



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
di Trento e Bolzano
Servizi Veterinari
Loro Sedi

p.c.

ISS

lab.usa@iss.it

II.ZZ.SS.

Loro Sedi

Associazioni di categoria
(settore carni)

ANMVI

anmvi@pec.anmvi.it

FNOVI

info@pec.fnovi.it

Oggetto: Audit USDA-FSIS export verso gli USA di carne suina e prodotti a base di carne suina - Esiti preliminari e raccomandazioni.

Con la presente si comunica agli enti ed organismi in indirizzo che l'attività di audit condotta dalla Food Safety and Inspection Services (FSIS) del Dipartimento Agricoltura statunitense, si è conclusa il 22 aprile scorso con risultati preliminari che non identificano criticità sostanziali per il sistema italiano di macellazione e trasformazione della carne suina esportata verso gli USA.

Viste le misure internazionali di contrasto all'emergenza sanitaria da Covid-19, l'audit si è svolto attraverso 16 sessioni in videoconferenza che hanno coinvolto le Autorità Competenti del livello centrale, regionale e locale nonché la rete dei laboratori ufficiali (ISS E IZZSS). Nonostante la straordinarietà della modalità di confronto, le discussioni avute con il team ispettivo hanno comunque offerto spunti di riflessione utili all'affinamento dell'impianto regolatorio adottato dall'Italia per sostenere i principi di equivalenza concordati con USDA-FSIS.

Sulla base delle suddette riflessioni, si segnalano le seguenti raccomandazioni che gli OSA interessati e le Regioni in indirizzo sono chiamate a rispettare per assicurare la corretta implementazione dei requisiti addizionali export USA.

1. Nuovi requisiti per gli impianti di macellazione

Il 2 dicembre 2019 è entrata in vigore la norma finale FSIS denominata "Modernization of Swine Slaughter Inspection" ([84 FR 52300](#)), che ha modificato il titolo del 9 Code of Federal Regulations per l'ispezione della macellazione dei suini (cfr. anche [WTO notification summary G/SPS/N/USA/2979/Add.2](#), emesso il 23 settembre 2019).

A seguito dei cambiamenti previsti dalla nuova norma FSIS, sono state riviste le misure che devono essere attuate negli impianti di macellazione italiani autorizzati ad esportare negli Stati Uniti con particolare riferimento a:

- HACCP - gestione dell'assenza di contaminazione fecale, da ingesta e latte delle carcasse
- Test microbiologici delle carcasse
- Ispezione post-mortem

Le suddette indicazioni sono contenute nel documento annesso e nei suoi relativi allegati (Allegato1) Tali disposizioni sostituiscono le precedenti indicate nella circolare DGISAN 31378 del 31/07/2018.

2. Supervisioni e Controlli Ufficiali

È stata evidenziata la necessità di riportare per esteso le evidenze raccolte in fase di controllo ufficiale, soprattutto nel corso delle attività di supervisione, descrivendo nei rispettivi verbali il dettaglio delle verifiche effettuate per ciascun requisito esaminato. Tale previsione deve applicarsi anche per i controlli eseguiti che non evidenziano non conformità.

Laddove vengano condotte attività di verifica preoperativa, tale evenienza deve essere riportata indicando se la stessa viene condotta su tutto lo stabilimento, un'area o un macchinario.

3. Provvedimenti di sospensione di attività inerenti l'export verso gli USA

Nel caso in cui le autorità competenti accertino, in uno stabilimento autorizzato all'export USA, la presenza di situazioni non conformi la cui risoluzione non può essere gestita con l'emissione di prescrizioni in tempi compatibili, è possibile ricorrere a provvedimenti di sospensione di una o più delle seguenti attività:

- introduzione di materie prime destinate ad essere trasformate in prodotti eleggibili export USA;
- attività di trasformazione delle produzioni destinate all'export USA in reparti/aree produttive dello stabilimento;
- rilascio della certificazione sanitaria /attestazioni di tracciabilità sui prodotti finiti idonei all'export USA.

Si precisa che tali provvedimenti devono essere esclusivamente di **carattere temporaneo** in quanto finalizzati a consentire allo stabilimento di gestire non conformità non risolvibili nell'immediato.

Pertanto, alla luce di quanto sopra, appare evidente **che i provvedimenti di sospensione non possono perdurare per un periodo superiore ai 6 mesi**, trascorso il quale, nel caso in cui i problemi permangano, il controllo ufficiale dovrà provvedere a darne comunicazione all'Ufficio 2 DGISAN per il tramite del proprio servizio regionale/provinciale, proponendo il delisting dello stabilimento dalla lista USA.

Si precisa che il delisting dell'azienda non in grado di mantenere nel tempo la rispondenza ai requisiti richiesti dagli accordi con gli USA non va considerato come un provvedimento punitivo per quell'impianto, bensì come una misura a tutela dell'integrità dell'intero sistema e in tal senso, il reinserimento in lista potrà avvenire secondo le vigenti procedure autorizzative non appena risolte le non conformità. Eventuali procedure abbreviate per il reinserimento in lista potranno essere valutate congiuntamente con i servizi veterinari locali. Inoltre, l'uscita dalla lista USA non dovrà necessariamente comportare restrizioni per altri mercati direttamente o indirettamente collegati (ad es. Australia, Canada) laddove possano essere adottate misure transitorie in grado di sostenere il rispetto dei requisiti previsti da Paesi diversi da quello statunitense.

4. Etichettatura prodotti composti contenenti prodotti carnei

In merito alle esportazioni di prodotti composti contenenti prodotti a base di carne o carne, che pertanto ricadono anche sotto la competenza di FSIS, si riporta la necessità di accertare che le aziende esportatrici abbiano ricevuto dall'ufficio preposto del Dipartimento dell'Agricoltura americano apposita approvazione dell'etichetta che viene apposta sulle confezioni del prodotto esportato. Il Controllo Ufficiale, in fase di certificazione del prodotto, dovrà accertare che gli stabilimenti utilizzino solo etichette approvate. Tali verifiche dovranno essere documentate e dovranno avvenire ogni qual volta vengano apportate modifiche all'etichetta.

Si pregano i Servizi Veterinari in indirizzo di trasmettere la presente ai servizi veterinari di propria competenza territoriale.

Ringraziando per la fattiva collaborazione si porgono distinti saluti.

IL DIRETTORE GENERALE

Dott. Massimo Casciello

Allegato 1: Stabilimenti di macellazione abilitati all'esportazione verso gli USA – Requisiti e controllo ufficiale

Referente/Responsabile del procedimento:

Dr. Anna Beatrice Ciorba
Dirigente professionalità sanitarie
Tel. 06 5994 6937
Email: ab.ciorba@sanita.it

Dr. Nicola Santini
Dirigente professionalità sanitarie
Tel. 06 5994 6774
Email: n.santini@sanita.it