



**II. PROCEDENCIA DE LA MERCANCIA**  
**PROVENIENZA DELLE MERCI**

**Del Establecimiento Faenador (cuando corresponda)<sup>1</sup>**

**Stabilimento di macellazione (se pertinente) <sup>1</sup>:**

Nombre: .....  
*Nome*

Dirección: .....  
*Indirizzo*

Ciudad: .....  
*Città*

Nº de Habilitación otorgada por el Servicio Veterinario del País Exportador: .....  
*Nº di riconoscimento concesso dal Servizio Veterinario del Paese Esportatore*

**Del Establecimiento Productor**

**Stabilimento di produzione**

Nombre: .....  
*Nome*

Dirección: .....  
*Indirizzo*

Ciudad: .....  
*Città*

Nº de Habilitación otorgada por el Servicio Veterinario del País Exportador: .....  
*Nº di riconoscimento concesso dal Servizio Veterinario del Paese Esportatore*

**Del Establecimiento de Deposito (cuando corresponda)**

**Stabilimento di deposito (se pertinente):**

Nombre: .....  
*Nome*

Dirección: .....  
*Indirizzo*

Ciudad: .....  
*Città*

Nº de Habilitación otorgada por el Servicio Veterinario del País Exportador: .....  
*Nº di riconoscimento concesso dal Servizio Veterinario del Paese Esportatore*

**III. DESTINO DE LA MERCANCIA**

**DESTINAZIONE DELLA MERCE**

La mercadería se envía :

*I prodotti vengono inviati*

desde ( lugar de carga) .....  
*da luogo di carico*

hasta ( lugar de descarga) .....  
*a luogo di scarico*

País de tránsito .....  
*Paese di transito*

Por el medio de transporte ( aereo/buque/vagon de ferrocarril/camion): .....  
*Con il seguente mezzo di trasporto (aereo, nave, treno, camion)*

Identificación del transporte/ referencia documental: .....  
*identificazione del trasporto / riferimento documento*

Patente del camión: .....  
*Targa del camion*  
N° de contenedor : .....  
*N° di Container*  
Identification del Precinto(s): .....  
*Sigillo(i) di sicurezza*  
Nombre y Direccion del Exportador: .....  
*Nome ed indirizzo dell'esportatore*  
Nombre y Direccion del Destinatario: .....  
*Nome ed indirizzo del destinatario*

**El Veterinario Oficial que suscribe, certifica que la mercadería objeto del presente certificado está en un todo de acuerdo con las condiciones sanitarias mas abajo detalladas, cumpliendo con los**  
*Il sottoscritto Veterinario Ufficiale certifica che la merce oggetto del presente certificato è conforme ai*

**Requisitos exigidos para la Exportación de  
carne porcina curada a la Republica Argentina**  
*Requisiti sanitari richiesti per l'esportazione di  
prodotti a base di carne suina stagionata verso la Repubblica Argentina*

**1.a.** El país exportador o zona del país exportador (en caso de regionalización oficial) se declara libre ante la OIE de Peste porcina africana, siendo esta condición reconocida por el Senasa de la República Argentina y los animales permanecieron al menos los últimos tres meses en un país o zona (en caso de regionalización oficial) que se declara libre ante la OIE de Peste porcina africana, siendo esta condición reconocida por el Senasa de la República Argentina.  
<sup>(2)</sup> / *Il paese o la zona del paese esportatore (in caso di regionalizzazione ufficiale) è riconosciuto indenne da Peste suina africana dall'OIE, e tale condizione è riconosciuta dalla Senasa della Repubblica Argentina e gli animali sono rimasti almeno gli ultimi tre mesi in un paese o zona (in caso di regionalizzazione ufficiale) dichiarata indenne dall'OIE dalla Peste suina africana, e tale condizione è riconosciuta dalla Senasa della Repubblica Argentina.* <sup>(2)</sup>

