



Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
Ufficio 2
Via Giorgio Ribotta 5- 00144 Roma

*Trasmissione elettronica
N. prot. DGISAN in Docspa/PEC*

Regioni e Province Autonome
Servizi Veterinari

E p.c.

Associazioni di categoria
(settore carni)

II.ZZ.SS

SEGGEN
Ufficio 3

Anmvi
anmvi@pec.anmvi.it

Fnovi
info@pec.fnovi.it

OGGETTO: Esportazione di carne e prodotti a base di carne verso il Canada – programmi di controllo per i requisiti aggiuntivi necessari ad assicurare l'equivalenza

Con la presente si comunica agli Enti in indirizzo che le Autorità Canadesi nel corso dell'Audit effettuato in Italia a febbraio 2019 hanno valutato la necessità di assicurare l'implementazione di taluni requisiti sanitari aggiuntivi da parte delle aziende esportatrici.

Gli ambiti di applicazione dei suddetti requisiti aggiuntivi sono per gli stabilimenti che esportano carni fresche :

- Controllo dell'acqua trattenuta dalle carcasse nella fase post eviscerazione (Water retained)

Per gli stabilimenti che producono/esportano prodotti trasformati:

- Controllo dei processi produttivi riguardanti i prodotti a base di carne RTE con particolare riferimento ai prodotti fermentati
- *Listeria monocytogenes* in prodotti RTE destinati all'export verso il Canada

OSA e Servizi veterinari implementano i suddetti controlli secondo le modalità descritte negli allegati alla presente rispettivamente Allegato 1, Allegato 2 e Allegato 3.

Sono esclusi dall'applicazione delle presenti disposizioni gli impianti produttivi che per la stessa tipologia di prodotto hanno anche l'autorizzazione all'export verso gli Stati Uniti d'America poiché detta autorizzazione assicura il rispetto dei requisiti addizionali richiesti per il Canada.

I servizi veterinari dovranno verificare che le aziende autorizzate all'export verso il Canada diano piena applicazione alle disposizioni della presente nota entro il 31 dicembre 2020.

Relativamente alle disposizioni di cui all'allegato 3 i termini di implementazione sono ulteriormente specificati come di seguito:

- 31 ottobre per l'inoltro da parte delle aziende sanitarie locali della lista degli stabilimenti Canada non USA con annesso elenco delle relative tipologie di prodotto esportati utilizzando lo schema in allegato 4
- 31 dicembre per gli adeguamenti a carico degli OSA (Implementazione dei piani di autocontrollo e di campionamento)
- Gennaio 2021 implementazione del piano di campionamento ufficiale che sarà emanato dall'autorità competente centrale.

Gli stabilimenti che non adegueranno entro i suddetti termini i propri piani di controllo devono essere segnalati dai servizi Regionali allo scrivente ufficio per poter procedere alla loro cancellazione dalla lista degli impianti autorizzati all'export verso il Canada.

Ringraziando per la collaborazione si pregano gli enti in indirizzo di dare massima diffusione delle disposizioni contenute nella presente.

IL DIRETTORE GENERALE

Dr. Massimo Casciello

Referenti:

Dr Nicola Santini
Email: n.santini@sanita.it

Dr ssa Anna Beatrice Ciorba
Email: ab.ciorba@sanita.it

Allegati:

1. Controllo dell'acqua trattenuta dalle carcasse nella fase post eviscerazione (Water retained)
2. Controllo dei processi produttivi riguardanti i prodotti a base di carne RTE con particolare riferimento ai prodotti fermentati
3. Listeria monocytogenes in prodotti RTE destinati all'export verso il Canada - Criteri e gestione dell'autocontrollo e verifiche effettuate dall'Autorità Competente
4. Format schema dati per implementazione Piano Listeria

”