



16/9/14
Ministero della Salute

DG SAN

0035232-P-12/09/2014

I.2.a.c.1/3



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA
NUTRIZIONE
Ufficio IX-ex DGSAN

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE	
Data di arrivo	
Data registraz.	15 SET. 2014
Prot. N.	384207
Indice classificazione	Pratica / Fascicolo
E.900-0216	

Regioni e Province Autonome
di Trento e Bolzano

Servizi Veterinari

LORO SEDI

p.c.

UNICEB

ASSICA

ASSOCARNI

Consorzio prosciutto di Parma

Consorzio Prosciutto di San Daniele

ASSOLATTE

Oggetto: nuovi limiti di tolleranza per *Listeria monocytogenes* per taluni prodotti alimentari e nuova procedura per l'uscita dalla "Black List" di aziende italiane che esportano in Giappone

Con la presente si desidera informare gli enti in indirizzo che l'Ambascia d'Italia a Tokyo ha comunicato che il Giappone ha deciso di cambiare la normativa corrente relativamente ai limiti microbiologici per *Listeria monocytogenes* in taluni prodotti alimentari allineandosi, di fatto, agli standard Codex e ponendo come limite di tolleranza la presenza di 100 ufc/g per carni trasformate non cotte e per formaggi non fusi ("Natural cheese - soft or firm/semi-hard").

L'entrata in vigore dei nuovi limiti non è ancora stata definita con precisione, ma in base alle informazioni fornite dalla nostra Ambasciata, dovrebbero diventare effettivi nel corso di ottobre 2014. Il presente Ministero provvederà a dare comunicazione di eventuali ulteriori dettagli.

Alla luce di tale modifica è stata chiarito dalle Autorità Giapponesi che le aziende attualmente in Black List e che non hanno provveduto a tutt'oggi a presentare la richiesta di cancellazione, dovranno comunque predisporre una apposita relazione nel caso in cui siano

interessate ad uscire dalla lista in oggetto. Tale documentazione, a partire dal 1° novembre 2014, sarà snellita rispetto a quella fino ad oggi necessaria.

Per la cancellazione dalla Black List occorre che l'azienda proceda ad effettuare indagini ambientali nei locali di produzione sia su superfici a contatto che non a contatto che su prodotti (almeno 60 campioni su questi ultimi) come in passato, però la reportistica necessaria è stata semplificata.

Infatti, l'esito delle indagini effettuate dallo stabilimento (su prodotti e superfici) deve essere riportato in modo sintetico in lingua inglese nello schema allegato (allegato 1) ed inviato allo scrivente Ministero per il tramite della ASL e della Regione competente.

L'esito favorevole di questi campionamenti e le altre informazioni richieste nel suddetto schema consentiranno allo scrivente di richiedere la cancellazione dello stabilimento dalla Black List.

Si ricorda che l'inclusione degli stabilimenti in Black List non comporta l'esclusione dall'esportazione ma il campionamento sistematico di tutte le partite spedite al loro arrivo alla dogana giapponese.

In allegato (allegato2), si riporta l'elenco delle aziende attualmente presenti in Black List.

Si prega codesti Assessorati Regionali di informare di quanto sopra le ditte interessate.

Ringraziando per la fattiva collaborazione si porgono distinti saluti.

IL DIRETTORE GENERALE

(dott. Silvio Borrello)

Plant name (approval number): (CE IT)

Control of Listeria monocytogenes by plants

descrizione sintetica dell'indagine microbiologica condotta su superfici (contatto e non) da parte dell'azienda con relativi esiti e azioni correttive intraprese in seguito alla positività. Inserire inoltre informazioni relativamente alla procedura di gestione di Lm

