



REPUBLIC OF ITALY/ *REPUBBLICA ITALIANA*
MINISTRY OF HEALTH/*MINISTERO DELLA SALUTE*

**Health Certificate for pork meat products intended to be exported from Italy to
South Korea**

***Certificato sanitario per l'esportazione dall'Italia in Corea del Sud di prodotti a base di
carne suina***

Region/*Regione*.....

Veterinary Service/*Servizio Veterinario*:.....

Health certificate n°/ *Certificato sanitario n.*:.....

I. Identification of products/*Identificazione del prodotto*

- Name of product/s/*Nome del prodotti/i*:.....
- Type of packaging/*Tipo di confezione* :.....
- Number of units/ *Numero di unità*:.....
- Net weight/ *Peso netto*:.....
- Processing period date of beginning (.... /..../....) date of end (..../..../....)
Durata di stagionamento data di inizio (.... /..../....) data di fine (..../..../....)

II. Origin of products /*Origine del prodotto*

Name, address and approval number of the slaughterhouse, processing establishment and
storehouse /*Nome, indirizzo e numero di approvazione del macello, impianto di lavorazione e
deposito*

.....
.....
.....

III. Destination of products /*Destinazione del prodotto*

Place of dispatch/*Luogo di spedizione*.....

Date of dispatch/*Data di spedizione*

Place of destination/ *Luogo di destinazione*

Means of transport/*Mezzo di trasporto*:.....
(kind and name of the means/*tipo e nome del mezzo*)

Number of the container/*Numero di container*.....

Number of the seal/*Numero del sigillo*:.....

Name and address of the consignor/*Nome ed indirizzo dello speditore*:.....

.....

Name and address of the consignee/ *Nome ed indirizzo del destinatario*:.....

.....

IV HEALTH GUARANTIES/GARANZIE SANITARIE

I undersigned Veterinary Officer certify that/*Il sottoscritto Veterinario Ufficiale certifica che* :

The animals from which the meat derives were born and reared in Italy/*Gli animali da cui derivano le carni sono nati ed allevati in Italia.*

Animal health status / *Garanzie di sanità animale*:

- a. The Italian territory has been free from Foot and Mouth Disease for at least 1 year prior to export, from Vesicular Stomatitis and Rinderpest for at least 2 years prior to export, from Classical swine fever for at least 1 year prior to export. There has not been any vaccination against any of the above diseases/*Il territorio italiano è indenne da afta epizootica da almeno 1 anno prima dell'esportazione, da stomatite vescicolare e peste bovina da almeno 2 anni prima dell'esportazione, da peste suina classica da almeno 1 anno prima dell'esportazione. Per nessuna delle malattie sopra citate è stata praticata la vaccinazione.*
- b. The Region in which the animals were born and reared has been free from African Swine Fever for at least 3 years prior to export. Further, this Region must be located within a disease control area by effectively preventing the entry of pigs and their products from the areas infected with the above disease/*La Regione in cui gli animali sono nati ed allevati è indenne da peste suina africana da almeno 3 anni. Inoltre, questa Regione è collocata in un'area controllata per prevenire efficacemente l'introduzione di suini e loro prodotti dalle aree infette da tale malattia.*
- c. The farm in which the animals were born and reared has been free from Brucellosis for at least 3 years prior to slaughter, from Anthrax for at least 2 years prior to slaughter, from Aujeszky's disease for at least 1 year prior to slaughter and from Swine vesicular disease for at least 60 days prior to slaughter. There have been no restrictive measures for animal's diseases/*Gli allevamenti*

in cui i suini sono nati ed allevati sono indenni da brucellosi da almeno 3 anni prima della macellazione, da carbonchio ematico da almeno 2 anni prima della macellazione, dalla malattia di Aujeszky da almeno un anno prima della macellazione e da malattia vescicolare del suino da almeno 60 giorni prima della loro macellazione. Inoltre non sono oggetto di misure restrittive per motivi di sanità animale.

