



Ministero della Salute

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

UFFICIO 2

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

ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO
SEDE

E.p.c

ASSOLATTE

Pec: assolattepecegalmail.it

ASSOCASEARI

info@assocaseari.it

CONSORZIO FORMAGGIO

PARMIGIANO REGGIANO

centralino@parmiggiano-reggiano

CONSORZIO PER LA TUTELA

DEL GRANA PADANO

granapadano@orizzonte-eventi.it

SEGRETARIATO GENERALE

- UFF.III

SEDE

Prot.:

Alleg: pag. 4

Oggetto: Certificato per l'esportazione di prodotti a base di latte dall'Italia verso il Sud-Africa.

S'informa che il certificato per l'esportazione in oggetto (all. 1) è stato concordato con le competenti Autorità sud-africane.

Al fine di consentire una corretta compilazione del certificato in oggetto, si precisa che al punto 2.1 dell'Attestato sanitario oltre agli indicati *trattamenti di pastorizzazione* è consentita, conformemente al Regolamento CE n. n. 853/2004, Sezione IX, Capitolo II, Punto II, paragrafo 1., qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che permetta di ottenere un effetto equivalente.

Ministero della Salute

DGISAN

0009591-P-15/03/2016



177048296

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE
SEZIONE VETERINARIA E
SICUREZZA ALIMENTARE

Data di arrivo

Data
registraz.

15 MAR. 2016

Prot. N.

101984

Indice classificazione

Pratica / Fascicolo

C. 101

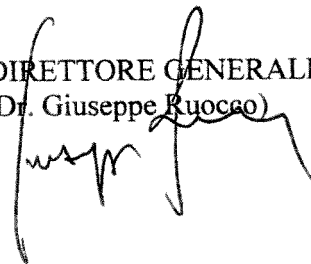
Aut. 10
17/03/16

Per quanto riguarda l'utilizzo del *caglio naturale*, menzionato al punto 3. dell'Attestazione sanitaria del certificato, si puntualizza che, sebbene non specificato nel testo, le competenti Autorità sud-africane ammettono per la produzione di prodotti lattiero-caseari anche l'utilizzo di caglio microbico e vegetale.

Il file contenente il nuovo certificato per l'esportazione sarà inserito sul sito del Ministero della Salute alla pagina <http://www.salute.gov.it/veterinariaInternazionale/paginaInternaMenuVeterinariaInternazionale.jsp> nella sezione Veterinaria Internazionale.

Nell'invitare codesti Assessorati a voler cortesemente informare di quanto sopra i Servizi Veterinari territorialmente competenti, nonché gli Enti e gli operatori commerciali interessati, si ringrazia per la collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dr. Giuseppe Ruocco)



Responsabile del procedimento:
Direttore dell'ufficio 2-DGISAN
Dr Pietro Noè

Referente:
Dott.ssa Alessia Garofano
Ufficio 2
Int. 6921
a.garofano@sanita.it





AWEGAT 1

CERTIFICATO PER L'ESPORTAZIONE DI PRODOTTI A BASE DI LATTE DALL'ITALIA VERSO IL SUD-AFRICA
CERTIFICATE FOR EXPORTATION OF MILK PRODUCTS INTO SOUTH AFRICA FROM ITALY

I. INFORMAZIONI COMMERCIALI/ COMMERCIAL INFORMATION

1. Identificazione del prodotto /Identification of the products

- Nome del prodotto/ Name of the product :
- Tipo di prodotto: / Type of product :
- Latte proveniente da (specie animali):/ Milk from (animal species) :
- Data di fabbricazione(mese-anno): / Date of fabrication (month-year) :
- Peso netto: /Net weight:
- Temperatura di conservazione: /Temperature of storage :
- Numero di imballaggi: / Number of packaging units :
- Tipo di imballaggio: / Type of packaging :

2. Origine dei prodotti/ Origin of the products

Nome(i) e numero(i) di riconoscimento dello stabilimento(i)/Nam(s) and number(s) of approved establishment(s)

.....

3. Destinazione del prodotto/ Destination of the products

Nome ed indirizzo dello speditore:/ Name and address of consignor:

.....

Nome ed indirizzo del destinatario: / Name and address of consignee:

.....

