

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE U.P. VETERINARIA	
Data di arrivo	
Data registraz.	- 7 AGO. 2013
Prot. N.	336811
Indice classificazione	Pratica / Fascicolo
E.300.02.16	



Ministero della Salute

**DIPARTIMENTO DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DELLA
SICUREZZA ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA
DELLA SALUTE**
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E
DELLA NUTRIZIONE
Ufficio IX-ex DGSAN

Ministero della Salute
DGSAN
0033976-P-05/08/2013



Regioni e Province Autonome
di Trento e Bolzano
Servizi Veterinari
Loro Sedi

Associazioni di categoria
Loro Sedi

p.c. DSVetOC, Ufficio III

Oggetto: Procedura di iscrizione e ampliamento della lista dei prodotti autorizzati ad essere esportati verso gli Stati Uniti d'America.

Il 28 maggio 2013 è entrata in vigore la modifica del Code of Federal Regulations 9 CFR Part 94.12¹, che permette l'esportazione negli Stati Uniti d'America (USA) di prodotti a base di carne non trattati termicamente e con un periodo di stagionatura inferiore a 400 giorni². Con la presente nota si desidera pertanto dare indicazioni sulla procedura da seguire per ottenere l'abilitazione ad esportare negli USA i suddetti prodotti dalle zone riconosciute indenni da malattia vescicolare del suino conformemente al 9 CFR Part 94.12³.

Sono abilitati all'esportazione delle carni suine e dei prodotti a base di carne suina gli stabilimenti di macellazione, sezionamento e trasformazione riconosciuti ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852/2004 e 853/2004, presenti all'interno della "macroregione" individuata al comma (a) del 9 CFR Part 94.12² e autorizzati all'export USA. La "macroregione" comprende i territori delle regioni Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto,

¹ 9 CFR Part 94.12 - Pork and pork products from regions where swine vesicular disease exists (www.gpo.gov/fdsys/granule/CFR-2006-title9-vol1/CFR-2006-title9-vol1-sec94-12/content-detail.html).

² Ai fini della presente nota, per "prodotti a base di carne non trattati termicamente e con un periodo di stagionatura inferiore a 400 giorni" sono da intendersi i prodotti a base di carne non trattati termicamente e che non sono stati lavorati ai sensi del 9 CFR Part 94.17.

³ 9 CFR Part 94.12, *ibidem*.

^{2 2} 9 CFR Part 94.12, *ibidem*.

Piemonte, Friuli Venezia Giulia, Liguria, Marche, Valle d'Aosta e delle province autonome di Trento e Bolzano. Gli stessi riconoscimenti sono richiesti a tutti gli stabilimenti coinvolti nel processo produttivo.

Gli stabilimenti delle altre regioni italiane possono continuare ad esportare i prodotti stagionati oltre 400 giorni, in conformità al 9 CFR Part 94.17³ e altri prodotti, in conformità al 9 CFR Part 94.12⁴, fornendo le garanzie igienico-sanitarie previste negli Allegati A, B, C, D, E, F, G, H del Certificato ufficiale di ispezione per prodotti a base di carne⁵. Tale facoltà permane altresì anche per gli stabilimenti che si trovano nella "macroregione" sopra citata.

In attesa di ricevere ulteriori indicazioni dalle autorità americane del FSIS/USDA (Food Safety and Inspection Service/United States Department of Agriculture) e dell'APHIS/USDA (Animal and Plant Health Inspection Service/United States Department of Agriculture), si precisa che gli involucri naturali e la sugna impiegati nella fabbricazione dei prodotti a base di carne da esportare devono provenire da stabilimenti approvati per l'esportazione negli USA.

In seguito verranno altresì precisate le condizioni di esportazione dei prodotti in cui gli ingredienti carnei sono presenti in quantità non prevalenti (quando un alimento contiene almeno 2% di carni cotte o almeno il 3% di carni crude rispetto al peso complessivo del prodotto) rispetto ad altri ingredienti di origine animale e non (es. pizze surgelate con salumi), fatto salvo l'obbligo che la carne e i prodotti a base di carne utilizzati come ingredienti siano ottenuti in Paesi e stabilimenti approvati per l'esportazione verso gli USA.

