

**REPUBBLICA ITALIANA – MINISTERO DELLA SALUTE**  
**REPUBLICA ITALIANA – MINISTERIO DE LA SALUD**

**CERTIFICATO SANITARIO**  
**CERTIFICADO SANITARIO**

relativo all'importazione nella Sub Regione Andina  
di prosciutto crudo stagionato disossato  
proveniente dall'Italia  
*por la importación en la Subregión Andina*  
*de jamon madurado deshuesado*  
*procediente de Italia*

N. ....  
N.

Paese di destinazione: **Colombia**  
*País de destinación*

Autorità competente: Ministero della Salute  
*Autoridad competente: Ministerio de Salud*  
Servizio Veterinario Unità Sanitaria Locale n. ....  
*Servicio Veterinario Unidad de Salud Local n.*

**1. IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO**  
**IDENTIFICACION DEL PRODUCTO**

Specie animale .....  
*Especie animal*

Descrizione dei prodotti a base di carne .....  
*Descripción de los productos de carne*

Natura dei pezzi .....  
*Naturaleza de las piezas*

Natura dell'imballaggio .....  
*Naturaleza de los embalajes*

Numero dei pezzi o degli imballaggi .....  
*Número de las piezas u de los embalajes*

Temperatura prescritta per il magazzinaggio e il trasporto .....  
*Temperatura prescrita por el almacenaje y el transporte*

Durata di conservazione .....  
*Duración de conservación*

Peso netto .....  
*Peso Neto*

**2. PROVENIENZA DEI PROSCIUTTI CRUDI STAGIONATI DISOSSATI**  
**PROCEDENCIA DE LOS JAMONES MADURADOS DESHUESADOS**

Indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario dello(degli) stabilimento(i):  
*Dirección(es) y número(s) de reconocimiento veterinario del (de las) planta(s):*

a) da cui proviene la carne fresca .....  
*de procedencia de las carnes frescas*

b) in cui sono stati fabbricati i prodotti a base di carne .....  
*de fabricación de los productos de carne*

c) in cui sono immagazzinati i prodotti a base di carne .....  
*de almacenaje de los productos de carne*

**3. DESTINAZIONE DEI PROSCIUTTI CRUDI STAGIONATI DISOSSATI**  
**DESTINACION DE LOS JAMONES MADURADOS DESHUESADOS**

I prodotti a base di carne sono spediti da .....  
(luogo di spedizione)

*Los productos de carne se expiden desde* .....  
(lugar de expedición)

a .....  
(paese di destinazione)

*a* .....  
(país de destinación)

con il seguente mezzo di trasporto<sup>1</sup> .....  
*mediante el transporte siguiente!* .....

Nome e indirizzo:

*Nombre y dirección:*

a) dello speditore .....  
*del expeditor* .....

b) del destinatario .....  
*del destinatario* .....

**4. ATTESTATO SANITARIO**  
**ATESTADO SANITARIO**

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica quanto segue:

*El suscrito, veterinario oficial, certifica el siguiente:*

1. I prosciutti sono idonei al consumo umano.  
*Los jamones son aptos para el consumo humano.*
2. La carne utilizzata per produrre i prosciutti è stata ottenuta da suini nati, allevati ed ingrassati nell'Italia continentale ad esclusione della Sardegna a causa della Peste Suina Africana  
*La carne con la que se elaboró los jamones se obtuvo de cerdos nacidos, criados y cebados en Italia continental y no en la isla Cerdeña por estar presente la Peste Porcina Africana.*
3. Il paese è riconosciuto dall'OIE, ufficialmente indenne da Afta Epizootica e gli animali provengono da zone dichiarate ufficialmente indenni da Malattia Vescicolare Suina, Peste Suina Africana e Peste Suina Classica secondo l'autorità competente del paese esportatore e riconosciute come tali dal Paese membro importatore. Le malattie menzionate sono a denuncia obbligatoria e sono costantemente sottoposte ad un programma di vigilanza epidemiologica e controllo della diffusione.  
*El País está reconocido por la OIE libre de la Fiebre Aftosa y los cerdos de provienen de áreas declaradas oficialmente libres de la Enfermedad Vescicular del Cerdo, la Peste Porcina Africana y la Peste Porcina Clásica por la autoridad competente del País exportador y reconocidas por el País Miembro importador. Las enfermedades mencionadas son de declaración obligatoria y se cuenta con un programa eficiente de vigilancia epidemiológica y control para las mismas.*

