



## Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti  
e la nutrizione

Ufficio 2 - Igiene degli alimenti ed esportazione

N. ....  
Risposta al Foglio del .....  
N. ....

<Spazio riservato per l'apposizione  
dell'etichetta di protocollo>

ASSESSORATI ALLA SANITA'  
REGIONI E PROVINCIA AUTONOMA DI  
TRENTO  
SERVIZI VETERINARI  
LORO SEDI

ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA  
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO  
SEDE

e.p.c  
ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA  
CARNI FRESCHE E PRODOTTI A BASE DI  
CARNE

DGSAF - Ufficio I  
SEDE

**Oggetto: Export Argentina - nuovi modelli di certificazione per l'esportazione di carni suine stagionate, involucri e vesciche suine salate.**

A seguito della conferma di riscontro del virus della Peste Suina Africana in talune carcasse di cinghiale rinvenute nelle Regioni Piemonte e Liguria, le Autorità Argentine hanno richiesto di compilare i certificati sanitari in oggetto barrando le condizioni non più sottoscrivibili.

Pertanto, si tramettono in allegato i certificati modificati con l'integrazione della seguente nota a piè di pagina:

- Nota <sup>(2)</sup>: *Barrare una delle opzioni delle clausole riferite alla malattia afta epizootica, peste suina africana, e peste suina classica.*

I nuovi modelli di certificato entrano in vigore a partire dalla data odierna e saranno pubblicati sul sito del Ministero della Salute alla pagina web dedicata alla "certificazione per esportazione. (Home > Temi e professioni > Alimenti > Sicurezza alimentare > Esportazione degli alimenti > Certificazioni per esportazione).

IL DIRETTORE GENERALE

Allegati n. 2

Referente del procedimento:

MF Marcone email: m.marcone@sanita.it



**II. PROCEDENCIA DE LA MERCANCIA**  
**PROVENIENZA DELLE MERCI**

**Del Establecimiento Faenador (cuando corresponda)<sup>1</sup>**

**Stabilimento di macellazione (se pertinente) <sup>1</sup>:**

Nombre: .....  
*Nome*

Direccion: .....  
*Indirizzo*

Ciudad: .....  
*Città*

Nº de Habilitacion otorgada por el Servicio Veterinario del Pais Exportador: .....  
*Nº di riconoscimento concesso dal Servizio Veterinario del Paese Esportatore*

**Del Establecimiento Productor**

**Stabilimento di produzione**

Nombre: .....  
*Nome*

Direccion: .....  
*Indirizzo*

Ciudad: .....  
*Città*

Nº de Habilitacion otorgada por el Servicio Veterinario del Pais Exportador: .....  
*Nº di riconoscimento concesso dal Servizio Veterinario del Paese Esportatore*

**Del Establecimiento de Deposito (cuando corresponda)**

**Stabilimento di deposito (se pertinente):**

Nombre: .....  
*Nome*

Direccion: .....  
*Indirizzo*

Ciudad: .....  
*Città*

Nº de Habilitacion otorgada por el Servicio Veterinario del Pais Exportador: .....  
*Nº di riconoscimento concesso dal Servizio Veterinario del Paese Esportatore*

**III. DESTINO DE LA MERCANCIA**

**DESTINAZIONE DELLA MERCE**

La mercaderia se envia :

*I prodotti vengono inviati*

desde ( lugar de carga) .....  
*da luogo di carico*

hasta ( lugar de descarga) .....  
*a luogo di scarico*

País de tránsito .....  
*Paese di transito*

Por el medio de transporte ( aereo/buque/vagon de ferrocarril/camion): .....  
*Con il seguente mezzo di trasporto (aereo, nave, treno, camion)*

Identificacion del transporte/ referencia documental: .....  
*identificazione del trasporto / riferimento documento*

Patente del camión: .....  
*Targa del camion*  
N° de contenedor : .....  
*N° di Container*  
Identificación del Precinto(s): .....  
*Sigillo(i) di sicurezza*  
Nombre y Dirección del Exportador: .....  
*Nome ed indirizzo dell'esportatore*  
Nombre y Dirección del Destinatario: .....  
*Nome ed indirizzo del destinatario*

**El Veterinario Oficial que suscribe, certifica que la mercadería objeto del presente certificado está en un todo de acuerdo con las condiciones sanitarias más abajo detalladas, cumpliendo con los**  
*Il sottoscritto Veterinario Ufficiale certifica che la merce oggetto del presente certificato è conforme ai*

