



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

CERTIFICATO SANITARIO PER PROSCIUTTO ITALIANO STAGIONATO E DISOSSATO E PROSCIUTTO ITALIANO COTTO DISOSSATO CERTIFICADO SANITARIO PARA JAMON ITALIANO MADURADO Y DESHUESADO Y JAMON ITALIANO COCIDO DESHUESADO

Certificato n.
Certificado n.

Paese speditore: / *Pais expedidor*: **ITALIA**
Ministero: / *Ministério*: **Ministero della Salute**
Servizio: / *Departamento*: **Servizio Veterinario**

I. IDENTIFICAZIONE DEI PRODOTTI I. IDENTIFICACION DOS PRODUCTOS

Prosciutto italiano disossato stagionato: / Jamon italiano madurado deshuesado:

Prosciutto italiano cotto: / Jamon italiano cocido deshuesado:

Natura dell'imballaggio: / *Natura del empaque*:

Numero delle parti o delle unità dell'imballaggio: / *Número de unidades de empaques*:

Temperatura di magazzinaggio e di trasporto: / *Temperatura de almacen y de transporte*:

Durata di conservazione: / *Duracion de conservacion*:

Peso netto: / *Peso líquido*:

II. PROVENIENZA DEI PRODOTTI II. PROVENIENCIA DOS PRODUCTOS

Nome(i) indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario dello(degli) stabilimento(i) di trasformazione riconosciuto(i): / *Nombre, Direccion e números de identificacion veterinaria de(l) (los) establecimiento(s) de transformacion reconocido(s)*:
.....
.....
.....

III. DESTINAZIONE DEI PRODOTTI
III. DESTINACION DE LOS PRODUCTOS

I prodotti a base di carne sono spediti da: / *Los productos a base de carne son expedidos de:*

.....

a: / *para:*

.....

(paese e luogo di spedizione)

con il seguente mezzo di trasporto⁽¹⁾: / *con el siguiente medio de transporte* ⁽¹⁾

.....

Nome e indirizzo dello speditore: / *Nombre y direccion del expedidor:*

.....

.....

Nome e indirizzo del destinatario: / *Nombre y direccion del destinatario:*

.....

.....

IV. ATTESTATO SANITARIO
IV. ATESTADO SANITARIO

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica: / *el asignado, veterinario oficial, certifica:*

1. Le carni con le quali sono prodotti il prosciutto o i prosciutti sono ottenute da suini nati, allevati e ingrassati in Italia ad esclusione dell'isola della Sardegna; / *La carne con que se elaboró el jamón o los jamones se obtuvo de cerdos nacidos, criados y cebados en Italia continental y no en la isla de Cerdeña;*
2. Il paese è riconosciuto dall'OIE per essere libero da afta epizootica, malattia vescicolare dei suini, peste suina africana e peste suina classica ed è presente un sistema di sorveglianza epidemiologica per queste malattie; / *El país es reconocido por la OIE que está libre de la FIEBRE AFTOSA, PESTE PORCINA AFRICANA y PESTE PORCINA CLASICA/COLERA DEL CERDO y opera un servicio de vigilancia epidemiológica para las citadas enfermedades;*
3. I macelli dove sono stati macellati gli animali sono sotto il controllo dell'Autorità Competente italiana e l'impianto in cui i prodotti sono stati trasformati è autorizzato ad esportare da parte del Ministero della Salute italiano e approvato dall'autorità competente del Paese membro importatore, tenendo conto delle regole di FAO-OMS del Codex Alimentarius e dei pertinenti regolamenti comunitari; / *Los matadores donde fueron faenados los animales estan bajo el control oficial de la Autoridad Competente italiana y la planta industrial donde se procesaron los productos están autorizado para la exportación de los mismos por el Ministerio de Salud de Italia y avalado por la Autoridad competente del País Miembro importador, tomando en cuenta las normas del CODEX ALIMENTARIUS FAO-OMS y la normativa comunitaria pertinente;*
4. Nell'allevamento di provenienza degli animali, nel macello e nell'impianto dove sono state trattate le carni per la produzione di prosciutto, è attuata la sorveglianza epidemiologica e non si sono verificati focolai epidemici causati da malattie come afta epizootica, malattia vescicolare dei suini, peste suina africana e peste suina classica, almeno sei mesi prima della data di macellazione / *En el establecimiento de origen de los animales, el matadero y la planta donde fueron procesadas las carnes para la elaboración del jamón, están sometidas a vigilancia epidemiológica y no han ocurrido brotes epidémicos ocasionados por ENFERMEDADES como FIEBRE AFTOSA, ENFERMEDAD VESICULAR DEL CERDO, PESTE PORCINA AFRICANA y PESTE PORCINA CLASICA / COLERA DEL CERDO INFECCO-CONTAGIOSAS, por lo menos seis meses previos a la fecha de sacrificio*
5. Gli animali dai quali sono state ottenute le carni, sono stati sottoposti a ispezione ante-mortem e post-mortem da parte del veterinario ufficiale o accreditato dall'Autorità competente / *Los animales de los que*

