



# Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione  
Ufficio 2  
Via Giorgio Ribotta 5- 00144 Roma

Trasmissione elettronica  
N. prot. DGISAN in Docspa/PEC

Assessorati alla Sanità di Regioni  
e Provincie Autonome

SEGGEN Ufficio 3

e p.c.  
Associazioni di categoria:  
settori tutti

ANMVI  
anmvi@pec.anmvi.it

INVIO PEC

**OGGETTO:** Esportazione verso gli Stati Uniti d'America di prodotti composti rientranti nel campo di applicazione di USDA e classificabili come Not Ready to Eat (NRTE) (prodotti composti con ingredienti a base di carne suina confezionato in modalità "kit carne")

Con la presente, la scrivente Direzione Generale ad integrazione di quanto già comunicato con nota DGISAN 10494 del 24 marzo 2020 desidera fornire agli Enti in indirizzo ulteriori elementi utili per implementare l'esportazione di prodotti Not Ready to Eat (NRTE) verso gli USA.

Al riguardo si informa che l'Ambasciata d'Italia a Washington, a seguito di chiarimenti intercorsi tra il Ministero della Salute e la USDA-Food Safety Inspection Service (FSIS), ha reso noto l'assenso di USDA-FSIS alla proposta di accordo concernente la possibilità di esportare ulteriori tipologie di prodotti NRTE confezionati, ovvero pizze con condimento a base di carne suina confezionato a parte (modalità packaging con kit carne)

Per tale tipologia di prodotti sono stati definiti i requisiti sanitari relativi alle modalità di etichettatura e certificazione sanitaria nonché delle fasi di listing autorizzativo degli stabilimenti produttori da parte dello scrivente Ministero della Salute.

I prodotti in parola possono essere esportati da uno stabilimento italiano inserito in lista export USA (USDA-FSIS) e spediti in una confezione contenete due imballi separati uno per il prodotto a base di carne, l'altro per la pizza con gli ulteriori ingredienti diversi dal prodotto a base di carne.

## **A. Requisiti sanitari, etichettatura e certificazione del prodotto a base di carne (kit carne)**

Il kit carne che verrà inserito nella confezione finale deve corrispondere ai seguenti requisiti:

1. devono essere ottenuti in Paesi e stabilimenti autorizzati ad esportare verso gli USA;
2. i prodotti a base di carne destinati al presente utilizzo devono essere conservati in luoghi definiti, identificati e differenziati (fisicamente e visivamente) dalle altre materie prime non rispondenti ai requisiti USA durante le fasi di stoccaggio e successiva lavorazione.

3. i requisiti sanitari di riferimento coincidono con quelli indicati nella circolare DGISAN 24403 dell'8 giugno 2018. In particolare si ricorda che tali prodotti sono classificati come prodotti RTE appartenenti alle seguenti categorie:
  - Process category: **“not heat treated, shelf stable”**;
  - Product category: RTE dried meat;
  - Product Group: Ham sliced
4. i suddetti requisiti devono essere sottoscritti nel pre-export che accompagna il kit carne allo stabilimento finale che produce il prodotto composto finito con kit carne. Il modello di attestazione sanitaria pre-export da utilizzare coincide con il vigente certificato sanitario export prodotti a base di carne suina concordato con FSIS e reperibile sul sito istituzionale del Ministero della Salute.
5. il kit carne deve essere confezionato singolarmente ed etichettato conformemente a quanto richiesto da USDA (nome prodotto, Product of Italy, Keep Refrigerated, lista ingredienti, nome azienda ed indirizzo, e numero impianto, anche scritto per esteso CEIT...)

### **B. Requisiti di certificazione e controllo ufficiale del prodotto finito con kit carne**

Per quanto riguarda la certificazione del prodotto finito si conferma quanto già richiamato nelle precedenti circolari di medesimo oggetto. In particolare sarà necessario scortare il prodotto finale con un certificato sanitario per il kit carne ed un eventuale altro certificato sanitario laddove siano presenti anche altri prodotti di origine animale che lo richiedono (latte, uova, etc.).

Relativamente agli ingredienti lattiero caseari, si ricorda che le mozzarelle, i formaggi molli (ricotta e simili) e altri prodotti a base di latte che si presentino allo stato liquido o semiliquido (quali la besciamella, per esempio) necessitano ancora di essere certificati da parte del servizio veterinario esclusivamente per i requisiti di cui al CFR 94.1 (a) (2).

Il certificato finale del kit carne potrà essere emesso dallo stabilimento di produzione del prodotto finito solo se la confezione del kit carne è stato acquisito scortato da apposito pre- export rilasciato dal controllo ufficiale dello stabilimento di produzione e compilato secondo i criteri di cui di cui al punto A.

