REPUBLIC OF ITALY - Ministry of Health
REPUBBLICA ITALIANA - Ministero della Salute

Veterinary Service LSA _____
Servizio Veterinario AUSL

OFFICIAL HEALTH INSPECTION CERTIFICATE FOR MEAT PRODUCTS
CERTIFICATO UFFICIALE DI ISPEZIONE PER PRODOTTI A BASE DI CARNE

n./n. [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]

Street	*City*	*Country*	*Date*
Via	Città	Paese	Data

I hereby certify that the meat food products herein described were derived from livestock which received ante-mortem and post-mortem veterinary inspections at the time of slaughter in plants certified for importation of their products into Australia, were handled in sanitary manner, and were prepared under the continuous supervision of an inspector under control of the national meat inspection system and that said meat products are not adulterated or misbranded and are otherwise in compliance with Australian requirements. I further certify that all products herein described that are prepared customarily to be eaten without cooking and contain muscle tissue of pork were treated for destruction of trichinae.

Io sottoscritto certifico che i prodotti a base di carne qui descritti provengono da animali che sono stati sottoposti all'ispezione sanitaria ante-mortem e post-mortem al momento della macellazione in stabilimenti certificati per l'importazione dei loro prodotti in Australia, che sono stati lavorati in modo igienico e sono stati preparati sotto la supervisione continua di un ispettore del Servizio Sanitario Nazionale e che i suddetti prodotti carnei non sono adulterati o contraffatti e sono conformi ai requisiti australiani. Certifico inoltre che tutti i prodotti qui descritti, che sono stati preparati per essere consumati abitualmente senza cottura e che contengono tessuto muscolare di suino, sono stati trattati per la distruzione delle trichinelle.

Kind of products Tipo di prodotto	*Species of livestock derived from* Specie animale utilizzata	*Number of pieces or containers* Numero di pezzi o contenitori	*Net weight/lbs* Peso netto/libbre
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Identification marks on products and containers
Marchio di identificazione sui prodotti e contenitori _____

Consignor
Speditore _____

Address
Indirizzo _____

Produced by (name, place and number of the establishment)
Prodotto da (denominazione, sede e numero dello stabilimento) _____

_____

Deboned by (name, place and number of the establishment) [1]
Disossato da (denominazione, sede e numero dello stabilimento) _____

_____

Sliced by (name, place and number of the establishment) [1]
Affettato da (denominazione, sede e numero dello stabilimento) _____

_____

Consignee
Destinatario_____

Destination

[1] *To be filled only in case of dry-cured pig meat products that are sent to another approved establishment for deboning and/or slicing.*
Da compilare solo nel caso di prodotti crudi stagionati disossati e/o affettati in un altro stabilimento approvato.

n./n. [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]

Destinazione_____

Shipping marks
Marchio spedizione _____

Label approval number
Approvazione dell'etichetta n. _____

***Attestation of wholesomeness* / Attestazione di idoneità**

I undersigned Official veterinary Officer certify that / Io sottoscritto veterinario ufficiale certifico che:

The pigs from which the meat derived have been continuously resident in ……(name of Region(s) since birth and were slaughtered in ……(name of Region) on…… (dates) / I suini da cui derivano le carni sono nati ed allevati in …….……(nome Regione(i)) e sono stati macellati in ……(nome Regione) il …… (data/e)

Italy is free from foot and mouth disease (without vaccination), Nipah virus and vesicular exanthema / L'Italia è indenne da afta epizootica (senza vaccinazione), Nipah virus ed esantema vescicolare.

The pigs from which the meat was derived have been sourced from premises which have been free from evidence (clinical, serological, microbiological) of African swine fever (ASF) and classical swine fever (CSF) for the three months prior to slaughter and the premises are located in an area where ASF and CSF are compulsory notifiable./ I suini da cui derivano le carni provengono da allevamenti in cui non si sono evidenziati sintomi (clinici, sierologici o microbiologici) di peste suina africana e peste suina classica nei tre mesi prima della macellazione e gli allevamenti sono localizzati in aree in cui per ambedue le pesti vige l'obbligo di denuncia.

