



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, Abruzzo, Marche, Toscana
Calabria, 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
2019

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/IX35655/P del 16-9-15 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 2).

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.

Si segnala inoltre che nel piano redatto per l'anno in corso è prevista la possibilità di inserire in alternativa 1 gli stabilimenti che esportano esclusivamente 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.

Nel corso del 2019 si provvederà ad effettuare il Piano RLM presso tutti gli stabilimenti inseriti nel corso dell'anno scorso, a terminare il ciclo iniziato nel 2018 che comprendeva gli stabilimenti campionati nel 2015 ed iniziare a campionare gli stabilimenti che erano stati sottoposti ad Rlm nel 2016.

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/IX35655/P del 16-9-15 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".

Con la presente si desidera inoltre informare gli Enti in indirizzo che le Autorità Statunitensi hanno manifestato interesse affinché i prodotti della salumeria italiana considerati RTE siano ritenuti idonei al consumo umano anche in relazione alla possibile presenza di altri microrganismi patogeni quali i clostridi sporigeni e *Staphylococcus aureus*. A tale riguardo si conferma che i piani di autocontrollo degli impianti che producono tale tipologia di prodotto devono contenere i riferimenti utili ad assicurare che adeguate misure di controllo vengano applicate per controllare il rischio derivante dai citati patogeni. Si raccomanda pertanto alle Autorità competenti locali di verificare l'implementazione di quanto sopra riportato e in particolare che tali microrganismi siano contemplati nell'analisi dei pericoli e che sia disponibile la documentazione a supporto delle decisioni adottate.

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
F.to 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

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

(Allegato 1)

CRITERI DI CAMPIONAMENTO PER I PIANI DI SORVEGLIANZA UFFICIALI

ANNO 2019

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 2019 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 segnalato già nell’analogo circolare del 2018, nel 2019 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. Per ogni stabilimento selezionato deve essere eseguito una 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*.

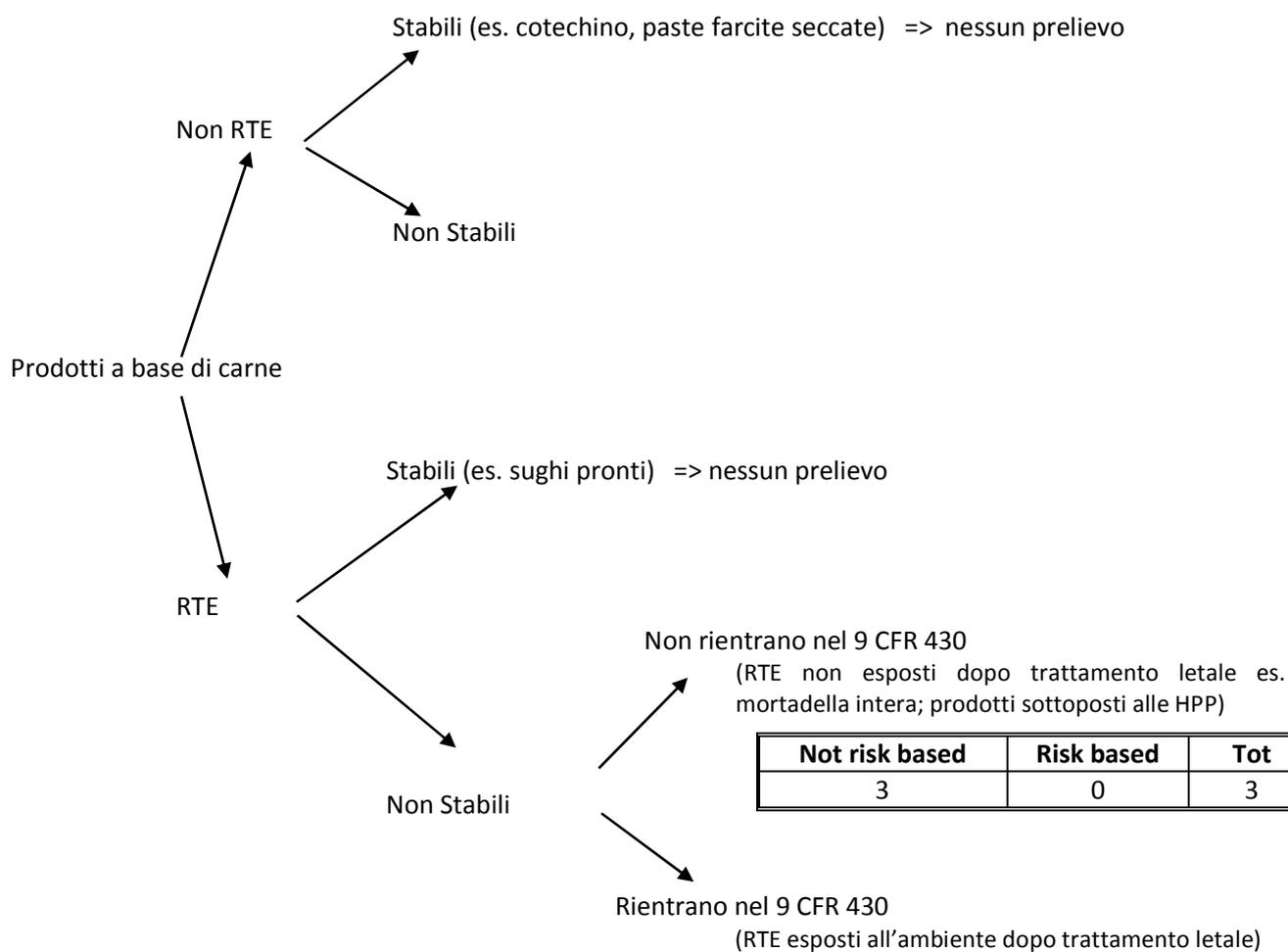
Si considerano, inoltre, potenzialmente adulterati i prodotti che sono stati in ambienti (NCSF) dove è stato riscontrato un campione positivo per *Listeria monocytogenes*. In questo caso sarà cura del servizio veterinario valutare se vi sono condizioni per ritenere opportuno destinare i prodotti al mercato 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 destinato 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/IX/35655/P del 16-09-2015.

