



Ministero della Salute

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

Servizi Veterinari
Regioni e Province Autonome di
Trento e Bolzano.

E p. c.

Associazioni di categoria
(Settore Carni)

Oggetto: Informazioni sui requisiti di etichettatura per prodotti a base di carne suina destinati all'esportazione verso gli Stati Uniti.

Con la presente si informano gli Enti in indirizzo che alcuni cotechini esportati verso gli Stati Uniti d'America sono stati bloccati presso i punti di ingresso (POE) a causa di una loro errata etichettatura e/o categorizzazione.

Questi prodotti, infatti, secondo la normativa statunitense possono essere classificati in modo diverso rientrando nelle seguenti categorie:

- "Thermally Processed - Commercially sterile";
- RTE o NRTE "Heat treated – shelf stable";
- NRTE "Heat treated but not fully cooked - not shelf stable".

Spetta all'azienda definire la categoria HACCP del prodotto destinato al mercato statunitense, mentre è compito del veterinario ufficiale verificare la conformità della scelta effettuata.

Una volta categorizzati, i prodotti devono essere etichettati di conseguenza e in conformità ai requisiti statunitensi come riportato nella circolare DGISAN 15012 del 14.04.2016. È compito della ditta provvedere ad elaborare l'etichetta del prodotto esportato e presentarla ad FSIS per l'approvazione, laddove previsto.

Laddove non è previsto un Label Approval (LA), si ricorda che è comunque necessario predisporre un Label Record (LR) a supporto. A tale proposito si rende noto che per i prodotti ad Indicazione Geografica il Labeling Office ha recentemente ribadito che un impianto di produzione deve avere almeno un LA per ogni tipologia di prodotto ad IG (es. per il Cotechino Modena è obbligatorio

avere almeno un LA). I prodotti non IGP possono invece essere gestiti interamente tramite LR utilizzando lo strumento del "generic approval", come previsto dalla normativa.

Spetta al veterinario ufficiale verificare che la ditta abbia provveduto ad effettuare questa attività.

È tuttavia possibile procedere a ri-categorizzare un prodotto, a condizione che tale operazione venga eseguita coerentemente con la tipologia di prodotto, le normative vigenti e debitamente documentata. Qualora si proceda ad una ri-categorizzazione è obbligatorio documentare questo passaggio con un Label Record inoltre è necessario verificare che questa attività comporti anche la modifica dell'etichettatura del prodotto affinché entrambe siano conformi alle normative di riferimento.

Inoltre, nel caso in cui la ri-categorizzazione comporti il passaggio da una categoria RTE (Ready-to-Eat) a una non NRTE (Not Ready-to-Eat), è necessario apportare alcune modifiche alle diciture presenti in etichetta. In particolare:

- Il nome del prodotto non può contenere il termine "cooked";
- La dicitura "**NOT READY TO EAT – COOK THOROUGHLY AND SERVE**" deve essere inserita in modo ben visibile sulla facciata principale dell'astuccio;
- La tabella nutrizionale deve essere aggiornata in base alla seguente porzione (Serving Size): **2.5 oz (70g)**, con il conseguente ricalcolo dei valori nutrizionali. I valori nutrizionali aggiornati si devono basare sulla versione NRTE del prodotto quindi prima del processo di cottura che lo trasforma in RTE.

Si pregano gli Enti in indirizzo di dare la massima diffusione agli interessati affinché venga prestata massima attenzione alla corretta classificazione ed etichettatura dei prodotti al fine di evitare ulteriori blocchi doganali.

IL DIRETTORE GENERALE
CAPO DEI SERVIZI VETERINARI
Dott. Ugo DELLA MARTA

Il Direttore dell'Ufficio 2 – Dr. Pietro Noè
E-mail: p.noe@sanita.it 06.5994.6890

Referente/Responsabile del procedimento:
Dr. Nicola Santini
Email: n.santini@sanita.it 06-5994.6744
Dr. Daniele Tognetti
Email: d.tognetti@sanita.it 06-5994.6656