The pigs from which the meat was derived have been sourced from breeding herds serologically tested negative for swine vesicular disease (SVD) at an Official laboratory using either a virus neutralization test or ELISA[2], at a level to detect 20% prevalence of infection with 95% confidence within 6 months prior to slaughter ……(dates tested) and within 6 months following slaughter…….. (dates tested) and the premises are located in regions ……(name region/s) where no evidence of SVD virus was recorded in the two years prior to slaughter of the pigs and during the 90 days after slaughter./ I suini da cui derivano le carni provengono da allevamenti da riproduzione risultati negativi ai test per la malattia vescicolare del suino (MVS), effettuati utilizzando la siero – neutralizzazione o l'ELISA, ad un livello capace di individuare il 20% di prevalenza con una certezza del 95% nei 6 mesi prima della macellazione……. (data del test) e nei 6 mesi dopo la macellazione ……. (data del test) e gli allevamenti sono localizzati in regioni ……(nome regione/i) dove non vi è stata alcuna evidenza del virus MVS nei due anni antecedenti la macellazione dei suini e durante i 90 giorni dopo la macellazione.

The pigs from which the meat was derived passed ante and post mortem veterinary inspection under official veterinary supervision; the meat is considered to be fit for human consumption./ I suini da cui derivano le carni hanno superato l'ispezione veterinaria ante e post mortem effettuata sotto supervisione di un ufficiale veterinario e la carne è considerata adatta al consumo umano.

The meat has not been derived from the head or the neck[3], major peripheral lymph nodes[4] have been removed, and meat has been deboned[5]. / La carne non è stata ottenuta dalla testa o dal collo, i principali linfonodi periferici sono stati rimossi e la carne è stata disossata.

The establishment where the pigs from which the meat was derived were slaughtered, the establishment where the meat was prepared and processed and the establishment where it was stored, all have current USDA approval or limited to the slaughterhouse the EU approval …….(number of EU recognition) for their facilities and hygienic operation./ I macelli nei quali sono stati abbattuti i suini da cui derivano le carni, gli stabilimenti in cui la carne è stata lavorata e quelli in cui è stata stoccata hanno tutti ricevuto l'approvazione da USDA o limitatamente ai macelli l'approvazione da UE ……(numer di riconoscimento comunitario) per le loro strutture e per le procedure igieniche di lavorazione.

---

[2] *As described in the OIE manual of Diagnostic Tests and Vaccines*./ Come descritto nel manuale OIE dei test diagnostici e vaccini

[3] *Meat is not be derived cranial to the fourth cervical vertebrae./*La carne non è stata ottenuta dal cranio e dalle prime 4 vertebre cervicali

[4] *Major peripheral lymph nodes include the popliteal, iliac, inguinal, axillary, ventral, middle and dorsal superficial cervical and those in the region of the head and of the neck*./Maggiori linfonodi periferici include I poplitei, inguinali, ascellari, ventrali, mediani e superficiali cervicali, e quelli nella regione della testa e del collo

[5] *Deboning and removal of the major lymph nodes can occur after product has cured*/Disossamento e rimozione dei maggiori linofnodi può essere effettuata dopo dopo che il prodotto è stato stagionato.

Officials of the veterinary authority of Italy were present in plants at all times when pigs were being slaughtered for export to Australia. / I veterinari ufficiali italiani sono stati presenti in tutti i momenti della macellazione dei suini destinati all'esportazione in Australia.

Establishments processing cured pig meat for export to Australia are under the supervision of officials of the veterinary authority of Italy. / Gli stabilimenti che lavorano i prodotti stagionati destinati all'Australia sono supervisionati da un veterinario ufficiale italiano.