Classificazione dei prodotti e numero annuo di campioni



Not risk based	Risk based	Tot
3	0	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	PRODOTTO PIU' A RISCHIO (risk based)	ALTERNA T.	N° CAMPIO NI Risk- based	N° CAMPION I	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	Prodotti stagionati a breve stagionatura	2a	3	1	2017
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 in osso	3 deli	9	3	2019
90 L	Greci e Folzani	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2019
100 L	Fontana Ermes	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	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	2017
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	2017
212 L	Leporati Prosciutti Langhirano	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2016
302 L	Agricola Tre Valli	Emilia	PBC affettati crudi e cotti	3 deli	9	3	2019
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	3 deli	9	3	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	2016
363 L	Agricola Tre Valli	Veneto	Prosciutto cotto	2a	3	1	2019
368 L	Salumificio F.lli Beretta	Lombardia	Prosciutto cotto	2a	3	1	2017
412 L	Corte Emilia	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2019
434 L	Ferrarini	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2016
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	2017
508 L	Rovagnati	Lombardia	Prosciutto cotto	2a	3	1	2017
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	2016
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	2017
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	2016
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	2017
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	2016
675 L	Grandi Salumifici Italiani	Bolzano	Speck in tranci	3 deli	9	3	2017
683 L	Filiera Uno Prosciutti	Friuli	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2019
690 L	sossatura Langhiranese di Boschi e	Emilia	Prosciutto stagionato disossato- HPP	1	1	1	2017
692 L	Cav. Umberto Boschi	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2017
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	2016
714 L	Levoni	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2018
718 L	Salumificio Toscano Piacenti	Toscana	Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2017
720 L	A e B Prosciutti	Friuli	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2018
736 L	Zuarina	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	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	2017

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
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	Prosciutto stagionato in osso/ cotti e salami	3 deli	9	3	2017
1036 L	Stagionature Fumagalli	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2019
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	2b	3	1	2017
1249 L	Raspini	Piemonte	Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2018
1329 L	Salumificio Viani	Toscana	Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2017
1346 L	La felinese salumi spa	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	NA
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 in osso	2b	3	1	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	2017
1815 L	Gozzi	Toscana	Prosciutto stagionato in osso	3 deli	9	3	2017
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
1950 L	Ruliano	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	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	2b	3	1	2016
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	2016
2114 L	Terre verdiane	Emilia	Culatello	2b	3	1	2016
C1L1M	Capanna Alberto	Emilia	Prosciutto stagionato	2b	3	1	2018
Y6L19	Dok Dall'Ava	Friuli	Prosciutto disossato	3 deli	9	3	2017
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	3 deli	9	3	NA
Z3L95	Fumagalli Ind. Alim.	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	1	1	1	2016
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	Salami e PBC affettati crudi e cotti	3 deli	9	3	2016
P278N	Disossatura venturini	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	1	1	1	NA
X6N4X	La felinese salumi spa	Emilia	PBC affettati crudi e cotti	3 deli	9	3	2018

