



**CERTIFICADO SANITARIO PARA EXPORTAÇÃO DE CARNE, PRODUTOS CARNEOS E MIUDOS DE SUINOS /  
CERTIFICATO SANITARIO PER L'ESPORTAZIONE DI CARNI SUINE, PRODOTTI A BASE DI CARNE SUINA E  
FRATTAGLIE SUINE**

<b>1. Exportador</b> (nome, endereço) / <b>Esportatore</b> (nome, indirizzo):	<b>2. N° do Certificado / Certificado n°:</b>
	<b>3. Nome de Autoridade Competente / Nome dell'Autorità Competente:</b>
	<b>4. Autoridade competente emissora do certificado:/Autorità Competente che rilascia il certificato:</b>

**5. Importador** (nome, endereço) / **Importatore** (nome, indirizzo):

<b>6. País de origem da matéria-prima:/ Paese di origine della materia prima</b>	<b>6.1 Código ISO / Codice ISO:</b>	<b>7. País de Fabricação/Expedição: / Paese di produzione /spedizione:</b>	<b>7.1Código ISO/ Codice ISO:</b>
--	-------------------------------------	--	-----------------------------------

<b>8. País de destino / Paese di destino: Brasil / Brasile</b>	<b>8.1Código ISO / Codice ISO: BR</b>	<b>9. País de trânsito/Paese di transito:</b>	<b>9.1. Código ISO/ Codice ISO:</b>
--	---------------------------------------	---	-------------------------------------

<b>10. Local e data de carregamento / Luogo e data di carico:</b>	<b>11. Meios de transporte / Mezzo di trasporto:</b>	<b>12. Ponto de entrada / Porto di ingresso:</b>
---	--	--

**13. Condições de transporte - estocagem / Condizioni di trasporto-stoccaggio:**

**14. Identificação do(s) contêiner(es)/ número(s) do(s) lacre(s) / Identificazione del (i) container / numero (i) di sigillo**

**15 Estabelecimento solicitante da certificação (número de registro e nome) \*\*/ Stabilimento che richiede la certificazione (numero di riconoscimento e nome) \*\*:**

**16. Identificação do(s) produto(s) / Identificazione dei prodotti alimentari:**

<b>16.1 Código NCM ou Código HS / Nomenclatura Comune Mercosur (NCM) o Codice merceologico (codice SA)</b>	<b>16.2 Finalidade / Finalità : Consumo Humano / Consumo umano</b>
--	--

<b>16.3 Nome do produto (incluir espécie)/ Nome del prodotto (incluso le specie)</b>	<b>16.4 Lote ou data de produção/ lotto o data di produzione</b>	<b>16.5 Número de registro do estabelecimento /Numero di riconoscimento dello stabilimento</b>			<b>16.6 Tipo de embalagem / Tipo di imballaggio</b>	<b>16.7 Número de Embalagens / Numero di imballaggio</b>	<b>16.8 Peso líquido /Peso netto(Kg)</b>
		<b>Abate / Macello</b>	<b>Procesador/ Trasformazione</b>	<b>Armazenador/ Deposito</b>			
					Total:		

**16.9 Os produtos foram fabricados, embalados e rotulados em conformidade com a composição, o processo de fabricação e rótulos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA do Brasil / I prodotti sono stati lavorati, confezionati ed etichettati nel rispetto della composizione, del processo di lavorazione e del modello di etichetta registrato presso il Dipartimento di Ispezione dei prodotti Animali (DIPOA), del Ministero Brasiliano dell'Agricoltura (MAPA)**

Preenchimento dos itens / compilare i campi;  
6 - País de Origem: país de origem da matéria-prima / Paese di origine: paese di origine della materia prima;  
13 - Condições de transporte/estocagem: Inserir a temperatura do produto/ Condizioni di trasporto e stoccaggio: Inserire la temperatura alla quale deve essere mantenuto il prodotto  
\*\* Se a remessa consistir em produtos de diferentes estabelecimentos, indicar, no ponto 15, os dados relativos ao estabelecimento expedidor e, no ponto 16.5, o número de aprovação de todos os estabelecimentos produtores, um para cada linha. / \*\* nel caso in cui la partita sia composta da prodotti provenienti da diversi stabilimenti, inserire al punto 15 gli estremi dello stabilimento speditore e al punto 16.5 il numero di riconoscimento di tutti i produttori, uno per ogni riga.