<sup>1</sup> per i container indicare il numero e il numero di sigillo  
*por los container indicar el numero y el numero de sello*

4. La malattia vescicolare dei suini è una malattia a denuncia obbligatoria e in caso di focolaio si applicano le misure previste dalla direttiva 92/119/CEE (macellazione e distruzione di tutti i suini del focolaio).  
*La enfermedad vesicular del cerdo es enfermedad de declaración obligatoria y cuando ocurre se aplican las medidas de la directiva 92/119/CEE (sacrificio y destrucción de todos los cerdos del brote).*
5. La Peste Suina Classica è una malattia a denuncia obbligatoria e in Italia si realizza un piano di lotta che permette che si certifichi che la carne utilizzata per la produzione dei prosciutti fu ottenuta da suini provenienti da una zona libera dalla malattia o nella quale non si sono verificati casi della stessa da almeno sei mesi.  
*La Peste Porcina Clasica/Colera del Cerdo es una enfermedad de declaración obligatoria y se cuenta con un plan de combate que permite que se certifique que la carne con la que se elaboró el jamon o los jamones se obtuvo de cerdos da una zona libre de la enfermedad o, en la que no ha habido ocurrencia de la misma durante seis meses.*
6. Il macello o i macelli nei quali furono macellati gli animali e lo stabilimento o gli stabilimenti industriali nei quali furono lavorate le carni utilizzate per ottenere i prosciutti sono autorizzati all'esportazione degli stessi da parte del Ministero della Salute italiano ed è o sono approvati dall'Autorità competente del Paese importatore, prendendo in considerazione le norme del Codex Alimentarius FAO-OMS. L'approvazione si realizza con frequenza biennale.  
*El matadero o los mataderos donde fueron faenados los animales y la planta o plantas industriales donde se procesaron las carnes utilizadas para elaborar los jamones están autorizados para la exportación de los mismos por el Ministerio de Salud de Italia y está o están avalados por la Autoridad competente del País Miembro importador, tomando en cuenta las normas del Codex Alimentarius FAO-OMS. Dicho aval se realiza con frecuencia bianual.*
7. L'allevamento o allevamenti di origine dei suini, il macello o i macelli dove furono macellati gli animali e lo stabilimento o gli stabilimenti dove furono lavorate le carni utilizzate per la produzione dei prosciutti, così come la zona circostante, sono soggetti a vigilanza epidemiologica e non si sono verificati focolai di malattie infettive contagiose per la specie suina nei sei mesi precedenti alla macellazione né di Malattia Vescicolare Suina e di Peste Suina Africana, clinica o sierologica, almeno nei dodici mesi precedenti.  
*El establecimiento o establecimientos de origen de los cerdos, el matadero o los mataderos donde fueron faenados los animales y la planta o plantas donde fueron procesadas las carnes, utilizadas para elaborar los jamones, así como el área circundante, están sujetos a vigilancia epidemiológica y no han ocurrido brotes de enfermedades infecto-contagiosas que afecten la especie en los seis meses previos al sacrificio ni de la Enfermedad Vesicular del Cerdo e la Peste Porcina Africana, clinica o serológica, al menos en los doce meses precedentes.*
8. Gli animali dai quali si è ottenuta la carne per la produzione dei prodotti sono stati sottoposti a ispezione ante mortem e post mortem da parte di un veterinario ufficiale del Servizio Sanitario Nazionale.  
*Los animales de los que se obtuvo la carnes para la elaboración de los productos fueron sometidas a inspección antemortem y postmortem a cargo de un médico veterinario oficial del Servicio de Salud Nacional.*
9. La carne è stata sottoposta ad un esame trichinelloscopico, con esito negativo, effettuato su campioni prelevati dai pilastri del diaframma, masseteri, lingua e muscoli intercostali, oppure sottoposta a congelazione con temperatura di -25° C al centro delle carni per 15 giorni, temperatura registrata mediante termografo registratore.  
*La carne fue sometida a examen de triquinoscopia, con resultado negativo, con muestras obtenidas de los pilares del diafragma, maseteros, lengua y músculos intercostales, o bien sometidas a congelación a -25° C en el centro de la pieza durante 15 días, acreditado mediante registro termográfico.*

