



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
PESCA E PRODOTTI DERIVATI

DGSAF - Ufficio I
SEDE

Oggetto: nuovi requisiti sanitari di certificazione per l'esportazione di carni suine stagionate, involucri e vesciche suine salate, gelatina suina e pesce e prodotti della pesca.

Si comunica che l'autorità argentina ha proposto nuovi requisiti sanitari per l'export di prodotti di cui all'oggetto i cui negoziati si sono conclusi in data 23 dicembre u.s.

A tal riguardo si inviano in allegato i modelli di certificato di cui sopra entrati in vigore il 23 dicembre u.s., data della comunicazione dell'accettazione dei certificati da parte delle Autorità Argentine.

Per quanto riguarda i nuovi requisiti sanitari si evidenzia che SENASA nell'ambito del Piano Nazionale per il Controllo Residui e Igiene Alimentare (CREHA) ha adottato, con Ris. SENASA n° 559/2011, come limite di rilevamento nei prodotti importati di origine animale l'equivalente di quello stabilito dal Codex Alimentarius.

Si prega codesti Assessorati di voler dare la massima diffusione alla nota allegata.

IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Massimo Casciello

Allegati n 4

Referenti del procedimento:

MF Marcone – 06 5994 6887
email: m.marcone@sanita.it

II. PROCEDENCIA DE LA MERCANCIA
PROVENIENZA DELLE MERCI

Del Establecimiento Faenador (cuando corresponda)¹

Stabilimento di macellazione (se pertinente) ¹:

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. / *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.*

O bien, /o

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

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. *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*

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. / *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.*

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. / Il rapporto acqua / proteine non deve essere superiore a 2,25: 1 e un'attività dell'acqua (Aw) non superiore a 0,85.

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 / *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.

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, **o bien**/ *I prosciutti italiani e con osso devono essere stagionati con sale e il periodo di stagionatura dovrà durare almeno 313 giorni, 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 **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 o*

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

- *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 días/ i prosciutti devono essere sottoposti ad un trattamento di fermentazione e stagionatura naturale di almeno 190 giorni; i lombi di almeno 140 giorni.

4. Los establecimientos de faena, elaboración y depósito están reconocidos por el SENASA para exportar a la República Argentina./ *Gli stabilimenti di macellazione, 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.

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.*

II. PROCEDENCIA DE LA MERCANCIA
PROVENIENZA DELLE MERCI

Del Establecimiento Faenador (cuando corresponda)¹
Stabilimento di macellazione (se pertinente)¹ :

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; *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;*

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 ($Aw < 0,80$) o con sal seca completada con fosfato que contenga 86,5% ClNa, 10,7% $Na_2 HPO_4$ y 2,8% Na_3PO_4 (peso/peso/peso) a una temperatura de 12°C o superior. *Il prodotti sono stati sottoposti ad una delle seguenti procedure: salatura per almeno 30 giorni con sale secco (NaCl) o con salamoia ($Aw < 0,80$) o con sale secco additivato con fosfato contenente l'86,5% ClNa, 10,7% $Na_2 HPO_4$ e 2,8% Na_3PO_4 (peso / peso / peso) a una temperatura di 12 ° C o superiore.*

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; *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;*

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 ($Aw < 0,80$) o con sal seca completada con fosfato, que contenga 86,5% ClNa, 10,7% $Na_2 HPO_4$ y 2,8% Na_3PO_4 (peso/peso/peso) y conservación a una temperatura superior a 12°C durante todo ese tiempo. *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 ($Aw < 0,80$) o con sale secco addizionato di fosfato, contenente 86,5% NaCl, 10,7% $Na_2 HPO_4$ e 2,8% Na_3PO_4 (peso / peso / peso) e conservazione a temperatura più elevata a 12 ° C per tutto questo tempo.*

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);/ *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);*

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% $Na_2 HPO_4$ y 2,8% Na_3PO_4 (peso/peso/peso) y conservación a una temperatura superior a 20°C durante todo ese tiempo./ *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% $Na_2 HPO_4$ e 2,8% Na_3PO_4 (peso / peso / peso) e conservazione a temperatura più elevata a 20 ° C per tutto questo tempo.*

4. Los establecimientos de faena, elaboración y depósito están reconocidos por el SENASA para exportar a la República Argentina./ *Gli stabilimenti di macellazione, lavorazione e deposito sono riconosciuti dalla 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 (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.*