Exporting plants status/ Condizioni degli impianti:

- a. The exporting establishments (slaughterhouses, cutting plant, processing plant and cold stores), from which the products originate, have been approved for export to South Korea/*Gli impianti esportatori (macelli, laboratorio di sezionamento, laboratorio di trasformazione e depositi frigorifero) da cui derivano i prodotti, sono stati approvati dalle Autorità coreane.*
- b. The exporting establishments (slaughterhouses, cutting plant, processing plant and cold stores) are suitable for processing meat products and they are under control of the Official Veterinary Service/*Gli impianti esportatori (macelli, laboratorio di sezionamento, laboratorio di trasformazione e depositi frigorifero) sono idonei alla produzione di alimenti e sono sotto controllo del Servizio Veterinario Ufficiale.*
- c. The exporting establishments (slaughterhouses, cutting plant, processing plant and cold stores) are not located in an area under restrictive measures for animal's diseases/*Gli impianti esportatori (macelli, laboratorio di sezionamento, laboratorio di trasformazione e depositi frigorifero) non sono collocati in un'area sotto misura restrittiva sanitaria.*
- d. The exporting establishments (slaughterhouses, cutting plant, processing plant and cold stores) did not process, during processing of meat products intended for the export to South Korea, any live swine, pig meat or pig meat products originating from or through the countries not allowed to export pigs and their products to South Korea./*Durante la produzione dei prodotti a base di carne destinati alla Corea del Sud gli impianti esportatori (macelli, laboratorio di sezionamento, laboratorio di trasformazione e depositi frigorifero) non hanno lavorato suini vivi e loro prodotti con origine in paesi non autorizzati all'esportazione di suini vivi e loro prodotti verso la Corea del Sud o che hanno attraversato tali paesi.*
- e. The processing establishments (slaughterhouses, processing plant and cold stores) are not under any sanitary measure (approval suspension, products sequestration etc.)/*Gli impianti di produzione (macelli, laboratori di trasformazione e depositi frigorifero), non sono soggetti a misure sanitarie (sospensione dell'autorizzazione, sequestro dei prodotti ecc..).*
- f. A daily processing and storing register is saved for at least 2 years in the exporting establishments (processing plant and cold stores)/*Un registro di lavorazione e stoccaggio viene conservato per almeno 2 anni negli impianti esportatori (produzione e deposito).*

Products' guaranties / Garanzie del prodotto:

- a. The animals from which the meats derive have been slaughtered in a slaughterhouse approved by the Korean Government and have undergone an ante and post mortem inspection carried out by an Official Veterinary Officer and have been declared fit for human consumption/*Gli animali da cui derivano le carni sono stati macellati in un impianto approvato dalle Autorità coreane e sono stati sottoposti alla visita ante e post mortem da un veterinario ufficiale che le ha dichiarate idonee al consumo umano.*

- b. During the slaughtering, cutting, processing, packaging and storage no other kind of meats or animals with a lower hygienic level have been treated/*Durante la macellazione, il sezionamento, la lavorazione, il confezionamento e lo stoccaggio non è stato trattato nessun altro tipo di carne o animale con caratteristiche igieniche inferiori.*
- c. The pork meat products are free from any hygienic hazard, are in compliance with the controls criteria foreseen by the rules in force and are not treated with ultraviolet or ionizing rays/*I prodotti a base di carne suina sono privi di pericoli igienici, sono conformi ai criteri di controllo in vigore e non sono stati trattati con i raggi ultravioletti o ionizzanti.*
- d. The meat used has undergone a pre-chilling treatment (not frozen) for at least 3 days before the process. The frozen meat shall be used only for cooked pork meat products. The pork meat products have to be deboned before the export to Korea/*La carne utilizzata è stata sottoposta ad un periodo di pre-refrigerazione (no congelamento) di almeno 3 giorni prima della lavorazione. La carne congelata può essere utilizzata solo per i prodotti cotti. I prodotti a base di carne sono stati disossati.*
- e. The cured pork meat products have undergone a curing period of at least 400 days/*i prodotti stagionati sono stati sottoposti ad un periodo di stagionatura di almeno 400 giorni.*
- f. The cooked pork meat products have undergone a heat treatment, inside the product, of at least 69°C for 30 minutes or an equal treatment/*I prodotti cotti sono stati sottoposti a trattamento termico, all'interno del prodotto, per cui si sono raggiunti i 69°C per almeno 30 minuti o sono stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente.*
- g. The products have been handled in order to prevent any contamination of animal diseases/*I prodotti sono stati manipolati in modo da prevenire qualsiasi contaminazione da agenti infettivi di malattie degli animali.*
- h. The packaging materials are fit for food and bear the establishment approval number, the date and place of production/*I materiali per il confezionamento sono per alimenti e recano l'indicazione del numero dello stabilimento, la data ed il luogo di produzione.*

Done at/fatto a

On/il

Name in capital letters of the official veterinarian

Nome del veterinario ufficiale in stampatello

.....

Signature of Official Veterinarian

Firma del veterinario ufficiale

Official Stamp

Timbro ufficiale