



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA
NUTRIZIONE
Ufficio 2

Servizi Veterinari
Regioni e Province Autonome
Lombardia, Emilia Romagna, Friuli V. G.
Veneto, Marche, Toscana, Bolzano, Piemonte

II.ZZ.SS.
Lombardia ed Emilia,
Venezie, Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta
Abruzzo e Molise
Lazio e Toscana
Umbria e Marche

E p. c.

I.S.S. lab.usa@iss.it

SEGGEN - Ufficio 3

Associazioni di categoria
Loro Sedi

Oggetto: Esportazione di prodotti a base di carne suina negli U.S.A. – sorveglianza microrganismi
Piano di Campionamento ufficiale per *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. - anno 2024

Con la presente si desidera ricordare agli Enti in indirizzo che anche per l'anno in corso è prevista l'esecuzione di un piano di campionamento conforme ai requisiti stabiliti nella circolare ministeriale DGISAN/2/37041/P del 21-10-2020.

Si trasmette pertanto in allegato la tabella riassuntiva dei campioni previsti per la ricerca di *L. monocytogenes* e *Salmonella* da effettuare presso gli stabilimenti autorizzati ad esportare negli USA prodotti a base di carne suina (allegato 2).

Nel piano allegato sono inseriti in alternativa 1 gli stabilimenti che producono per l'esportazione unicamente prodotti sottoposti ad alte pressioni, laddove tale trattamento è considerato un processo post letale su un prodotto che ha già raggiunto le 5 riduzioni logaritmiche per *Listeria* e *Salmonella* previste dalla normativa statunitense quali necessarie per definire un prodotto RTE.

Si ricorda che il Piano di sorveglianza per *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. si articola in RTE PROD_RAND e RTE PROD_RISK (effettuati esclusivamente sui prodotti), cui si aggiunge il Piano di monitoraggio della contaminazione da *Listeria monocytogenes* in prodotti e ambienti di lavorazione (RLm) eseguito sia su prodotto che su superfici a contatto e non a contatto.

Al fine di raggiungere la prevista percentuale del 25% di stabilimenti da sottoporre ad RLm rispetto al totale della lista, nel corso del 2024 si provvederà ad effettuare il Piano RLm presso:

- tutti gli stabilimenti autorizzati nel corso del 2024;
- quelli campionati all'inizio del ciclo quadriennale del 2020;
- parte di quelli il cui ciclo quadriennale è iniziato nel 2021.

Per quanto riguarda la gestione dei ceppi, l'inserimento dei dati sul sistema informativo SINVSA, le modalità di prelievo ed analisi si rimanda alla nota del Ministero DGISAN/2/37041/P del 21-10-2020 la cui applicazione è oggetto di valutazione da parte dell'Ufficio 2 DGISAN in ambito di ispezioni di monitoraggio sugli stabilimenti, nonché in tema di audit di settore sui sistemi regionali di certificazione verso Paesi Terzi.

Si pregano i Servizi veterinari regionali e gli II.ZZ.SS. in indirizzo di trasmettere la presente Nota, rispettivamente, ai Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. competenti per territorio e alle proprie Sezioni periferiche interessate.

Ringraziando per la fattiva collaborazione si porgono distinti saluti.

IL DIRETTORE GENERALE
Ugo Della Marta

Allegati

Allegato 1: Piano di Sorveglianza - Criteri di campionamento

Allegato 2: Piano di Sorveglianza - Distribuzione dei campionamenti

Allegato 3: Distribuzione campioni export USA_2024

Referenti:

Nicola Santini: n.santini@sanita.it

Daniel Tognetti: d.tognetti@sanita.it

(Allegato 1)

CRITERI DI CAMPIONAMENTO PER I PIANI DI SORVEGLIANZA UFFICIALI

ANNO 2024

I Servizi veterinari delle AA.SS.LL. sono incaricati di eseguire i prelievi previsti dai Piani di sorveglianza ufficiali presso gli stabilimenti autorizzati alla produzione di alimenti RTE a base di carne da esportare in U.S.A. Per l'anno 2024 sono previsti 2 piani di campionamento nazionali.

Il **primo piano nazionale** denominato “Piano di Sorveglianza per la ricerca di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. da prodotti (RTE PROD)” si articola in una parte denominata “RTE PROD_RISK” (risk-based, già RTE 001) e una “RTE PROD_RAND” (not risk-based, già ALLRTE).

