



Ministero della Salute

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

Regioni e Province Autonome
di Trento e Bolzano
Servizi Veterinari

E p.c.

ISS
lab.usa@iss.it

II.ZZ.SS.

A.N.M.V.I. - Associazione Nazionale
Medici Veterinari Italiani
anmvi@pec.anmvi.it

Associazioni di categoria
(tutti i settori)

Oggetto: Esportazione verso gli Stati Uniti d'America di prodotti composti "ready to cook" contenenti ingredienti di origine animale inclusi carne e prodotti a base di carne suina.

A seguito dei chiarimenti ottenuti nel corso dei recenti incontri con le Autorità Statunitensi della Food and Drug Administration (FDA) e dello United States Department of Agriculture (USDA), lo scrivente ufficio desidera fornire elementi di chiarimento in merito alle modalità di esportazione dei prodotti indicati in oggetto.

In premessa, appare utile sintetizzare la ripartizione di competenze sanitarie delle sopra citate autorità governative statunitensi per quanto attiene la fabbricazione di alimenti di origine animale.

In particolare, un prodotto composto contenente carni diverse da selvaggina, rientra nelle competenze FDA quando il contenuto di tali ingredienti è pari o inferiore al 2%, per le carni cotte, o al 3%, per carni e prodotti a base di carne non cotti, del totale degli ingredienti calcolato al momento della formulazione della ricetta.

Fatti salvi i requisiti di sanità animale sull'origine e provenienza delle carni, i suddetti alimenti, possono essere esportati da uno stabilimento italiano rispettando i requisiti di processo previsti dalla regolamentazione FDA.

Per tutti gli altri prodotti composti contenenti percentuali maggiori di carni o prodotti a base di carne, fatto salvo quanto già stabilito in caso di prodotti Thermally processed – Commercially Sterile, lo scenario export rientra nel campo di competenze coperto sia da FDA, sia dal Food Safety and Inspection Service (FSIS) di USDA (cosiddetta Dual Jurisdiction).

In tale ambito che, per esclusione, è possibile definire come prodotti composti e pronti a cuocere (ready to cook), si forniscono i seguenti elementi di chiarimento relativamente alle modalità di autorizzazione e controllo degli stabilimenti italiani interessati a questo mercato.

Autorizzazione ed iscrizione in lista export USA prodotti a base di carne suina (USDA/FSIS)

Gli stabilimenti che desiderano esportare verso gli Stati Uniti i suddetti prodotti devono essere, prima di tutto riconosciuti ai sensi della norma comunitari Reg. 853/2004.

Gli Operatori devono inoltre presentare domanda per l'esportazione così come stabilito nella procedura di cui alla nota DGISAN 15012 del 14/04/2016 per l'inserimento in lista export USA prodotti a base di carne suina.

Si precisa inoltre che, sulla base degli accordi attualmente raggiunti con USDA nel corso dei recenti incontri, solo gli stabilimenti insistenti nella cosiddetta macroregione del nord, così come approvata da USDA/APHIS per il riconoscimento di indennità da MVS ai sensi del 9 CFR 94.13, possono presentare domanda per esportare negli USA prodotti composti ready to cook contenenti prodotti a base di carne suina.

La nota ministeriale DGISAN 10140 del 17/03/2018 (ed eventuali successive modifiche ed integrazioni) concernente i controlli ufficiali presso gli stabilimenti in lista export USA di prodotti di competenza USDA-FSIS si applica anche agli stabilimenti di cui alla presente nota.

Già a partire dal periodo di preiscrizione, gli impianti dovranno implementare le misure definite nella suddetta nota relativamente ai requisiti aggiuntivi rispetto alla norma nazionale, in particolare per quanto riguarda le procedure SSOP e HACCP.

Tali procedure dovranno essere applicate con particolare attenzione presso tutte le aree dello stabilimento dove viene eseguita una qualsiasi fase di lavorazione che coinvolge l'ingrediente carne o prodotto a base di carne.

