていない農場で飼養されていること、並びにスーニャを 76℃以上で加熱処理していること等を条件として、輸入を継続している。また、2021 年から 2026 年の間に、これら輸入国における ASF、CSF 及び FMD の発生は報告されていない。