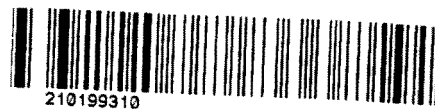


REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE	
DIREZIONE PREVENZIONE	
SICUREZZA ALIMENTARE VETERINARIA	
Data di arrivo	
Data registraz.	4 GEN. 2017
Prot. N.	3044
Indice classificazione	Pratica / Fascicolo
E.920.0817	



Ministero della Salute  
DGISAN  
0000195-P-04/01/2017



# 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

II.ZZ.SS.  
Lombardia ed Emilia  
Venezie  
Abruzzo e Molise  
Lazio e Toscana  
Umbria e Marche

p. c. I.S.S. lab.usa@iss.it

SegGen - Ufficio III

Associazioni di categoria  
Loro Sedi

Oggetto: Esportazione di prodotti a base di carne suina negli U.S.A.  
Piano di Sorveglianza ufficiale per *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. - anno 2017

Con la presente si trasmette in allegato la tabella 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.

Al riguardo si ritiene opportuno fornire, in allegato 1, un riassunto dei campionamenti previsti ai sensi della nota DGISAN/IX35655/P del 16-9-15 e della normativa americana.

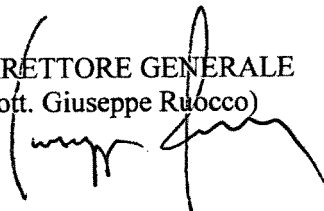
Il Piano di sorveglianza per *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. si articola in RTE PROD\_RAND e RTE PROD\_RISK (effettuati esclusivamente sui prodotti), cui si aggiunge il Piano di monitoraggio della contaminazione da *Listeria monocytogenes* in prodotti e ambienti di lavorazione (RLm) eseguito sia su prodotto che su superfici a contatto e non a contatto. Nel corso del 2017 si provvederà ad effettuare il Piano RLm presso tutti gli stabilimenti inseriti nel corso del 2016 e a ricominciare il ciclo di campionamento presso alcuni degli stabilimenti che sono stati campionati nel corso del 2014.

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".

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.

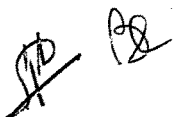
Ringraziando per la fattiva collaborazione si porgono distinti saluti.

IL DIRETTORE GENERALE  
(dott. Giuseppe Ruocco)



**Allegati**

Allegato 1: Piano di Sorveglianza - Criteri di campionamento  
Allegato 2: Piano di Sorveglianza - Distribuzione dei campionamenti



(Allegato 1)

## CRITERI DI CAMPIONAMENTO PER I PIANI DI SORVEGLIANZA UFFICIALI

### ANNO 2017

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 2017 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. Si sottolinea che ai fini della valutazione del rischio le spedizioni di prodotto negli USA, indipendentemente dalla linea produttiva, sono da considerarsi a maggior rischio.

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.

Nel caso in cui durante l'anno ci siano modifiche sostanziali nelle tipologie produttive soggette ad esportazione l'indicazione del prodotto per il piano "RTE PROD\_RISK" potrà essere riconsiderata.

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.

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. Tale piano riguarda annualmente almeno il 33% degli stabilimenti iscritti nella lista U.S.A., ma può essere ampliato da parte della AUSL, se ritenuto necessario. Per ogni stabilimento selezionato deve essere eseguito un 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 del 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).