La parte del piano “RTE PROD_RISK” (risk-based), si applica agli stabilimenti che rientrano nel campo di applicazione del 9 CFR 430, e prevede un numero di campioni annui diverso a seconda delle alternative previste. Si effettua sul prodotto a maggior rischio tra quelli RTE contemplati nel Regolamento 9 CFR 430 e lavorati nello stabilimento. La frequenza di campionamento tiene in considerazione i fattori di rischio quali: quantità e livello di rischio del prodotto esportato, fasi di lavorazione effettuate e casi di positività per *Listeria monocytogenes* riscontrati nello stabilimento.

Sono esclusi dal campionamento “RTE PROD_RISK” i prodotti che non rientrano nel campo di applicazione del Regolamento 9 CFR 430 (es. prodotti RTE non esposti all'ambiente dopo trattamento letale). Pertanto, gli stabilimenti che esportano verso gli U.S.A. o lavorano esclusivamente tali prodotti sono esentati da questo piano.

La seconda parte, denominata “RTE PROD_RAND” (not risk-based), prevede almeno 1 campione anno e si effettua in modo indifferenziato su tutti i prodotti RTE lavorati nello stabilimento ed esportabili in USA, indipendentemente dal fatto che siano esposti o meno all'ambiente post-letale. Tutti gli stabilimenti sono sottoposti a tale piano indipendentemente dal rischio. Nel corso dell'anno possono essere raccolti da 1 a 3 campioni per stabilimento produttivo.

Sono esclusi dai piani di campionamento “RTE PROD_RISK” e “RTE PROD_RAND” i prodotti microbiologicamente stabili (es. sughi pronti) e i prodotti NRTE: pertanto quegli stabilimenti che esportano verso gli U.S.A. o lavorano esclusivamente tali prodotti sono esentati dai suddetti piani di campionamento.

I piani di campionamento “RTE PROD_RISK” e “RTE PROD_RAND” prevedono il campionamento del solo prodotto nel quale sono ricercati contestualmente *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp.

Per ogni impianto selezionato per i Piani “RTE PROD_RISK” e “RTE PROD_RAND” non sono previsti più di 1 campione al mese e pertanto in un impianto non saranno effettuati più di 12 campioni all'anno per la finalità di questi piani.

I lotti dei prodotti campionati, preferibilmente selezionati tra quelli idonei al mercato USA, dovranno essere trattenuti fino al rilascio del referto analitico.

Nel caso in cui in uno stabilimento sia previsto il campionamento di 1 solo prodotto anno, tale prelievo dovrà essere effettuato su prodotto esportabile verso gli USA.

Il **secondo piano nazionale**, denominato “Piano di monitoraggio della contaminazione da *Listeria monocytogenes* in prodotti e ambienti di lavorazione (RLm)”, prevede invece il campionamento, nel corso dello stesso intervento, di superfici a contatto (FCS), superfici non a contatto (NFCS) e prodotto che è stato lavorato su tali superfici, per la ricerca di *Listeria monocytogenes*.

Il Piano “RLm” ha l’obiettivo di valutare la capacità degli stabilimenti, che producono RTE esposti all’ambiente dopo un trattamento letale, di gestire il pericolo *Listeria monocytogenes*. Il Piano deve essere eseguito mediante il prelievo di campioni di un medesimo giorno, di superfici a contatto, non a contatto e prodotti nell’area post letale dell’impianto. Per gli impianti inseriti che applicano quale trattamento post - letale le Alte Pressioni (HPP) il campionamento del prodotto sarà effettuato su quello pronto per l’esportazione verso gli USA, cioè dopo trattamento. Si continuerà sottoponendo a campionamento RLm il 25% degli stabilimenti tra cui obbligatoriamente saranno compresi i nuovi impianti inseriti in lista nel corso dell’anno precedente. Per il dettaglio dei campionamenti si veda la tabella allegata. Resta inteso che da parte dell’ASL competente tale programma potrà essere ampliato se ritenuto necessario, ad esempio in caso di riscontri di positività in autocontrollo, previa segnalazione al Ministero della Salute. Per ogni stabilimento selezionato deve essere eseguito un campionamento in relazione alle dimensioni dell’impianto. In relazione ai criteri USDA-FSIS, la dimensione dello stabilimento viene considerata in base al personale impiegato nello stesso. Si considera pertanto uno stabilimento molto piccolo se ha da 1 a 10 operai in questo caso deve essere effettuata una unità di campionamento; se lo stabilimento invece è piccolo, ovvero ha da 11 a 499 operai le unità di campionamento da effettuare sono due.

