



Ministero della Salute

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

Servizi Veterinari
Regioni
Lombardia, Emilia Romagna, Friuli V. G.
Veneto, Abruzzo, Marche, Toscana
Calabria, Piemonte e Provincia Autonoma di Bolzano

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

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

SegGen - Ufficio 3

Associazioni di categoria

INVIO PEC

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
2020

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 42841-25/06/2019-DGISAN-MDS-P e conforme alla normativa americana.

Con la presente si trasmette pertanto in allegato una la tabella riassuntiva relativa ai 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 1).

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.

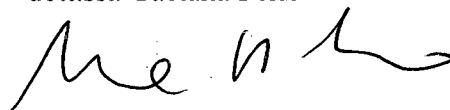
Il piano RLm di norma prevede il campionamento del 25% degli stabilimenti inseriti in lista export usa, tra questi saranno obbligatoriamente compresi i nuovi impianti inseriti in lista nel corso dell'anno precedente.

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 42841-25/06/2019-DGISAN-MDS-P con oggetto "*Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. nei prodotti a base di carne suina destinati all'export negli USA - criteri e modalità di gestione dell'autocontrollo aziendale e modalità di verifica dell'Autorità Competente".

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.

h IL DIRETTORE GENERALE
dott.ssa Gaetana Ferri



Allegati


Allegato 1: Piano di Sorveglianza - Criteri di campionamento

Allegato 2: Piano di Sorveglianza - Distribuzione dei campionamenti

Referenti:

Nicola Santini: n.santini@sanita.it

Beatrice Ciorba: ab.ciorba@sanita.it



(Allegato 1)

CRITERI DI CAMPIONAMENTO PER I PIANI DI SORVEGLIANZA UFFICIALI

ANNO 2020

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 2020 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) prevede un numero di campioni annui diverso a seconda delle alternative previste e si effettua sul prodotto a maggior rischio tra quelli RTE contemplati nel Regolamento 9 CFR 430 e lavorati nello stabilimento. Tale piano coinvolge la totalità degli stabilimenti autorizzati. 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 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): 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.

Come precisato nel testo della circolare, si procederà al campionamento “RLm” del 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.

Si ricorda che per ogni stabilimento selezionato le modalità di campionamento sono poste in relazione alle dimensioni dell’impianto (cfr CRITERI USDA-FSIS nota 42841-25/06/2019-DGISAN)

