



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITÀ ANIMALE E DEI FARMACI VETERINARI

Ufficio 1

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA

DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

Ufficio 2

Assessorati alla sanità delle Regioni e
Province Autonome di Trento e
Bolzano
Servizi Veterinari
e p.c.
Associazioni di categoria
(settore carni)

Oggetto: Esportazione di prodotti a base di carni suine dall'Italia verso l'Ecuador.

Con la presente si informa che, a seguito del favorevole esito delle negoziazioni svolte tra Italia (Ministero della Salute) ed Ecuador (Agrocalidad), sono stati concordati fra le Parti le condizioni atte a fornire appropriate garanzie per l'esportazione verso tale Paese di prodotti a base di carne suina.

Si precisa che tali negoziazioni, avviate alcuni anni fa, hanno riguardato esclusivamente i prosciutti cotti e stagionati disossati a tutela dei canali commerciali che all'epoca erano esistenti tra i due Paesi prima del blocco degli scambi commerciali imposto dalle Autorità Ecuadoregne per ragioni sanitarie. Nel presente protocollo non è stato possibile includere altre tipologie di prodotto poiché nel frattempo l'Ecuador ha aderito all'Accordo di libero scambio tra Unione Europea, Colombia e Perù, e pertanto in tale contesto proseguiranno le negoziazioni per l'eventuale allargamento della gamma dei prodotti esportabili.


Appare opportuno chiarire, inoltre, che tale negoziato è stato caratterizzato da numerose difficoltà tecnico/sanitarie evocate dall'Ecuador nel dichiarato intento di garantire le condizioni sanitarie del proprio territorio. Le conseguenti lungaggini hanno spinto, pertanto, a favorire l'aspetto temporale della chiusura dell'accordo, rimandando a fasi successive l'esplorazione di ogni eventuale ulteriore apertura che sarà possibile ricomprendere nel presente quadro, ivi incluso l'allargamento della lista degli stabilimenti autorizzati da Agrocalidad,

Alla luce di quanto sopra esposto si forniscono in allegato:

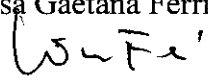
- l'elenco degli stabilimenti approvati da Agrocalidad (Allegato 1);
- il protocollo sanitario concordato (Allegato 2)
- il Certificato sanitario che dovrà scortare i prodotti in Ecuador (Allegato 3)

Nel chiedere a codesti Assessorati di voler cortesemente informare di quanto sopra i Servizi veterinari delle ASL territorialmente competenti, nonché Enti ed operatori interessati, si ringrazia per la collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLA SANITÀ ANIMALE E DEI
FARMACI VETERINARI
(Dott. Silvio Borrello)



IL DIRETTORE GENERALE
PER L'IGIENE E LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
(Dott.ssa Gaetana Ferri)



Referenti:

Dr.ssa Anna Beatrice Ciorba - 0659946937
E-mail: ab.ciorba@sanita.it

Dr.ssa Cappelletti Benedetta - 0659946977
E-mail: b.cappelletti@sanita.it

Dr. Marco Sordilli - 0659943809
E-mail: m.sordilli-esterno@sanita.it

Dr Nicola Santini - 0659946744
E-mail: n.santini@sanita.it





AGROCALIDAD
AGENCIA ECUATORIANA
DE ASEGURAMIENTO
DE LA CALIDAD DEL AGRO

Av. Eloy Alfaro N30-359 y Av. Amazonas
Edificio MAG - piso 9
Código Postal: 170518
Telf.: (593) 2 2567 232
direccion@agrocalidad.gob.ec
www.agrocalidad.gob.ec

Oficio Nro. MAG-DE/AGROCALIDAD-2017-001682-OF

Quito, D.M., 28 de diciembre de 2017

Asunto: Notificando el listado de empresas habilitadas para la exportación de Jamón de Parma y Jamón Cocido desde Italia.

Excelentísima Señora
Marianne Van Steen

Embajadora

UNIÓN EUROPEA - DELEGACIÓN DE LA UNIÓN EUROPEA EN ECUADOR

En su Despacho

De mi consideración:

En alcance al Oficio Nro. MAGAP-DE/AGROCALIDAD-2017-000681-OF, del 12 de junio de 2017, mediante el cual se envió el listado de las empresas italianas, para la exportación de JAMÓN DE PARMA a Ecuador, al respecto, me permito indicar que en cumplimiento al Acuerdo Comercial entre la Unión Europea y sus Estados Miembros, por una parte, y Colombia y el Perú, por otra, para tener en cuenta la adhesión de Ecuador, se ha realizado una actualización al listado remitido en el oficio antes mencionado (jamón de parma y jamón cocido), por lo tanto, las empresas a continuación citadas, podrán iniciar el proceso de exportación de dichos productos, cabe recalcar que a cada una se le ha asignado un código de acuerdo a la normativa vigente.