Si definisce “Unità di campionamento” il prelievo di:

- 10 superfici a contatto;
- 5 superfici non a contatto;
- 5 prodotti.

I prodotti devono essere campionati solo dopo essere stati confezionati. Nel caso di prodotti affettati o in tranci i campioni devono essere inviati nella confezione originale al laboratorio di analisi, mentre per i prodotti disossati e/o interi si procederà al campionamento in loco.

Saranno prelevati 5 prodotti confezionati da uno stesso lotto distribuendo il campionamento in modo omogeneo su tutto il lotto (un pezzo ogni quinto del lotto). Allo stabilimento deve essere notificato in anticipo l’effettuazione dei campionamenti, al fine di avere le specifiche produzioni in atto per effettuare i campionamenti.

L’effettuazione dei prelievi per il Piano “RLm” deve essere notificata all’impianto almeno una settimana prima dell’esecuzione.

I lotti dei prodotti campionati, preferibilmente selezionati tra quelli idonei al mercato USA, dovranno essere trattenuti fino al rilascio del referto analitico.

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*.
- i lotti di produzione che sono venuti a contatto con una superficie campionata e risultata positiva per *Listeria monocytogenes*.

Si considerano, inoltre, potenzialmente adulterati i prodotti che sono stati in ambienti (NCSF) dove è stato riscontrato un campione positivo per *Listeria monocytogenes*. In questo caso sarà cura del servizio veterinario valutare se vi sono condizioni per ritenere opportuno destinare i prodotti al mercato

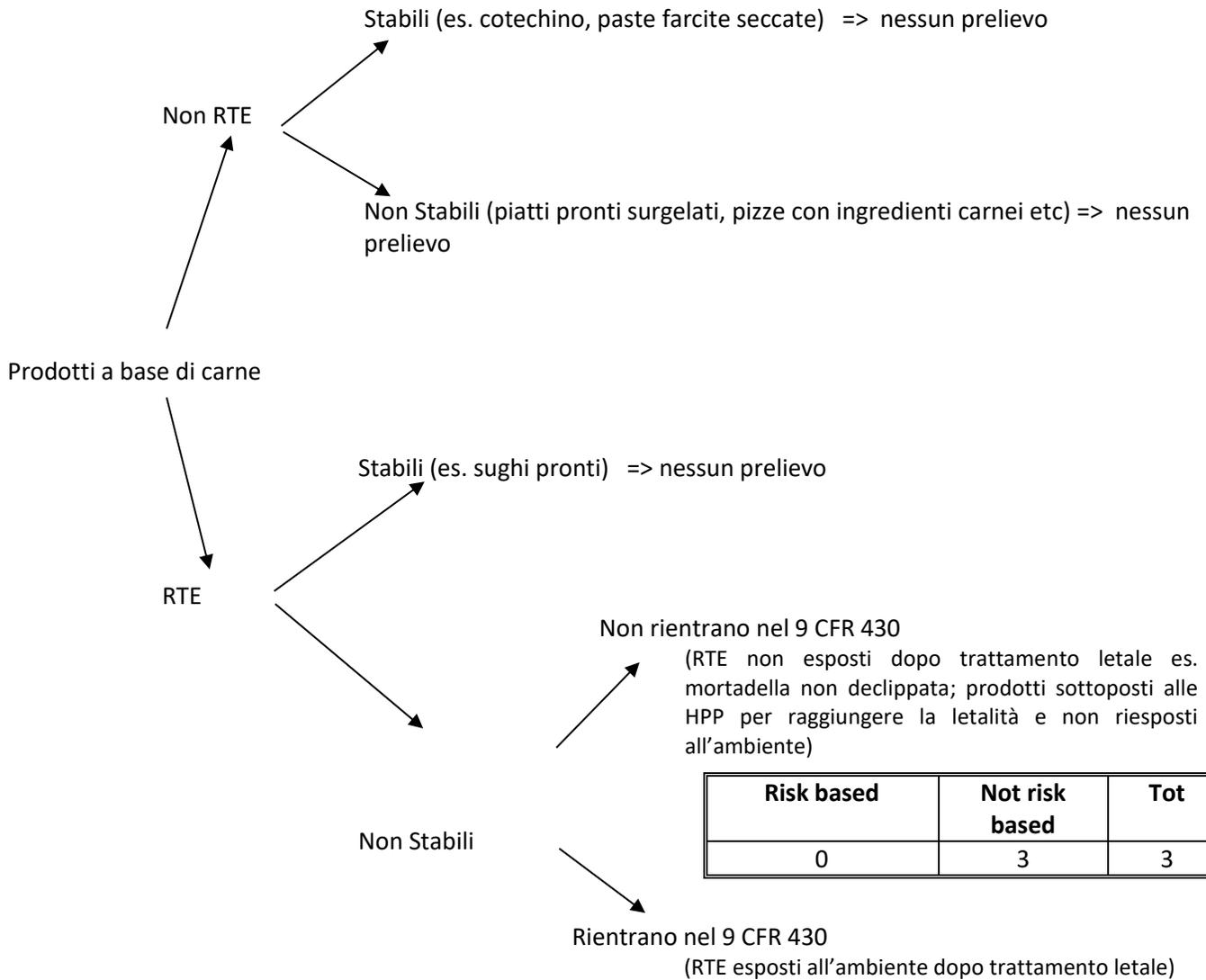
statunitense. (es. se la superficie ambientale contaminata e risultata positiva è una zona con condensa che può contaminare accidentalmente il prodotto, il prodotto non dovrà essere destinata al mercato USA).

