



# Ministero della Salute

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

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 – elementi di chiarimento alla nota DGISAN n. 24547 del 2 luglio 2020

Con la presente si desidera fornire elementi di chiarimento a seguito di taluni quesiti pervenuti alla scrivente Direzione Generale sulle modalità di applicazione ed implementazione dei controlli aggiuntivi richiesti per l'esportazione di carni e prodotti a base di carne verso il Canada di cui alla nota indicata in oggetto e di seguito denominata Circolare Canada.

1. In particolare, relativamente alla procedura da applicare presso gli stabilimenti di macellazione per il **controllo dell'acqua trattenuta dalle carcasse nella fase post eviscerazione (Water retained)**, si conferma quanto segue:
  - a. la procedura si applica esclusivamente agli stabilimenti che esportano carni fresche direttamente verso il Canada. Quando l'esportazione viene effettuata da un impianto diverso da quello che ha effettuato la macellazione (es. sezionamento o deposito frigo), la certificazione export Canada può essere rilasciata solo a fronte di evidenze (attestazione sanitaria pre-export) relative al rispetto di tale requisito assicurato dagli stabilimenti di macellazione da cui originano le carni.
  - b. Gli schemi di monitoraggio inseriti nell'allegato 1 che identificano le frequenze di campionamento si applicano ai processi di raffreddamento tipo Spray chilling. Nei processi che prevedono solo il lavaggio della carcassa è sufficiente produrre uno studio di validazione che dimostri che il processo adottato consente di rispettare il limite critico (0,5% p/p) imposto

per l'acqua trattenuta. Ad esempio, qualora vengano effettuate docciature di mezzene dopo il processo di eviscerazione, lo stabilimento dovrà effettuare uno studio di validazione che dimostri che il processo adottato consente di rispettare il limite critico (0,5% p/p) imposto per l'acqua trattenuta.

2. Le modalità di controllo dei processi produttivi (di cui all'allegato 2 della Circolare Canada), prerequisiti (SOP e SSOP) e dell'HACCP, si applicano a tutti gli impianti inseriti in lista export Canada.

3. Per gli stabilimenti che producono/esportano prodotti trasformati, in merito al requisito ***Listeria monocytogenes (L.m.) in prodotti RTE destinati all'export verso il Canada***, si desidera precisare quanto di seguito riportato:

a. Il Canada, a differenza degli USA, non applica il criterio "assenza di *Listeria monocytogenes*", ma accetta nei prodotti RTE la presenza di L.m. sino a 100 ufc/g a condizione che siano rispettate alcune condizioni, come specificato nella nota (Tabella 1 Categorie di prodotti alimentari della Circolare Canada) A fronte di tali condizioni, diversamente da quanto stabilito per gli impianti che esportano in USA, i prodotti RTE fabbricati per il mercato canadese non devono necessariamente subire uno step di letalità (abbattimento di 5 log per Lm)

b. Gli OSA devono procedere con la classificazione del prodotto, l'identificazione dell'alternativa e la definizione dell' RRL.

La responsabilità sul rispetto dei requisiti aggiuntivi canadesi è in capo all'OSA che esporta in funzione del fatto che tale figura è chiamata a fornire le garanzie richieste dall'importatore canadese ai sensi della normativa canadese (SFCR). In caso di processi produttivi in cui intervengono più OSA, spetta all'esportatore acquisire le informazioni pertinenti i processi a monte.

Gli OSA, sulla base della documentazione presente in letteratura e/o l'eventuale produzione di studi di validazione, classificano il prodotto, posizionandolo in una delle tre categorie previste dalla normativa canadese – 1, 2A e 2B, rispetto alla capacità o meno di supportare la crescita di L.m. anche tenendo conto delle caratteristiche chimico fisiche intrinseche del prodotto finito. Per un concreto supporto a tale attività si può fare riferimento al documento "Validation of RTE Foods for changing a classification of a category 1 into a category 2A or 2B food" di cui si allega schema (Allegato1)

Successivamente si procede a valutare ed identificare l'alternativa di gestione del pericolo Lm. Secondo lo schema americano del 9 cfr 430 (Alternativa 1, 2 e 3)

Solo alla fine è possibile procedere con l'assegnazione dell'RRL. (tabella 2 della Circolare Canadese)

c. La verifica dell'efficacia delle misure adottate, come nel caso degli stabilimenti abilitati a esportare prodotti a base di carne RTE negli USA, deve essere effettuata anche mediante il prelievo di campioni ambientali.

d. Si conferma che, ad oggi, gli stabilimenti che esportano in USA non dovranno predisporre ed effettuare ulteriori piani di campionamento. Si chiede tuttavia di segnalare nella tabella di cui all'allegato 4 della Circolare Canada, gli stabilimenti che producono per il mercato canadese prodotti RTE diversi rispetto a quelli destinati al mercato USA. I termini per l'invio di tali dati è stabilita al 31/12/2020.

e. Se in uno stabilimento si producono prodotti ricadenti in diverse categorie RRL, gli OSA sono tenuti ad applicare sull'intero impianto una frequenza di campionamento in relazione al rischio più alto. Gli stabilimenti che hanno prodotti in diversi RRL distribuiscono i campioni da effettuare sulle diverse linee di produzione (controllandole tutte nel corso dell'anno).

Le frequenze di campionamento sono quelle della tabella 3 della Circolare Canada. Al fine di definire la dimensione produttiva dello stabilimento per la determinazione della relativa frequenza di campionamento, si conferma che i quantitativi di prodotto da considerare sono

esclusivamente quelli destinati all'esportazione verso il Canada (media degli ultimi 2 anni). Per gli impianti che non esportano direttamente e/o che non hanno esportato si applica la frequenza minima prevista per l'alternativa applicata ovvero, laddove possibile, la frequenza relativa alla dimensione produttiva individuata in base al numero di attestazioni pre-export rilasciate dal servizio negli ultimi 2 anni.

- f. In caso di risultati analitici non conformi (positività per L.m. su FCS o prodotto in autocontrollo), gli stabilimenti devono applicare le pertinenti azioni correttive nell'ambito delle quali sarà necessario eseguire un campionamento (di follow-up) al fine di individuare la fonte di contaminazione nello stabilimento, prevenire la contaminazione del prodotto e dimostrare l'efficacia delle misure adottate. Per le attività di follow-up si consiglia di seguire lo schema presentato nella sezione 1.6.3.4 lettera b dell'Annex 2 alla Circolare Canada.
- g. In caso di riscontro di non conformità sul prodotto nell'ambito di uno dei piani di sorveglianza ufficiale o a seguito di una non conformità ai controlli all'importazione in Canada, l'Autorità competente condurrà un "Programma intensificato di campionamento a seguito di positività per *Listeria monocytogenes*" (paragrafo 2.4 dell'Annex 3 alla Circolare Canada). In questo caso, in attesa della conclusione delle indagini dell'AC volte ad accertare la risoluzione della NC, le certificazioni ed attestazioni sanitarie export verso il Canada dallo stabilimento/linea produttiva interessato/i sono sospese.

Si rammenta infine che entro il 31.12.2020, le Autorità Competenti Locali (ACL) dovranno verificare, presso gli OSA che intendono mantenere l'inserimento in lista Canada, l'adeguamento dei Piani di Autocontrollo e l'impostazione del Piano di campionamento coerente con le disposizioni della Circolare Canada.

Si pregano codesti Enti in indirizzo di voler comunicare quanto sopra riportato agli operatori del settore interessati.

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