

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

CERTIFICATO SANITARIO
CERTIFICADO SANITARIO

relativo all'importazione nella Sub Regione Andina di insaccati e prodotti simili di carne, di frattaglie e di sangue suini (di suino e non di cinghiale), cotti
provenienti dall'Italia

por la importación en la Subregión Andina de embutidos y productos similares de carne, de despojos y de sangre que procedan de la especie porcina (de cerdo y no de jabali), cocidos procedientes 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 animali

Especies animales

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 PRODOTTI A BASE DI CARNE
PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS DE CARNE

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 PRODOTTI A BASE DI CARNE DESTINACION DE LOS PRODUCTOS DE CARNE

I prodotti a base di carne sono spediti da
Los productos de carne se expiden desde (luogo di spedizione)
(*lugar de expedición*)

a:
a: (paese di destinazione)
(*país de destinación*)

con il seguente mezzo di trasporto¹
mediante el transporte siguiente¹

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 prodotti sono idonei al consumo umano
Los productos son aptos para el consumo humano
2. La carne, le frattaglie e il sangue utilizzati per produrre gli insaccati sono stati ottenuti da suini nati, allevati ed ingrassati nell'Italia continentale ad esclusione della Sardegna a causa della peste suina africana
La carne, despojos y sangre con los que se elaboraron los embutidos se obtuvieron 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.

¹ 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 Suina 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, frattaglie e sangue utilizzati per la produzione degli insaccati furono ottenuti 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, despojos y sangre con los que se elaboraron los embutidos se obtuvieron 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 lavorati i prodotti sono autorizzati all'esportazione degli stessi da parte del Ministero della sanità 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 los productos 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 bienal.

7. L'allevamento o gli allevamenti di origine dei suini, il macello o i macelli dove furono macellati gli animali e lo stabilimento o gli stabilimenti dove furono lavorati le carni, il sangue e le frattaglie utilizzati per la produzione degli insaccati, 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 la carne, sangre o despojos utilizados para elaborar los embutidos, 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 y la Peste Porcina Africana, clínica o serológica, al menos en los doce meses precedentes.

8. Gli animali dai quali si è ottenuta la carne, il sangue e le frattaglie 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 carne, sangre y despojos 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, sangue o frattaglie utilizzati per ottenere gli insaccati 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, sangre o despojos para la obtención de los embutidos 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. Gli insaccati sono stati sottoposti a un processo di elaborazione conforme alla norma tecnica specifica e la spedizione deve essere accompagnata da una relazione relativa agli ingredienti di origine animale utilizzati, da una sintesi della tecnica di elaborazione e dalla data di confezionamento.

Los embutidos fueron sometidos a un proceso de elaboración en conformidad con la norma técnica específica, debiendo acompañar al embarque la relación de ingredientes de origen animal utilizados, un resumen de la técnica de elaboración y la fecha de empaque.

12. Gli insaccati sono stati sottoposti a cottura completa mediante l'azione del calore a 70° C per almeno 10 minuti o a 80,3° C per almeno 3 minuti comprovata da un termografo registratore

Los embutidos fueron sometidos a cocimiento completo mediante la acción del calor a 70° C durante al menos 10 minutos o a 80,3° C por lo menos durante 3 minutos, comprobado por termopar graficador.

13. Gli insaccati sono stati confezionati e marcati in modo da poter essere riconosciuti come prodotti cotti e portano la identificazione dello stabilimento dove sono stati prodotti.

Los embutidos fueron empacados y marcados de manera que puedan ser reconocidos como cocidos y llevan la identificación de la planta donde fueron procesados.

14. Gli insaccati 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 embutidos 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