**Requisitos exigidos para la Exportación de  
carne porcina curada a la República Argentina**  
*Requisiti sanitari richiesti per l'esportazione di  
prodotti a base di carne suina stagionata verso la Repubblica Argentina*

**1.a.** El país exportador o zona del país exportador (en caso de regionalización oficial) se declara libre ante la OIE de Peste porcina africana, siendo esta condición reconocida por el Senasa de la República Argentina y los animales permanecieron al menos los últimos tres meses en un país o zona (en caso de regionalización oficial) que se declara libre ante la OIE de Peste porcina africana, siendo esta condición reconocida por el Senasa de la República Argentina.  
<sup>(2)</sup> / *Il paese o la zona del paese esportatore (in caso di regionalizzazione ufficiale) è riconosciuto indenne da Peste suina africana dall'OIE, e tale condizione è riconosciuta dalla Senasa della Repubblica Argentina e gli animali sono rimasti almeno gli ultimi tre mesi in un paese o zona (in caso di regionalizzazione ufficiale) dichiarata indenne dall'OIE dalla Peste suina africana, e tale condizione è riconosciuta dalla Senasa della Repubblica Argentina.* <sup>(2)</sup>

**O bien, /o**

**b.** Las carnes deben curarse con sal y secarse durante un mínimo de seis meses. <sup>(2)</sup> / *Le carni devono essere stagionate con sale per un minimo di sei mesi.* <sup>(2)</sup>

**2. a.** El país exportador o zona del país exportador es reconocido por la ORGANIZACION MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL (OIE) como libre de Fiebre aftosa en donde se practica o no la vacunación y los animales permanecieron al menos los últimos tres meses en un país o zona reconocido por la OIE como libre de Fiebre aftosa en donde se practica o no la vacunación <sup>(2)</sup> / *Il paese o la zona del paese esportatore è riconosciuto dall'ORGANIZZAZIONE MONDIALE PER LA SALUTE ANIMALE (OIE) come esente da Afta epizootica dove la vaccinazione è praticata o meno e gli animali sono rimasti almeno negli ultimi tre mesi in un paese o zona riconosciuti dall'OIE liberi da Afta epizootica e dove la vaccinazione è praticata o meno* <sup>(2)</sup>

**O bien, /o**

**b.** La carne porcina curada deberá haber sido sometida a desecación previa salazón: cuando el rigor mortis es total, la carne debe ser deshuesada, salada con sal de cocina (NaCl) y secada por completo. <sup>(2)</sup> / *La carne di maiale stagionata deve essere stata sottoposta ad una precedente essiccazione per salatura: quando il rigor mortis è completo, la carne deve essere disossata, salata con sale da cucina (NaCl) e asciugata completamente.* <sup>(2)</sup>

*La relación agua/proteína no debe ser superior a 2,25:1, y una actividad de agua (Aw) que no es superior a 0,85. <sup>(2)</sup>  
/ Il rapporto acqua / proteine non deve essere superiore a 2,25: 1 e un'attività dell'acqua (Aw) non superiore a 0,85. <sup>(2)</sup>*

**3. a.** El país exportador o zona del país exportador es reconocido por la OIE como libre de Peste porcina clásica (PPC) y los animales permanecieron al menos los últimos tres meses en un país o zona reconocida por la OIE como libre de PPC <sup>(2)</sup> / *Il paese o la zona del paese esportatore è riconosciuto dall'OIE come indenne da Peste suina classica*

*e gli animali sono stati tenuti per almeno gli ultimi tre mesi in un paese o zona riconosciuta dall'OIE indenne da Peste suina classica.* <sup>(2)</sup>

**O bien,** /o

**b. i.** Los jamones de estilo italiano y con hueso deberán curarse con sal y el periodo de secado deberá durar por lo menos 313 días, <sup>(2)</sup> **o bien/ I prosciutti italiani e con osso devono essere stagionati con sale e il periodo di stagionatura dovrà durare almeno 313 giorni,** <sup>(2)</sup> o

**b. ii.** Las carnes de cerdo estilo español y con hueso deberán curarse con sal y el periodo de secado deberá durar por lo menos 252 días para los jamones ibéricos, 140 días para las paletillas ibéricas, 126 días para los lomos ibéricos y 140 días para los jamones serranos<sup>(2)</sup> **o bien./ I prodotti spagnoli e con osso devono essere salati e il periodo di stagionatura dovrà durare almeno 252 giorni per i prosciutti iberici, 140 giorni per le spalle iberiche, 126 giorni per i lombi iberici e 140 giorni per i prosciutti Serrani**<sup>(2)</sup> o

**b.iii** La carne deberá someterse a un tratamiento consistente en fermentación y maduración natural que tenga las siguientes características<sup>(2)</sup> / *La carne deve essere sottoposta ad un trattamento di fermentazione e maturazione naturale che determini le seguenti caratteristiche*<sup>(2)</sup>:

- un valor Aw de no más de 0.93/un valore di Aw non superiore a 0.93, o
- un valor de pH no superior a 6,0/un valore di pH non superiore a 6,0.

