

**VETERINARY HEALTH CERTIFICATE FOR HEAT TREATED MEAT PRODUCTS FOR HUMAN
CONSUMPTION FROM ITALY INTO SOUTH AFRICA**

**CERTIFICATO SANITARIO PER L'ESPORTAZIONE DALL' ITALIA VERSO IL SUD AFRICA DI
PRODOTTI COTTI A BASE DI CARNE, DESTINATI AL CONSUMO UMANO**

CERTIFICATE NUMBER

Numero del certificato

EXPORTING COUNTRY: ITALY

Paese esportatore

ISSUING AUTHORITY:

Autorità Competente

PRODUCT BEING CERTIFIED:

Prodotto che si certifica

COUNTRY OF DESTINATION: Republic of South Africa

Paese di destinazione

SOUTH AFRICAN VETERINARY IMPORT PERMIT NUMBER:

Numero del permesso veterinario d'importazione:

A. CONSIGNMENT DESCRIPTION:

Descrizione del lotto:

1. Description of product:
Descrizione del prodotto
2. Number of packaging units:
Numero dei colli
3. Net weight:
Peso netto
4. Gross weight:
Peso lordo
5. Product manufactured from (species)
Prodotto ottenuto da (indicare la specie animale)
6. Batch/Code numbers:
Numero del lotto
7. Production date:
Data di produzione
8. Temperature at which product must be stored and transported:
Temperature di trasporto e di stoccaggio
9. Temperature at which the product was loaded:
Temperatura al momento del carico
10. Storage life:
Data di scadenza
11. Nature of packing:
Natura dell'imballaggio
12. Markings of packaging:
Marchio identificativo degli imballaggi
13. Approval number, name and address of manufacturing plant:
Nome, indirizzo e numero di riconoscimento dello stabilimento di produzione:

B. DESTINATION OF PRODUCTS:

Destinazione finale dei prodotti

1. Place of dispatch (load port):
Porto d'imbarco
2. Country and place of destination (discharge port):
Paese e luogo di destinazione (porto d'arrivo)
3. Means of transport (Voyage/flight number):
Mezzo di trasporto(Numero del volo/viaggio)

4. Bill of lading/Airway Bill number :
Numero della fattura del volo/viaggio
5. Container number:
Numero del container
6. Seal number:
Numero del sigillo
7. Name and address of consignor:
Nome e indirizzo dello speditore
8. Name and address of consignee:
Nome e indirizzo del destinatario

C. HEALTH ATTESTATION

Attestazioni sanitarie

I, the undersigned, official veterinarian of the issuing supreme veterinary authority of Italy, hereby certify that the products described above, meet the following requirements:

Io sottoscritto, veterinario ufficiale certifico che i prodotti sopra descritti rispettano i seguenti requisiti:

1. the meat products were manufactured from fresh meat or meat products, derived from animals born and reared in and were slaughtered at an establishment inwhich is approved by the supreme veterinary authorities for export purposes, or the meat was legally imported intofromand further processed in approved establishments;
i prodotti a base di carne sono stati preparati con carni fresche o di prodotti a base di carne, derivati da animali nati e allevati in e sono stati macellati in uno stabilimento in, che è approvato dall'autorità veterinaria a fini dell'esportazione, o la carne è stata importata legalmente in da (indicare il Paese di provenienza) e in seguito trasformata in stabilimenti riconosciuti
2. the animals; slaughtered at the establishment stipulated in paragraph 1, from which the meat, used in the production of these products, was derived, have been subjected to ante- and post mortem examination and did not show any sign of infectious or contagious diseases;
gli animali, macellati nello stabilimento di cui al paragrafo 1, da cui derivano le carni, utilizzate nella preparazione di questi prodotti, sono stati sottoposti ad ispezione ante e post mortem e non hanno mostrato sintomi di malattie infettive o contagiose.
3. The country of origin is officially free from BSE and scrapie; or the product does not contain any material of bovine, ovine or caprine origin;
Il paese di origine è ufficialmente indenne da BSE e da scrapie, oppure il prodotto non contiene materiali di origine bovina, ovina o caprina.
4. In the case of the product containing poultry meat the country of origin is officially free from Newcastle Disease and Highly Pathogenic Notifiable Avian Influenza (HPNAI) or has been subjected to a process to ensure inactivation of the NCD & HPNAI viruses.
Nel caso dei prodotti contenenti carne di pollame, il paese d'origine è ufficialmente indenne dalla Malattia di Newcastle e dall'influenza aviaria ad alta patogenicità (HPNAI) o è stato sottoposto ad un processo volto a garantire l' inattivazione dei virus della Malattia di Newcastle e dell'influenza aviaria ad alta patogenicità.
5. Any fresh pig meat, used in the manufacture of these meat products, has been examined and found free from Trichinellosis; OR the country is free from Trichinellosis;
Tutte le carni fresche di maiale, utilizzate nella fabbricazione di questi prodotti a base di carne, sono state esaminate e risultano indenni da Trichinellosi; OPPURE il paese è indenne da Trichinellosi.
6. the processing of products was done at establishment name and number approved by the supreme veterinary authorities; and take place under adequate hygienic conditions, which preclude contamination of raw materials and finished products; and where efficient and adequate checks are carried out to ensure maintenance of microbiological and hygiene standards, and efficacy of treatment; and where appropriate health marking and identification of products are carried out.