L’effettuazione del 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

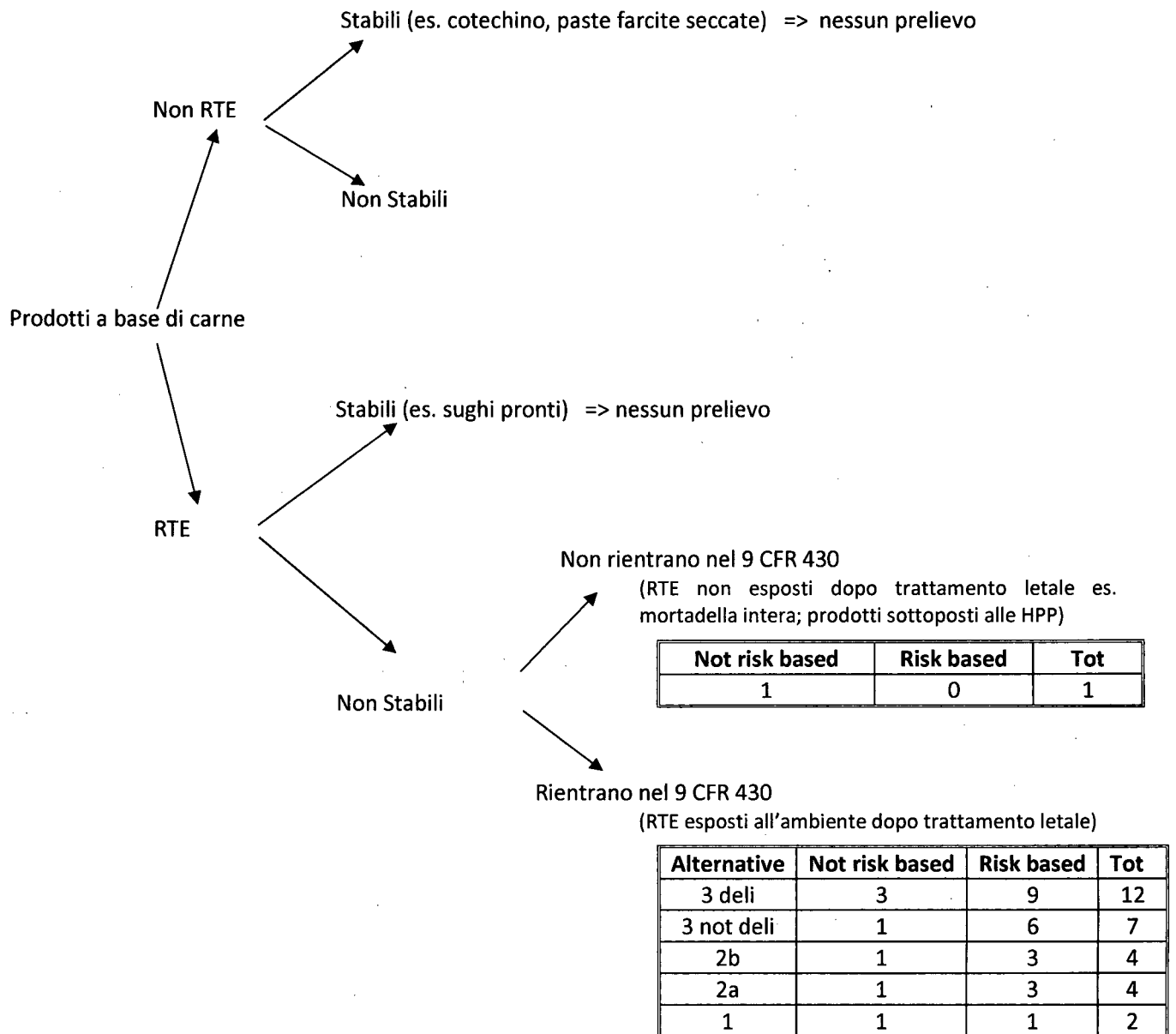
veterinario valutare se vi sono condizioni per ritenere opportuno destinare i prodotti al mercato statunitense. (es. se la superficie ambientale contaminata e risultata positiva è una zona con condensa che può contaminare accidentalmente il prodotto, il prodotto non dovrà essere destinata al mercato 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 42841-25/06/2019-DGISAN-MDS-P.