Per quanto riguarda le superfici, la maggior parte dei campioni (70 % delle FCS) dovranno essere raccolti durante la lavorazione dei prodotti RTE che sono riesposti all'ambiente dopo il trattamento letale mentre, una minore parte (non più del restante 30% delle FCS) dovrà essere raccolta prima dell'inizio della lavorazione (dopo le sanificazioni preoperative).

Per quanto riguarda l'individuazione delle superfici non a contatto, si raccomanda di campionare sia quelle che potrebbero essere accidentalmente toccate dal personale che lavora prodotti RTE (es. corde/bottoni porte), sia le altre superfici non a contatto (es. pavimenti, canaline di scolo, muri, ventole, strutture sopraelevate). In questo caso i campioni potranno essere raccolti in qualsiasi momento della giornata.

In caso di positività di prodotti e/o superfici per *Listeria monocytogenes* l'azienda dovrà adottare le misure previste nella Nota Ministeriale DGISAN/2/37041/P del 21-10-2020.

Classificazione dei prodotti e numero annuo di campioni



Risk based	Not risk based	Tot
0	3	3

Alternative	Not risk based	Risk based	Tot
3 deli	3	9	12
3 not deli	1	6	7
2b	1	3	4
2a	1	3	4
1	1	1	2

N° CE	DITTA	Regione
	Salumificio F.Ili Beretta	Lombardia
5 L	Levoni	Lombardia
23 L	Salumificio San Michele	Emilia R.
25 L	Tosini Pio Industria Prosciutti	Emilia R.
41 L	Grandi Salumifici Italiani	Emilia R.
55 L	Devodier Prosciutti	Emilia R.
90 L	Greci e Folzani	Emilia R.
100 L	Fontana Hermes	Emilia R.
144 L	Greci Enzo	Emilia R.
151 L	Leoncini Prosciutti	Friuli
163 L	Agricola Tre Valli	Friuli
167 L	Prosciuttificio San Francesco	Emilia R.
169 L	Leoncini	Veneto
202 L	Italia Alimentari	Emilia R.
205 L	Principe di San Daniele	Friuli
212 L	Leporati Prosciutti Langhirano	Emilia R.
294 L	SALUMIFICIO SAN PIETRO S.P.A.	Emilia R.
297 L	Prosciuttificio San Giacomo	Emilia R.
302 L	Agricola Tre Valli	Emilia R.
316 L	Tanara Giancarlo	Emilia R.
335 L	Cim Alimentari	Emilia R.
337 L	Salumificio Vitali	Emilia R.
348 L	Baldo Industrie Alimentari	Lombardia
357 L	Alcar Uno	Emilia R.
363 L	Agricola Tre Valli	Veneto
368 L	Salumificio F.Ili Beretta	Lombardia
434 L	Ferrarini	Emilia R.
442 L	Levoni	Friuli
475 L	Villani	Emilia R.
478 L	Principe di San Daniele	Friuli
479 L	F.Ili Martelli	Emilia R.
480 L	Agricola Tre Valli	Emilia R.
482 L	SALUMIFICIO FRATELLI BERETTA S.P.A.	Lombardia
498 L	S. Nicola Prosciutt. del Sole	Emilia R.
500 L	CIM Alimentari spa	Marche
508 L	Rovagnati spa	Lombardia
513 L	MEC-CARNI - S.P.A.	Emilia R.
514 L	Grandi Salumifici Italiani	Emilia R.
515 L	Salumificio La Torre	Emilia R.
530 L	Agricola Tre Valli	Emilia R.
549 L	Coop. Produttori Suini Pro-sus	Emilia R.