Requisiti aggiuntivi dell'ingrediente carne o prodotto a base di carne suina

La carne o i prodotti a base di carne suina introdotti nello stabilimento ai fini della produzione destinata all'export USA, devono possedere i seguenti requisiti:

1. devono essere ottenuti in Paesi e stabilimenti autorizzati ad esportare verso gli USA;
2. devono essere scortati da appropriata certificazione sanitaria;
3. devono essere conservate separatamente dalle altre materie prime non rispondenti ai requisiti USA e depositate in apposita area segnalata.

Si precisa inoltre, che tali stabilimenti, esportando prodotti ready to cook:

1. sono esenti dall'applicazione delle procedure derivanti dal 9 CFR 430;
2. hanno l'obbligo di riportare in etichetta istruzioni di cottura con parametri supportati da idoneo studio di validazione che dimostri la sicurezza del prodotto preparato secondo le istruzioni fornite (il requisito etichettatura e la validazione saranno oggetto di controllo ufficiale da parte del servizio sanitario locale)

Certificazione sanitaria del prodotto finito

Tutti i lotti di prodotto finito destinati all'export verso gli Stati Uniti d'America devono essere scortati da un certificato sanitario rilasciato nello stabilimento finale che attesta le garanzie di idoneità della carne e/o prodotti a base di carne contenuti.

I certificati da utilizzare sono quelli pubblicati sul sito del Ministero della Salute nella sezione "carne e prodotti a base di carne" ovvero vigenti sulla base degli accordi in essere fra i due Paesi.

Per quanto riguarda gli ingredienti a base di latte eventualmente presenti in questa tipologia di prodotti, non è richiesta alcuna certificazione sanitaria.

Autorizzazione ed iscrizione in lista export USA (procedura semplificata)

Visto il crescente interesse dei settori produttivi verso il mercato Statunitense delle pizze surgelate e considerando che gran parte di queste sono pizze farcite con salame o altri salumi (Pepperoni pizza), lo scrivente ufficio in collaborazione con i responsabili regionali maggiormente interessati ha condotto nel corso del 2018 uno studio per verificare lo status delle aziende interessate all'accesso a tale mercato fino ad oggi precluso proprio per i requisiti addizionali relativi all'ingrediente carne suina.

Nel corso del suddetto studio, finalizzato alla definizione per il sistema Italia delle presenti misure armonizzate in linea con i requisiti USA, sono state effettuate visite ispettive e conoscitive presso alcuni dei maggiori stabilimenti italiani che hanno manifestato, ai propri servizi sanitari locali, l'interesse per tale mercato.

Le suddette visite hanno consentito allo scrivente ufficio di acquisire evidenze circa l'attuazione di alcuni dei requisiti previsti dalle note DGISAN 15012 del 14/04/2016 e DGISAN 10140 del 17/03/2018, pertanto gli stabilimenti oggetto dello studio, possono essere iscritti nella lista export USA prodotti a base di carne (USDA/FSIS) fatta salva la comunicazione da parte del servizio regionale allo scrivente ufficio della verifica di sussistenza dei seguenti punti:

1. pagamento della tariffa prevista per la presentazione dell'istanza (ove già effettuata in passato, la stessa è valida);
2. verifica dell'attuazione di procedure SSOP e HACCP così come definite nella nota ministeriale DGISAN 10140 del 17/03/2018, presso tutte le aree dello stabilimento dove viene eseguita una qualsiasi fase di lavorazione che coinvolge l'ingrediente carne o prodotto a base di carne (in deroga alla procedura standard non è necessario il rispetto dei 90 giorni di pre-iscrizione);
3. verifica del requisito etichettatura e della validazione dei parametri di cottura in essa contenuti.

Ringraziando per la collaborazione si porgono cordiali saluti.

Per IL DIRETTORE GENERALE
*F.to Bruno Scarpa

Referenti
Nicola Santini – 0659946744
e-mail: n.santini@sanita.it

Anna Beatrice Ciorba – 0659946937
E-mail: ab.ciorba@sanita.it

* *“firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell’art.3, comma 2, del D.Lgs. n. 39/1993”*