ITER AUTORIZZATIVO PER GLI STABILIMENTI CHE INTENDONO ESPORTARE PRODOTTI NON COTTI E STAGIONATI PER UN PERIODO INFERIORE A 400 GIORNI

A) Stabilimenti non iscritti nella lista USA

Gli stabilimenti presenti nella "macroregione", non ancora autorizzati, che desiderano esportare prodotti a base di carne non trattati termicamente e con un periodo di stagionatura inferiore a 400 giorni in USA, dovranno iscriversi nella lista degli impianti abilitati ad esportare verso gli USA. Per attivare questa procedura è necessario trasmettere allo scrivente Dipartimento e alle Regioni e Province Autonome competenti, per il tramite dei Servizi Veterinari delle ASL, la "Domanda di iscrizione nella lista per l'export in USA" (Allegato 1) e l'ulteriore documentazione seguendo l'iter procedurale descritto nella nota DGVA/IX/26665/P del 19-07-06 e successive modifiche⁶ del Ministero della Salute.

~~Si precisa altresì che per gli impianti che intendono abilitarsi all'export USA per la produzione esclusiva di prodotti cotti o per prosciutti stagionati almeno 400 giorni, la~~

³ 9 CFR Part 94.17 - Dry-cured pork products from regions where foot-and-mouth disease, rinderpest, African swine fever, classical swine fever, or swine vesicular disease exists (www.gpo.gov/fdsys/granule/CFR-2006-title9-voll/CFR-2006-title9-voll-sec94-12/content-detail.html).

⁴ 9 CFR Part 94.12, *ibidem*.

⁵ US-C01 - Certificato ufficiale di ispezione per prodotti a base di carne (http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1626&area=sicurezzaAlimentare&menu=esportazione).

⁶ Procedura di iscrizione nella lista degli stabilimenti autorizzati all'export di carni negli Stati Uniti d'America (www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1157_listaFile_itemName_3_file.pdf ultimo)

Si precisa altresì che per gli impianti che intendono abilitarsi all'export USA per la produzione esclusiva di prodotti cotti o per prosciutti stagionati almeno 400 giorni, la procedura rimane invariata rispetto alla nota DGVA/IX/26665/P del 19-07-06 e successive modifiche del Ministero della Salute.

B) Stabilimenti già iscritti in lista che intendono ampliare la gamma di prodotti da esportare

Gli stabilimenti presenti nella "macroregione", già iscritti nella lista degli impianti abilitati ad esportare verso gli USA, che desiderano esportare prodotti a base di carne diversi dai prodotti cotti e dai prosciutti stagionati oltre 400 giorni devono trasmettere allo scrivente Dipartimento e alle Regioni e Province Autonome competenti, per il tramite dei Servizi Veterinari delle ASL, la "Domanda di ampliamento della gamma di prodotti per l'export in USA" (Allegato 2).

I Servizi veterinari delle regioni e delle province autonome effettueranno sugli stabilimenti di cui al punto B la verifica tramite ispezione della corretta attuazione dei requisiti e procedure da parte dello stabilimento, come previsto nella Nota DGISAN 33977 del 05/08/2013. Nel corso della verifica i Servizi veterinari valuteranno anche i risultati del campionamento straordinario di cui all'Allegato 3 e potranno disporre l'esecuzione di ulteriori prelievi (come da Allegato 3) per verificare l'efficacia delle misure sanitarie attuate dallo stabilimento. Le attività svolte, i risultati della verifica e il relativo giudizio di conformità per l'esportazione dei nuovi prodotti, saranno descritti nel "Verbale di sopralluogo veterinario di idoneità dello stabilimento" da trasmettere allo scrivente Ministero.

Gli stabilimenti già abilitati all'esportazione in grado di dimostrare la conformità della preparazione dei prodotti a base di carne ai requisiti previsti dalla presente nota (es. tracciabilità, daily inspection/supervisione, segregazione, rispetto della norma 9 CFR Part 430⁷), potranno esportare tali prodotti verso gli USA nel rispetto delle garanzie igienico-sanitarie riportate nel "Certificato ufficiale di ispezione per prodotti a base di carne"⁸. Tali impianti dovranno comunque seguire la procedura per l'autorizzazione all'ampliamento della gamma dei prodotti esportabili effettuando anche, prima delle spedizioni in USA, i piani di campionamento come da allegato 3 e 4.

