


Part / Parte 1

<p>1- <i>Exportador /Esportatore</i></p> <p><i>Nombre/ Nome</i> <i>Dirección/ Indirizzo</i></p> <p><i>País/ Paese</i></p>		<p>3- <i>Número del certificado / Numero del certificato</i></p> <p style="text-align: center;">ITA</p> 	
<p>2- <i>Importador /Importatore</i></p> <p><i>Nombre /Nome</i> <i>Dirección/ Indirizzo</i></p> <p><i>País/ Paese</i></p>		<p><i>Certificado oficial de inspección para la exportación a Ecuador de jamón italiano curado deshuesado, jamón italiano cocido deshuesado y otros embutidos cocidos deshuesados.</i></p> <p><i>Certificato ufficiale di ispezione per l'esportazione in Ecuador di prosciutto italiano stagionato disossato, prosciutto italiano cotto disossato e altri salumi cotti disossati.</i></p>	
<p>5- <i>Transportador / Trasportatore</i></p>		<p>4- <i>Establecimientos involucrados en la producción del producto final exportado/ Stabilimenti coinvolti nella produzione del prodotto finale esportato</i></p> <p><i>Processado en planta (Nº, nombre y País del establecimiento)/ Trasformato presso l'impianto (Nº, nome e Paese dello stabilimento):</i></p>	
	<p>6- <i>Puerto de embarque/ Porto d'imbarco/</i></p>		
		<p>7- <i>Fecha de envío /Data di spedizione/</i></p>	
<p>8- <i>Puerto de desembarco /Porto di sbarco</i></p>			
<p>9- <i>Número de establecimiento exportador/ N° stabilimento esportatore</i></p>			
<p>10- <i>Marcas de embarque/ Contrassegni di spedizione</i></p>	<p>11- <i>Número y tipo de embalaje/ Numero e natura dei colli</i></p>	<p>12- <i>Descripción de los productos cárnicos/ Descrizione dei prodotti/</i></p>	<p>13- <i>Peso neto libras/kg- Peso netto Lbs/Kg</i></p>
<p>14- <i>Número de container/ Numero del container</i></p>		<p>15- <i>Número de sello/ Numero del(i) piombo(i)/</i></p>	
<p>16- <i>N ° de Lote /N° di lotto</i></p>		<p>17- <i>Fecha de producción /Data di produzione</i></p>	

Part / Parte 2

Las Autoridades de sanidad animal aseguran que/ le Autorità sanitarie garantiscono che :

- 2.1. La carne con que se elaboró los jamones y los embutidos se obtuvo de cerdos nacidos, criados y cebados en la Italia continental, y no en la isla de Cerdeña; *La carne utilizzata per la preparazione dei prosciutti e dei salumi proviene da suini nati, allevati e ingrassati nell'Italia continentale ad eccezione dell'isola di Sardegna;*
- 2.2. El país es reconocido por la OMSA que está libre de la FIEBRE AFTOSA, ENFERMEDAD VESICULAR DEL CERDO, PESTE PORCINA CLASICA/COLERA DEL CERDO y opera un servicio de vigilancia epidemiológica para las citadas enfermedades/ *Il Paese è riconosciuto dall'OMSA indenne da AFTA EPIZOOTICA, MALATTIA VESCICOLARE DEI SUINI, PESTE SUINA CLASSICA/COLERA DEI SUINI e attua un servizio di sorveglianza epidemiologica per tali malattie;*

Del producto obtenido de carne de cerdo a exportarse a Ecuador/ *Del prodotto ottenuto da carni suine da esportare in Ecuador.*

