



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DELLA
SICUREZZA ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA
DELLA SALUTE

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione
Ufficio IX

Ministero della Salute
DGISAN

0004835-P-14/02/2014

I.2.a.c.1



A: Regioni e Province Autonome
di Trento e Bolzano
Servizi Veterinari
Loro sedi

N.
Risposta al Foglio del
N.

E p.c. Associazioni di categoria

Oggetto: Trattamenti di Alte Pressioni (HPP – High Pressare Processing) in prodotti alimentari destinati all’esportazione verso i Paesi Terzi – Chiarimenti applicativi

In riferimento all’oggetto, si forniscono indicazioni riguardo l’utilizzo delle HPP in taluni alimenti (prodotti a base di carne) esportati verso Paesi Terzi che non permettono livelli di tolleranza per *Listeria monocytogenes* o per altri patogeni.

Il trattamento con le alte pressioni può essere utilizzato nei prodotti a base di carne per ridurre o eliminare alcuni pericoli microbiologici, determinando l’inattivazione dei microrganismi e prolungando la shelf life degli alimenti.

Per ogni impianto di produzione che intenda sottoporre i suoi prodotti al trattamento con alte pressioni, l’inserimento delle HPP nel diagramma di flusso del processo produttivo dell’azienda, è da considerarsi condizione imprescindibile, anche se il trattamento dovesse avvenire in uno stabilimento diverso da quello di produzione.

Al riguardo si precisa che le HPP possono essere usate dagli impianti produttivi sia:

- A. come parte integrate del processo produttivo quale strumento per il controllo dei microrganismi(come “trattamento letale” per i patogeni considerati)
- B. come “trattamento post letale” (- 1 log per LM) . In questo caso è necessario rispettare i requisiti previsti dal 9 CFR 430

In ogni caso è necessario che l’analisi dei pericoli prenda in considerazione le alte pressioni per il controllo dei patogeni. Pertanto :

1. le HHP dovranno essere incluse nel diagramma di flusso dell’impianto
2. lo stabilimento dovrà dimostrare che il processo applicato sia adeguato per la gestione dei pericoli individuati.
3. lo stabilimento dovrà raccogliere documentazione scientifica di supporto per dimostrare che venga raggiunta la riduzione logaritmica adeguata per ogni specifico microrganismo patogeno identificato nell’analisi dei pericoli che ci si propone di controllare tramite l’applicazione delle HHP; dovranno inoltre essere specificati i parametri tecnici da raggiungere (pressioni, tempi, temperature)- A questo fine è utilizzabile documentazione scientifica già esistente per ogni singolo prodotto (potranno pertanto essere messe agli atti della ditta la letteratura scientifica di riferimento, dati dello stabilimento, studi in loco) oppure dovranno essere eseguiti, nelle

appropriate sedi, specifici studi di validazione del processo HPP tenendo anche in considerazione che il trattamento può differire a seconda delle matrici alimentari.

Di seguito vengono riportati, a titolo di esempio, alcuni criteri scientifici e parametri da tenere in considerazione per valutare l'efficacia del processo di alte pressioni e per ridurre o eliminare uno specifico rischio biologico:

- pressioni
- tempo di tenuta della pressione (durata del trattamento)
- temperatura iniziale
- tempo necessario per raggiungere la pressione
- tempo di decompressione
- trattamenti con calore
- assenza e/o presenza di CO₂ addizionata

Inoltre, a tale riguardo, si evidenzia che taluni batteri sono maggiormente resistenti rispetto ad altri ai trattamenti con le alte pressioni. In generale batteri Gram positivi sono più resistenti dei batteri Gram negativi, mentre, alcuni ceppi di Salmonella e di E. coli sono risultati essere più resistenti rispetto ad altri.

Gestione dei prodotti che vengono sottoposti a trattamento in uno stabilimento diverso da quello di produzione

Il trattamento ad Alte Pressioni, su prodotti già confezionati presso il produttore, può essere effettuato in uno stabilimento diverso da quello di produzione dei PBC.