550 L	Casale	Emilia R.
567 L	Veroni Prosciutti	Emilia R.
586 L	F.Ili Galloni	Emilia R.
587 L	Rovagnati	Emilia R.
606 L	Prosciuttificio Tre Stelle	Emilia R.
616 L	LA FELINESE SALUMI SPA	Emilia R.
621 L	Recla	Bolzano
641 L	Mulino Fabiola srl	Emilia R.
648 L	G. Bellentani 1821	Emilia R.
649 L	Morgante	Friuli
662 L	Grandi Salumifici Italiani	Friuli
670 L	Prosciutti Doc and G.	Emilia R.
675 L	SALUMIFICI GRANTERRE S.P.A.	Bolzano
683 L	Filiera Uno Prosciutti	Friuli
690 L	Disossatura Langhiranese di Boschi e C.	Emilia R.
692 L	Cav. Umberto Boschi	Emilia R.
702 L	Grandi Salumifici Italiani	Emilia R.
713 L	Ferrarini	Emilia R.
714 L	Levoni	Emilia R.
718 L	Salumificio Toscano Piacenti	Toscana
720 L	A e B Prosciutti	Friuli
736 L	Zuarina	Emilia R.
742 L	Sia.Mo.Ci	Emilia R.
744 L	Parmacotto	Emilia R.
745 L	Veroni Cotti	Emilia R.
754 L	Salumificio San Carlo	Emilia R.
757 L	Felsineo	Emilia R.
758 L	Langhiranese Prosciutti	Emilia R.
760 L	San Marco Prosciutti	Emilia R.
880 L	agricola tre valli- società cooperativa	Friuli
972 L	ROVAGNATI S.P.A.	Emilia R.
1019 L	Prosciuttificio San Michele	Emilia R.
1034 L	Moser srl	Bolzano
1036 L	Stagionature Fumagalli	Emilia R.
1066 L	PIANETA ALIMENTARE S.R.L.	Veneto
1096 L	Carni-gest srl	Emilia R.
1157 L	Giuseppe Citterio Salumificio	Emilia R.
1217 L	Devodier prosciutti srl	Emilia R.
1249 L	Raspini	Piemonte
1299 L	Spalanzani salumi srl	Emilia R.
1329 L	Salumificio Viani	Toscana
1346 L	La Felinese salumi spa	Emilia R.
1482 L	Rovagnati spa	Lombardia
1626 L	F.Ili Galloni	Emilia R.
1646 L	Rovagnati spa	Lombardia
1672 L	Casa Graziano Sas di Casa Graziano &C.	Emilia R.
1745 L	Ugo Annoni S.P.A. Industrie Alimentari	Emilia R.
1759 L	F.Ili Martelli	Emilia R.
1815 L	Gozzi	Toscana

1820 L	Martelli Salumi	Veneto
1907 L	Fratelli TANZI	Emilia R.
1929 L	Moser srl	Bolzano
1950 L	Ruliano	Emilia R.
2002 L	Selva Alimentari	Friuli
2050 L	Gennari Italia	Emilia R.
2052 L	Framon	Friuli
2069 L	Arbea	Friuli
2086 L	Prosciuttificio Il Conte	Emilia R.
2108 L	Sia.Mo.Ci	Emilia R.
2109 L	Devodier Prosciutti	Emilia R.
2114 L	Terre verdiane	Emilia R.
C1L1M	Capanna Alberto	Emilia R.
Y6L19	Dok Dall'Ava	Friuli
D9C5P	Salumificio Toscano Piacenti	Toscana
H360T	Parmacotto	Emilia R.
G4279	Ferrarini	Emilia R.
Z3L95	Fumagalli Ind. Alim.	Emilia R.
D321M	Vismara	Lombardia
D627X	Giuseppe Citterio Salumificio	Lombardia
H5H5G	Certosa Salumi	Emilia R.
P278N	Disossatura Venturini	Emilia R.
X6N4X	La Felinese salumi spa	Emilia R.
H1Y5N	Gualerzi spa	Emilia R.
9 1231 L	SUDTIROLER SPECK SRL	Bolzano
B2F5C	G. Pfitscher srl	Bolzano