- 10.** Lo stabilimento o gli stabilimenti dove si lavorò la carne utilizzata per ottenere i prosciutti sono sottoposti a ispezione da parte di un medico veterinario ufficiale del Servizio Sanitario Nazionale e negli stessi si tiene un registro delle attività di trasformazione realizzate relativo almeno agli ultimi due anni.

*La planta o plantas donde se procesó la carne para la preparación de los jamones están sujetas a inspección por un médico veterinario oficial del Servicio de Salud Nacional y en las mismas se llevan registros originales de las actividades realizadas por lo menos en los dos años precedentes.*

- 11.** I prosciutti crudi disossati stagionati sono stati sottoposti a un processo di elaborazione conforme alla norma tecnica specifica e ad un periodo minimo di maturazione di 400 giorni. Si allega una relazione relativa agli ingredienti di origine animale utilizzati, e una sintesi della tecnica di elaborazione.

*Los jamones deshuesados madurados fueron sometidos a un proceso de elaboración en conformidad con la norma técnica específica y se sometieron a un período mínimo de maduración de 400 días. Se acompaña la relación de ingredientes de origen animal utilizados, un resumen de la técnica de elaboración.*

- 12.** Il disosso è stato realizzato in accordo a procedimenti tecnici, rimuovendo le ossa fino all'unghiglio e si è provveduto ad un massaggio onde permettere che i vasi sanguigni eliminassero i resti di sangue prima di iniziare la lavorazione.

*El deshuesado se realizó de acuerdo con procedimientos técnicos, removiendo los huesos hasta la pezuña y los vasos sanguíneos masajeados para eliminar los restos de sangre antes de iniciar su procesamiento.*

- 13.** I prosciutti sono stati marcati individualmente in modo da poter essere riconosciuti, identificando lo stabilimento dove sono stati prodotti e il periodo di maturazione.

*Los jamones fueron marcados individualmente de manera que puedan ser reconocidos, identificando el establecimiento donde se procesaron y el período de maduración.*

- 14.** I prosciutti sono stati confezionati in recipienti igienici a prova di gocciolamento, o in casse speciali nuove sui quali è riportata la data di confezionamento e sono trasportati in casse o contenitori che garantiscono la loro conservazione, e questi sono stati sigillati in modo tale da poter essere disigillati solamente dall'Autorità di Sanità Animale del Paese di destinazione.

*Los jamones fueron acondicionados en recipientes higiénicos a prueba de goteo, o cajas especiales nuevas, donde consta la fecha de empaque y se transportan en cajas o contenedores que garantizan su conservación, los que fueron precintados de forma que sólo puedan ser retirados por la Autoridad de Sanidad Animal del País Miembro de destino.*

- 15.** I contenitori o i mezzi di trasporto sono stati lavati e disinfettati, utilizzando prodotti autorizzati dal paese esportatore, prima del carico.

*Los contenedores o los vehículos de transporte fueron lavados y desinfectados utilizando productos autorizados por el país exportador antes de ser cargados.*

Fatto a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Dado a \_\_\_\_\_ el \_\_\_\_\_

Timbro e firma del veterinario ufficiale  
Sello y firma del veterinario oficial

\_\_\_\_\_