CLASSIFICAZIONE PBC	TIPOLOGIA PRODOTTO ESPORTABILE USA	PRODOTTO	CATEGORIA HACCP USA	RTE SI/NO	9 CFR 430	ALTERNATIVA attuale	ALTERNATIVA PROPOSTA	NOTE
RTE	PROSCIUTTO CON OSSO + 400GG	PROSCIUTTO INTERO CON OSSO CARNI ITA/UE	Not Heat Treated- Shelf Stable	SI	SI	3 deli	2b	tutti gli studi di validazione fin qui presentati dalle ditte confermano che i prosciutti crudi stagionati (+ o - 400gg) subiscono un trattamento di abbattimento per Lm e salm spp "letale". Tutti i produttori di prosciutto possono essere inseriti in alt. 2b anche senza presentare domanda purchè controllino con favore della AC l'aW.
RTE	PROSCIUTTO CON OSSO - 400GG	PROSCIUTTO INTERO CON OSSO CARNI ITA/UE	Not Heat Treated- Shelf Stable	SI	SI	3 deli	2b	
RTE	PROSCIUTTO DISSOCCATO + e/o-400GG	PROSCIUTTO DISSOCCATO CONFEZIONATO	Not Heat Treated- Shelf Stable	SI	SI	3 deli	3 deli	
RTE	PROSCIUTTO DISSOCCATO + e/o-400GG TRATTATO HPP	PROSCIUTTO DISSOCCATO CONFEZIONATO TRATTATO	Not Heat Treated- Shelf Stable	SI	NO*	NA	alternativa 1	in questo caso il trattamento HPP interviene come "trattamento post - letale"

RTE	SALUMI STAGIONATI - 400 GG VALIDATI ZERO TOLLERANCE SENZA HPP CONFEZIONATI E NON	CULACCE - CULATELLI - SPECK	Not Heat Treated- Shelf Stable / Product with Secondary Inhibitors – Not Shelf Stable	SI	SI	3 deli	3 deli	
RTE	SALUMI STAGIONATI - 400 GG VALIDATI ZERO TOLLERANCE SENZA HPP CONFEZIONATI SOTTOPOSTI AD HPP	CULACCE - CULATELLI - SPECK	Not Heat Treated- Shelf Stable / Product with Secondary Inhibitors – Not Shelf Stable	SI	NO*	NA	3 deli oppure alt. 1	in questo caso il trattamento HPP interviene come "trattamento post - letale"
RTE	SALUMI STAGIONATI - 400 GG - CONFEZIONATI - VALIDATI CON HPP	SALAMI - COPPE - PANCETTE	Not Heat Treated- Shelf Stable / Product with Secondary Inhibitors – Not Shelf Stable	SI	NO	NO	NO	in questo caso il trattamento HPP è parte integrante del processo "letale" ed elemento indispensabile per rispettare i parametri USA di Zero tollerance
RTE	PRODOTTI COTTI NON STABILI RIESPOSTI ALL'AMBIENTE DOPO TRATAMENTO LETALE	MORTADELLA INTERA / TRANCI CONFEZIONATI / ALTRI COTTI	Fully Cooked – Not Shelf Stable	SI	SI	3 deli	3 deli	
RTE	PRODOTTI COTTI NON STABILI RIESPOSTI ALL'AMBIENTE DOPO TRATAMENTO LETALE SOTTOPOSTI A VALIDAZIONE DEL TRATTAMENTO POST LETALE	PROSCIUTTO COTTO/ ARROSTI/ALTRI COTTI PASTORIZZATI POST COTTURA	Fully Cooked – Not Shelf Stable	SI	SI	2a	2a	
RTE	PRODOTTI COTTI NON STABILI NON RIESPOSTI DOPO TRATTAMENTO LETALE	MORTADELLA INTERA NON DECLIPPATA	Fully Cooked – Not Shelf Stable	NO	NO	NO	NO	
	PBC AFFETTATI	TUTTI I PRODOTTI		SI	SI	3 deli	3 deli	
RTE	SUGHI STABILI	SUGHI IN VASETTO	THERMALLY PROCESSED	NO	NO	NO	NO	
NON RTE	PASTE STABILI	PASTE FARCITE STABILI		NO	NO	NO	NO	
NON RTE	PBC STABILI NON RTE	COTECHINO	THERMALLY PROCESSED					
NON RTE	CARNE FRESCA / PREPARAZIONI	PREPARAZIONI BASE CARNE SUINA	Raw Product – Non-Intact	NO	NO	NO	NO	