Via nave/aereo (indicare il mezzo di trasporto e l'identificazione) /By boat/plane (indicate the mean of transport and the identification):

Numero del contenitore:/Container number:

Numero di sigillo:/ seal number :

ATTESTAZIONE SANITARIA /HEALTH ATTESTATION

Il sottoscritto ufficiale veterinario con il presente certificato è autorizzato, dalle autorità veterinarie italiane di controllo, a certificare che il latte o prodotti a base di latte menzionati sul retro e di seguito descritti: /*a veterinarian official authorised thereto by the controlling veterinary authority of Italy hereby certify that the milk or milk-based products mentioned on the overleaf and stipulated below:*

1. Sono stati prodotti da: (barrare la casella corrispondente): /*Was produced from either (tick as appropriate):*

- 1.1 latte o prodotti a base di latte che derivano da animali allevati in Italia e che tali allevamenti non sono sottoposti a restrizioni sanitarie a causa di afta epizootica o di peste bovina: /*Milk or milk-based products, derived from animals kept in herds in Italy which were not under restrictions due to foot and mouth disease or Rinderpest:*

o/ Or

- 1.2 latte o prodotti a base di latte importati legalmente nel paese da aziende della Comunità europea autorizzate per gli scambi intracomunitari (conformemente alle pertinenti direttive comunitarie) o dalla Norvegia, e che non sono soggette a restrizioni a causa di afta epizootica o di peste bovina / *milk or milk-based products, legally imported into the country, from facilities in the European Community registered for trade within the Community (complying with all the relevant European Community Directives) or Norway, which were not under restrictions due to foot and mouth disease or Rinderpest*

o/ Or

- 1.3 latte o prodotti a base di latte importati legalmente nel paese da uno o più dei seguenti paesi: Nuova Zelanda, Australia, Svizzera, Stati Uniti d'America e Canada. / *milk or milk-based products, legally imported into the country, from one or more of the following countries: New Zealand, Australia, Switzerland, United States of America and Canada.*

2. Sono stati trasformati in un impianto di produzione ufficiale autorizzato e, prima di essere introdotti nel territorio del Sud-Africa, sono sottoposti a uno dei seguenti processi / *Was processed at an officially approved manufacturing plant and subjected to one of the following processes before being introduced onto South Africa territory:*

Oppure (barrare la casella corrispondente): / *Either (tick as appropriate):*

- 2.1 Nel caso in cui il latte ed i prodotti a base di latte provengono da zone in cui non si è verificato, negli ultimi 12 mesi, nessun focolaio di afta epizootica e non è stata effettuata, negli ultimi 12 mesi, la vaccinazione contro l'afta epizootica: / *In the case of milk or milk-based products originating from areas where no outbreak of foot-and-mouth disease has occurred within the last 12 months and where vaccination against foot-and-mouth disease have not been carried out in the last 12 months:*

2.1.1 ultra trattamento ad alta temperatura a 132°C per 1 secondo; e/o / *ultra high temperature treatment at 132 °C for 1 second; and/or*

2.1.2 pastorizzato a 72°C per 15 secondi o 60°C per 30 minuti, e/o / *pasteurized at 72°C for 15 seconds or 60°C for 30 minutes; and/or*

2.1.3 sterilizzati a caldo per 30 minuti alla pressione di 15 libbre (100 KPa), e/o / *heat sterilised for 30 minutes at a pressure of 15 lbs (100kPa); and/or*

2.1.4 Un processo di acidificazione tale che il valore di pH sia più basso e rimanga al di sotto di 6 per almeno un'ora / *an acidification process such that the pH value was lowered and kept below 6 for at least one hour.*

o/Or

- 2.2 in caso di latte o di prodotti a base di latte che provengono da zone dove, negli ultimi 12 mesi, si sono verificati focolai di afta epizootica o che sono state effettuate, negli ultimi 12 mesi, vaccinazioni contro l'afta epizootica. / *In the case of milk or milk-based products originating from areas where an outbreak of foot-and-mouth disease has occurred within the last 12 months or which have carried out vaccination against foot-and-mouth disease in the last 12 months:*

2.2.1 ultra trattamento ad alta temperatura a 132°C per 1 secondo; e/o / *ultra high temperature treatment at 132°C for 1 second; and/or*