**O bien, /o**

**b.** Las carnes deben curarse con sal y secarse durante un mínimo de seis meses. <sup>(2)</sup> / *Le carni devono essere stagionate con sale per un minimo di sei mesi.* <sup>(2)</sup>

**2. a.** El país exportador o zona del país exportador es reconocido por la ORGANIZACION MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL (OIE) como libre de Fiebre aftosa en donde se practica o no la vacunación y los animales permanecieron al menos los últimos tres meses en un país o zona reconocido por la OIE como libre de Fiebre aftosa en donde se practica o no la vacunación <sup>(2)</sup> / *Il paese o la zona del paese esportatore è riconosciuto dall'ORGANIZZAZIONE MONDIALE PER LA SALUTE ANIMALE (OIE) come esente da Afta epizootica dove la vaccinazione è praticata o meno e gli animali sono rimasti almeno negli ultimi tre mesi in un paese o zona riconosciuti dall'OIE liberi da Afta epizootica e dove la vaccinazione è praticata o meno* <sup>(2)</sup>

**O bien, /o**

**b.** La carne porcina curada deberá haber sido sometida a desecación previa salazón: cuando el rigor mortis es total, la carne debe ser deshuesada, salada con sal de cocina (NaCl) y secada por completo. <sup>(2)</sup> / *La carne di maiale stagionata deve essere stata sottoposta ad una precedente essiccazione per salatura: quando il rigor mortis è completo, la carne deve essere disossata, salata con sale da cucina (NaCl) e asciugata completamente.* <sup>(2)</sup>

*La relación agua/proteína no debe ser superior a 2,25:1, y una actividad de agua (Aw) que no es superior a 0,85. <sup>(2)</sup>  
/ Il rapporto acqua / proteine non deve essere superiore a 2,25: 1 e un'attività dell'acqua (Aw) non superiore a 0,85. <sup>(2)</sup>*

**3. a.** El país exportador o zona del país exportador es reconocido por la OIE como libre de Peste porcina clásica (PPC) y los animales permanecieron al menos los últimos tres meses en un país o zona reconocida por la OIE como libre de PPC <sup>(2)</sup> / *Il paese o la zona del paese esportatore è riconosciuto dall'OIE come indenne da Peste suina classica*

*e gli animali sono stati tenuti per almeno gli ultimi tre mesi in un paese o zona riconosciuta dall'OIE indenne da Peste suina classica.* <sup>(2)</sup>

**O bien,** /o

**b. i.** Los jamones de estilo italiano y con hueso deberán curarse con sal y el periodo de secado deberá durar por lo menos 313 días, <sup>(2)</sup> **o bien/ I prosciutti italiani e con osso devono essere stagionati con sale e il periodo di stagionatura dovrà durare almeno 313 giorni,** <sup>(2)</sup> o

**b. ii.** Las carnes de cerdo estilo español y con hueso deberán curarse con sal y el periodo de secado deberá durar por lo menos 252 días para los jamones ibéricos, 140 días para las paletillas ibéricas, 126 días para los lomos ibéricos y 140 días para los jamones serranos<sup>(2)</sup> **o bien./ I prodotti spagnoli e con osso devono essere salati e il periodo di stagionatura dovrà durare almeno 252 giorni per i prosciutti iberici, 140 giorni per le spalle iberiche, 126 giorni per i lombi iberici e 140 giorni per i prosciutti Serrani**<sup>(2)</sup> o

**b.iii** La carne deberá someterse a un tratamiento consistente en fermentación y maduración natural que tenga las siguientes características<sup>(2)</sup> / *La carne deve essere sottoposta ad un trattamento di fermentazione e maturazione naturale che determini le seguenti caratteristiche*<sup>(2)</sup>:

- un valor Aw de no más de 0.93/un valore di Aw non superiore a 0.93, o
- un valor de pH no superior a 6,0/un valore di pH non superiore a 6,0.