ATTIVITÀ DI CAMPIONAMENTO

Per le ditte di cui al punto A che chiedono di essere iscritte nella lista degli stabilimenti autorizzati all'esportazione di prodotti a base di carne, diversi dai prodotti cotti e dai prosciutti stagionati oltre 400 giorni, è prevista l'attuazione in autocontrollo del Piano di campionamento straordinario (Allegato 3). Al termine di questo le ditte applicheranno il Piano di autocontrollo aziendale. Attueranno, inoltre e in autocontrollo, il Piano di controllo dei lotti di prodotto da inviare negli USA (Allegato 4).

Così come le aziende di cui al punto A, gli stabilimenti di cui al punto B, già iscritti in lista che intendono ampliare la gamma di prodotti da esportare, dovranno attuare, in autocontrollo, il Piano di campionamento straordinario (Allegato 3), il Piano di controllo dei lotti di prodotto da inviare negli USA (Allegato 4) e il Piano di autocontrollo aziendale.

I Servizi veterinari verificheranno la conformità degli stabilimenti a quanto previsto attraverso propri campionamenti ufficiali che costituiranno il Piano di sorveglianza nazionale annuale.

⁷ TITLE 9--Animals and Animal Products. Chapter III - Food Safety and Inspection Service, Department of Agriculture. Subchapter E--Regulatory Requirements under the Federal Meat Inspection Act and the Poultry Products Inspection Act. Part 430 - Requirements for Specific Classes of Product (<http://www.gpo.gov/fdsys/pkg/CFR-2013-title9-vol2/pdf/CFR-2013-title9-vol2-part430.pdf>).

⁸ US-C01, *ibidem*.

1. Piano di campionamento straordinario

Il Piano di campionamento straordinario si applica agli stabilimenti che intendono esportare le “nuove produzioni” in USA ed ha l’obiettivo di verificare in tempi brevi l’adeguatezza del “sistema di sicurezza alimentare” e delle misure che lo stabilimento attua per il controllo di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. Saranno prelevati campioni di prodotto, superfici a contatto e superfici non a contatto, in relazione alle produzioni da esportare, secondo i criteri riportati nell’Allegato 3.

I risultati del Piano faranno parte integrante della procedura di riconoscimento dello stabilimento o di ampliamento della gamma dei prodotti e saranno trasmessi al Servizio veterinario della ASL per la programmazione della verifica di supervisione da parte del Ministero della Salute (in caso di nuove iscrizioni) e/o del Servizio Veterinario Regionale (in caso di ampliamento della gamma di prodotti), al fine del rilascio dell’abilitazione all’esportazione.

Il riscontro di campioni positivi per *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. comporterà l’applicazione delle azioni correttive di cui alla nota DGISAN 33977 del 05/08/2013 del Ministero della salute⁹ e la ripetizione del Piano di campionamento straordinario.

2. Piano di controllo dei lotti di prodotto da inviare negli USA

Il Piano di controllo dei lotti di prodotto da inviare negli USA (Allegato 4) si applica agli stabilimenti già iscritti alla lista USA che hanno fatto richiesta di ampliamento gamma dei prodotti e ai nuovi iscritti dopo la conclusione del Piano straordinario se non sono stati registrati campioni contaminati da *Listeria monocytogenes* o *Salmonella* spp.

Questo piano ha l’obiettivo di verificare la presenza di contaminazione da *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. dei lotti da spedire e la loro conformità ai requisiti di sicurezza richiesti dalle autorità USA. Saranno eseguiti campioni di prodotto appartenenti al lotto da esportare, superfici a contatto e superfici non a contatto prelevati nell’ambito della linea di produzione del prodotto campionato. La spedizione del prodotto sarà subordinata ai risultati favorevoli degli esami svolti dai laboratori dall’Istituto Zooprofilattico Sperimentale (IZS) competente per territorio.

3. Piano di autocontrollo aziendale

Il Piano di autocontrollo aziendale ha l’obiettivo di verificare/confermare nel tempo l’adeguatezza del “sistema di sicurezza alimentare” e delle misure che lo stabilimento attua per il controllo di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. conformemente a quanto previsto nei Regolamenti statunitensi 9 CFR 416¹⁰ e 9 CFR 417¹¹ e 9 CFR Part 430¹². Pertanto, dovrà includere campioni di prodotto, superfici a contatto e superfici non a contatto, in relazione ai nuovi prodotti da esportare e in conformità alla nota DGISAN 33977 del 05/08/2013 del Ministero della salute¹³.