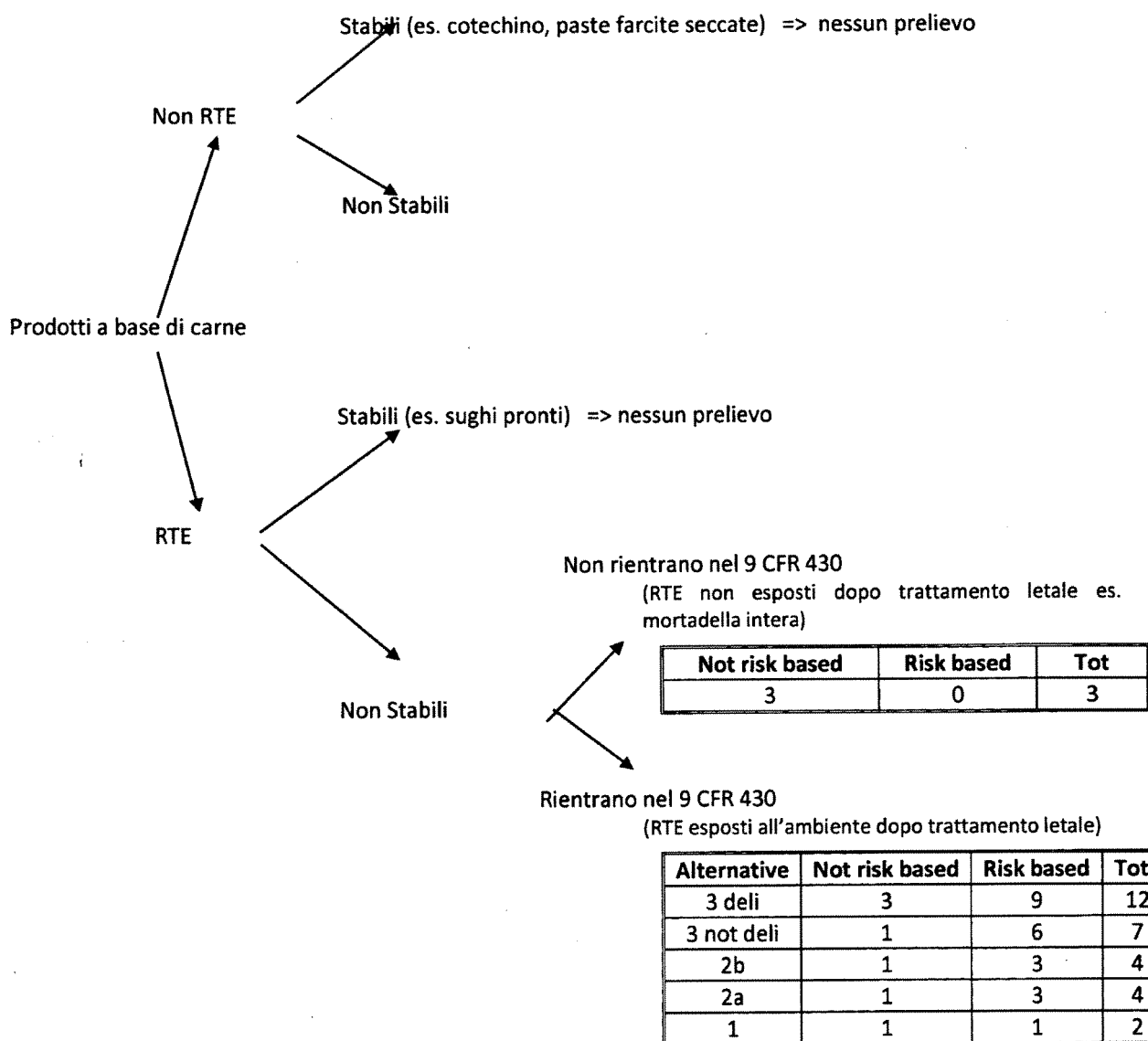
Il rapporto 70% e 30% può variare nel caso in cui le superfici da campionare siano in numero superiore a quelle previste dall'unità di campionamento (es. 15 superfici (10FCS+5NFCS) in fase preoperativa e le stesse 15 superfici in lavorazione).

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.