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.*

II. PROCEDENCIA DE LA MERCANCIA
PROVENIENZA DELLE MERCI

Del Establecimiento Faenador (cuando corresponda)¹

Stabilimento di macellazione (se pertinente) ¹:

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 gelatina suina a la República Argentina

Requisiti sanitari richiesti per l'esportazione di gelatina suina verso la Repubblica Argentina

1. Los establecimientos de elaboración y depósito de la gelatina porcina están reconocidos por el SENASA para exportar a la República Argentina / *Gli stabilimenti di lavorazione e stoccaggio della gelatina suina sono autorizzati da SENASA per l'esportazione nella Repubblica Argentina.*

2. Los animales de los cuales se obtuvo el producto: / *Gli animali da cui è stato ottenuto il prodotto:*

a. proceden de zonas no sometidas a restricciones debidas a enfermedades cuarentenables o de notificación obligatoria, y / *provengono da zone non soggette a restrizioni a causa di malattie soggette a quarantena o denunciabili*

b. fueron reconocidos clínicamente sanos en el examen ante y post mortem. / *erano clinicamente sani all'esame ante e post mortem.*

4. Durante el proceso de elaboración de gelatina porcina se alcanzó una temperatura de al menos SETENTA (70)°C durante TREINTA (30) minutos (2). / *Durante il processo di produzione della gelatina suina, è stata raggiunta una temperatura di almeno SETTANTA (70) ° C per TRENTA (30) minuti (2)*

O bien,/ O,

Han sido sometidos a un proceso de hidrólisis que alcance un valor de ph equivalente o inferior a 6 (seis)./ *Sono stati sottoposti ad un processo di idrolisi che raggiunge un valore di ph pari o inferiore a 6 (sei).*

5. Se tomaron las precauciones necesarias para que, después de los procedimientos descritos, el producto no tome contacto con fuentes potenciales de contaminación. / *Sono state prese le precauzioni necessarie affinché, dopo le procedure descritte, il prodotto non venga a contatto con potenziali fonti di contaminazione.*

6. Los productos son aptos para el consumo humano. / *I prodotti sono idonei al consumo umano.*

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 no han sido expuestos a los efectos de radiaciones ionizantes. / *I prodotti 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.*

10. Para cada lote de gelatina existe documentación que permite realizar la trazabilidad del material crudo utilizado para su elaboración. / *Per ogni lotto di gelatina esiste una documentazione che consente la tracciabilità della materia prima utilizzata per la sua produzione.*

Notas

(1): No será obligatorio consignar dicho dato en caso de tratarse de mercancías procesadas./ non necessario inserire questi dati nel caso di prodotti trasformati.

(2) La monografía del proceso de elaboración declarado por el elaborador debe estar convalidada por la autoridad competente del país exportador/ IL piano di autocontrollo del processo di produzione dichiarato dal trasformatore deve essere convalidato **dall'autorità competente del paese esportatore**

Lugar y Fecha

Luogo e data

Firma y Sello Oficial

Aclaracion de firma

Firma e timbro ufficiale

Firma in chiaro

.....

SA/HS: 3503.00 / 3504.00

Nota : 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. / The certificate must have all pages numbered and, at least, each even page shall provide the following information: date and place_ signature and seal of the official veterinarian. /*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.*

Código del product (Código NC)
Codice doganale del prodotto

II. PROCEDENCIA DE LA MERCANCIA *PROVENIENZA DELLE MERCI*

Del Establecimiento Faenador (cuando corresponda)¹ ***Stabilimento di macellazione (se pertinente) ¹:***

Nombre:
Nome

Dirección:
Indirizzo

Ciudad:
Città

Nº de Habilitación otorgada por el Servicio Veterinario del País Exportador:
Nº di riconoscimento concesso dal Servizio Veterinario del Paese Esportatore

Del Establecimiento Productor ***Stabilimento di produzione***

Nombre:
Nome

Dirección:
Indirizzo

Ciudad:
Città

Nº de Habilitación otorgada por el Servicio Veterinario del País Exportador:
Nº di riconoscimento concesso dal Servizio Veterinario del Paese Esportatore

Del Establecimiento de Deposito (cuando corresponda) ***Stabilimento di deposito (se pertinente):***

Nombre:
Nome

Dirección:
Indirizzo

Ciudad:
Città

Nº de Habilitación otorgada por el Servicio Veterinario del País Exportador:
Nº di riconoscimento concesso dal Servizio Veterinario del Paese Esportatore