⁹ Nota DGISAN 33977 del 05/08/2013. Autocontrollo aziendale e controllo ufficiale presso gli stabilimenti iscritti nella lista degli impianti italiani autorizzati all’esportazione di prodotti a base di carne in USA e piano di sorveglianza per la determinazione di *L. monocytogenes* e *Salmonella* spp. nei prodotti a base di carne suina destinati all’export negli U.S.A (http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1157_listaFile_itemName_2_file.pdf)

¹⁰ Subchapter E — Regulatory requirements under the Federal Meat Inspection Act and the Poultry Products Inspection act - PART 416 Sanitation (<http://ws1000izs.izs.it/cgi-bin/patience.cgi?id=2488b8ea-a064-4b05-9603-69d0053b581c>)

¹¹ Subchapter E — Regulatory requirements under the Federal Meat Inspection Act and the Poultry Products Inspection act - PART 417—Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Systems

¹² 9 CFR Part 430, *ibidem*.

¹³ Nota DGISAN 33977 del 05/08/2013, *ibidem*.

Anche i nuovi prodotti da esportare che rientrano nel campo di applicazione del 9 CFR Part 430¹⁴ devono essere sottoposti al Piano di sorveglianza per *Listeria* e *Salmonella*, eseguito dai Servizi veterinari secondo i criteri descritti nella nota DGISAN 33977 del 05/08/2013 del Ministero della Salute¹⁵. Obiettivo del piano è verificare l'adeguatezza del "sistema di sicurezza alimentare" e delle misure che lo stabilimento attua per il controllo di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp., nonché la prevalenza di contaminazione dei prodotti da *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp.

ULTERIORI REQUISITI

Altri requisiti per l'esportazione di prodotti a base di carne, in conformità alla norma 9 CFR Part 94.13¹⁶, sono contenuti nelle seguenti note, pubblicate sul sito del Ministero della Salute: DGISAN 33977 del 05/08/2013¹⁷, DGSAN/IX/14433/P 12-10-07¹⁸, DGSAN/IX/15179/P 10-5-11¹⁹.

Le garanzie riferite alla sanità animale saranno oggetto di una specifica nota di questo Ministero attraverso la quale sarà trasmesso il modello di certificato sanitario da utilizzare per le produzioni oggetto della presente nota.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dr. Silvia Borrello)



¹⁴ 9 CFR Part 430, *ibidem*.

¹⁵ Nota DGISAN 33977 del 05/08/2013, *ibidem*.

¹⁶ 9 CFR 94.13 - Restrictions on importation of pork or pork products from specified regions.

<http://www.gpo.gov/fdsys/granule/CFR-2012-title9-vol1/CFR-2012-title9-vol1-sec94-13/content-detail.html>

¹⁷ Nota DGISAN 33977 del 05/08/2013. Autocontrollo aziendale e controllo ufficiale presso gli stabilimenti iscritti nella lista degli impianti italiani autorizzati all'esportazione di prodotti a base di carne in USA e piano di sorveglianza per la determinazione di *L. monocytogenes* e *Salmonella* spp. nei prodotti a base di carne suina destinati all'export negli U.S.A.

www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1157_listaFile_itemName_2_file.pdf.

¹⁸ Nota DGSAN/IX/14433/P del 12-10-07. Test di specie.

¹⁹ Nota DGSAN/IX/15179/P del 10 maggio 2011. Nuove modalità per l'esecuzione dell'ispezione veterinaria presso gli impianti di prodotti a base di carne abilitati all'export di prodotti verso gli Stati Uniti (ex "daily inspection")

www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1157_listaFile_itemName_4_file.pdf

CARTA INTESTATA DITTA

Ministero della Salute
Dipartimento della Sanità Pubblica
Veterinaria, Della Sicurezza Alimentare
e degli Organi Collegiali
per la Tutela della Salute
DGISAN - Ufficio IX

Regione / Prov. Autonoma.....
.....

per tramite di A.S.L.
.....

DOMANDA DI ISCRIZIONE NELLA LISTA PER L'EXPORT IN USA

Il sottoscritto, rappresentante della Ditta
con sede legale a () in via n°, con la presente
chiede che lo stabilimento sito a () in via n°
..... venga iscritto nella lista degli impianti autorizzati all'export negli USA.

In merito ricorda che il medesimo stabilimento possiede il seguente numero di
riconoscimento:.....

