

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE	
Data di arrivo	
Data registraz.	15 APR. 2016
Prot. N.	147679
Indice classificazione C 102	Pratica / Fascicolo



Ministero della Salute

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

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

Ministero della Salute
DGISAN

0015006-P-14/04/2016

I.2.a.c.1/1



179026286

p.c. II.ZZ.SS.
Loro Sedi

Associazioni di categoria
Loro Sedi

Oggetto: Esportazione verso gli Stati Uniti d'America di alimenti di origine animale e alimenti contenenti prodotti di origine animale e vegetale (prodotti composti).

Con l'ampliamento delle tipologie di prodotti alimentari esportabili negli USA e quindi con l'interessamento a tale mercato di nuove tipologie di stabilimenti, si ritiene utile dare indicazioni circa la procedura da seguire per esportare verso gli Stati Uniti d'America (USA) prodotti diversi dai prodotti a base di carne suina.

Per chiarire le competenze delle diverse agenzie governative americane si riporta in allegato (allegato 1) un documento che riassume le competenze delle due agenzie americane coinvolte nel controllo ufficiale degli alimenti e nei processi di importazione di alimenti quali la carne e gli ovoprodotti ed il pesce gatto (USDA) e prodotti alimentari in genere (FDA).

Per esportare i prodotti di origine animale che rientrano nel campo di applicazione di USDA sono necessari specifici accordi tra l'ACC italiana (il Ministero della Salute) e gli Stati Uniti d'America.

Per gli altri alimenti che contengono altri prodotti di origine animale diversi da quelli sopra citati oppure che li contengono ma in percentuali limitate è necessaria la sola registrazione dello stabilimento esportatore presso FDA.

Proprio per chiarire alle ACL e agli OSA tali aspetti si forniscono le seguenti indicazioni:

PRODOTTI ALIMENTARI CONTENENTI CARNE

Al momento non è possibile l'esportazione verso il territorio statunitense di prodotti a base di carne bovina e avicola o di prodotti che contengono tali carni.

Per quanto riguarda invece le carni suine, dal maggio 2013, a seguito della modifica del regolamento USA (9 CFR 94.12 a), è possibile, oltre all'esportazione di prodotti a base di carne stagionati meno di 400 giorni (nel rispetto delle condizioni di cui alla nota ministeriale del 16.04.2015 prot. DGISAN_14917), anche l'esportazione di prodotti alimentari contenenti carni di suino e prodotti a base di carne di suino stagionati meno di 400 giorni (es. pizze, sughi pronti, paste farcite).

Un prodotto contenente carne rientra nelle competenze FDA, ai sensi della legislazione statunitense, quando contiene una quantità pari o inferiore al 2% di carni cotte o al 3% di carni e prodotti a base di carne non cotti. Queste quantità sono da calcolarsi al momento della formulazione della ricetta.

Prodotti contenenti percentuali maggiori di carni o prodotti a base di carni, rientrano nelle competenze di USDA-FSIS.

Per l'esportazione verso gli USA dei prodotti di competenza USDA-FSIS, si rimanda alle note vigenti in materia ⁽¹⁾.

Per i prodotti composti di competenza FDA in cui sono presenti sia ingredienti carnei sia vegetali, classificati dalla legislazione UE come prodotti composti, si applicano le disposizioni di cui alla presente nota.

1. la carne e i prodotti a base di carne utilizzati come ingredienti devono essere ottenuti in Paesi e stabilimenti autorizzati ad esportare verso gli USA¹;
2. le carni e/o i prodotti a base di carne che entrano nella composizione del prodotto devono essere accompagnate da certificazione che ne attesti l'idoneità all'esportazione verso gli USA e devono essere conservate separatamente dalle altre materie prime non rispondente ai requisiti USA e depositate in apposita area segnalata;
3. copia della certificazione che ha scortato le materie prime carnee deve accompagnare i prodotti finiti al momento dell'esportazione .

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

Gli stabilimenti che non sono autorizzati e che sono presenti nella "macroregione" - comprendente 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 (9 CFR 94.17) - - ai fini dell'esportazione devono, innanzitutto, essere riconosciuti ai sensi dei Reg. (CE) n. 852/04 e n. 853/04 e devono seguire l'iter procedurale come riportato nella nota DGISAN/IX/30983/P del 30-07-15 (e successive modifiche) pubblicata sul sito internet del Ministero della Salute alla pagina:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1157&area=sicurezzaAlimentare&menu=esportazione

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.

