



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

Assessorati alla Sanità di Regioni
e Provincie Autonome

SEGEN Ufficio 3

e p.c.
Associazioni di categoria:
UNIONFOOD
ASSICA
UNICEB
UNAITALIA
ASSOCARNI

ANMVI
anmvi@pec.anmvi.it

INVIO PEC

OGGETTO: Avvio esportazione verso gli Stati Uniti d'America di prodotti composti rientranti nel campo di applicazione di USDA e classificabili come Not Ready to Eat (NRTE) (prodotti composti con ingredienti a base di carne suina)

Con la presente, la scrivente Direzione Generale desidera informare gli Enti in indirizzo che in data 3 marzo 2020 la USDA-Food Safety Inspection Service (FSIS) ha reso noto di aver terminato il processo di revisione documentale, abilitando l'Italia a poter esportare anche prodotti composti contenenti ingredienti a base di carne suina, non pronti a mangiare Not Ready to Eat (NRTE), purché gli impianti produttivi esportatori siano localizzati nella cosiddetta "Macroregione del Nord Italia" che l'agenzia USDA-APHIS riconosce indenne da MVS.

(<https://www.aphis.usda.gov/aphis/ourfocus/animalhealth/animal-and-animal-product-import-information/animal-health-status-of-regions/animal-health-status-of-regions>).

I prodotti NRTE di cui alla presente circolare sono quindi prodotti composti contenenti ingredienti a base di carne suina appartenenti alle seguenti categorie:

- Process category: **"heat treated, not fully cooked, not shelf stable"**;
- Product category: NRTE Otherwise processed meat;
- Product Group: Other

Devono inoltre essere commercializzati assicurando che le confezioni riportino almeno le seguenti informazioni sanitarie destinate al consumatore:

- "Keep Frozen"
- "Cook Thoroughly."
- Le informazioni sulle modalità di cottura devono essere dettagliate e basate sulle evidenze dello studio di validazione che l'azienda ha condotto (validated cooking instructions)

Controllo Ufficiale

Relativamente alle modalità di controllo ufficiale si rimanda alla circolare DGISAN 10140 del 2017 e alla nota DGISAN 91 del 3 gennaio 2019 recante disposizioni per l'esportazione verso gli Stati Uniti d'America di prodotti composti "ready to cook" contenenti ingredienti di origine animale inclusi prodotti a base di carne suina.

Si ritiene inoltre opportuno richiamare l'attenzione del personale addetto ai controlli ufficiali, ad assicurare le attività finalizzate a gestire le seguenti necessità:

- Verificare che il piano HACCP della ditta sia stato costruito in modo tale da considerare i pericoli che hanno la ragionevole probabilità di verificarsi e che le giustificazioni che sono alla base dei processi decisionali siano opportunamente documentabili.
- Verificare che le confezioni riportino le istruzioni per le modalità di cottura e per la corretta gestione del prodotto. Tale requisito deve essere valutato dal VU anche nel momento in cui vengono firmati i certificati per l'esportazione per tutte le tipologie di prodotti destinati all'esportazione.
- Verificare che le istruzioni di cottura siano supportate da idoneo studio di validazione.
- Verificare che la carne e/o i prodotti a base di carne suina introdotti nello stabilimento ai fini della produzione destinata all'export USA, posseggano i seguenti requisiti:
 - devono essere ottenuti in Paesi e stabilimenti autorizzati ad esportare verso gli USA;
 - devono essere scortati da appropriata certificazione sanitaria;
 - devono essere conservati in luoghi definiti, identificati e differenziati (fisicamente e visivamente) dalle altre materie prime non rispondenti ai requisiti USA sia durante le fasi di stoccaggio che di lavorazione.
- Verificare l'attuazione di procedure SSOP e HACCP così come definite nella nota ministeriale DGISAN 10140 del 17/03/2018, presso tutte le aree dello stabilimento dove viene eseguita una qualsiasi fase di lavorazione che coinvolge l'ingrediente carne o prodotto a base di carne. A titolo esemplificativo, si riporta **in Allegato1, la tabella quale esempio di organizzazione dell'attività di Controllo Routinario (Daily Inspection)** da parte del controllo ufficiale nelle fasi di produzione che ne rendono necessaria l'esecuzione.

A tale proposito si precisa che le modalità applicative del presente punto necessitano di una opportuna collaborazione tra azienda e servizio veterinario in ambito di programmazione sia delle attività produttive, sia di quelle di controllo ufficiale considerato che il controllo ufficiale deve essere assicurato su tutti i turni delle lavorazioni destinate all'export USA.

Si ricorda infine che tali alimenti, non essendo prodotti RTE, non rientrano nel campo di applicazione delle norme di gestione statunitense specifiche per il pericolo *Listeria* "listeria rule" (9CFR 430).