*Los jamones deben someterse a un proceso de fermentación y maduración natural durante al menos 190 días y los lomos durante 140 día*<sup>(2)</sup> *s/ i prosciutti devono essere sottoposti ad un trattamento di fermentazione e stagionatura naturale di almeno 190 giorni; i lombi di almeno 140 giorni.* <sup>(2)</sup>

**4.** Los establecimientos de faena están habilitados por la UE, y los establecimientos elaboradores y depósitos reconocidos por el SENASA para exportar a la República Argentina./ *Gli stabilimenti di macellazione sono riconosciuti dall'UE, e gli stabilimenti di lavorazione e deposito sono riconosciuti dal SENASA per l'esportazione nella Repubblica Argentina.*

**5.** Los animales de los cuales se obtuvieron las carnes curadas fueron reconocidos aptos en el examen ante y post mortem/*Gli animali da cui sono stati ottenuti i prodotti a base di carne stagionata sono stati riconosciuti idonei all'esame ante e post mortem.*

**6** Las carnes curadas proceden de animales pertenecientes a tropas que resultaron negativas a la prueba de detección de Trichinella spp. por Digestión Enzimática Artificial u otro método que cuente con el reconocimiento del SENASA./ *I prodotti a base di carne stagionata provengono da animali appartenenti a gruppi che sono risultati negativi al test per la ricerca della Trichinella spp mediante digestione enzimatica artificiale o un altro metodo che ha il riconoscimento di SENASA.*

**7.** Los animales faenados de los que proviene el producto se encuentran comprendidos en el marco de un Programa de Control de Residuos y Contaminantes equivalente al aplicado en la República Argentina **cuya base de diseño es Codex Alimentarius.** / *Gli animali macellati da cui proviene il prodotto sono inclusi nel quadro di un Programma di controllo dei Residui e dei Contaminanti equivalente a quello applicato nella Repubblica Argentina la cui base progettuale è il Codex Alimentarius.*

**8.** Los productos son aptos consumo humano y no han sido expuestos a los efectos de radiaciones ionizantes/ *I prodotti sono adatti al consumo umano e non sono stati esposti agli effetti delle radiazioni ionizzanti.*

**9.** Los productos se hallan contenidos en envases de primer uso, aptos para la conservación y transporte. El envase está impreso con la identificación del establecimiento elaborador / *I prodotti sono contenuti in contenitori di primo utilizzo, idonei alla conservazione e al trasporto. Il contenitore è stampato con l'identificazione dello stabilimento di produzione*

Lugar y Fecha  
*Luogo e data*

Firma y Sello Oficial  
Aclaracion de firma  
*Firma e timbro ufficiale*

*Firma in chiaro*

.....

\* productos cárnicos sometidos a un proceso de salazón con sal común, que puede ser adicionada con nitritos, nitratos, azúcar y especias y que luego son estacionadas /*prodotti a base di carne sottoposti a un processo di salatura con sale comune, a cui possono essere aggiunti nitriti, nitrati, zucchero e spezie e che vengono poi stagionati*  
**SA/HS: 0209.10 / 0210.11 / 0210.12 / 0210.19 / 1601 00**

Nota (1) : No será obligatorio consignar dicho dato en caso de tratarse de mercancías procesadas./ Non sarà obbligatorio inserire queste informazioni nel caso di prodotti trasformati.

Nota <sup>(2)</sup> : Barrare una delle opzioni delle clausole riferite alla malattia afta epizootica, peste suina africana, e peste suina classica.

El certificado deberá ser numerado en todas su páginas y al menos en cada página par deberá leerse: fecha y lugar firma y sello del veterinario oficial. /*Il certificato deve avere tutte le pagine numerate e ogni pagina deve fornire le seguenti informazioni: data e luogo della firma e timbro del veterinario ufficiale.*



**REPUBBLICA ITALIANA - Ministero della Salute**

**Certificado sanitario / zoosanitario para la exportación de tripas y vejigas porcinas  
saladas\* a la Republica Argentina**

***Certificato sanitario / zoosanitario per l'esportazione di involucri e vesciche suine  
salate\* verso la Repubblica Argentina***

Certificado Sanitario N° .....