Classificazione dei prodotti e numero annuo di campioni



N° CE	DITTA	Regione	PRODOTTO PIU' A RISCHIO (risk based)	ALTERNATA.	N° CAMPIO NI Risk-based	N° CAMPIONI	RLm
				Reg. CFR 430		Not risk-based	
						Max 3 su qualsiasi prodotto	
2 L	Salumificio F.lli Beretta	Lombardia	Mortadella intera	NA	0	1	NA
5 L	Levoni	Lombardia	Mortadella in tranci	2a	3	1	2020
23 L	Salumificio San Michele	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2018
25 L	Tosini Pio Industria Prosciutti	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2018
41 L	Grandi Salumifici Italiani	Emilia	Mortadella in tranci	3 deli	9	3	2018
55 L	Devodier Prosciutti	Emilia	Prosciutto stagionato DISOSSATO/culatte/culatelli tranciati	3 deli	9	3	2019
90 L	Greci e Folzani	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2019
100 L	Fontana Ermes	Emilia	PBC affettati crudi e cotti	3 deli	9	3	2017
144 L	Greci Enzo	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2019
151 L	Leoncini Prosciutti	Friuli	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2020
163 L	Agricola Tre Valli	Friuli	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2018
167 L	Prosciuttificio San Francesco	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2018
169 L	Leoncini	Veneto	Prosciutto cotto	2a	3	1	2019
202 L	Italia Alimentari	Emilia	Prosciutto cotto/mortadella/ salami	3 deli	9	3	2017
205 L	Principe di San Daniele	Friuli	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2020
212 L	Leporati Prosciutti Langhirano	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2020
297 L	Prosciuttificio S.Giacomo	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	3 deli	9	3	2020
302 L	Agricola Tre Valli	Emilia	salami HPP	1	1	1	NA
316 L	Tanara Giancarlo	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2019
335 L	Cim Alimentari	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2018
337 L	Salumificio Vitali	Emilia	Prosciutto stagionato disossato /HPP)	1	1	1	2017
348 L	Baldo Industrie Alimentari	Lombardia	Mortadella intera	NA	0	1	NA
357 L	Alcar Uno	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2020
363 L	Agricola Tre Valli	Veneto	Prosciutto cotto	2a	3	1	2019
368 L	Salumificio F.lli Beretta	Lombardia	Prosciutto cotto	2a	3	1	2020
412 L	Corte Emilia	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2019
434 L	Ferrarini	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2020
442 L	Levoni	Friuli	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2018
475 L	Villani	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	6	1	2018
478 L	Principe di San Daniele	Friuli	Prosciutto cotto	2a	3	1	2019
479 L	F.lli Martelli	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2017
480 L	Agricola Tre Valli	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2018
498 L	S. Nicola Prosciutt. del Sole	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2019
500 L	Beretta	Marche	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2020
508 L	Rovagnati	Lombardia	Prosciutto cotto	2a	3	1	2020
513 L	Coop. Produttori Suini Pro-sus	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2017
514 L	Grandi Salumifici Italiani	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2020
515 L	Salumificio La Torre	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2018
530 L	Agricola Tre Valli	Emilia	Culatello intero	2 b	3	1	2019
549 L	Coop. Produttori Suini Pro-sus	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2 b	3	1	2019
550 L	Casale	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2020
567 L	Veroni Prosciutti	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2 b	3	1	2017
586 L	F.lli Galloni	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2019
587 L	Rovagnati	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2019
606 L	Prosciuttificio Tre Stelle	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2020
621 L	Recla	Bolzano	Speck in tranci	3 deli	9	3	2018
641 L	Salumificio San Pietro spa	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2018
648 L	G. Bellentani 1821	Emilia	Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2019
649 L	Morgante	Friuli	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2020
662 L	Grandi Salumifici Italiani	Friuli	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2018
666 L	I Fratelli Emiliani	Emilia	Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2019
670 L	Prosciutti Doc and G.	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2020
675 L	Grandi Salumifici Italiani	Bolzano	Speck in tranci	3 deli	9	3	2020
683 L	Filiera Uno Prosciutti	Friuli	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2019
690 L	Disossatura Langhiranese di Boschi e C.	Emilia	Prosciutto stagionato disossato- HPP	1	1	1	2017
692 L	Cav. Umberto Boschi	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2020
702 L	Grandi Salumifici Italiani	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2019
713 L	Ferrarini	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2020