PRODOTTO PIU' A RISCHIO (risk based)	ALTERNA T.	N° CAMPIONI Risk-based	N° CAMPIONI not risk based	RLm
	Reg. CFR 430		Not risk-based	*
			Max 3 su qualsiasi prodotto	
Mortadella intera	NA	0	3	NA
Mortadella in tranci	2a	3	1	2023
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2022
Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2022
Mortadella in tranci	3 deli	9	3	2022
Prosciutto stagionato DISOSSATO/culatte/culatelli tranciati	3 deli	9	3	2023
Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2023
PBC affettati crudi e cotti	3 deli	9	3	2021
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2022
Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2023
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2021
Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2022
Prosciutto cotto	2a	3	1	2022
Prosciutto cotto/mortadella/ salami	3 deli	9	3	2021
Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2023
Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2020
Prosciutto stagionato disossato	2b	3	1	2024
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2020
salami HPP	NA	0	3	NA
Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2023
Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2022
Prosciutto stagionato disossato /HPP)	1	1	1	2021
Mortadella intera	NA	0	3	NA
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2020
Prosciutto cotto	2a	3	1	2022
Prosciutto cotto	2a	3	1	2023
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2020
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2021
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2022
Prosciutto cotto	2a	3	1	2022
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2021
Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2022
salami HPP	NA	0	3	NA
Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2023
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2020
Prosciutto cotto	2a	3	1	2023
Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2021
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2020
Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2022
Culatello intero	2b	3	1	2023
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2023

Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2023
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2021
Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2023
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2023
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2020
salami HPP	NA	0	3	2024
Speck in tranci	3 deli	9	3	2023
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2022
Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2023
Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2023
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2021
Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2020
Speck in tranci solo HPP	NA	0	3	NA
Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2023
Prosciutto stagionato disossato- HPP	1	1	1	2021
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2020
Prosciutto stagionato affettato	1	1	1	2022
Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2020
Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2022
Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2020
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2021
Prosciutto stagionato DISOSSATO	3 deli	9	3	2022
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2023
Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2021
Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2020
Salami e altri PBC affettati crudi	3 deli	9	3	2023
Mortadella in tranci	3 deli	9	3	2023
Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2021
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2022
Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2023
Mortadella in tranci	2a	3	1	2023
Salami/ Prosciutto cotto	2a	3	1	2021
Speck in tranci solo HPP	NA	0	3	NA
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2023
Prosciutto cotto	2a	3	1	2022
salami HPP	NA	0	3	NA
Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2021
Prosciutto stagionato in osso/CULATTE/CULATELLO INTERI	2b	3	1	2021
Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2021
Prosciutto stagionato	1	1	1	2020
Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2020
Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2021
prodotti stagionati (pancette e salami)	NA	0	3	NA
Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2023
prosciutto cotto cook in	NA	0	3	NA
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2022
Prosciutto stagionato in osso	1	1	1	2022
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2022
Prosciutto stagionato in osso	3 deli	9	3	2020

Prosciutto cotto; Mortadella	3 deli	9	3	2023
PBC affettati crudi e cotti	3 deli	9	3	2023
Speck semilavorato (no export diretto)	NRTE	0	0	NA
Prosciutto stagionato DISOSSATO	3 deli	9	3	2021
Prosciutto stagionato in osso	3	9	3	2022
Prosciutto disossato	3 deli	9	3	2021
Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2022
Prosciutto disossato	3 deli	9	3	2021
Prosciutto stagionato DISOSSATO(HHP)	1	1	1	2020
Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2022
Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2020
Culatte/Culatello (HPP)	1	1	1	2020
Prosciutto stagionato	2b	3	1	2022
Prosciutto disossato	3 deli	9	3	2020
Prosciutto cotto affettato	3 deli	9	3	2023
PBC affettati crudi e cotti	3 deli	9	3	2022
Salame (HPP)	NA	0	3	NA
Prosciutto stagionato affettato (HPP)	1	1	1	2020
Prosciutto cotto	2a	3	1	2024
Mortadella in tranci	3 deli	9	3	2022
Salami e PBC affettati crudi e cotti	3 deli	9	3	2020
Prosciutto stagionato disossato (HPP)	1	1	1	2021
PBC affettati crudi e cotti	3 deli	9	3	2021
PBC affettati crudi e cotti	3 deli	9	3	2021
Speck	3 deli	9	3	2022
Speck in tranci solo HPP	NA	0	3	NA

* in giallo RLm assegnati
per il 2024