Certificazione sanitaria

Per la certificazione dei prodotti è necessario fare riferimento a quanto stabilito nella circolare DGISAN 24403 dell'8 giugno 2018.

Qualora vengano esportati prodotti composti contenenti sia ingredienti carnei, sia altri prodotti di origine animale (latte, uova, etc.), laddove necessario il servizio veterinario dovrà emettere una certificazione sanitaria per ogni ingrediente di origine animale utilizzato. Per quanto riguarda gli ingredienti lattiero caseari, appare opportuno precisare che le mozzarelle, i formaggi molli (ricotta e simili) e altri prodotti a base di latte che si presentino allo stato liquido o semiliquido (quali la besciamella, per esempio) in generale necessitano ancora di essere certificati da parte del servizio veterinario esclusivamente per i requisiti di cui al CFR 94.1 (a) (2).

Autorizzazione Stabilimenti (listing)

Gli impianti produttivi sono autorizzati ai sensi della nota DGISAN 15012/P del 14/04/2016. e DGISAN 91/P del 03/01/2019

Attualmente le procedure di autorizzazione sono state condotte sui seguenti stabilimenti che risultano pertanto autorizzati e a far data dal 3 marzo 2020:

- ✓ CE IT 995 LP – Dr. Schaer Spa
- ✓ CE IT 1558 L – Italpizza Spa
- ✓ CE IT 892 L – Paren srl
- ✓ CE IT U8681- Roncadin Spa

Approfondimenti

Per ulteriori approfondimenti riferibili alla categorizzazione dei prodotti si può fare riferimento a quanto riportato sul sito di Fsis:

<https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/abbf595d-7fc7-4170-b7be-37f812882388/Product-Categorization.pdf?MOD=AJPERES>

Per ulteriori approfondimenti riferibili all'etichettatura dei prodotti si può fare riferimento al seguente link :

<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/labeling/labeling-policies/basics-of-labeling/basics-labeling>

Per ulteriori informazioni in merito alle note attualmente vigenti per l'esportazione di prodotti alimentari verso gli USA si rimanda a quanto pubblicato nel sito dello scrivente Ministero all'indirizzo: http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1157&area=sicurezzaAlimentare&menu=esportazione

Si pregano gli Enti in indirizzo di informare di quanto sopra ed allegato gli stabilimenti e le ASL interessate.

Si ringrazia per la collaborazione e si rimane a disposizione per eventuali ulteriori chiarimenti.

IL DIRETTORE GENERALE

Massimo Casciello

Allegato1: esempio Individuazione della necessità di esecuzione della DAILY INSPECTION

”

Referente/Responsabile del procedimento:

Dr.ssa Anna Beatrice Ciorba
Dirigente professionalità sanitarie
Tel. 06 5994 6937
Email: ab.ciorba@sanita.it

Dr. Nicola Santini
Dirigente professionalità sanitarie
Tel. 06 5994 6744
Email: n.santini@sanita.it

Individuazione della necessità di esecuzione della DAILY INSPECTION nel processo produttivo delle pizze surgelate contenenti prodotti a base di carne suina (PBC) destinate all' export USA¹

FASE PROCESSO ²	DAILY INSPECTION	
	OBBLIGATORIETA'	ESENZIONE
Ricevimento PBC		X
Stoccaggio PBC		X
Sconfezionamento PBC	X	
Pre condizionamento PBC su prodotto esposto (es. affettamento)	X	
Farcitura base pizza con ingredienti a base carne	X	
Confezionamento prodotto finito		X
Surgelamento prodotto finito		X
Metal detector		X
Imbustamento (imballaggio) /Applicazione marchio identificazione/etichettatura	X	
Soccaggio cella prodotto finito		X
Preshipment review		X
Spedizione		X

¹ Nel caso in cui uno stabilimento produca prodotti NRTE diversi dalle pizze, è necessario che venga predisposto una tabella simile per verificare che le fasi di processo che necessitano un'ispezione ufficiale daily inspection vengano sottoposte al controllo dell'AC.

² Nota Bene: qualora una o più delle fasi sopra riportate siano state individuate come CCP, è necessario che l'autorità competente locale esegua controllo ufficiale, durante il Controllo Routinario. Tale controllo rispetta i requisiti della verifica "on site" con osservazione diretta dell'attività di monitoraggio dei punti critici di controllo (CCP) come richiesto dal 9 CFR 417,4 (a) (2), (ii). Si precisa che l'ispezione è richiesta solo nel caso in cui la verifica del monitoraggio dei CCP venga effettuata tramite "verifica on site", es. Osservazione diretta del CCP; nei casi in cui la verifica venga effettuata tramite controllo documentale e/o calibrazione di strumenti l'ispezione non è invece prevista.