- 2.3. El producto no procede de animales ubicados en predios situados en zonas afectadas o zonas restringidas a causa de peste porcina africana/ *Il prodotto non deriva da animali situati in zone colpite o soggette a restrizioni a causa della Peste suina africana.*
- 2.4. El producto a exportarse no debe proceder de animales sacrificados o transformados en un establecimiento que también sacrifique, transforme o manipule animales procedentes de zonas afectadas o restringidas a causa de peste porcina africana/ *Il prodotto non deriva da animali macellati o trasformati in uno stabilimento che macella, trasforma o lavora animali provenienti da zone colpite o soggette a restrizioni a causa della Peste suina africana.*
- 2.5. El producto a exportarse deberá originarse de animales sacrificados y/o transformados en establecimientos que no estén situados en ninguna zona afectada o restringida/ *Il prodotto deriva da animali macellati e/o trasformati in stabilimenti che non sono situati in zone interessate o soggette a restrizioni.*
- 2.6. Los centros de faenamiento donde fueron faenados los animales están bajo el control oficial de la autoridad competente italiana y la planta industrial donde se procesaron los productos están autorizados para la exportación de los mismos por el Ministerio de Sanidad italiano y avalado por la Autoridad competente de Ecuador tomando en cuenta las normas del CODEX ALIMENTARIUS FAO-OMS y la legislación comunitaria pertinente./ *I macelli sono posti sotto il controllo ufficiale dell'Autorità competente italiana e gli stabilimenti di trasformazione in cui i prodotti sono stati lavorati sono autorizzati all'esportazione dal Ministero della Salute italiano e approvati dall'Autorità competente dell'Ecuador, tenendo conto delle norme del CODEX ALIMENTARIUS FAO-OMS e della pertinente normativa comunitaria.*
- 2.7. En el establecimiento de origen de los animales, el matadero y la planta donde fueron procesadas las carnes para la elaboración de jamones y embutidos, así como el área circundante están sometidas a vigilancia epidemiológica y no han ocurrido brotes epidémicos ocasionados por FIEBRE AFTOSA, ENFERMEDAD VESICULAR DEL CERDO, PESTE PORCINA AFRICANA, PESTE PORCINA CLÁSICA/CÓLERA DEL CERDO que afecten a la especie porcina, por lo menos seis meses previos a la fecha de sacrificio/ *L'allevamento, il macello e l'impianto in cui le carni sono state lavorate per la produzione dei prosciutti e salumi, nonché l'area circostante, sono sottoposti a sorveglianza epidemiologica e non si sono verificati focolai epidemici causati dall'AFTA EPIZOOTICA, MALATTIA VESCICOLARE DEI SUINI, PESTE SUINA AFRICANA, PESTE SUINA CLASSICA/COLERA DEI SUINI CHE COLPISCONO LA SPECIE SUINA, almeno sei mesi prima della data di macellazione;*
- 2.8. Los animales de los que se obtuvo la carne fueron sometidos a una inspección ante mortem y post mortem a cargo del médico veterinario oficial o acreditado por la Autoridad de Sanidad Animal/ *Gli animali da cui sono state ottenute le carni sono stati sottoposti a ispezione ante mortem e post mortem da parte del medico veterinario ufficiale o accreditati dall'Autorità per la salute animale;*
- 2.9. 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, según la legislación comunitaria pertinente ;/ *Le carni sono state sottoposte ad esame trichinoscopico, con risultato negativo, su campioni prelevati da pilastri del diaframma, dal 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, in accordo con la pertinente normativa comunitaria ;*
- 2.10. La planta o plantas donde se procesaron las carnes para la obtención de jamones y embutidos están sujetas a inspección por la Autoridad sanitaria italiana competente 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:/ *Lo/gli stabilimento/i in cui sono state lavorate le carni per l'ottenimento dei prosciutti e salumi sono soggetti ad ispezione da parte della competente Autorità Sanitaria Italiana e mantengono registrazioni originali delle attività per i due anni antecedenti e i prodotti sono stati sottoposti ad uno dei seguenti trattamenti :*
 - Jamón italiano deshuesado y madurado por mínimo 400 días/ *Prosciutto italiano disossato e stagionato per almeno 400 giorni;*
 - Jamón italiano deshuesado y otros embutidos deshuesados y sometidos a una temperatura superior interna de 69°C por lo menos 20 minutos/ *Prosciutto italiano disossato e altri salumi disossati e sottoposti ad una temperatura interna superiore di 69°C per almeno 20 minuti;*
- 2.11. Los jamones y los embutidos han sido marcados y empacados individualmente, de manera que pueden ser reconocidos, identificando el establecimiento donde se procesaron y el período de maduración/ *I prosciutti e i salumi sono stati marcati e imballati individualmente, in modo che possano essere identificati sia lo stabilimento in cui sono stati trasformati che il periodo di stagionatura.*
- 2.12. Los jamones y embutidos están amparados por un certificado oficial de la Autoridad competente de Italia declarándolos aptos para el consumo humano;/ *I prosciutti e i salumi sono accompagnati da un certificato ufficiale dell'Autorità competente italiana che dichiara essere idonei al consumo umano;*
- 2.1. *Los jamones y embutidos han sido 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 pueda ser retirado por la Autoridad de Sanidad Animal del país de destino; / I prosciutti ed i salumi sono stati confezionati in contenitori igienici a tenuta stagna, o in nuove scatole speciali, in cui è indicata la data di imballaggio e trasportati in scatole o contenitori che garantiscono la loro conservazione, e sono stati sigillati in modo tale da poter essere rimossi ed aperti soltanto dall'Autorità per la salute animale del Paese di destinazione;*
- 2.2. Los contenedores o vehículos de transporte fueron lavados y desinfectados utilizando productos autorizados por el país exportador antes de ser cargados/ *I contenitori o i mezzi di trasporto sono stati lavati e disinfettati prima di essere caricati utilizzando prodotti autorizzati dal Paese esportatore.*

Hecho en/ Fatto a
Firma del veterinario oficial
Firma del veterinario ufficiale

e/ il
Nombre en letras mayúsculas
Nome in stampatello