Le analisi possono essere effettuate in pool (al massimo 2 superfici per pool), in generale è consigliabile di unire in pool le superfici FCS attigue fra loro, in relazione al flusso di produzione, e relativamente alle NFCS+IFCS unire le superfici considerando il loro posizionamento rispetto la linea produttiva (es. zona aerea - zona a terra - macchinari della linea)

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



# PIANO DI SORVEGLIANZA 2017

(DISTRIBUZIONE DEI CAMPIONAMENTI)

N° CE	DITTA	Regione	PRODOTTO	ALTERNAT. Reg. CFR 430	N° CAMPIONI Risk-based	N° CAMPIONI Not risk-based Max 3 su qualsiasi prodotto	RLM
2 L	Salumificio F.lli Beretta	Lombardia	Mortadella intera	Non applicabile	0	1	NA
5 L	Levoni	Lombardia	Prodotti stagionati a breve stagionatura	3 deli	9	3	2017
23 L	B and B	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	3 deli	9	3	2014
25 L	Tosini Pio Industria Prosciutti	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2015
41 L	Alcisa Italia	Emilia	Mortadella in tranci	3 deli	9	3	2014
55 L	Devodier Prosciutti	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	3 deli	9	3	2016
90 L	Greci e Folzani	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2015
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	2016
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	2015
167 L	Prosciuttificio San Francesco	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2015
169 L	Leoncini	Veneto	Prosciutto cotto	2a	3	1	2016
202 L	Italia Alimentari	Emilia	Prosciutto cotto	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	6	1	2016
316 L	Tanara Giancarlo	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2015

335 L	Cim Alimentari	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2014
337 L	Salumificio Vitali	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2017
348 L	Baldo Industrie Alimentari	Lombardia	Mortadella intera	Non applicabile	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	2016
368 L	Salumificio F.lli Beretta	Lombardia	Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2017
412 L	Crudi d'Italia	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2015
434 L	Ferrarini	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2016
442 L	Levoni	Friuli	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2015
475 L	Villani	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	6	1	2014
478 L	Principe di San Daniele	Friuli	Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2016
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	2015
498 L	S. Nicola Prosciutt. del Sole	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2015
500 L	Beretta	Marche	Prosciutto stagionato in osso	3 deli	9	3	2017
508 L	Rovagnati	Lombardia	Prosciutto cotto	2a	3	1	2017
513 L	Italfine	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	2014
530 L	Agricola Tre Valli	Emilia	Culatello intero	2 b	3	1	2016
549 L	Coop. Produttori Suini Pro-sus	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	3 deli	9	3	2015
550 L	Casale	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2017
567 L	Veroni Prosciutti	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	3 deli	9	3	2017
586 L	F.lli Galloni	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2016
587 L	Rovagnati	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2015
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	2015



641 L	Corte Emilia	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	3 deli	9	3	2015
648 L	G. Bellentani 1821	Emilia	Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2016
649 L	Morgante	Friuli	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2017
662 L	Alcisa Italia	Friuli	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2015
692 L	Cav. Umberto Boschi	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	3 deli	9	3	2017
666 L	I Fratelli Emiliani	Emilia	Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2016
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	Fillera Uno Prosciutti	Friuli	Prosciutto stagionato in osso	3 deli	9	3	2016
690 L	Disossatura Langhiranese di Boschi e C.	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2017
702 L	Grandi Salumifici Italiani	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2016
713 L	Ferrarini	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2016
714 L	Levoni	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2015
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	2015
732 L	Disossatura Reverberi	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2016
736 L	Zuarina	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2014
742 L	Sia.Mo.Ci	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b	3	1	2016
744 L	Parmacotto	Emilia	Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2017
745 L	Veroni Cotti	Emilia	Prosciutto cotto	3 deli	9	3	2017
757 L	Felsineo	Emilia	Mortadella in tranci	3 deli	9	3	2016
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	2015
770 L	Prosciuttifici Picaron	Friuli	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2015
955 L	Golferia in Lavezzola	Emilia	Mortadella affettata	3 deli	9	3	2014
972 L	ISAF Industria Salumi Faenza	Emilia	Mortadella in tranci	3 deli	9	3	2016
1019 L	Prosciuttificio San Michele	Emilia	Prosciutto stagionato in osso/	3 deli	9	3	2017