Dichiara inoltre di voler produrre ai fini dell'export verso gli USA prodotti a base di carne
suina di cui al:

- 9 CFR Part 94.12
- 9 CFR Part 94.13
- 9 CFR Part 94.17

(barrare e specificare di seguito i prodotti che si tende esportare negli USA)

Allega inoltre alla presente la seguente documentazione:

● Verbale di sopralluogo veterinario di idoneità dello stabilimento (a tale fine lo stabilimento
si impegna ad effettuare, prima di tale sopralluogo, il piano di campionamento straordinario)

● Ricevuta originale di versamento di euro 1.500 sul Conto Corrente postale n° 11281011
intestato alla Tesoreria dello Stato di Viterbo (causale di versamento: "Iscrizione in lista per
l'export negli USA").

Distinti saluti.

Luogo, data

Il rappresentante della Ditta (nome - funzione)

.....

CARTA INTESTATA DITTA

Regione / Prov. Autonoma.....
.....
.....

Ministero della Salute
Dipartimento della Sanita' Pubblica
Veterinaria, della Sicurezza Alimentare
e degli Organi Collegiali
per la Tutela della Salute
DGISAN - Ufficio IX

per tramite di A.S.L.
.....
.....

DOMANDA DI AMPLIAMENTO DELLA GAMMA DI PRODOTTI PER L'EXPORT IN USA

Il sottoscritto, rappresentante della Ditta
.....
con sede legale a () in via n°, con la presente
chiede che lo stabilimento sito a () approval number n°
..... possa ampliare la gamma di prodotti da esportare negli USA.

In merito ricorda che il medesimo stabilimento è già inserito in lista USA, dichiara inoltre di voler produrre ai fini dell'export verso gli USA prodotti a base di carne suina di cui al 9 CFR Part 94.13 (specificare di seguito i prodotti che si tende esportare negli USA)

.....
Si richiede che venga effettuato presso l'impianto il sopralluogo veterinario di idoneità dello stabilimento e pertanto a tale fine si impegna ad effettuare , prima di tale sopralluogo, il piano di campionamento straordinario.

Distinti saluti.
Luogo, data

Il rappresentante della Ditta (nome - funzione)
.....

Piano di campionamento straordinario per gli stabilimenti che intendono esportare negli USA prodotti a base di carne non cotti e con meno di 400 giorni di stagionatura

Criteri generali

Il Piano di campionamento si applica agli stabilimenti relativamente alle linee di produzione dei prodotti a base di carne non trattati termicamente e con un periodo di stagionatura inferiore a 400 giorni che intendono esportare prodotti a base di carne in conformità al 9 CFR Part 94.13²⁰.

Il Piano dovrà essere attuato in Autocontrollo da parte delle ditte.

Lo scopo è quello di ottenere, attraverso un programma di campionamento intensificato su superfici a contatto e non e su prodotto finito, un primo quadro del livello di sicurezza fornito dagli stabilimenti relativamente a *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp.

Qualora i campioni di prodotto e superfici a contatto previsti dal piano straordinario diano esito favorevole, lo stabilimento adotterà il piano di campionamento su lotto in esportazione descritto nell'Allegato 4 della presente Nota.

Composizione del campione

Sono da sottoporre a campionamento:

- ogni tipo di prodotto RTE in produzione e le cui caratteristiche, nonché modalità di produzione, lo renderebbero idoneo all'esportazione verso gli USA;
- tutte le linee di produzione interessate;
- i campionamenti devono essere effettuati in modo da rappresentare ogni turno di lavorazione.

Saranno, quindi, prelevati 5 campioni per tipo di prodotto finito da esaminare per la ricerca di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp.

Saranno, inoltre, eseguiti due set di campioni da superfici: uno composto da 10 prelievi da superfici a contatto e 5 non a contatto destinati alla ricerca di *Listeria monocytogenes* e *Listeria* spp. e l'altro costituito sempre da 5 superfici a contatto e 8 non a contatto per la ricerca di *Salmonella* spp.

Durata e frequenza del campionamento

Questo piano di campionamento sarà applicato dalla presentazione della richiesta di iscrizione alla lista USA e/o di ampliamento gamma dei prodotti per gli stabilimenti già abilitati.