A tale scopo si rappresenta che tutte le disposizioni di seguito 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

UOVA E OVOPRODOTTI

UOVA IN GUSCIO

L'esportazione di uova in guscio rientra nell'ambito di competenza di FDA. Gli stabilimenti interessati possono pertanto esportare uova iscrivendosi sul sito di FDA. Utilizzando il relativo certificato pubblicato sul sito del Ministero della Salute alla seguente pagina web:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1626&area=sicurezzaAlimentare&menu=esportazione

Gli impianti che producono prodotti contenenti uova devono comunque garantire che le materie prime utilizzate rispettano i requisiti del 9 CFR 590.570 come riportato negli Import Permit.

OVOPRODOTTI

Gli stabilimenti che producono ovoprodotti, potranno iscriversi in lista USA ed esportare esclusivamente dopo la definizione dell'accordo con la competente Autorità Americana: USDA-FSIS.

Rientrano nella giurisdizione di USDA-FSIS prodotti quali: uova liquide, in polvere, congelate con o senza l'aggiunta di ingredienti.

Rientrano nella competenza di FDA i prodotti contenenti uova elencati nella nota 2 e i prodotti liofilizzati, i surrogati di ovoprodotti, i sostituti delle uova, i cibi dietetici, le creme in polvere, i preparati per pasticceria, etc...(vedi allegato 1).

ALIMENTI CHE CONTENGONO PRODOTTI ITTICI

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

Si rappresenta che per tali prodotti è necessaria la registrazione dell'azienda presso il sito dell'FDA prima dell'attività di esportazione.

Si ricorda inoltre che l'esportazione di pesce gatto non è consentita negli USA senza che sia stato stipulato uno specifico accordo con le autorità di USDA-FSIS.

PRODOTTI COMPOSTI CONTENENTI LATTE

Prodotti a base di latte (compresi i gelati contenenti materie prime lattiere):

Gli stabilimenti riconosciuti che intendono esportare prodotti lattiero caseari possono inviare in USA tali alimenti se accompagnati da appropriata certificazione emessa dal veterinario ufficiale, previa iscrizione dello stabilimento sul sito di FDA.

La certificazione utilizzata deve attestare il luogo di provenienza del latte e di trasformazione dei prodotti caseari. Tale luogo deve essere incluso 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)). Il certificato di esportazione deve riportare pertanto la seguente dicitura:

"The milk/milk product was processed in _____ (name of the country) a region listed in 9 CFR 94.1(a)(2) from milk produced in _____ (name of the country) a region listed in 9 CFR 94.1(a)(2) as free of foot-and-mouth disease and rinderpest. The milk/milk product has never been in any region where foot-and-mouth disease or rinderpest exists except when moving under seal as described in 9 CFR 94.16(c)."

Qualora uno stabilimento decida di esportare prodotti provenienti da zone non riconosciute indenni da APHIS da Afta Epizootica è necessario che questo ottenga preventivamente il rilascio di un import permit prima dell'invio della merce negli USA.

Prodotti composti contenenti materie prime lattiero-casearie :

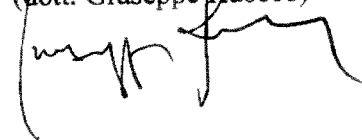
Gli stabilimenti che intendono esportare prodotti composti contenenti prodotti lattiero-caseari dovranno acquisire la materia prima da uno stabilimento riconosciuto ai sensi dei Reg. (CE) n. 853/2004 e tali prodotti devono essere scortati dalla certificazione che attesta l'idoneità degli stessi ai fini dell'export verso gli USA. Tale certificazione non è, in linea di massima, richiesta per la spedizione di prodotti finiti negli USA, ma deve essere comunque disponibile in azienda e inviata su richiesta delle Autorità Statunitensi². La certificazione di cui sopra è invece richiesta per l'esportazione di prodotti di gelateria contenenti materie prime derivate dal latte.

Si chiede cortesemente agli Enti in indirizzo di informare di quanto sopra tutti gli stabilimenti interessati.

Ringraziando per la collaborazione si porgono cordiali saluti.

La presente abroga le note DGISAN 47103 del 23 dicembre 2014.

IL DIRETTORE GENERALE
(dott. Giuseppe Ruocco)



Referente

Anna Beatrice Ciorba – 0659946937

E-mail: ab.ciorba@sanita.it



² Di seguito si riportano alcuni esempi di alimenti che non necessitano di particolari certificazioni:

- Cookies, cakes, and breads containing egg/egg products and/or milk/milk products can enter unrestricted when commercially labeled, shelf-stable not requiring refrigeration, and presented in final finished packaging for direct consumer sale.
- Baked goods (excluding moon cakes), drink mixes, egg protein shampoos, mayonnaise, dry plain pasta, dry plain noodles, salad dressings, sauces, pancake mixes, and cakes mixes containing egg/egg products and/or milk/milk products as the only animal origin ingredients can enter unrestricted when commercially labeled, shelf-stable not requiring refrigeration, and presented in final finished packaging for direct consumer sale.