**17. Informações Sanitárias / Informazioni sanitarie:**

O Inspetor Veterinário Oficial certifica que: / *Il sottoscritto Veterinario Ufficiale certifica che:*

**I. Atestado de Saúde Pública / Attestazione di Sanità Pubblica**

- (a) Os produtos foram obtidos de animais clinicamente saudáveis no momento do abate e abatidos em um estabelecimento oficialmente aprovado pela autoridade competente do país exportador/ país de origem e habilitado à exportar para o Brasil, submetidos à inspeção veterinária oficial ante e post mortem e considerados aptos ao consumo humano; Não houve abate ou processamento de produtos que não cumpram as condições exigidas nestes requisitos durante o processo de produção da carne suína destinada ao Brasil; / *I prodotti sono stati ottenuti da animali clinicamente sani al momento della macellazione e macellati in uno stabilimento riconosciuto dall'Autorità competente del Paese esportatore/paese di origine autorizzato a esportare verso il Brasile, e sono stati giudicati idonei al consumo umano a seguito di visita veterinaria ante e post-mortem; Non vi è stata macellazione o trasformazione di prodotti non conformi alle condizioni richieste da questi requisiti durante il processo di produzione della carne suina destinato al Brasile;*
- (b) Os animais foram abatidos seguindo os preceitos de bem estar animal, atendendo as regras definidas pela Autoridade Competente do país exportador; / *Gli animali sono stati macellati nel rispetto dei requisiti in materia di benessere animale secondo le regole stabilite dall'Autorità competente del paese esportatore;*
- (c) Os produtos foram obtidos em condições higiênicas, em estabelecimentos que implementaram os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO), e Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), seguindo as recomendações do *Codex Alimentarius*, com verificação sistemática do Serviço Veterinário Oficial; / *I prodotti sono stati ottenuti in condizioni igieniche idonee in stabilimenti che applicano le Buone Prassi di Lavorazione (GMP), le Procedure Operative Standard di Sanificazione (SSOP) e il programma di analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP) secondo quanto raccomandato dal Codex Alimentarius e verificati sistematicamente dal Servizio veterinario Ufficiale*
- (d) Os produtos foram fabricados em estabelecimento submetido a um programa oficial de controle de resíduos de produtos de uso veterinário, agrotóxicos e contaminantes ambientais, o qual é planejado e implementado seguindo as recomendações do *Codex Alimentarius*, e estão em conformidade com os parâmetros estabelecidos na legislação do país exportador; / *I prodotti sono stati lavorati in stabilimenti controllati nell'ambito del piano nazionale residui farmaci veterinari, pesticidi e contaminanti ambientali predisposto e attuato nel rispetto delle raccomandazioni del Codex Alimentarius e sono conformi ai criteri stabiliti dalla legislazione del paese esportatore;*
- (e) Os produtos atendem os critérios pertinentes estabelecidos no Regulamento (CE) n° 2073/2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios; / *I prodotti rispettano i pertinenti criteri stabiliti dal Reg. (CE) n. 2073/05 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;*
- (f) Os produtos não foram submetidos a qualquer tratamento por radiação; / *I prodotti non sono stati sottoposti a trattamenti con radiazioni ionizzanti;*
- (g) A embalagem dos produtos é de primeiro uso e satisfaz os requerimentos higiênico-sanitários estabelecidos pela Autoridade Competente do país exportador; / *Il materiale di confezionamento è di primo impiego e rispetta i criteri igienico-sanitari stabiliti dall'Autorità competente del paese esportatore;*
- (h) O veículo ou equipamento de transporte encontra-se em condições adequadas de higiene e manutenção e, no caso de produtos que devam ser mantidos sob refrigeração, dispõe de equipamento de geração de frio apropriado para manutenção da temperatura dos produtos durante todo o transporte; / *Il veicolo o le attrezzature impiegati per il trasporto sono in adeguate condizioni di manutenzione e di igiene e, nel caso in cui il prodotto debba essere mantenuto refrigerato, è dotato di idonea attrezzatura per il mantenimento della temperatura del prodotto durante il trasporto;*
- (i) Os produtos possuem livre trânsito e comércio no país exportador; / *Il prodotto può circolare ed essere commercializzato liberamente nel Paese esportatore;*