Il prelievo dei prodotti e delle superfici dovrà avere frequenza quindicinale ed essere ripetuto per almeno 4 volte. Qualora la produzione venisse eseguita sporadicamente allora dovranno essere campionati tutti i lotti prodotti fino al raggiungimento del campionamento previsto.

Prelievo dei campioni di prodotto

²⁰ 9 CFR 94.13, *ibidem*

Saranno prelevati 5 confezioni integre (o prodotti integri), per tipo di prodotto, preparati nell'ambito di uno stesso lotto distribuendo il campionamento in modo omogeneo su tutto il lotto (un pezzo ogni quinto del lotto).

Prelievo dei campioni di superfici a contatto

I campioni saranno eseguiti sulle superfici a contatto (es. attrezzature, ripiani di lavorazione, utensili) utilizzate nella linea di lavorazione del prodotto prelevato.

I prelievi saranno eseguiti principalmente durante la lavorazione, e quando applicabile, nelle aree di lavorazione dove il prodotto viene manipolato dopo la fase di lavorazione in grado di risanare il prodotto da *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp.

Il prelievo dei tamponi dovrà essere svolto anche dopo la sanificazione pre-operativa e prima della ripresa dell'attività produttiva in modo da poter eseguire i prelievi anche sulle superfici più difficili o pericolose da prelevare durante le attività lavorative.

Si raccomanda, inoltre, di raccogliere i campioni nelle aree che hanno avuto in passato problemi di sanificazione sulla base delle registrazioni delle non conformità in SSOP e SPS e nelle aree risultate contaminate a seguito di campionamenti effettuati dal controllo ufficiale o in autocontrollo.

Prelievo dei campioni di superfici non a contatto

I campioni ambientali dovranno essere raccolti in tutte le aree dello stabilimento dove il prodotto è lavorato, stoccato e trattenuto.

In particolare, dovranno essere sottoposte a campionamento quelle aree dove maggiore è la probabilità di riscontrare la presenza di *Listeria monocytogenes* o *Salmonella*. A tale proposito si riporta di seguito un elenco comunque non esaustivo delle superfici da sottoporre a campionamento:

- aree associate alla produzione di prodotti RTE;
- aree dove avvengono i trattamenti post letali;
- movimenti di personale e macchinari da aree non RTE ad aree RTE;
- aree associate al ritorno e/o rilavorazione del prodotto;
- aree costruite di recente;
- strutture vicine al pavimento e agli scarichi delle acque;
- evaporatori o zone dove si forma la condensa o vapore;
- zone con buchi o di non facile sanificazione;
- zone dove si raccoglie acqua;
- attrezzature riparate di recente;
- attrezzature stoccate in aree interne allo stabilimento;
- al di sotto di tavoli e nastri trasportatori.

Modalità di campionamento e analisi microbiologiche

Le operazioni di prelievo e confezionamento dei campioni di prodotto saranno eseguite conformemente a quanto descritto nell'allegato 4 della nota DGISAN 33977 del 05/08/2013. I tamponi sulle superfici saranno eseguite mediante spugnette secondo le indicazioni riportate nell'allegato 5 della nota DGISAN 33977 del 05/08/2013.

I campioni di prodotto e delle superfici dovranno essere inviati alla sede dell'IZS di competenza e sottoposti ad analisi secondo le metodiche analitiche USDA/FSIS (MLG 8.09 per *L. monocytogenes*²¹ e MLG 4.06 per *Salmonella* spp.²²) (Allegato 4 e 5 della nota DGISAN 33977 del 05/08/2013).

Misure da adottare in caso di positività per Listeria monocytogenes o Salmonella spp

I lotti dei prodotti campionati dovranno essere trattenuti fino al rilascio del referto analitico favorevole.

Si considerano adulterati e, quindi, non idonei al mercato statunitense:

- tutti i prodotti dello stesso lotto di un campione testato e risultato positivo per *Listeria monocytogenes* o *Salmonella* spp.
- i lotti di produzione che sono venuti a contatto con una superficie campionata e risultata positiva per *Listeria monocytogenes* o *Salmonella* spp.

Si considerano, inoltre, potenzialmente adulterati i prodotti che sono stati in ambienti dove è stato riscontrato un campione positivo per *Listeria monocytogenes* o *Salmonella* spp in questi casi, considerando il rischio di esportare negli USA prodotti potenzialmente positivi, si richiede di aumentare il numero dei campioni sulle superfici a contatto e su prodotto.

