

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

Sliced by (name, place and number of the establishment)

Affettato da (denominazione, sede e numero dello stabilimento) _____

Consignee

Destinatario _____

Destination

Destinazione _____

Shipping marks

Marchio spedizione _____

Label approval number

Approvazione dell'etichetta n. _____

Australian Import Permit

Permesso di importazione australiano _____

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 Italy 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 Italia 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 ELISA¹, 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.

¹ As described in the OIE manual of Diagnostic Tests and Vaccines./ Come descritto nel manuale OIE dei test diagnostici e vaccini

The meat has not been derived from the head or the neck², major peripheral lymph nodes³ have been removed, and meat has been deboned⁴. / 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(s) where the pigs from which the meat was derived were slaughtered all have EU approval. The establishment(s) where the meat was prepared and processed and stored all have current EU approval for their facilities and hygienic operation and also have been authorized by the Italian competent authority to export to Australia, verifying that their processing activity complies with the US Regulation 9 CFR 416, 417 and 430, as well as compliance with Australian import requirements../ Il(i) macello(i) nel(nei) quale(quali) sono stati abbattuti i suini da cui derivano le carni sono riconosciuti ai sensi della normativa EU. Lo(gli) stabilimento(i) in cui la carne è stata preparata, lavorata ed immagazzinata sono riconosciuti ai sensi della normativa EU relativamente alle loro strutture e alle procedure igieniche di lavorazione e sono stati autorizzati dall'Autorità Competente italiana all'exportazione verso l'Australia, verificando che le attività produttive sono effettuate in conformità alla norma statunitense 9 CFR 416, 417 and 430 così come ai requisiti di importazione australiani.

The product was cured for a minimum of 400 days according to the process specified in the Australian Import permit and

Annex 1 of this certificate (where those documents differs, requirements included in the Australian Import permit prevail) counting from the date the salting phase began / Il prodotto è stato stagionato per minimo 400 giorni secondo quanto specificato nell'import permit australiano e nell'allegato 1 del presente certificato (laddove questi documenti dovessero differire, i requisiti dell'import permit australiano prevalgono), contando dalla data in cui è iniziata la fase di salagione

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 according to segregation procedure of EVP Annex 2. / 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 in accordo con quanto riportato nell'EVP Annex 2.

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.

The establishments where the pig meat was cured are only those listed in the above-mentioned Australian import permit / Gli stabilimenti presso cui la carne di maiale è stata stagionata sono elencati nell'import permit australiano sopra menzionato.

On each fresh leg the prescribed 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 fresh leg the prescribed iron brand was applied under the Official Veterinarian's supervision indicating the day, the month and the year the salting phase began. The official veterinarian will check the readability of the hot iron brand at the end of the seasoning period. Hams where the data are not readable, have been excluded from the Australian market.

. / Ogni coscia fresca è stata regolarmente marchiata ad inchiostro sotto la diretta supervisione del veterinario ufficiale con un timbro in cui risulta il numero di riconoscimento del macello da cui proviene; sul gambaletto di ogni coscia fresca

² 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

³ 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

⁴ Deboning and removal of the major lymph nodes can occur after product has cured/Disossamento e rimozione dei maggiori linfonodi può essere effettuata dopo dopo che il prodotto è stato stagionato.