*Certificato Sanitario N°*

Pais exportador :  
*Paese Esportatore*

Pais de origen:  
*Paese di origine*

Autoridad sanitaria responsable de la certificacion :  
*Autorità sanitaria responsabile della certificazione*

Region :                                  Servizio Veterinario:  
*Regione                                  Servizio Veterinario*

**I. IDENTIFICACION DE LA MERCADERIA  
DENOMINAZIONE DELLA MERCE**

Especie (nombre científico) : .....

*Specie Animale (nome scientifico)*

Origen de los animales <sup>1</sup> : .....

*Origine degli animali<sup>1</sup>*

Descripcion de la Mercancia : .....

*Descrizione del prodotto*

Tipo de Envases y Embalajes: .....

*Tipo Contenitore o Imballaggio*

N° de bultos: .....

*Numero di imballaggi*

Temperatura de Conservacion y Transporte del producto: .....

*Temperatura di Conservazione e Trasporto del prodotto*

Marca o Contramarca: .....

*Marchio o contromarchio*

Peso Neto (en Kg. Parcial y total) .....

*Peso netto ( kg parziali e totali )*

Lote(s) de Produccion: .....

*Lotto(i) di produzione*

Fecha(s) de elaboracion: .....

*Data(e) di lavorazione*

Fecha limite de conservacion: .....

*Data limite di conservazione*

Código del product (Código NC) .....

*Codice doganale del prodotto*

**II. PROCEDENCIA DE LA MERCANCIA**  
**PROVENIENZA DELLE MERCI**

**Del Establecimiento Faenador (cuando corresponda)<sup>1</sup>**

**Stabilimento di macellazione (se pertinente)<sup>1</sup> :**

Nombre: .....  
*Nome*

Direccion: .....  
*Indirizzo*

Ciudad: .....  
*Città*

Nº de Habilitacion otorgada por el Servicio Veterinario del Pais Exportador: .....  
*Nº di riconoscimento concesso dal Servizio Veterinario del Paese Esportatore*

**Del Establecimiento Productor**

**Stabilimento di produzione**

Nombre: .....  
*Nome*

Direccion: .....  
*Indirizzo*

Ciudad: .....  
*Città*

Nº de Habilitacion otorgada por el Servicio Veterinario del Pais Exportador: .....  
*Nº di riconoscimento concesso dal Servizio Veterinario del Paese Esportatore*

**Del Establecimiento de Deposito (cuando corresponda)**

**Stabilimento di deposito (se pertinente):**

Nombre: .....  
*Nome*

Direccion: .....  
*Indirizzo*

Ciudad: .....  
*Città*

Nº de Habilitacion otorgada por el Servicio Veterinario del Pais Exportador: .....  
*Nº di riconoscimento concesso dal Servizio Veterinario del Paese Esportatore*

**III. DESTINO DE LA MERCANCIA**

**DESTINAZIONE DELLA MERCE**

La mercaderia se envia :

*I prodotti vengono inviati*

desde ( lugar de carga) .....  
*da luogo di carico*

hasta ( lugar de descarga) .....  
*a luogo di scarico*

País de tránsito .....  
*Paese di transito*

Por el medio de transporte (aereo/buque/vagon de ferrocarril/camion): .....  
*Con il seguente mezzo di trasporto (aereo, nave , treno, camion)*

Identificacion del transporte/ referencia documental : .....



identificazione del trasporto / riferimento documento

Patente del camión: .....

Targa del camion

N° de contenedor : .....

N° di Container

Identification del Precinto(s): .....

Sigillo(i) di sicurezza

Nombre y Direccion del Exportador: .....

Nome ed indirizzo dell'esportatore

Nombre y Direccion del Destinatario: .....