				cotti e salami					
1036 L	Stagionature Fumagalli	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b		3	1		2016
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	Stag. Prosciutti del Torrione	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b		3	1		2017
1329 L	Salumificio Viani	Toscana	Prosciutto cotto	3 deli		9	3		2017
1549 L	Barilla G. e R. F.Ili	Emilia	Paste farcite seccate	Non applicabile		0	1		NA
1620 L	SAOR Italia	Calabria	Sughi pronti	Non applicabile		0	1		NA
1626 L	F.Ili Galloni	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b		3	1		2015
			Prosciutto stagionato disossato	3 deli		9	3		2015
1759 L	F.Ili Martelli	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b		3	1		2014
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		2016
1950 L	Ruliano	Emilia	Prosciutto stagionato in osso	2b		3	1		2017
2002 L	Selva Alimentari	Friuli	Prosciutto stagionato in osso	3 deli		9	3		2016
2050 L	Gennari Italia	Emilia	Prosciutto disossato	3 deli		9	3		2017
2052 L	Framon	Friuli	Prosciutto stagionato in osso	2b		3	1		2016
2069 L	Arbea	Friuli	Prosciutto disossato	3 deli		9	3		2017
2086 L	Prosciuttificio il conte	Emilia	Prosciutto stagionato	3 deli		9	3		2016
2108 L	Sia Mo.Ci	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli		9	3		2015
2109 L	Devodier Prosciutti	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli		9	3		2016
2114 L	Terre verdiane	Emilia	Culatello	2b		3	1		2016
2644	Foods import dei fr.Ili monti	Abruzzo	HPP	Non applicabile		0	1		NA
2729 P	Coop. Pro.Sus	Lombardia	Preparazioni di carni fresche	Non applicabile		0	1		NA
Y6L19	Prosciuttificio Dok Dall'Ava	Friuli	Prosciutto disossato	3 deli		9	3		2017
D9C5P	Salumificio Toscano Piacenti	Toscana	Prosciutto cotto affettato	3 deli		9	3		2015
H360T	Parmacotto	Emilia	PBC affettati crudi e cotti	3 deli		9	3		2014
G4279	Ferrarini	Emilia	Salame	3 deli		9	3		2015

Z3L95	Fumagalli Ind. Alim.	Emilia	Prosciutto stagionato affettato	3 deli	9	3	2016
T579B	Appennino Food	Emilia	Sughi pronti	Non applicabile	0	1	NA
D321M	Vismara	Lombardia	Mortadella	3 deli	9	3	2016
D627X	Giuseppe Citterio Salumificio	Lombardia	Mortadella	3 deli	9	3	2016
F2M1W	Prosciuttificio San Michele	Emilia	HPP	Non applicabile	0	1	NA
H5H5G	Certosa Salumi	Emilia	Salami e PBC affettati crudi e cotti	3 deli	9	3	2016
Z8Z6N	Sterilparma	Emilia	HPP	Non applicabile	0	1	NA
P278N	Disossatura venturini	Emilia	Prosciutto stagionato disossato	3 deli	9	3	2017

NB:

1. I campioni risk based devono essere fatti sul prodotto più a rischio fabbricato dallo stabilimento ed indicato nella tabella; possibilmente il prodotto è esportabile in USA o della stessa tipologia. I campioni not risk based possono essere fatti su prodotti fabbricati dallo stabilimento ma diversi da quello più a rischio.
2. Gli stabilimenti produttori di prosciutto stagionato con osso, come da definizione di prodotto 3 deli, sono classificati automaticamente in tale alternativa.
3. Gli stabilimenti che durante l'anno dovessero essere iscritti nella lista degli impianti autorizzati all'export in USA, se rientranti nel campo di applicazione della presente Nota, saranno oggetto di campionamenti ufficiali, secondo i medesimi criteri e con le stesse frequenze, a partire dal mese successivo a quello di iscrizione in lista.