I prodotti indirizzati all'impianto per il trattamento con le HPP dovranno essere confezionati sottovuoto o in idonea atmosfera protettiva, forniti di marchio identificativo dello stabilimento di origine ed inviati con grandi imballaggi. I prodotti trattati non potranno essere avviati al commercio dall'impianto che tratta con HPP ma dovranno ritornare all'impianto di origine per la verifica documentale.

L'autorità competente dello stabilimento di origine del prodotto, ovvero quello che invia il proprio prodotto all'impianto per il trattamento con le HPP, dovrà valutare che lo stabilimento da cui origina il prodotto includa il trattamento con HPP nel suo diagramma di flusso, nell'analisi dei pericoli e nel piano HACCP, inoltre dovrà essere disponibile tutta la documentazione a supporto e le registrazioni sia del monitoraggio che della verifica del trattamento effettuato.

Il documento di tracciabilità, emesso ai fini dell'esportazione verso i paesi Terzi, che scorta le partite destinate ad essere trattate con le HPP, dovranno indicare che i prodotti scortati sono da sottoporre ad ulteriori trattamenti che comunque sono fatti su un prodotto già confezionato che quindi non comporta alcuna manipolazione.

Presso stabilimenti dotati di apparecchiature per il trattamento con HPP, potranno essere trattati PBC, solo se gli impianti stessi saranno previamente riconosciuti.

Nel caso lo stabilimento effettui unicamente il trattamento HPP si ritiene congruo il riconoscimento come "Sezione 0 – Deposito Frigorifero".

Inoltre, qualora il trattamento sia effettuato su prodotto a base di carne destinati a mercati di Paesi Terzi, tali stabilimenti dovranno seguire la procedura inserimento nelle liste export.

Referenti:

Anna Beatrice Ciorba – tel. 0659946937 e.mail: ab.ciorba @sanita.it

A questo proposito, per gli stabilimenti che forniscono elusivamente il servizio di trattamento HPP, si propone una procedura semplificata, in base alla quale a seguito di una unica richiesta saranno inseriti in tutte le liste export Paesi Terzi attualmente gestite dal Ministero della Salute (si allega specifico modello per la domanda).

Si segnala infine che:

- **lo stabilimento d'origine non potrà completare la pre-shipment review, ai fini dell'export USA, fino a che non abbia ricevuto dallo stabilimento che tratta con HPP la documentazione inerente al trattamento effettuato.**
- **alla fine del processo, è lo stabilimento di origine che mantiene il controllo del prodotto e verifica pertanto che i limiti critici relativi ai parametri critici siano stati raggiunti per determinare la sicurezza del prodotto. Pertanto la responsabilità della sicurezza e integrità del prodotto rimane allo stabilimento produttore e non all'impianto che tratta con le HPP.**

IL DIRETTORE GENERALE
(Dott. Silvio BORRELLO)

La richiesta di inserimento per gli stabilimenti che trattano con HPP è unica per tutti i Paesi Terzi e deve essere effettuata in conformità alla nota DGVA/IX/26665/P 19-07-06.

Per la richiesta di inserimento in lista si suggerisce il seguente modello:

CARTA INTESTATA DITTA

Al Ministero della Salute
Dipartimento Sanità Pubblica Veterinaria,
Nutrizione e Sicurezza Alimenti
D.G.S.A.N. - Ufficio IX
e p. c. A.S.L.
Regione / Prov. Autonoma

**RICHIESTA DI INSERIMENTO NELLA LISTA PER L'EXPORT PAESI TERZI
STABILIMENTO CON HPP**

Il sottoscritto, rappresentante della Ditta
con sede legale a (.....) in via n°, con la presente
dichiara di volere che lo stabilimento sito a
..... (.....) in via n° venga inserito nella lista
degli impianti da autorizzare all'export verso tutti i Paesi Terzi.

A tal fine allega alla presente:

- il verbale di sopralluogo del Servizio Veterinario locale competente che ne attesta l'idoneità;
- ricevuta del versamento di euro 1500 sul Conto Corrente postale n° 11281011 intestato alla Tesoreria dello Stato di Viterbo (causale di versamento: "Iscrizione in lista per l'export verso i Paesi Terzi"

Inoltre conferma che il medesimo stabilimento possiede il seguente numero di riconoscimento:
.....

Distinti saluti.

Luogo e data

Il rappresentante della Ditta