2.2.2 un iniziale trattamento termico avente un effetto almeno equivalente a quello ottenuto con una pastorizzazione ad una temperatura di almeno 72°C per almeno 15 secondi, tale da produrre una reazione negativa alla prova della fosfatasi, seguito da: / *an initial heat treatment having an effect at least equivalent to that achieved by pasteurisation at a temperature of at least 72°C for at least 15 seconds, so as to produce a negative reaction to the phosphatase test, followed by:*

- i. Un secondo trattamento termico effettuato ad alte temperature di pastorizzazione, UHT o sterilizzazione, tale da produrre una reazione negativa alla prova della perossidasi; o *la second heat treatment involving high-temperature pasteurisation, UHT or Sterilisation, so as to produce a negative reaction to the peroxidase test ; or*
- ii. In caso di latte in polvere o di un prodotto a base di latte disidratato, un secondo trattamento termico avente un effetto almeno equivalente a quello ottenuto con il primo trattamento termico, tale da produrre una reazione negativa alla prova della fosfatasi, seguito da un processo di essiccazione; o *in the case of milk-powder or a dry milk-based product, a second heat treatment having an effect at least equivalent to that achieved by the first heat treatment, so as to produce a negative reaction to the phosphatase test, followed by a drying process ; or*
- iii. Un processo di acidificazione tale che il valore di pH sia stato abbassato e mantenuto sotto di 6 per almeno un'ora. *an acidification process such that the pH value was lowered and kept below 6 for at least one hour.*

o/ Or

- 2.3 Nel caso del formaggio proveniente da latte crudo/ non pastorizzato, il paese deve essere indenne da Afta epizootica ed i controlli necessari devono essere conformi alle seguenti condizioni:-
In the case of cheese sourced from unpasteurised / raw milk, the country must be free from Foot and Mouth disease and the following controls need to be complied with:-
 - 2.3.1 Il formaggio è stato conservato a temperatura idonea per un periodo non inferiore a 90 giorni dalla data di produzione di formaggi a lunga vita commerciale (shelf-life) (Conteé, Cantal, Roquefort; Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Provolone..) *The cheese was stored at an appropriate temperature for a period of not less than 90 days from the date of manufacture for long-extended life cheese (conté, cantal, Roquefort, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Provolone...)*
 - 2.3.2 Un processo di acidificazione tale che il valore di pH sia stato abbassato e mantenuto sotto di 6 per almeno un'ora. *an acidification process such that the pH value was lowered and kept below 6 for at least one hour.*
 - 2.3.3 I seguenti parametri sono stati monitorati durante la produzione del formaggio: *The following matters were monitored during cheese production:*
 - i: pH durante il processo di acidificazione/ *pH during the acidification process,*
 - ii: concentrazione di sale/ *salt concentration,*
 - iii: contenuto di umidità/ *moisture content*
 - 2.3.4 I prodotti a base di latte crudo sono stati stagionati almeno 60 giorni e testati favorevolmente per *Listeria monocytogenes* *Raw milk-based products after the ripening for a period of minimum 60 days were tested and demonstrated to have no detected levels of Listeria monocytogenes.*
- 3. non contengono alcun prodotto, diverso dal latte o da prodotti a base di latte (ad eccezione di caglio naturale), che deriva da animali. *do not contain any products derived from animals other than milk or milk-based products (except natural rennet).*
- 4. non contengono additivi nocivi e sono considerati idonei al consumo umano, senza alcuna restrizione; *do not contain any harmful additives and are passed fit for human consumption without any restriction ;*
- 5. sulla base delle mie conoscenze e convinzioni, non rappresentano alcun pericolo di introduzione di malattie infettive o contagiose in Sud Africa. *do not, to the best of my knowledge and belief, constitute any danger of introducing infectious or contagious diseases into South Africa.*

I prodotti a base di latte crudo sono stati sottoposti ad un protocollo di sorveglianza nel quale sono incluse le prove di laboratorio per verificare la qualità microbiologica conformemente al Regolamento (CE) n°2073/2005, ed i requisiti batteriologici corrispondono ai requisiti sanitari richiesti. *Raw milk-based products were subjected to a survey protocol including laboratory tests to check their microbiological quality according to the rule (CE) n° 2073/2005, and bacteriological norms correspond to the sanitary quality required.*

Fatto a / Done at Il / on.....

Firma del veterinario di Stato/ *Signature of government veterinarian*

Nome ed indirizzo in stampatello dell'ufficiale preposto alla certificazione: /*Name and address of certifying officer in print:*

Timbro ufficiale/ *Official stamp*