

CLASSIFICAZIONE PBC	TIPOLOGIA PRODOTTO ESPORTABILE USA	PRODOTTO	CATEGORIA HACCP USA	RTE SI/NO	9 CFR 430	ALTERNATIVA IVA 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 DI SOSSATO + e/o- 400GG	PROSCIUTTO DI SOSSATO CONFEZIONATO	Not Heat Treated- Shelf Stable	SI	SI	3 deli	3 deli	
RTE	PROSCIUTTO DI SOSSATO + e/o- 400GG TRATTATO HPP	PROSCIUTTO DI SOSSATO CONFEZIONATO TRATTATO HPP	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 CONFEZIONATA / 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	