

VETERINARY CERTIFICATE FOR IMPORT OF PORK AND PORK PRODUCTS INTO INDIA

(applicable for all categories of processed and un-processed pork and pork products)

CERTIFICATO VETERINARIO PER L'IMPORTAZIONE IN INDIA DI CARNI SUINE E PRODOTTI A BASE DI CARNE SUINA

(si applica a tutte le categorie di carni suine e prodotti a base di carne suina trasformati e non)

Certificate No/Certificato numero

Date of issue/Data di rilascio

Name of exporting country/Paese esportatore.....

Name and address of the veterinary authority/Nome ed indirizzo dell'autorità veterinaria che rilascia il certificato:

.....
.....

Email:

I. Identification of the meat/Identificazione delle carni

Type of portions of meat and meat products/Tipo di taglio delle carni e prodotti a base di carne:

.....

Number and type of package/Numero e tipo di confezioni:

Net weight/Peso netto:.....

II. Origin of the meat/Origine delle carni

Address(es) and number(s) of veterinary approval of the abattoir(s) or farms/Nome, indirizzo e numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione e trasformazione:

.....
.....

III. Destination of the meat/Destinazione delle carni

The meat/meat product is being sent from (place of dispatch)/Le carni/i prodotti a base di carne sono spediti da (luogo di spedizione) to (country and place of destination)/a (luogo di destinazione)

.....

Nature and identification of means of transport/Mezzo di trasporto:

.....

(Specify the number of wagon, truck, flight number, name of the ship/Numero del vagone ferroviario, targa dell'automezzo, numero di volo, nome della nave)

Container No/Numero del container:.....

Name and address of exporter/Nome e indirizzo dello speditore:

.....
.....

Name and address of the consignee/Nome e indirizzo del destinatario:

.....
.....

IV. Attestation of wholesomeness/Attestazioni sanitarie

The undersigned Official Veterinarian certifies that/Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che:

1. *The meat comes from abattoir(s)/processing plant(s) accredited/ approved for export by the competent authority of the exporting country/Le carni provengono da un macello/impianto di trasformazione approvato all'esportazione dalle competenti Autorità del Paese esportatore;*
2. *The animal(s) from which the product has been sourced was/were born and reared in the country of export/Gli animali da cui sono stati ottenuti i prodotti sono nati e allevati nel Paese esportatore*

Or/oppure

The pork meat products have been produced in Italy with the raw materials legally imported from the country..... (Name of the country) that satisfies the Indian requirements detailed in the sanitary information/ prodotti a base di carne sono stati lavorati in Italia a partire da materie prime importate legalmente dal.....(Nome del Paese), che soddisfa i requisiti indicati nelle informazioni sanitarie;

3. *The pork or pork product(s) come(s) from animal(s) slaughtered in abattoirs/processing plant(s) where no meat other than pork has been processed during production of fresh meat or added to the meat products at any stage during production./Nella produzione delle carni sono stati macellati solo suini e negli impianti di trasformazione non è stata in nessun momento lavorata né aggiunta ai prodotti a base di carne diversa da quella suina;*
4. *The consignment(s) destined to India do not contain beef and beef products in any form/La partita non contiene in nessuna forma carni bovine e prodotti bovini;*
5. *The exporting country has system in place to demonstrate that the residues of pesticides, drugs, mycotoxins and chemicals in the meat and meat products comply with the Indian Food Safety and Standard Regulation or Codex Alimentarius/L'Italia attua un sistema in grado di dimostrare che nelle carni e prodotti a base di carne i residui di pesticidi, farmaci, micotossine e sostanze chimiche siano conformi ai requisiti indiani o al Codex Alimentarius;*

6. *The consignment contains fresh/frozen/chilled meat and satisfies the following sanitary requirements/La partita contiene carni fresche/congelate e soddisfa i seguenti requisiti sanitari:*
- a) *The country is free from Foot and Mouth Disease (Type C, SAT 1, 2, and 3)/Il Paese è indenne da afta epizootica (Tipo C, SAT 1, 2, e 3);*
 - b) *The country is also free from FMD (O,A, and Asia 1)/Il Paese è inoltre indenne da afta epizootica (O, A e Asia 1).*