**Carimbo Oficial / Official Stamp/ Timbro ufficiale**

Nome completo e Assinatura do Inspetor Veterinário Oficial/  
Nome completo e firma del Veterinario Ufficiale

(Local e data) (Luogo e data)

(1) Riscar o que não interessa // Cancellare ciò che non è applicabile

**17. Informações Sanitárias (continuação) / Informazioni sanitarie (continua):****II. Atestado de saúde animal / Attestazione di sanità animale:**

(k) A carne, produtos cárneos ou miúdos de suínos exportados para o Brasil são derivados de animais que: / *La carne, i prodotti a base di carne o le frattaglie destinati all'esportazione in Brasile derivano da animali che:*

i. Nasceram e foram criados em país ou zona livre de febre. Aftosa e de peste bovina, reconhecidos pela Organização Mundial de Saúde Animal – OIE <sup>(1)</sup>; / *Sono nati e allevati in un Paese o zona riconosciuto dall'OIE libero da Afta epizootica e Peste bovina* <sup>(1)</sup>;

OU / oppure

Os produtos são provenientes de matéria-prima que foi submetida a um processo de cocção à temperatura mínima de 70°C no centro da massa, por um período mínimo de 30 minutos<sup>(1)</sup>; / *I prodotti derivano da carni che hanno subito un trattamento termico tale da consentire il raggiungimento a cuore della temperature di 70°C per almeno 30 minuti* <sup>(1)</sup>

ii. Nasceram e foram criados em um país ou em uma zona livre de peste suína clássica reconhecida pela OIE, e /ou em um compartimento livre, reconhecido pelo MAPA <sup>(1)</sup> / *Sono nati e allevati in un Paese o zona riconosciuto dall'OIE libero da Peste suina classica e/o un compartimento libero riconosciuto dal MAPA* <sup>(1)</sup>;

OU / OPPURE Foram submetidos a um dos seguintes tratamentos<sup>(1)</sup> / *sono stati sottoposti a uno dei seguenti trattamenti* <sup>(1)</sup>:

- tratamento térmico em um recipiente hermeticamente fechado com um valor de F<sub>0</sub> igual ou superior a 3,00<sup>(1)</sup> / *trattamento termico in un contenitore ermeticamente chiuso con un valore F<sub>0</sub> di 3,00 o più* <sup>(1)</sup>;
- tratamento térmico a uma temperatura mínima de 70° C, que deve ser alcançada em toda a carne <sup>(1)</sup> / *trattamento termico a una temperatura minima di 70 ° C, raggiunta in tutta la carne* <sup>(1)</sup>;
- tratamento que consiste em fermentação e maturação naturais com as seguintes características <sup>(1)</sup> / *trattamento a fermentazione e maturazione naturale avente le seguenti caratteristiche* <sup>(1)</sup>:
  - um valor de Aw não superior a 0,93 <sup>(1)</sup> ou / *un valore Aw non superiore a 0,93 o* <sup>(1)</sup>
  - um valor de pH não superior a 6,0<sup>(1)</sup> / *un valore pH non superior a 6,0* <sup>(1)</sup>
- O presunto deve ser submetido a um processo natural de fermentação e maturação por pelo menos 190 dias e lombo por 140 dias<sup>(1)</sup> / *I prosciutti dovrebbero essere sottoposti a un processo di fermentazione e maturazione naturale per almeno 190 giorni e lombi per 140 giorni* <sup>(1)</sup>.
- Os presuntos de estilo italiano com osso devem ser curados com sal e secos por um período mínimo de 313 dias<sup>(1)</sup> / *I prosciutti in stile italiano con osso dovrebbero essere stagionati con sale e asciugati per un minimo di 313 giorni* <sup>(1)</sup>.

iii. Nasceram e foram criados e em país, zona ou compartimento\* livre de peste suína africana de acordo com o Código Sanitário para os Animais Terrestres da Organização Mundial de Saúde Animal – OIE, e com reconhecimento do MAPA <sup>(1)</sup>. / *Sono nati e allevati in un Paese, zona o compartimento libero da Peste Suina Africana che soddisfa le condizioni descritte nel Codice OIE e riconosciuto dal MAPA* <sup>(1)</sup>