III. DESTINO DE LA MERCANCIA *DESTINAZIONE DELLA MERCE*

La mercadería se envía :
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 (aéreo/buque/vagon de ferrocarril/camion):
Con il seguente mezzo di trasporto (aereo, nave , treno, camion)

Identificación 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 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 pescados, mariscos y productos a base de pescados y/o mariscos (exceptos vivos) para consumo humano a la Republica Argentina

Requisiti sanitari richiesti per l'esportazione di pesce, frutti di mare e prodotti a base di pesce e / o frutti di mare (eccetto vivi) per il consumo umano verso la Repubblica Argentina

1. La planta elaboradora, al momento de la producción y embarque, está habilitada, identificada y supervisadas por el Servicio Veterinario Oficial y autorizadas por el Senasa para exportar a la República Argentina. / L'impianto di trasformazione, al momento della produzione e della spedizione, è autorizzato, identificato e sorvegliato dal Servizio Veterinario Ufficiale e autorizzato dalla Senasa all'esportazione nella Repubblica Argentina.

2. Los peces o mariscos [que dieron origen al producto] / Il pesce, i crostacei oi molluschi [da cui provengono i prodotti]:

a) Proceden de zonas libres de cólera y biotoxinas¹, y en las que no se ha registrado actividad colérica, biotóxica ni mortandad de peces durante los tres meses precedentes a su captura, y, en el caso de proceder de cultivo, / Proviene da zone prive di colera e biotossine¹, e in cui nei tre mesi precedenti la cattura non è stata registrata alcuna attività biotossica, colera o mortalità dei pesci e, nel caso della coltivazione

b) Fueron criados en cautiverio, y en los mismos no han sido utilizadas sustancias con efecto hormonal, estrogénico, de acción tirostática y/o anabolizante y/o promotoras del crecimiento que no se hallen expresamente autorizadas en el Codex Alimentarius. / Sono stati allevati in cattività e non sono state utilizzate sostanze con effetti ormonali, estrogeni, tirostatici, anabolizzanti o di promozione della crescita non specificatamente autorizzate nel Codex Alimentarius.

3. Los productos son aptos para consumo humano y son de libre comercialización en el país certificador. / I prodotti sono idonei al consumo umano, senza restrizioni di vendita né di circolazione nel paese esportatore.

4. No han sido intencionalmente expuestos a los efectos de radiaciones ionizantes. / Non sono stati intenzionalmente esposti agli effetti delle radiazioni ionizzanti.

5. Los productos o la materia prima de la que deriva se encuentran comprendidos en el marco de un programa de control de residuos e higiene de los alimentos considerado por el Senasa como equivalente al de la República Argentina cuya base de diseño es Codex Alimentarius. / I prodotti o le materie prime da cui provengono i prodotti sono inseriti in un programma di controllo dei residui e dell'igiene alimentare, considerato da Senasa come equivalente a quello argentino la cui base progettuale è il Codex Alimentarius.

6. Tanto los productos como los envases de primer uso que los contienen, están identificados según las exigencias fijadas por el Senasa, o. / Sia i prodotti che i contenitori di primo utilizzo che li contengono sono identificati secondo i requisiti fissati da Senasa, oppure.

7. La mercadería/embalaje a exportar lleva una estampilla o sello oficial o identificación impresa que acredita que dicha mercancía procede de los establecimientos enunciados en el presente certificado y se encuentra rotulada correctamente (tachar 6 o 7 según corresponda). / La merce / confezione da esportare reca un timbro o sigillo ufficiale o un'identificazione stampata che certifica che la merce proviene dagli stabilimenti elencati in questo certificato ed è correttamente etichettata

8. Los vehículos y medios de transporte, así como las condiciones de carga de la expedición, se ajustan a las normativas de higiene y sanidad vigentes para estos productos en el país exportador. / I veicoli e i mezzi di trasporto, nonché le condizioni di carico della spedizione, rispettano le norme igieniche e sanitarie vigenti per questi prodotti nel Paese esportatore.

¹ Toxinas Paralizante, Amnésica y Diarreica. / Tossine paralizzanti, amnesiche e diarroiche

Lugar y Fecha
Luogo e data

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

.....

SA/HS: 0302 / 0303 / 0304 / 0305 / 0306 / 0307 / 0308 / 1504 / 1516 / 1518 / 1604 /

Nota : 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. / The certificate must have all pages numbered and, at least, each even page shall provide the following information: date and place_ signature and seal of the official veterinarian. / *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.*