On each fresh pig meat product the prescribed iron brand or ink seal was placed under the direct supervision of the Official Veterinarian, indicating the identification number of the slaughtering facility it came from, on each pig meat product a metal seal was applied under the Official Veterinarian's supervision indicating the month and the year the pig meat product entered the processing establishment.
Moreover, a hot iron brand was placed under the supervision of the Official Veterinarian on each pig meat product, before salting began, identifying the processing establishment and bearing the date when salting began. / Ogni coscia fresca è stata regolarmente marchiata ad inchiostro o a fuoco sotto la diretta supervisione del veterinario ufficiale con un timbro in cui risulta il numero di riconoscimento del macello da cui proviene; su ogni coscia è stato apposto sotto la supervisione veterinaria un sigillo metallico recante il mese e l'anno di ingresso della stessa nello stabilimento di lavorazione. Sempre sotto la supervisione veterinaria ogni coscia è stata contrassegnata, prima della salatura, con il timbro a fuoco che identifica lo stabilimento e indica la data di inizio della salagione.

The pig meat product was cured for a minimum of 400 days according to the process specified in Annex 1. Counting from the date processing began ……and from the month of…… as indicated from the metal seal placed on each product / Il prodotto è stato stagionato per minimo 400 giorni secondo quanto specificato nell'allegato 1 , contando dalla data in cui è iniziato il processo …….. e dal mese di come indicato dal sigillo metallico presente su ogni prodotto.

The establishments where the meat was handled, prepared, processed, or stored, have an approved quality assurance program providing assurance that the meat destined for Australia is identified and totally segregated from meat not eligible for export to Australia. / Gli stabilimenti dove la carne è stata manipolata, preparata,, processata o immagazzinata hanno un programma approvato di assicurazione della qualità in grado di identificare la carne destinata in Australia e mantenerla totalmente segregata da quella non idonea ad esservi esportata

*The cured pig meat product has been prepared for export and packed on …… (dates), and the bags, wrappers or packing containers were clean and new. /*Il prodotto a base di carne è stato preparato per l'esportazione e confezionato il…… (date)e le buste , l'imballaggio o i contenitori di confezionamento utilizzati erano puliti e nuovi.

The identification number of the establishment where the meat was prepared is readily visible on the meat or where the meat is wrapped or packed, was marked on the package or wrapping containing the meat in such a way that the numbers cannot readily be removed without damaging the meat, package or wrapping./ Il numero di identificazione dello stabilimento in cui la carne è stata lavorata è immediatamente leggibile sulla carne o dove la carne è imballata o confezionata ed è apposto in modo che il numero non possa essere rimosso senza danneggiare la carne o la confezione.

The cured pig meat product was not exposed to contamination prior to export./ Il prodotto di carne stagionata non è stato esposto a contaminazione prima dell'esportazione.

The cured pig meat product is being transported to Australia in a clear packaging container sealed with a seal bearing the number or mark ……; the container contains only meat eligible for entry into Australia./ Il prodotto a base di carne stagionata viene esportato in Australia in un container sigillato con un timbro recante il numero o marchio……; il container trasporta solo carne adatta all'esportazione in Australia.

Place and date of issue
Luogo e data di emissione _____

Signature
Firma _____
(Name of official veterinarian authorized by the national foreign government to issue inspection certificate for meat food products / Nome del veterinario ufficiale autorizzato dal governo nazionale estero a compilare il certificato di ispezione per prodotti a base di carne*)*

Official stamp

Official title: Licensed Veterinary Surgeon

Timbro ufficiale Titolo ufficiale: Laureato in Medicina Veterinaria

Curing process for speck

ANNEX 1 to the health certificate for speck destined to be exported to Australia

In the case of speck processed in accordance with paragraph (i)(1) of this section, those that have progressed beyond the final wash stage;

(i) The dry-cured speck was processed whole in accordance with this paragraph. Excepted for pork fat treated to at least 76 °C (168.8F), which may have been placed over the meat during curing, the dry-cured pork product must have had no contact with any other meat or animal product during processing.