INVESTIGATIONS OPERATIONS MANUAL 2014

EXHIBIT 3-1

This table summarizes information concerning jurisdiction overlap for commercial products regulated by either or both FDA and USDA. It does not cover products made for on-site consumption such as pizza parlors, delicatessens, fast food sites, etc.

FDA JURISDICTION	USDA JURISDICTION		
<p>21 USC 392(b) Meats and meat food products shall be exempt from the provisions of this Act to the extent of the application or the extension thereto of the Meat Inspection Act. FDA responsible for all non-specified red meats (bison, rabbits, game animals, zoo animals and all members of the deer family including elk (wapiti) and moose)). FDA responsible for all non-specified birds including wild turkeys, wild ducks, and wild geese.</p>	<p>The Federal Meat Inspection Act regulates the inspection of the following amenable species: cattle, sheep, swine, goats, horses, mules or other equines, including their carcasses and parts. It also covers any additional species of livestock that the Secretary of Agriculture considers appropriate. Mandatory Inspection of Ratites and Squab (including emu) announced by USDA/FSIS April 2001</p>	<p>The Poultry Products Inspection Act (PPIA) defines the term poultry as any domesticated bird. USDA has interpreted this to include domestic chickens, turkeys, ducks, geese and guineas. The Poultry Products Inspection Act states poultry and poultry products shall be exempt from the provisions of the FD&C Act to the extent they are covered by the PPIA. Mandatory Inspection of Ratites and Squab announced by USDA/FSIS April 2001</p>	<p>The Egg Products Inspection Act defines egg to mean the shell egg of domesticated chicken, turkey, duck, goose or guinea. Voluntary grading of shell eggs is done under USDA supervision. (FDA enforces labels/labeling of shell eggs.)</p>
<p>Products with 3% or less raw meat; less than 2% cooked meat or other portions of the carcass; or less than 30% fat, tallow or meat extract, alone or in combination. Products containing less than 2% cooked poultry meat; less than 10% cooked poultry skins, giblets, fat and poultry meat (limited to less than 2%) in any combination.* Closed-face sandwiches.</p>	<p>Products containing greater than 3% raw meat; 2% or more cooked meat or other portions of the carcass; or 30% or more fat, tallow or meat extract, alone or in combination.* Open-face sandwiches.</p>	<p>Products containing 2% or more cooked poultry; more than 10% cooked poultry skins, giblets, fat and poultry meat in any combination.*</p>	<p>Egg products processing plants (egg breaking and pasteurizing operations) are under USDA jurisdiction.</p>
<p>FDA is responsible for shell eggs and egg containing products that do not meet USDA's definition of "egg product." FDA also has jurisdiction in establishments not covered by USDA; e.g. restaurants, bakeries, cake mix plants, etc. Egg processing plants (egg washing, sorting, packing) are under FDA jurisdiction.</p>			<p>Products that meet USDA's definition of "egg product" are under USDA jurisdiction. The definition includes dried, frozen, or liquid eggs, with or without added ingredients, but mentions many exceptions. The following products, among others, are exempted as not being egg products: freeze-dried products, imitation egg products, egg substitutes, dietary foods, dried no-bake custard mixes, egg nog mixes, acidic dressings, noodles, milk and egg dip, cake mixes, French toast, sandwiches containing eggs or egg products, and balut and other similar ethnic delicacies. Products that do not fall under the definition, such as egg substitutes and cooked products, are under FDA jurisdiction.</p>
<p>Cheese pizza, onion and mushroom pizza, meat flavored spaghetti sauce (less than 3% red meat), meat flavored spaghetti sauce with mushrooms, (2% meat), pork and beans, sliced egg sandwich (closed-face), frozen fish dinner, rabbit stew, shrimp-flavored instant noodles, venison jerky, buffalo burgers, alligator nuggets, noodle soup chicken flavor</p>	<p>Pepperoni pizza, meat-lovers stuffed crust pizza, meat sauces (3% red meat or more), spaghetti sauce with meat balls, open-faced roast beef sandwich, hot dogs, corn dogs, beef/vegetable pot pie</p>	<p>Chicken sandwich (open face), chicken noodle soup</p>	

Jurisdiction for products produced under the School Lunch Program, for military use, etc. is determined via the same algorithm although the purchases are made under strict specifications so that the burden of compliance falls on the contractor. Compliance Policy Guide 565.100, 567.200 and 567.300 provide additional examples of jurisdiction. IOM 3.2.1 and 2.7.1 provide more information on our interactions with USDA and Detention Authority.

* These percentages are based on the amount of meat or poultry product used in the product at formulation.