714 L	Levoni	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2018
718 L	Salumificio Toscano Piacenti	Toscana	Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2020
720 L	A e B Prosciutti	Friuli	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2018
736 L	Zuarina	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2018
742 L	Sia.Mo.Ci	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2019
744 L	Parmacotto	Emilia	Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2017
745 L	Veroni Cotti	Emilia	Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2020
754 L	Salumificio San Carlo	Emilia	Salami e altri PBC affettati crudi	3 deli	9	3	2019
757 L	Felsineo	Emilia	Mortadella in tranci	3 deli	9	3	2019
758 L	Langhiranese Prosciutti	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2017
760 L	San Marco Prosciutti	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	3 deli	9	3	2018
770 L	Prosciuttifici Picaron	Friuli	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2018
880 L	agricola tre valli- società cooperativa	Friuli	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2020
955 L	Golferia in Lavezzola	Emilia	Prosciutto cotto in tranci	3 deli	9	3	2018
972 L	ISAF Industria Salumi Faenza	Emilia	Mortadella in tranci	3 deli	9	3	2019
1019 L	Prosciuttificio San Michele	Emilia	Prosciutti cotti	3 deli	9	3	2017
1034 L	Moser srl	Bolzano	Speck in tranci HPP	1	1	1	2020
1036 L	Stagionature Fumagalli	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2019
1096 L	Carni-gest srl	Emilia	prosciutto stagionato	3 deli	9	3	2020
1156 L	Royal Prosciutti	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	3 deli	9	3	2017
1157 L	Giuseppe Citterio Salumificio	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2017
1217 L	Devodier prosciutti srl	Emilia	Prosciutto stagionato in osso/Culatella/Culatello interi	2b	3	1	2017
1249 L	Raspini	Piemonte	Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2018
1299 L	Spalanzani salumi srl	Emilia	prosciutto stagionato	3 deli	9	3	2020
1329 L	Salumificio Viani	Toscana	Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2020
1346 L	La felinese salumi spa	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2017
1549 L	Barilla G. e R. F.lli	Emilia	Paste farcite seccate	NA	0	1	NA
1620 L	SAOR Italia	Calabria	Sughi pronti	NA	0	1	NA
1626 L	F.lli Galloni	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2019
1672 L	asa Graziano Sas di Casa Graziano &	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2018
1676 L	Potenza	Abruzzo	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2018
1759 L	F.lli Martelli	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2018
1815 L	Gozzi	Toscana	Prosciutto stagionato in osso	3 deli	9	3	2020
1820 L	Martelli Salumi	Veneto	Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2017
1907 L	Fratelli TANZI	Emilia	PBC affettati crudi e cotti	3 deli	9	3	2019
1929 L	Moser srl	Bolzano	Speck intero (no export diretto)	3 deli	9	3	2020
1950 L	Ruliano	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2017
2002 L	Selva Alimentari	Friuli	Prosciutto stagionato in osso	3 deli	9	3	2019
2050 L	Gennari Italia	Emilia	Prosciutto disossato	3 deli	9	3	2017
2052 L	Framon	Friuli	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2019
2069 L	Arbea	Friuli	Prosciutto disossato	3 deli	9	3	2017
2086 L	Prosciuttificio il conte	Emilia	Prosciutto stagionato DISSOSSATO(HPP)	1	1	1	2020
2108 L	Sia.Mo.Ci	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2018
2109 L	Devodier Prosciutti	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2020
2114 L	Terre verdiane	Emilia	Culatella/Culatello interi	2b	3	1	2020
C111M	Capanna Alberto	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2018
Y6L19	Dok Dall'Ava	Friuli	Prosciutto disossato	3 deli	9	3	2020
D9C5P	Salumificio Toscano Piacenti	Toscana	Prosciutto cotto affettato	3 deli	9	3	2018
H360T	Parmacotto	Emilia	PBC affettati crudi e cotti	3 deli	9	3	2018
G4279	Ferrarini	Emilia	Salame (HPP)	1	1	1	NA
Z3L95	Fumagalli Ind. Alim.	Emilia	Prosciutto stagionato affettato (HPP)	1	1	1	2020
T579B	Appennino Food	Emilia	Sughi pronti	NA	0	1	NA
D321M	Vismara	Lombardia	Mortadella	NA	0	1	NA
D627X	Giuseppe Citterio Salumificio	Lombardia	Mortadella	3 deli	9	3	2019
H5H5G	Certosa Salumi	Emilia	PBC affettati crudi e cotti	3 deli	9	3	2020
P278N	Disossatura venturini	Emilia	Prosciutto stagionato disossato (HPP)	1	1	1	2017
X6N4X	La felinese salumi spa	Emilia	PBC affettati crudi e cotti	3 deli	9	3	2018