(1) speck were processed for a period of not less than 400 days in accordance with the following conditions: after slaughter the pig meat product was held at a temperature of 0° to 3°C (32° to 34.7°F) for a minimum of 72 hours during which time the bone was removed and the blood vessels at the end of the femur were massaged to remove any remaining blood; thereafter the pig meat product was placed for 5 to 7 days on racks in a chamber maintained at a temperature of 0° to 4°C (32° to 39.2°F) and at relative humidity of 70 to 85 percent; thereafter the pig meat product was covered with an amount of salt equal to 4 to 6 percent of the weight of the pig meat product, with a sufficient amount of water added to ensure that the salt had adhered to the pig meat product; thereafter the pig meat product was placed for 21 days in a chamber maintained at a temperature of 0° to 4°C (32° to 39.2°F) and at a relative humidity of 70 to 85 percent; thereafter the salt was brushed off the pig meat product; thereafter the pig meat product was placed in a chamber maintained at a temperature of 1° to 6°C (33.8° to 42.8°F) and at a relative humidity of 65 to 80 percent for between 52 and 72 days; thereafter the pig meat product was brushed and rinsed with water ; thereafter the pig meat product was placed in a chamber for 5 to 7 days at a temperature of 15° to 23°C (59° to 73.4°F) and a relative humidity of 55 to 85 percent; thereafter the pig meat product was placed for curing in a chamber maintained for a minimum of 314 days at a temperature of 15° to 20°C (59°-68°F) and at a relative humidity of 65 to 80 percent at the beginning and increased by 5 percent every 2 ½ months until a relative humidity of 85 percent was reached.

Processo di trattamento dello speck

ALLEGATO 1 al certificato sanitario per speck destinato ad essere esportato verso l'Australia

Nel caso di speck trattato secondo il paragrafo (i)(1) di questa sezione, quelle che hanno superato la fase di lavaggio finale;

(i) lo speck sia stata lavorato intero secondo questo paragrafo. Con l'eccezione del grasso di maiale trattato ad almeno 76°C (168.8°F), che può essere stato posto sopra la carne durante il trattamento, il prodotto suino essiccato-trattato non deve avere avuto alcun contatto con altra carne o prodotto animale durante il trattamento.

(1) lo speck è stata trattato per un periodo di tempo non inferiore ai 400 giorni, secondo le seguenti condizioni: dopo la macellazione, il prodotto è stato tenuto ad una temperatura tra 0° e 3°C (da 32° a 34,7°F) per un minimo di 72 ore, durante le quali sono state rimosse tutte le ossa e i vasi sanguigni all'estremità del femore sono stati massaggiati in modo da rimuovere tutto il sangue restante; successivamente il prodotto è stato posto per un periodo compreso tra i 5 e i 7 giorni su rastrelliere in una camera mantenuta ad una temperatura da 0° a 4°C (da 32° a 39,2°F) e ad un'umidità relativa dal 70 all'85%; a seguire il prodotto è stato coperto da una quantità di sale pari al 4-6% del suo peso, con un volume di acqua sufficiente ad assicurare che il sale aderisca al

prodotto; successivamente il prodotto è stato posto per 21 giorni in una camera mantenuta ad una temperatura da 0° a 4°C (da 32° a 39,2°F) e ad un'umidità relativa dal 70 all'85%; successivamente il sale è stato spazzolato via e il prodotto è stato posto in una camera mantenuta ad una temperatura da 1° a 6°C (da 33,8° a 42,8°F) e ad un'umidità relativa del 65% fino all'80% per un periodo compreso tra i 52 e i 72 giorni; a seguire il prodotto è stato spazzolato e sciacquato con l'acqua; in seguito è stato posto in una camera per un periodo compreso tra i 5 e i 7 giorni ad una temperatura da 15° a 23°C (59°-73,4°F) e ad un'umidità dal 55% all'85%; successivamente il prodotto è stato posto per il trattamento in una camera mantenuta per un minimo di 314 giorni ad una temperatura da 15° a 20°C (59°-68°F) e ad un'umidità di partenza dal 65% all'80%, accresciuta del 5% ogni due mesi e mezzo fino a quando non è stata raggiunta un'umidità relativa dell'85%.