Nome ed indirizzo del destinatario

**El Veterinario Oficial que suscribe, certifica que la mercaderia objeto del presente certificado està en un todo de acuerdo con las condiciones sanitarias mas abajo detalladas, cumpliendo con los**

*Il sottoscritto Veterinario Ufficiale certifica che la merce oggetto del presente certificato è conforme ai*

### **Requisitos exigidos para la Exportación de tripas y vejigas porcinas saladas a la Republica Argentina**

#### **Requisiti sanitari richiesti per l'esportazione di involucri e vesciche suine salate verso la Repubblica Argentina**

1. a. El país exportador o zona del país exportador (en caso de regionalización oficial) se declara libre ante la Organización Mundial De Sanidad Animal (OIE) de Peste porcina africana siendo esta condición reconocida por el Senasa de la República Argentina y los animales permanecieron al menos los últimos tres meses en un país/zona (en caso de regionalización oficial) que se declara libre ante la OIE de Peste porcina africana siendo esta condición reconocida por el Senasa de la República Argentina;<sup>(2)</sup> */Il paese esportatore o la zona del paese esportatore (in caso di regionalizzazione ufficiale) è dichiarato indenne dall'Organizzazione mondiale per la salute animale (OIE) dalla peste suina africana, e tale condizione è riconosciuta dalla Senasa della Repubblica Argentina e gli animali sono rimasti almeno ultimi tre mesi in un Paese / zona (in caso di regionalizzazione ufficiale) dichiarato indenne dall'OIE dalla Peste suina africana, condizione riconosciuta dalla Senasa della Repubblica Argentina;*<sup>(2)</sup>

*O bien, oppure*

b. Los productos han sido sometidos a uno de los procedimientos siguientes: salazón durante, por lo menos, 30 días con sal seca (ClNa) o con salmuera ( $A_w < 0,80$ ) o con sal seca completada con fosfato que contenga 86,5% ClNa, 10,7% Na<sub>2</sub> HPO<sub>4</sub> y 2,8% Na<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> (peso/peso/peso) a una temperatura de 12°C o superior. <sup>(2)</sup> */I prodotti sono stati sottoposti ad una delle seguenti procedure: salatura per almeno 30 giorni con sale secco (NaCl) o con salamoia ( $A_w < 0,80$ ) o con sale secco additivato con fosfato contenente l'86,5% ClNa, 10,7% Na<sub>2</sub> HPO<sub>4</sub> e 2,8% Na<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> (peso / peso / peso) a una temperatura di 12 ° C o superiore.*<sup>(2)</sup>

2. a. El país exportador o zona del país exportador es reconocido por la OIE como libre de fiebre aftosa en donde se practica o no la vacunación, y los animales permanecieron al menos los últimos tres meses en un país /zona reconocido por la OIE como Libre de Fiebre aftosa en donde se practica o no la vacunación;<sup>(2)</sup> */ Il paese o la zona del paese esportatore è riconosciuto dall'OIE come esente da afta epizootica dove la vaccinazione è praticata o meno, e gli animali sono rimasti almeno negli ultimi tre mesi in un paese / zona riconosciuto dall'OIE libera da Afta epizootica in cui si pratica o meno la vaccinazione;*<sup>(2)</sup>

*O bien, oppure*

b. Si el país exportador o zona del país exportador estuviera infectado por el virus de la fiebre aftosa, las tripas / vejigas deberán haber sido sometidas a uno de los procedimientos siguientes: salazón durante, por lo menos, 30 días con sal seca (ClNa); con salmuera ( $A_w < 0,80$ ) o con sal seca completada con fosfato, que contenga 86,5% ClNa, 10,7% Na<sub>2</sub> HPO<sub>4</sub> y 2,8% Na<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> (peso/peso/peso) y conservación a una temperatura superior a 12°C durante todo ese tiempo. <sup>(2)</sup> */ Se il paese esportatore o la zona del paese esportatore è infetto dal virus dell'afta epizootica, gli involucri / vesciche devono essere stati sottoposti ad una delle seguenti procedure: salatura per almeno 30 giorni con sale secco (NaCl); con salamoia ( $A_w < 0,80$ ) o con sale secco addizionato di fosfato, contenente 86,5% NaCl, 10,7% Na<sub>2</sub> HPO<sub>4</sub> e 2,8% Na<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> (peso / peso / peso) e conservazione a temperatura più elevata a 12 ° C per tutto questo tempo.*<sup>(2)</sup>

3 . a. El país exportador o región del país exportador de donde provienen los animales de los cuales se obtuvieron las tripas / vejigas se declara libre de Peste porcina clásica ante la OIE y los animales permanecieron al menos los últimos tres meses en un país /zona reconocida por la OIE como libre de Peste porcina clásica (PPC); <sup>(2)</sup> / *Il paese esportatore o la regione del paese esportatore da cui provengono gli animali e dai quali provengono gli involucri / le vesciche è dichiarato indenne da peste suina classica dall'OIE e gli animali sono rimasti almeno gli ultimi tre mesi in un paese / zona riconosciuto dall'OIE come indenne da peste suina classica (CSF);* <sup>(2)</sup>