In caso di positività di prodotti per *Listeria monocytogenes* o *Salmonella* spp. e/o superfici per *Listeria* spp/*Listeria monocytogenes* o *Salmonella*, l'azienda dovrà adottare le misure previste negli scenari A, B e C descritti nella nota DGISAN 33977 del 05/08/2013.

Dovrà, inoltre, essere ripetuto il Piano di campionamento straordinario.

²¹ Il metodo MLG 8.09 "Isolation and identification of *Listeria monocytogenes* from Red Meat, Poultry, Egg and Environmental samples" revisione 9 del 5 gennaio 2013 è disponibile su Internet al sito:
<http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/1710bee8-76b9-4e6c-92fc-fdc290dbfa92/MLG-8.pdf?MOD=AJPERES>

²² Il metodo MLG 4.06 "Isolation and Identification of *Salmonella* from Meat, Poultry, Pasteurized Egg and Catfish Products" revisione 6 del 1 maggio 2013 è disponibile su Internet al sito:
<http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/700c05fe-06a2-492a-a6e1-3357f7701f52/MLG-4.pdf?MOD=AJPERES>

ALLEGATO 4

Piano di controllo dei lotti di prodotto da inviare negli USA (prodotti a base di carne non cotti e con meno di 400 giorni di stagionatura)

Criteri generali

Il campionamento si applica ai prodotti a base di carne non cotti e con meno di 400 giorni di stagionatura che rientrano a far parte di una partita in esportazione per gli USA.

Le aziende dovranno eseguire, inoltre, prelievi di superfici a contatto e non a contatto per verificare la presenza di contaminazione da *Listeria monocytogenes* e da *Salmonella* spp.

L'esportazione dei lotti campionati sarà vincolata all'esito negativo delle prove eseguite su prodotto e sulle superfici a contatto per la ricerca di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp.

Composizione del campione

Saranno prelevati 5 campioni per tipo (es. salami, carni salate stagionate) di **prodotto finito** pronto per essere commercializzato, appartenenti al lotto di produzione selezionato per la composizione della partita da esportare.

I campioni prelevati saranno esaminati per la ricerca di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp.

Saranno, inoltre, eseguiti due set di campioni da superfici: uno composto da 10 prelievi da superfici a contatto e 5 non a contatto destinati alla ricerca di *Listeria monocytogenes* e *Listeria* spp. e l'altro costituito da 5 superfici a contatto e 8 non a contatto per la ricerca di *Salmonella* spp.

Durata e frequenza del campionamento

Questo piano di campionamento sarà applicato per un periodo non inferiore a 6 mesi.

I prelievi dovranno essere effettuati principalmente durante la lavorazione dei lotti inviati in USA.

Prelievo dei campioni di prodotto

Per ogni tipo di prodotto considerato e per ogni lotto di produzione selezionato per comporre la partita da esportare dovranno essere prelevati 5 esemplari distribuendo il campionamento in modo omogeneo su tutto il lotto (un pezzo ogni quinto del lotto).

I campioni prelevati saranno gestiti secondo le indicazioni riportate nell'allegato 4 della nota DGISAN 33977 del 05/08/2013.

Prelievo dei campioni di superfici a contatto

I campioni saranno eseguiti dalle superfici a contatto dell'alimento rappresentate da attrezzature, ripiani di lavorazione, utensili utilizzati nella linea di lavorazione del prodotto prelevato.

I prelievi saranno eseguiti principalmente durante la lavorazione, e quando applicabile, nelle aree di lavorazione dove il prodotto viene manipolato, stoccato e trattenuto.

Alcuni campioni saranno eseguiti dopo la sanificazione pre operativa e prima della ripresa dell'attività produttiva in modo poter eseguire i tamponi anche sulle superfici più difficili da o pericolose da prelevare durante le attività lavorative.

L'operatore eseguirà i tamponi mediante spugnette seguendo le indicazioni riportate nell'Allegato 5 della nota DGISAN 33977 del 05/08/2013.

Prelievo dei campioni di superfici non a contatto

I tamponi potranno essere eseguiti su qualsiasi superficie presente nelle aree in cui il prodotto campionato è stato lavorato, stoccato o trattenuto.

L'operatore eseguirà i tamponi mediante spugnette seguendo le indicazioni riportate nell'allegato 5 della nota DGISAN 33977 del 05/08/2013.