Relativamente alle modalità di controllo ufficiale si rimanda alla circolare DGISAN 10140 del 2017 e alla nota DGISAN 91 del 3 gennaio 2019 e DGISAN 10494 del 24 marzo 2020 recante disposizioni per l'esportazione verso gli Stati Uniti d'America di prodotti composti “ready to cook” contenenti ingredienti di origine animale inclusi prodotti a base di carne suina.

Si ricorda, in particolare, la necessità di garantire l'attività di supervisione ufficiale da parte del controllo ufficiale nelle fasi di produzione che ne rendono necessaria l'esecuzione, per tale attività si riporta **in Allegato1, la tabella quale esempio di organizzazione dell'attività di Controllo Routinario (Daily Inspection)**. A tale proposito si precisa che le modalità applicative del presente punto necessitano di una opportuna collaborazione tra azienda e servizio veterinario in ambito di programmazione sia delle attività produttive, sia di quelle di controllo ufficiale considerato che il controllo ufficiale deve essere assicurato su tutti i turni delle lavorazioni destinate all'export USA.

### **C. Requisiti di etichettatura del prodotto finito con kit carne**

L'imballo del prodotto finito che contiene anche il kit carne deve riportare almeno le seguenti informazioni:

- identificare in modo chiaro che il prodotto è commercializzato sotto forma di kit
- istruzioni per l'assemblaggio del prodotto finito con il kit carne
- nome prodotto, Product of Italy, Keep Refrigerated / Keep Frozen, lista ingredienti, nome azienda ed indirizzo dello stabilimento che confeziona il prodotto.
- informazioni nutrizionali
- peso netto
- "Cook Thoroughly."
  - Le informazioni sulle modalità di cottura devono essere dettagliate e basate sulle evidenze dello studio di validazione che l'azienda ha condotto (validated cooking instructions)

#### **D. Requisiti di listing degli stabilimenti produttori del prodotto finito con kit carne interessato ad esportare verso gli USA**

Lo stabilimento di trasformazione dei prodotti composti, dovrà:

- ✓ essere riconosciuto ai sensi del Regolamento UE 853/2004;
- ✓ essere riconosciuto da USDA per l'esportazione di prodotti contenenti ingredienti carnei ed essere inserito in apposita lista. Per ottemperare a tale richiesta si rammenta che gli impianti produttivi sono autorizzati a tale scopo ai sensi della nota DGISAN 15012/P del 14/04/2016, DGISAN 91/P del 03/01/2019 e DGISAN 10494 del 24 marzo 2020;

Visto l'utilizzo del kit carne così come descritto nei requisiti sopra menzionati, appare opportuno precisare che la produzione del prodotto finito composto con kit carne potrà essere effettuata anche presso stabilimenti produttivi localizzati fuori dalla cosiddetta "Macroregione del Nord Italia" che l'agenzia USDA-APHIS riconosce indenne da MVS, in quanto, in questo caso, il kit carne non subisce alcuna manipolazione presso lo stabilimento di trasformazione del prodotto composto finito.

Si ricorda infine che tali alimenti, non essendo prodotti RTE, non rientrano nel campo di applicazione delle norme di gestione statunitense specifiche per il pericolo *Listeria* "listeria rule" (9CFR 430).

Per ulteriori informazioni in merito alle note attualmente vigenti per l'esportazione di prodotti alimentari verso gli USA si rimanda a quanto pubblicato nel sito dello scrivente Ministero all'indirizzo: [http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?lingua=italiano&id=1157&area=sicurezzaAlimentare&menu=esportazione](http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1157&area=sicurezzaAlimentare&menu=esportazione)

Si pregano gli Enti in indirizzo di informare di quanto sopra ed allegato gli stabilimenti e le ASL interessate.

Si ringrazia per la collaborazione e si rimane a disposizione per eventuali ulteriori chiarimenti.

IL DIRETTORE GENERALE

**\*F.to Massimo Casciello**

Firmato digitalmente da

**MASSIMO CASCIELLO**

CN = CASCIELLO MASSIMO

e-mail = m.casciello@sanita.it

C = IT

*Allegato1: categorizzazione prodotti secondo FSIS*

*Allegato2: esempio individuazione della necessità di esecuzione della DAILY INSPECTION*

\* "firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art.3, comma 2, del D.Lgs. n. 39/1993"

*Referente/Responsabile del procedimento:*

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

Dr. Nicola Santini  
Dirigente professionalità sanitarie  
Tel. 06 5994 6744  
Email: n.santini@sanita.it

*Allegato1*