Or/oppure

The country is free from FMD of type C, SAT 1,2,3 but not free from O, A, Asia 1 and has established FMD free zones with vaccination and without vaccination in accordance with OIE guidelines. The entire consignment of meat and meat products has been sourced from the said FMD free zones and has been processed in accordance with the OIE Terrestrial Animal Health Code/Il Paese è indenne da afta epizootica di tipo C, SAT 1, 2 e 3, ma non da O, A, Asia 1 e ha istituito zone indenni da afta epizootica con e senza vaccinazione conformemente alle indicazioni dell'OIE. L'intera partita di carni e prodotti a base di carne origina da dette zone indenni da afta epizootica ed è stata trasformata conformemente al "Terrestrial Animal Health Code" dell'OIE,

Or/oppure

The pork and pork product(s) have been sourced from the FMD free compartment(name of the compartment) established in accordance with principles of compartmentalization for FMD of OIE. The meat and meat products have been sourced from that compartment and have been processed in accordance with OIE guidelines/Le carni e i prodotti a base di carne sono originari da compartimenti (indicare.....) indenni da afta epizootica istituiti conformemente ai principi della compartimentalizzazione previsti dall'OIE per detta patologia. Le carni e i prodotti a base di carne origina da detti compartimenti ed è stata trasformata conformemente alle linee guida dell'OIE.

- c) *The country is free from African Swine Fever (ASF)/Il Paese è indenne da peste suina africana (ASF)*

Or/oppure

The country is not free from African swine fever and the country has surveillance programme in place and established a zone in accordance with the OIE Terrestrial Animal Health Code. The fresh meat satisfies the following conditions/Il Paese non è indenne da peste suina africana ed attua un programma di sorveglianza, stabilendo zone indenni conformemente al "Terrestrial Animal Health Code" dell'OIE. Le carni fresche soddisfano le seguenti condizioni:

- i. *The source animals have been kept in an ASF free zone since birth or for at least the past 40 days, or which have been imported in accordance with OIE guidelines/Gli animali sono stati allevati in una zona indenne da ASF sin dalla nascita o almeno negli ultimi 40 giorni, o sono stati importati conformemente alle linee guida dell'OIE;*
- ii. *The source animals have been slaughtered in an approved abattoir, have been subjected to ante- and post-mortem inspections in accordance with OIE, and have been found free of any signs suggestive of ASF/Gli animali sono stati macellati in un macello approvato, sono stati*

sottoposti ad ispezione ante e post-mortem in conformità alle indicazioni dell'OIE senza presentare alcun segno della malattia;

- d) *The fresh pork and pork products have been produced in accordance with the Codex Code of Hygienic Practice for Meat (CAC/RCP 58-2005)*/Le carni e i prodotti a base di carne sono stati lavorati in conformità al "Code of Hygienic Practice for Meat (CAC/RPC 58-2005) del Codex;

And/e

- *comes from domestic pigs originating from a compartment with a negligible risk for Trichinella infection in accordance with OIE*/Derivano da suini domestici originari di un compartimento a rischio trascurabile per infezioni da Trichinella in conformità ai requisiti dell'OIE;
 - Or/oppure
 - *comes from domestic pigs that tested negative by an approved method for the detection of Trichinella larvae*/ Derivano da suini domestici che sono stati sottoposti, con esito negativo, ad un metodo riconosciuto per la detenzione della Trichinella;
 - or/oppure
 - *was processed to ensure the inactivation of Trichinella larvae in accordance with the recommendations of the Codex*/Sono stati lavorati assicurando l'inattivazione della Trichinella conformemente alle raccomandazioni dell'OIE.
- e) *the country is free from Aujeszky disease and the source animals were kept in the country since birth*/Il Paese è indenne da malattia di Aujeszky e gli animali vi sono stati allevati sin dalla nascita

or/oppure

the country is not free from Aujeszky disease and the country has established zone in accordance with OIE and the fresh pork and pork products have been sourced from the said established zone and do not contain head, thoracic and abdominal viscera/Il Paese non è indenne da malattia di Aujeszky e ha istituito zone indenni conformemente alle indicazioni dell'OIE e le carni e i prodotti a base di carne derivano da dette zone e non contengono visceri di testa, torace ed addome.