*O bien, oppure*

b. Los productos han sido tratados con el siguiente procedimiento: salazón durante, por lo menos, 30 días con sal seca (ClNa); con salmuera ( $A_w < 0,80$ ) o con sal seca completada con fosfato, que contenga 86,5% ClNa, 10,7% Na<sub>2</sub> HPO<sub>4</sub> y 2,8% Na<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> (peso/peso/peso) y conservación a una temperatura superior a 20°C durante todo ese tiempo. <sup>(2)</sup> / *I prodotti sono stati trattati con il seguente procedimento: salatura per almeno 30 giorni con sale secco (NaCl); con salamoia ( $A_w < 0,80$ ) o con sale secco addizionato di fosfato, contenente 86,5% NaCl, 10,7% Na<sub>2</sub> HPO<sub>4</sub> e 2,8% Na<sub>3</sub>PO<sub>4</sub> (peso / peso / peso) e conservazione a temperatura più elevata a 20 ° C per tutto questo tempo.* <sup>(2)</sup>

4. Los establecimientos de faena están habilitados por la UE, y los establecimientos elaboradores y depósitos reconocidos por el SENASA para exportar a la República Argentina. / *Gli stabilimenti di macellazione sono riconosciuti dall'UE, e gli stabilimenti di lavorazione e deposito sono riconosciuti dal SENASA per l'esportazione nella Repubblica Argentina.*

5. Se han retirados los linfonódulos de las tripas y vejigas exportadas y se encuentran libres de coágulos y de todo material que no constituya aquel utilizado en su preparación / conservación. / *I linfonodi sono stati rimossi dagli intestini e dalle vesciche esportati e sono privi di coaguli e di qualsiasi materiale che non costituisca quello utilizzato nella loro preparazione / conservazione.*

6. Las tripas / vejigas son aptas para consumo humano y de libre comercialización en el territorio del país de origen y no han sido expuestas a los efectos de radiaciones ionizantes. / *Gli involucri / vesciche sono idonei al consumo umano e liberamente commercializzati nel territorio del paese di origine e non sono stati esposti agli effetti delle radiazioni ionizzanti.*

7. Los animales faenados de los que proviene el producto se encuentran comprendidos en el marco de un Programa de Control de Residuos y Contaminantes equivalente al aplicado en la República Argentina **cuya base de diseño es Codex Alimentarius.** / *Gli animali macellati da cui proviene il prodotto sono inclusi nel quadro di un Programma di controllo dei Residui e dei Contaminanti equivalente a quello applicato nella Repubblica Argentina **la cui base progettuale è il Codex Alimentarius.***

8. Las tripas / vejigas se hallan contenidas en envases de primer uso, aptos para la conservación y transporte. El envase está impreso con la identificación del establecimiento elaborado/ *Gli involucri / sacchi sono contenuti in contenitori di primo utilizzo, idonei alla conservazione e al trasporto. Il contenitore è stampato con l'identificazione dello stabilimento di produzione.*

9. Las condiciones de manipuleo, carga y transporte, se ajustan a las normas de higiene y sanidad vigentes en el país exportador. / *Le condizioni di movimentazione, carico e trasporto sono conformi alle norme igieniche e sanitarie in vigore nel Paese esportatore.*

Lugar y Fecha  
*Luogo e data*

Firma y Sello Oficial  
Aclaracion de firma  
*Firma e timbro ufficiale*  
*Firma in chiaro*

\* Intestinos y vejigas que, tras limpiarse, se han procesado por raspado, desengrasado y lavado, y se han tratado con sal./*Intestini e vesciche che, dopo la pulizia, sono stati raschiati, sgrassati, lavati e trattati con sale.*

SA/HS: 0504.00.

Nota <sup>(1)</sup> No será obligatorio consignar dicho dato en caso de tratarse de mercancías procesadas. / *Non sarà obbligatorio inserire queste informazioni nel caso di prodotti trasformati.*

Nota <sup>(2)</sup> : Barrare una delle opzioni delle clausole riferite alla malattia afta epizootica, peste suina africana, e peste suina classica.

El certificado deberá ser numerado en todas su páginas y al menos en cada página par deberá leerse: fecha y lugar\_ firma y sello del veterinario oficial. / *Il certificato deve avere tutte le pagine numerate e ogni pagina deve fornire le seguenti informazioni: data e luogo della firma e timbro del veterinario ufficiale.*