NÚMERO DE APROBACIÓN DE LA UE	EMPRESA	CÓDIGO ASIGNADO POR ECUADOR	PRODUCTO A EXPORTAR
CE IT 100 L	FONTANA ERMES SPA	EU-ITAL-062017-002-CGIA	Jamón de Parma Jamón Cocido
CE IT 1036 L	STAGIONATURE FUMAGALLI S.r.l.	EU-ITAL-062017-003-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 1157L	GIUSEPPE CITIERIO SALUMIFICIO SPA	EU-ITAL-062017-004-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 144L	Greci Enzo spa	EU-ITAL-062017-005-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 167L	Prosciuttificio San Francesco spa	EU-ITAL-062017-006-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 1907L	F.lli Tanzi spa	EU-ITAL-062017-007-CGIA	Jamón de Parma Jamón Cocido



Oficio Nro. MAG-DE/AGROCALIDAD-2017-001682-OF

Quito, D.M., 28 de diciembre de 2017

CE IT 1950L	Ruliano spa	EU-ITAL-062017-008-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 202 L	Italia Alimentari S.p.A.	EU-ITAL-062017-009-CGIA	Jamón de Parma Jamón Cocido
CE IT 2050L	Gennari Italia srl	EU-ITAL-062017-010-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 2086L	Prosciuttificio Il Conte	EU-ITAL-062017-011-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 2109L	Devodier Prosciutti S.r.l.	EU-ITAL-062017-012-CGIA	Jamón de Parma Jamón Cocido
CE IT 212L	Leporati Prosciutti Langhirano spa	EU-ITAL-062017-013-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 335L	Cim Alimentari spa	EU-ITAL-062017-014-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 337 L	Salumificio Vitali spa	EU-ITAL-062017-015-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 357L	Alcar Uno spa	EU-ITAL-062017-016-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 362 S	GLOBALCARNI SPA	EU-ITAL-062017-017-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 434L	Ferrarini spa	EU-ITAL-062017-018-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 475L	Villani spa	EU-ITAL-062017-019-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 480L	Agricola Tre Valli Soc. Coop.	EU-ITAL-062017-020-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 500 L	Beretta Srl	EU-ITAL-062017-021-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 515L	Salumificio La Torre spa	EU-ITAL-062017-022-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 549L	Soc. Coop. ProSus S.c.a.	EU-ITAL-062017-023-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 550L	Casale spa	EU-ITAL-062017-024-CGIA	Jamón de Parma Jamón Cocido
CE IT 55L	Devodier Prosciutti srl	EU-ITAL-062017-025-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 586L	F.lli Galloni spa	EU-ITAL-062017-026-CGIA	Jamón de Parma



Oficio Nro. MAG-DE/AGROCALIDAD-2017-001682-OF

Quito, D.M., 28 de diciembre de 2017

CE IT 645 L	Renzini Spa	EU-ITAL-062017-027-CGIA	Jamón de Parma Jamón Cocido
CE IT 669L	Gualerzi spa	EU-ITAL-062017-028-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 670L	Prosciutti DOC&G srl	EU-ITAL-062017-029-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 677 L	ALCAR UNO S.p.A.	EU-ITAL-062017-030-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 713L	Ferrarini spa_	EU-ITAL-062017-031-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 736L	Zuarina spa	EU-ITAL-062017-032-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 758L	Langhiranese Prosciutti srl	EU-ITAL-062017-033-CGIA	Jamón de Parma
CE IT 763 M	F.Ili Guerriero s.r.l.	EU-ITAL-062017-034-CGIA	Jamón de Parma Jamón Cocido
CE IT 946 L	Industria Salumi Simonini spa	EU-ITAL-062017-035-CGIA	Jamón de Parma Jamón Cocido
CE IT Z3L95	Fumagalli Industria Alimentare S.p.A	EU-ITAL-062017-036-CGIA	Jamón de Parma
CEIT 68 L	VILLANI SPA	EU-ITAL-122017-037-CGIA	Jamón de Parma Jamón Cocido
CE IT 169 L	Leoncini SRL	EU-ITAL-122017-038-CGIA	Jamón Cocido
CE IT 1820 L	Martelli Salumi Spa	EU-ITAL-122017-039-CGIA	Jamón Cocido
CE IT 19L	Negrini Salumi S.a.S	EU-ITAL-122017-040-CGIA	Jamón Cocido
CE IT 304 M	Cesare Fiorucci S.P.A.	EU-ITAL-122017-041-CGIA	Jamón Cocido
CE IT 363 L	Agricola Tre Valli Societa Cooperativa.	EU-ITAL-122017-042-CGIA	Jamón Cocido
CE IT 368L	Salumificio Fratelli Beretta SPA	EU-ITAL-122017-043-CGIA	Jamón Cocido
CE IT 478 L	Principe di San Daniele s.p.a	EU-ITAL-122017-044-CGIA	Jamón Cocido
CE IT 648 L	G. Bellentani 1821 S.p.A	EU-ITAL-122017-045-CGIA	Jamón Cocido
CE IT 92L	Fumagalli Industria Alimentari	EU-ITAL-122017-046-CGIA	Jamón Cocido