i prodotti sono stati trasformati nello stabilimento (nome e numero)..... approvato dalle competenti autorità veterinarie; e la trasformazione dei prodotti è avvenuta in condizioni igieniche adeguate, che hanno impedito la contaminazione del prodotto finito con la materia prima; e sono stati effettuati controlli efficienti ed adeguati per garantire il mantenimento degli standard igienici e microbiologici e l'efficacia del trattamento; ed è stata correttamente eseguita la bollatura sanitaria e l'identificazione dei prodotti

7. the manufacturing procedures were approved by the Italian veterinary authorities .
Il processo di trasformazione è stato approvato dalle Autorità Veterinarie Italiane.
8. the said products, their wrappings or packaging, bear a mark proving that they all come from approved establishments.
I prodotti descritti, le loro confezioni ed imballaggi, presentano un timbro attestante la loro provenienza da stabilimenti approvati.
9. the storage and transport conditions are in compliance with acceptable hygiene standards, to ensure temperature conservation relevant to the particular products :
le condizioni di stoccaggio e di trasporto rispettano gli standard igienici necessari, al fine di garantire la temperatura di conservazione propria per ogni tipologia di prodotto:
10. the stipulated meat products have been subjected to the following heat treatments:
For pork products the following temperature/time parameter must be complied with:
56°C for 60 minutes, 57°C for 55 minutes, or 58°C for 50 minutes, 59°C for 45 minutes, 60°C for 40 minutes; or 61°C for 35 minutes; or 62°C for 30 minutes; or 63°C for 25 minutes; or 64°C for 22 minutes; or 65°C for 20 minutes; or 66°C for 17 minutes; or 67°C for 15 minutes; 68°C for 13 minutes; or 69°C for 12 minutes; or 70°C for 11 minutes.
*I prodotti a base di carne identificati, sono stati sottoposti ai seguenti trattamenti termici:
I prodotti a base di carne suina devono essere stati sottoposti ad una delle seguenti combinazioni tempo/temperatura:
56°C per 60 minuti, 57°C per 55 minuti, o 58°C per 50 minuti, 59°C per 45 minuti, 60°C per 40 minuti; o 61°C per 35 minuti; o 62°C per 30 minuti; o 63°C per 25 minuti; o 64°C per 22 minuti; o 65°C per 20 minuti; o 66°C per 17 minuti; o 67°C per 15 minuti; 68°C per 13 minuti; o 69°C per 12 minuti; o 70°C per 11 minuti*

Product <i>Prodotto</i>	Inner core temperature <i>Temperatura a cuore del prodotto</i>	Dwell Time <i>Tempo durante il quale è stata mantenuta la temperatura a cuore del prodotto</i>	Cooking time <i>Tempo di cottura</i>	Cooking temperature <i>Temperatura di cottura</i>

Done at.....

on.....

Fatto a

Il.....

.....
(Signature of the official veterinarian)
(Firma del Veterinario Ufficiale)



.....
Name and address of certifying officer in print:
Nome e indirizzo di chi certifica in stampatello