



# 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<br>SEZIONE VETERINARIA E<br>SICUREZZA ALIMENTARE |                     |
|--|---------------------|
| Data di arrivo   |                     |
| Data<br>registraz.   | 24 DIC. 2014        |
| Prot. N.   | 550590              |
| Indice classificazione   | Pratica / Fascicolo |
| E. 900.02.16   |                     |

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

II.ZZ.SS.  
ISS  
Loro Sedi

p. c. Associazioni di categoria  
Loro Sedi

Segretariato Generale  
Ufficio II ex DSVet  
Ufficio III ex DSVet

**Oggetto: Esportazione verso gli Stati Uniti d'America di prodotti contenenti prodotti di origine animale e vegetale.**

Con la presente si desidera dare indicazioni circa la procedura da seguire al fine di ottenere l'abilitazione ad esportare verso gli Stati Uniti d'America (USA) prodotti diversi dai prodotti di salumeria che contengono ingredienti vegetali ed ingredienti carnei.

## PRODOTTI CONTENENTI CARNE

Al momento non risulta possibile l'esportazione verso il territorio statunitense di prodotti a base di carne bovina e avicola.

Dal maggio 2013, a seguito della modifica del regolamento USA, è invece possibile l'esportazione di prodotti a base di carne suina (es. pizze, sughi pronti, paste farcite) in cui gli ingredienti carnei sono presenti in quantità non prevalenti. Per prodotto a base di carne, ai sensi della legislazione statunitense, si intende un alimento che contiene almeno 2% di carni cotte o almeno il 3% di carni crude rispetto al peso complessivo del prodotto (es. pizze surgelate con salumi). Per l'esportazione verso gli USA di prodotti di salumeria, si rimanda alle note vigenti in materia. Per i prodotti in cui sono presenti sia ingredienti carnei che di origine vegetale, molti dei quali

<sup>19</sup> CFR 94.17 La "macroregione" comprende i territori delle regioni Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Piemonte, Friuli Venezia Giulia, Liguria, Marche, Valle d'Aosta e delle province autonome di Trento e Bolzano

classificati dalla legislazione UE come prodotti composti, si applicano le disposizioni di cui alla presente nota. Per tali alimenti (es. pizze surgelate con salumi, sughi pronti, paste farcite, piatti pronti...) è necessario che:

1. 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;
2. gli stabilimenti produttori vengano riconosciuti dalla scrivente Direzione Generale, come idonei all'esportazione verso gli USA.

Gli stabilimenti che non sono autorizzati e che desiderano esportare tali prodotti devono, innanzitutto, essere riconosciuti ai sensi dei Reg. CE n° 852/04 e 853/04 e devono seguire l'iter procedurale come riportato nella nota DGVA/IX/26665/P del 19-07-06 (e successive modifiche) pubblicata sul sito internet del Ministero della Salute.

Gli stabilimenti, una volta ottenuta l'abilitazione, dovranno inoltre ottemperare alle norme che regolano l'esportazione dei prodotti a base di carne verso gli USA e le dovranno contestualizzare in base alla produzione (es. applicazione delle disposizioni di cui al 9CFR 430 solo per i prodotti ready to eat).

A tale scopo si rappresenta che tutte le disposizioni di sopra citate sono pubblicate sul sito del Ministero della Salute alla Pagina:

[http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?lingua=italiano&id=1157&area=sicurezzaAlimentare&menu=esportazione](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1157&area=sicurezzaAlimentare&menu=esportazione)

Si precisa che la materia prima di origine carnea che entra in lavorazione nei suddetti impianti, deve necessariamente provenire da impianti autorizzati ad esportare in USA e deve essere accompagnata da idonea certificazione e che tali ingredienti devono essere conservati separatamente dagli altri in apposita area segnalata.

#### DISPOSIZIONI SPECIFICHE PER ALIMENTI CHE CONTENGONO PRODOTTI DIVERSI DALLA CARNE

Gli stabilimenti che intendono esportare solo prodotti composti con ingredienti di origine animale quali i prodotti caseari possono inviare in USA tali alimenti se accompagnati da appropriata certificazione emessa dal veterinario ufficiale.

La certificazione rilasciata dovrà attestare che:

- I prodotti caseari sono stati processati in una delle regioni italiane già autorizzate all'esportazione negli Stati Uniti
- Il latte utilizzato proviene da una delle suddette regioni italiane autorizzate
- I prodotti caseari o i componenti contenenti tali prodotti non hanno transitato in un Paese/Regione considerate dall'APHIS essere affette da Afta Epizootica o da Peste Bovina.
- I prodotti caseari sono stati lavorati in un Paese/Regione indenne da Afta Epizootica e da Peste Bovina

I Paesi di provenienza del latte e di lavorazione dei prodotti caseari devono essere indicati sulla certificazione e devono essere inclusi nell'elenco dei Paesi considerati indenni da Afta Epizootica e da Peste Bovina dall'USDA-APHIS (tale elenco è consultabile nel regolamento USA 9 CFR 94.1(a) (2)).

In merito all'esportazione di prodotti composti contenenti prodotti ittici, l'FDA non richiede provvedimenti aggiuntivi.

<sup>19</sup> CFR 94.17 La "macroregione" comprende i territori delle regioni Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Piemonte, Friuli Venezia Giulia, Liguria, Marche, Valle d'Aosta e delle province autonome di Trento e Bolzano

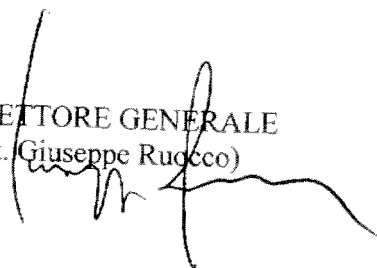
Si rappresenta che per tali prodotti è necessaria la registrazione dell'azienda presso il sito dell'FDA prima dell'attività di esportazione. Per le modalità di registrazione si rimanda alla nota DGSAN....

Si fa presente inoltre che in etichettatura devono essere elencati, in lingua inglese, tutti gli ingredienti contenuti nei prodotti esportati. In merito, secondo la normativa statunitense, deve essere specificata chiaramente la presenza di ingredienti che possono causare allergie quali: latte, uova, pesci come la spigola, la passera di mare, il merluzzo, crostacei quali i granchi, aragoste o gamberetti di mare, frutta secca, frumento e semi di soia (milk, eggs, fish such as bass, flounder, and cod, crustacean shellfish such as crab, lobster and shrimp, tree nut such as almonds, walnuts and peanuts, wheat and soybeans). Occorre inoltre indicare qualsiasi ingrediente contenente proteine derivate dagli alimenti appena elencati. Tra le indicazioni nutrizionali, oltre al tenore di colesterolo, deve essere indicata anche il tenore di acidi grassi *trans*.

Si pregano i Servizi Veterinari Regionali in indirizzo di trasmettere la presente alle A.S.L. di propria competenza territoriale e agli stabilimenti interessati.

Ringraziando per la fattiva collaborazione si porgono distinti saluti.

IL DIRETTORE GENERALE  
(dott. Giuseppe Ruocco)



Referente

Anna Beatrice Ciorba – 0659946937

E-mail: [ab.ciorba@sanita.it](mailto:ab.ciorba@sanita.it)

<sup>19</sup> CFR 94.17 La "macroregione" comprende i territori delle regioni Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Piemonte, Friuli Venezia Giulia, Liguria, Marche, Valle d'Aosta e delle province autonome di Trento e Bolzano