se obtuvo la carne fueron sometidos a inspección antemortem y postmortem a cargo del médico veterinario oficial, o acreditado por la Autoridad de Sanidad Animal;

6. Le carni sono state sottoposte ad esame trichinoscopico con esito negativo su campioni prelevati dai pilastri del diaframma, massetere, lingua e muscoli intercostali, o sono state sottoposte a congelamento a -25 ° C al centro del pezzo per 15 giorni, dimostrabile mediante registrazione termografica / Las carnes fueron sometidas a examen de triquinoscopia, con resultados negativos, 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
7. L'impianto o gli impianti in cui avviene la trasformazione della carne per la produzione del prosciutto sono soggetti a ispezione da parte dell'autorità competente Italiana per l'igiene degli alimenti e conservano le registrazioni originali delle attività almeno dei due anni precedenti ed i prodotti sono stati sottoposti ad un processo di stagionatura e di maturazione di almeno:
- prosciutto italiano disossato e stagionato per almeno 400 giorni e disossato
 - prosciutto italiano disossato e cotto a 70 °C per almeno 10 minuti; o 80,3 °C per almeno 3 minuti.

La planta o plantas donde se procesaron las carnes para la obtención del jamón están sujetas a inspección por la Autoridad de la Inocuidad de los Alimentos competente de Italia y llevan registros originales de las actividades de por lo menos los dos años precedentes y las piezas fueron sometidas a un proceso de curación-maduración de por lo menos:

- Jamón italiano deshuesado y madurado por mínimo 400 días

- Jamón italiano deshuesado y cocido a 70°C por lo menos por 10 minutos; o a 80.3°C por lo menos durante 3 minutos.

8. Il prosciutto è stato etichettato e confezionato singolarmente in modo che possano essere riconosciuti, identificando la struttura dove sono stati processati e il periodo di stagionatura / El jamón fue marcado y empacado individualmente, de manera que puedan ser reconocidos, identificando el establecimiento donde se procesaron y el período de maduración.
9. Il prosciutto è coperto da un certificato ufficiale rilasciato dall'autorità competente Italiana che lo dichiara idoneo al consumo umano / El jamón está amparado por un certificado oficial de la Autoridad competente de Italia declarándolos aptos para el consumo humano;
10. Il prosciutto è conservato in contenitori igienici a tenuta, o contenitori speciali dove viene apposta la data di confezionamento e sono trasportati in scatole o contenitori che ne garantiscono la conservazione, che sono stati sigillati in modo che possa essere rimosso solo dall'autorità competente di salute animale del paese membro di destinazione / El jamón fue acondicionado 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 pueda ser retirado por la Autoridad de Sanidad Animal del País Miembro de destino;
11. I contenitori o i mezzi di trasporto sono stati lavati e disinfettati utilizzando prodotti autorizzati dal paese esportatore prima di essere caricati. / Los contenedores o vehículos de transporte fueron lavados y desinfectados utilizando productos autorizados por el país exportador antes de ser cargados.

Fatto a / hecho en....., il / en

Timbro / sello

Firma / Asignatura

(Nome e cognome in lettere maiuscole)

(Nombre y apellido en letras maiúsculas)

Note:

1) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare i relativi numeri d'immatricolazione, per gli aerei il numero di volo e per le navi il nome della nave / Identificar los respectivos números de matrícula de vagones ferroviarios e camiones o números de vuelo de aviones e, en el caso de un nave, su nombre.