Misure da adottare in caso di positività per Listeria monocytogenes o Salmonella spp

Si considerano adulterati e, quindi, non idonei al mercato statunitense:

- tutti i prodotti dello stesso lotto di un campione testato e risultato positivo per *Listeria monocytogenes* o *Salmonella* spp.;
- i lotti di produzione che sono venuti a contatto con una superficie campionata e risultata positiva per *Listeria monocytogenes* o *Salmonella* spp.

Si considerano, inoltre, potenzialmente adulterati i prodotti che sono stati in ambienti dove è stato riscontrato un campione positivo per *Listeria monocytogenes* o *Salmonella* spp in questi casi, considerando il rischio di esportare negli USA prodotti potenzialmente positivi, si richiede di aumentare il numero dei campioni sulle superfici a contatto e su prodotto.

Se i campionamenti effettuati evidenzieranno una positività per *L. monocytogenes/Salmonella* spp., la situazione dovrà essere gestita in conformità alle disposizioni attualmente vigenti con la nota nota DGISAN 33977 del 05/08/2013; pertanto i lotti coinvolti non possono essere commercializzati negli U.S.A. Ai fini della loro commercializzazione sul mercato italiano e/o europeo occorrerà valutare se l'azienda è in grado di dimostrare che il prodotto non costituisce terreno favorevole alla crescita per *Listeria monocytogenes* e valutarne la conformità ai sensi del Regolamento (CE) n. 2073/2005. Se dal caso, la ASL dovrà effettuare di nuovo le analisi secondo le modalità prescritte Regolamento (CE) n. 2073/2005 ed adottare i provvedimenti ivi prescritti a seconda dei risultati ottenuti.

Le indicazioni in dettaglio delle misure da adottare in caso di positività di prodotti (*Listeria monocytogenes* o *Salmonella*) e/o superfici (*Listeria* spp/*Listeria monocytogenes* o *Salmonella* spp.), sono riportate negli scenari A, B e C descritti nella nota DGISAN 33977 del 05/08/2013.

Il Servizio Veterinario competente svolgerà comunque le indagini di cui alla nota DGISAN 33977 del 05/08/2013 nello stabilimento col fine di poter escludere il permanere della contaminazione.

Da ultimo si rappresenta che le disposizioni relative ai campionamenti da effettuare al momento dell'invio delle partite verso gli USA saranno riesaminati tra un anno, a partire dalla data della presente nota, per valutare i risultati ottenuti.

Modalità di campionamento e analisi microbiologiche

Le operazioni di prelievo, confezionamento e trasferimento dei campioni di prodotto saranno eseguite conformemente a quanto descritto nell'allegato 4 della nota DGISAN 33977 del 05/08/2013.

I prelievi sulle superfici saranno eseguite mediante spugnette secondo le indicazioni riportate nell'allegato 5 della nota DGISAN 33977 del 05/08/2013.

I campioni di prodotto e delle superfici dovranno essere inviati alla sede dell'IZS di competenza e sottoposti ad analisi secondo le metodiche analitiche USDA/FSIS (MLG 8.09

per *L. monocytogenes*²³ e MLG 4.06 per *Salmonella* spp²⁴.) (Allegato 4 e 5 della nota DGISAN 33977 del 05/08/2013).

Gli stabilimenti che effettuano un trattamento post letale, validato, in grado di garantire una riduzione di almeno 5 log della concentrazione di *Listeria monocytogenes* (es. alte pressioni) sui prodotti finiti, dopo confezionamento, sono da ritenersi esclusi dal presente piano di campionamento.

Tali impianti dovranno effettuare solo un 1 campione di prodotto per ogni lotto spedito negli USA.

²³ Il metodo MLG 8.09 "Isolation and identification of *Listeria monocytogenes* from Red Meat, Poultry, Egg and Environmental samples" revisione 9 del 5 gennaio 2013 è disponibile su Internet al sito: <http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/1710bee8-76b9-4e6c-92fc-fdc290dbfa92/MLG-8.pdf?MOD=AJPERES>

²⁴ Il metodo MLG 4.06 "Isolation and Identification of *Salmonella* from Meat, Poultry, Pasteurized Egg and Catfish Products" revisione 6 del 1 maggio 2013 è disponibile su Internet al sito: <http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/700c05fe-06a2-492a-a6e1-3357f7701f52/MLG-4.pdf?MOD=AJPERES>