- f) *The entire consignment of pork and pork meat products*/La partita di carni e prodotti a base di carne:

1) *has been produced in accordance with the Codex Code of Hygiene for Meat (CAC/RCP-58-2005)*/È stata lavorata in conformità al Code of Hygienic Practice for Meat (CAC/RPC 58-2005) del Codex,

and/e

2) *comes from pigs which have been slaughtered in an approved slaughterhouse/abattoir*/Deriva da suini macellati in un macello approvato

and/e

- a. *comes from pigs born and raised in country, zone or compartment demonstrated to be free from T.solium in accordance with OIE*/Deriva da suini nati ed allevati in un Paese, zona o compartimento indenne da T. solium in accordo alle indicazioni dell'OIE.

or/oppure

- b. *comes from pigs which have been subjected to post-mortem inspections for Taenia solium cysticerci with favourable results*/Deriva da suini che sono stati sottoposti ad ispezione post-mortem per T. solium con esito favorevole;

or/oppure

- c. *has been processed to ensure the inactivation of the T. Solium cysticerci in accordance with one of the following procedure*/È stata trasformata in modo da assicurare l'inattivazione di T. solium in conformità ad uno dei seguenti trattamenti:

- 1) *heat treatment to a core temperature of at least 80°C*/Un trattamento termico a cuore di almeno 80°C;

Or/oppure

- 2) *freezing to minus 10°C or less for at least ten days or any time at temperature equivalent*/Il congelamento ad una temperatura di -10°C o inferiore per almeno 10 giorni o trattamento equivalente.

- g) *The pork and pork product(s) come(s) from animals which was/were also kept in an establishment for at least three months where, Enterovirus encephalomyelitis, Transmissible gastro-enteritis, Tuberculosis, Porcine Brucellosis and Anthrax have not been reported*/Le carni e i prodotti a base di carne derivano da animali che inoltre sono stati tenuti in un'azienda in cui almeno negli ultimi tre mesi non si sono registrati segni clinici di encefalomielite da Enterovirus, gastroenterite trasmissibile, tubercolosi, brucellosi suina e carbonchio ematico.

7. *In case the consignment contains pork products (other than fresh/chilled or frozen), the Official veterinarian has to certify the condition no. 1 to 6 as well as the following condition: The pork product(s) has/have been produced by adopting one of the following three procedures*/In caso la partita contenga prodotti a base di carne sono rispettate le condizioni da 1 a 6 e una delle seguenti condizioni:

1. Canning/Inscatolamento

Meat is subjected to heat treatment in a hermetically sealed container to reach an internal core temperature of at least 70°C for a minimum of 30 minutes or to any equivalent treatment which has been demonstrated to inactivate the pathogens mentioned in the above sanitary conditions/La carne è stata sottoposta a trattamento termico in contenitori ermeticamente sigillati fino al raggiungimento di una temperatura interna, a cuore del prodotto, di almeno 70°C per almeno 30 minuti oppure ad un trattamento equivalente dimostrato in grado di inattivare i patogeni citati nelle condizioni sanitarie di cui sopra.

2. Thorough cooking/Cottura

Meat, previously deboned and defatted, and subjected to heating so that an internal temperature of 70°C or greater was maintained for a minimum of 30 minutes. After cooking, it has been packed and handled in such a way to avoid exposure to any pathogens/La carne, precedentemente disossata e sgrassata, sottoposta ad un trattamento termico in modo da raggiungere, e mantenervi per almeno 30 minuti, una temperatura interna di 70°C o superiore. Dopo il trattamento, è stata confezionata e manipolata in modo da evitarne l'esposizione ad ogni agente patogeno.

3. Drying after salting/Stagionatura

After the completion of rigor mortis, the meat was salted with cooking salt (NaCl) and completely dried. At the end of drying the product will be shelf-stable./Dopo il completamento del rigor mortis, le carni sono state salate con cloruro di sodio e completamente stagionate. Alla fine della stagionatura il prodotto sarà stabile a temperatura ambiente.

("Drying" is defined in terms of the ratio between water and protein which must not be greater than 2.25:1.) (Stagionatura definita in termini di rapporto acqua/proteine che non deve essere superiore a 2.25:1)

The meat should be packed aseptically, adopting proper hygiene and sanitary measures/Le carni sono state confezionate mediante l'adozione di adeguate misure igienico-sanitarie.

Fresh packing material is used and satisfies the necessary sanitary-hygienic requirements/Il materiale per il confezionamento delle carni è nuovo e soddisfa i necessari requisiti igienico-sanitari.

Official stamp/Timbro ufficiale:

Signature/Firma:.....

Issued at/Rilasciato a.....on/l.....

*Name and address of Veterinarian/home e indirizzo del veterinario
.....*

Email:.....