Results of testings carried out on the product following improvement actions including method of testing. (60 samples)

schema dei risultati dei 60 campioni fatti sul prodotto

Counts of Listeria monocytogenes detected if any

イタリア産非加熱食肉製品(リステリア菌)検査命令対象製造者

	工場番号	製造者名
A	CE IT 302 L	AGRICOLA TRE VALLI SOCIETA' COOPERATIVA
	CE IT 480 L	AGRICOLA TRE VALLI SOCIETA' COOPERATIVA
	CE IT 299 L	AL PONTE PROSCIUTTI SRL 又は LUIGI UGOLOTTI SRL
	CE IT 41 L	ALCISA ITALIA S.P.A.
	CE IT 374 L	AMBRO SALUMI SRL
B	CE IT 739 L	B P PROSCIUTTI SRL
C	CE IT 96 L	CERIANI SPA
	CE IT 335 L	CIM ALIMENTARI SPA
	CE IT 412 L	CRUDI D'ITALIA S.P.A.
D	CE IT 2072 L	DISOSSO SAN CARLO SRL
F	CE IT 713 L	FERRARINI S.P.A.
	CE IT 9-861 L	FERRI GIUSEPPE SNC DI FERRI GIUSEPPE E C.
	CE IT 942 L	FRATELLI MANZINI SPA
	CE IT 1907 L	FRATELLI TANZI SPA
	CE IT 686 L	FEREOLI GINO E FIGLIO SNC
	CE IT 92 L	FUMAGALLI INDUSTRIA ALIMENTARE S.P.A.*3
	CE IT 2089 L	FURLOTTI E C. SRL
	CE IT 983 L	FURLOTTI E C. SRL
G	CE IT 1468 M	G. F. CARNI E SALUMI S. R. L.
	CE IT D627 X	GIUSEPPE CITTERIO SALUMIFICIO SPA
	CE IT 955 L	GOLFERA IN LAVEZZOLA SPA
	CE IT 669 L	GUALERZI S.P.A.
I	CE IT 513 L	ITALFINE SRL
L	CE IT 613 L	LA BADIA S.P.A.*4
	CE IT 5 L	LEVONI S.P.A.
	CE IT 23 L	LUIGI UGOLOTTI S.R.L. 又は B & B SRL A SOCIO UNICO
	CE IT 152 L	LUIGI UGOLOTTI SRL
	CE IT 1143 L	LUSETTI SALUMI S.R.L.
N	CE IT 19 L	NEGRINI SALUMI SAS DI GIANNI NEGRINI
P	CE IT 1601 L	P.D.P. E COMPANY S.R.L.
	CE IT 1978 L	PROSCIUTTIFICIO M.P. S.R.L.
	CE IT 1019 L	PROSCIUTTIFICIO SAN MICHELE S.R.L.*1
R	CE IT 160 L	RASPINI S.P.A.
S	CE IT 1550 L	SALUMIFICIO FRATELLI BERETTA SPA
	CE IT 515 L	SALUMIFICIO LA TORRE SPA
	CE IT 1039 L	SALUMIFICIO PEDRAZZOLI SPA
	CE IT 718 L	SALUMIFICIO PIACENTI SRL
	CE IT 1099 L	SAN VINCENZO DI FERNANDO ROTA SRL
	CE IT 1329 L	SALUMIFICIO VIANI SRL
	CE IT 2108 L	SIA.MO.CI SRL 又は AL PARSUT SPA*2
V	CE IT 4 L	VISMARA S. P. A.

- ※1 2011年10月23日までに製造された製品に限る。
 ※2 2011年8月17日までに製造された製品に限る。
 ※3 2011年12月27日までに製造された製品に限る。
 ※4 2011年10月18日までに製造された製品に限る。

提出
再検査済

別表6

イタリア産ソフト及びセミソフトタイプのナチュラルチーズ(リステリア菌)検査命令対象製造者

製造者名	住所	ブランド
CASEIFICIO MALDERA DI MALDERA G.&C. S. A. S.	-	-
EMILIO MAURI S.P.A.	-	-
EUROPOMELLA S.P.A.	-	-
ITALAT S.R.L. (NAPLE)	VIA CIVITA FARNESE, 25 03020 ISOLETTA	MOZZARELA BUFFALA
NUOVA CASTELLI S.P.A.	Via Tancredi Galimberli, 3 - 42100 Reggio Emilia	-

別表7

イタリア産ゴルゴンゾーラチーズ(リステリア菌)検査命令対象製造者

	製造者名
1	BASSI S.P.A.
2	BRESCIA LAT S.P.A.
3	CIRESA S.N.C.
4	EUROPOMELLA S.P.A.