*Los jamones deben someterse a un proceso de fermentación y maduración natural durante al menos 190 días y los lomos durante 140 día*<sup>(2)</sup> *s/ i prosciutti devono essere sottoposti ad un trattamento di fermentazione e stagionatura naturale di almeno 190 giorni; i lombi di almeno 140 giorni.* <sup>(2)</sup>

**4.** Los establecimientos de faena están habilitados por la UE, y los establecimientos elaboradores y depósitos reconocidos por el SENASA para exportar a la República Argentina./ *Gli stabilimenti di macellazione sono riconosciuti dall'UE, e gli stabilimenti di lavorazione e deposito sono riconosciuti dal SENASA per l'esportazione nella Repubblica Argentina.*

**5.** Los animales de los cuales se obtuvieron las carnes curadas fueron reconocidos aptos en el examen ante y post mortem/*Gli animali da cui sono stati ottenuti i prodotti a base di carne stagionata sono stati riconosciuti idonei all'esame ante e post mortem.*

**6** Las carnes curadas proceden de animales pertenecientes a tropas que resultaron negativas a la prueba de detección de Trichinella spp. por Digestión Enzimática Artificial u otro método que cuente con el reconocimiento del SENASA./ *I prodotti a base di carne stagionata provengono da animali appartenenti a gruppi che sono risultati negativi al test per la ricerca della Trichinella spp mediante digestione enzimatica artificiale o un altro metodo che ha il riconoscimento di SENASA.*

**7.** Los animales faenados de los que proviene el producto se encuentran comprendidos en el marco de un Programa de Control de Residuos y Contaminantes equivalente al aplicado en la República Argentina **cuya base de diseño es Codex Alimentarius.** / *Gli animali macellati da cui proviene il prodotto sono inclusi nel quadro di un Programma di controllo dei Residui e dei Contaminanti equivalente a quello applicato nella Repubblica Argentina la cui base progettuale è il Codex Alimentarius.*

**8.** Los productos son aptos consumo humano y no han sido expuestos a los efectos de radiaciones ionizantes/ *I prodotti sono adatti al consumo umano e non sono stati esposti agli effetti delle radiazioni ionizzanti.*

**9.** Los productos se hallan contenidos en envases de primer uso, aptos para la conservación y transporte. El envase está impreso con la identificación del establecimiento elaborador / *I prodotti sono contenuti in contenitori di primo utilizzo, idonei alla conservazione e al trasporto. Il contenitore è stampato con l'identificazione dello stabilimento di produzione*

Lugar y Fecha  
*Luogo e data*

Firma y Sello Oficial  
Aclaracion de firma  
*Firma e timbro ufficiale*

*Firma in chiaro*

.....

\* productos cárnicos sometidos a un proceso de salazón con sal común, que puede ser adicionada con nitritos, nitratos, azúcar y especias y que luego son estacionadas /*prodotti a base di carne sottoposti a un processo di salatura con sale comune, a cui possono essere aggiunti nitriti, nitrati, zucchero e spezie e che vengono poi stagionati*  
**SA/HS: 0209.10 / 0210.11 / 0210.12 / 0210.19 / 1601 00**

Nota <sup>(1)</sup>: No será obligatorio consignar dicho dato en caso de tratarse de mercancías procesadas./ Non sarà obbligatorio inserire queste informazioni nel caso di prodotti trasformati.

Nota <sup>(2)</sup>: Se especifica que sea tachada una de las opciones en las cláusulas referidas a la enfermedad de la Fiebre Aftosa, la Peste Porcina Africana y la Peste Porcina Clásica./Barrare una delle opzioni delle clausole riferite alla malattia Afta Epizootica, Peste Suina africana, e Peste Suina Classica.

El certificado deberá ser numerado en todas su páginas y al menos en cada página par deberá leerse: fecha y lugar firma y sello del veterinario oficial. /*Il certificato deve avere tutte le pagine numerate e ogni pagina deve fornire le seguenti informazioni: data e luogo della firma e timbro del veterinario ufficiale.*