OU / OPPURE

Os produtos são provenientes de matéria-prima que foi submetida a um processo de cocção à temperatura mínima de 56°C no centro da massa, por um período mínimo de 70 minutos ou outro tratamento previsto pelo Código de Animais Terrestres da OIE para a inativação do vírus da PSA <sup>(1)</sup> / *I prodotti derivano da carni che hanno subito un trattamento termico tale da consentire il raggiungimento a cuore della temperatura di 56°C per almeno 70 minuti o altro trattamento previsto dal Codice degli animali terrestri dell'OIE per l'inattivazione del virus della PSA* <sup>(1)</sup>

OU/ OPPURE

Os produtos são provenientes de matéria-prima que foi submetida a um tempo de cura mínimo de seis meses, conforme exigido pelo Código Sanitário para Animais Terrestres da OIE <sup>(1)</sup> / *I prodotti provengono da materia prima che ha subito un processo di maturazione minimo di sei mesi come previsto dal Terrestrial Animal Health Code dell'OIE* <sup>(1)</sup>

iv. No caso de carne e produtos cárneos, nasceram e foram criados em um país livre de triquinose ou num país onde as carcaças são submetidas à investigação de Trichina sp, mediante o método de digestão artificial com resultado negativo; OU Provéem de suínos domésticos originários de um compartimento com um risco negligenciável de infecção por Trichinella, em conformidade com o capítulo correspondente da versão vigente do Código Terrestre da OIE; OU a matéria prima foi processada para garantir a inativação das larvas de Trichinella de acordo com as recomendações da versão vigente do Código Terrestre da OIE <sup>(1)</sup>. / *Sono nati e allevati in un Paese libero da Trichinellosi o in un Paese dove le carcasse sono sottoposte al controllo della Trichina mediante il metodo della digestione artificiale con esito negativo; O proviene da suini domestici originari di un compartimento con un rischio trascurabile di infezione da Trichinella, secondo il capitolo corrispondente della versione attuale del codice terrestre OIE; O la materia prima è stata elaborata per garantire l'inattivazione delle larve di Trichinella secondo le raccomandazioni della versione attuale del codice terrestre OIE.* <sup>(1)</sup>

OU // OPPURE

Os produtos cárneos são provenientes de matéria-prima que foi submetida a um processo de cocção à temperatura mínima de 60°C no centro da massa, por um período mínimo de 1 minuto; <sup>(1)</sup> / *I prodotti a base di carne provengono da materie prime che sono state sottoposte a un processo di cottura a una temperatura minima di 60 ° C al centro dell'impasto, per un periodo minimo di 1 minuto* <sup>(1)</sup>;

- v. Foram transportados diretamente do estabelecimento de origem até o abatedouro em um meio de transporte limpo e desinfetado antes do embarque, e sem contato com animais que não cumpram as condições exigidas neste certificado; / *Sono stati trasportati direttamente dall'allevamento di origine al macello, in un mezzo di trasporto pulito e disinfettato prima del carico, senza contatto con animali che non soddisfano i requisiti del presente certificato.*
- vi. Não foram sacrificados em consequência de programas de erradicação de enfermidades infecto-contagiosas/ *Non sono stati macellati nell'ambito di programmi per l'eradicazione di malattie infettive contagiose.*
- (1) Nenhum animal que não atenda aos requisitos deste certificado foi abatido ou processado durante o processo de produção de suínos, suínos e miudezas destinados ao Brasil e precauções foram tomadas para evitar qualquer possível contaminação entre produtos destinados exportação para o Brasil e outros produtos / ou matérias-primas que não atendam aos requisitos deste certificado./ *Nessun animale che non soddisfi i requisiti di questo certificato è stato macellato o lavorato durante il processo di produzione della carne di suino, prodotti a base di carne e frattaglie di suino destinati al Brasile e sono state prese precauzioni per evitare ogni possibile contaminazione tra prodotti destinati all'esportazione in Brasile e altri prodotti / o materia prima che non soddisfa i requisiti di questo certificato.*

**Carimbo Oficial / Timbro ufficiale**

\_\_\_\_\_  
Nome completo e Assinatura do Inspetor Veterinário Oficial/  
/Nome completo e firma del Veterinario Ufficiale

(Local e data) / (Luogo e data)

(1) Riscar o que não interessa / Cancellare ciò che non è applicabile