Oficio Nro. MAG-DE/AGROCALIDAD-2017-001682-OF

Quito, D.M., 28 de diciembre de 2017

CE IT B2F5C	G. Pfitscher srl	EU-ITAL-122017-047-CGIA	Jamón Cocido
-------------	------------------	-------------------------	--------------

Cabe recalcar, que las empresas en mención han sido habilitadas para la exportación de jamón de Parma y/o jamón cocido, todo esto en vista de los procesos de negociación, que Ecuador ha mantenido con la Unión Europea durante los últimos meses referente a este producto.

Adicionalmente, debo mencionar que dicho listado, se publicará en la página web de AGROCALIDAD, a fin de continuar con los trámites pertinentes para la exportación de dichos productos.

Para finalizar, solicito de la manera más comedida, que en el caso de haber algún tipo de modificación respecto al listado, se notifique a la institución correspondiente, a fin de mantener el listado de empresas actualizado.

Con sentimientos de distinguida consideración.

Atentamente,

Documento firmado electrónicamente

Mgs. Milton Fernando Cabezas Guerrero
DIRECTOR EJECUTIVO AGROCALIDAD

Copia:

Señora Doctora Veterinaria
Lidia Alexandra Burbano Enríquez
Directora de Vigilancia Zoonosológica (E)

Señor Economista
José Mauricio Velasco Rodas
Director General de Planificación y Gestión Estratégica (E)

Señor Magister
Segundo Israel Vaca Jiménez
Coordinador General de Inocuidad de Alimentos (E)

LB/FT/PGV/rf/LM/SV

**JAMON ITALIANO MADURADO DESHUESADO
JAMON ITALIANO COCIDO DESHUESADO**

Los productos cármicos del cerdo, estarán amparados por un certificado zoosanitario, expedido por la Autoridad Oficial de Sanidad Animal del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de Italia, en el que se haga constar el cumplimiento de los siguientes requisitos:

Que:

1. 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. El país es reconocido por la OIE que está libre de la FIEBRE AFTOSA, ENFERMEDAD VESICULAR DEL CERDO, PESTE PORCINA AFRICANA y PESTE PORCINA CLASICA/COLERA DEL CERDO y opera un servicio de vigilancia epidemiológica para las citadas enfermedades;
3. El matadero donde fueron faenados los animales y la planta industrial donde se procesaron los productos están autorizados 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;
4. En el establecimiento de origen de los animales, el matadero y la planta donde fueron procesadas las carnes para la elaboración del jamón, así como el área circundante están sometidas a vigilancia epidemiológica y no han ocurrido brotes epidémicos ocasionados por ENFERMEDADES INFECTO-CONTAGIOSAS que afecten a la especie porcina, por lo menos seis meses previos a la fecha de sacrificio;
5. 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. 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. 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. 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. El jamón está amparado por un certificado oficial de la Autoridad competente de Italia declarándolos aptos para el consumo humano;
10. 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. Los contenedores o vehículos de transporte fueron lavados y desinfectados utilizando productos autorizados por el país exportador antes de ser cargados.

COORDINACION GENERAL DE SANIDAD ANIMAL



Ministero della Salute

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

CERTIFICATO SANITARIO PER PROSCIUTTO ITALIANO STAGIONATO E DISSOSSATO E PROSCIUTTO ITALIANO COTTO DISSOSSATO 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 liquido:.....

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 INFECTO-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 periodo 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 ferroviários e camiones o números de vuelo de aviones e, en el caso de un nave, su nombre.



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.