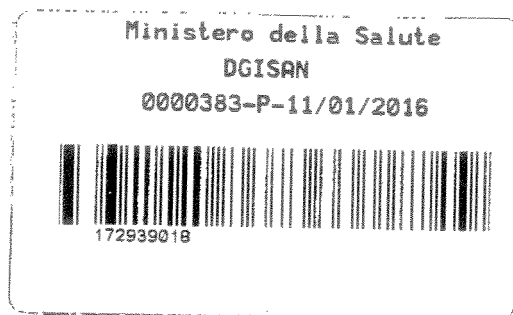




Ministero della Salute

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

*Handwritten signature and date: 11/1/16*



Servizi Veterinari  
Assessorati alla Sanità  
delle Regioni e della Provincia Autonoma di Trento

Assessorato all'Agricoltura della  
Provincia Autonoma di Bolzano

<b>REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE</b> SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE	
Data di arrivo	
Data registraz.	11 GEN. 2016
Prot. N.	6274
Indice classificazione	Pratica / Fascicolo
E. 900.02.16	

E p.c. Assica  
Fax: 06 5915044

Assocarni  
Fax: 06 69925101

Consorzio Prosciutto di Parma  
Fax: 0521 243983

Consorzio Prosciutto San Daniele  
Fax: 0432 940187

Unaitalia  
Fax: 0645497540

Uniceb  
Fax: 06 5921478

Segretariato Generale  
Ufficio III  
SEDE

Oggetto: Esportazione di prodotti a base di carne suina dall'Italia verso la Corea del Sud.  
Revisione del certificato veterinario.

Con la presente si informa che a partire dal 1 gennaio 2016 le partite di prodotti a base di carne suina destinate alla Corea del Sud dovranno essere scortate dall'allegato modello di certificato veterinario, che sarà accessibile alla consultazione nella specifica sezione "Veterinaria internazionale" presente sul sito di questo Ministero.

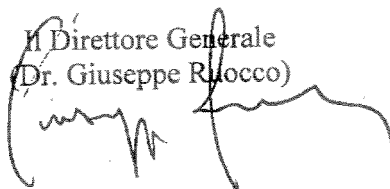
Quanto sopra a seguito di una revisione da parte delle competenti Autorità coreane delle condizioni igienico-sanitarie per l'importazione nel proprio territorio dei prodotti di cui trattasi, anch'esse quanto prima consultabili sul nostro sito.

La maggiore modifica introdotta risiede nella rimozione del divieto di lavorazione di carni di animali importati con la conseguente possibilità di utilizzo delle carni di suini importati da Paesi riconosciuti come idonei all'esportazione di carne suina in Corea, purché i capi siano allevati in Italia per tre mesi anteriormente alla loro macellazione.

Si attira, ancora, l'attenzione sul fatto che le Autorità coreane si riservano la facoltà di revocare l'approvazione all'esportazione per quegli impianti che non abbiano effettuato spedizioni verso la Corea del Sud per 3 anni dalla data dell'ultima spedizione o dalla data della loro relativa autorizzazione.

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  
(Dr. Giuseppe Rocco)



Allegato: Pag. 11

Responsabile del procedimento  
Direttore dell'ufficio III ex DSVET  
Dr Piergiuseppe Facelli

Referente  
Nome: Dr Antonino De Angelis  
Email: [a.deangelis@sanita.it](mailto:a.deangelis@sanita.it)

\_\_\_\_\_

**III. Destination of products/Destinazione del prodotto**

Place of loading/Luogo di carico: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Date of loading/Data di carico: \_\_\_\_\_

Place of destination/Luogo di destinazione: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Mean of transport/mezzo di trasporto: \_\_\_\_\_  
(Kind and name of the mean/Tipo e nome del mezzo)

Number of the container/Numero del container: \_\_\_\_\_

Number of seal/Numero del sigillo: \_\_\_\_\_

Name and address of the consignor/Nome e indirizzo dello speditore: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Name and address of the consignee/Nome e indirizzo del destinatario: \_\_\_\_\_

**IV. Health guaranties/Garanzie sanitarie**

I, the undersigned official veterinarian, certify that/Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che:

The animals from which the meat derives were born and reared in Italy since birth

Or\*

The animals from which the meat derives have been legally imported from .....(indicate), authorized to export pork meat by South-Korea, and then reared in Italy at least 3 months before the slaughter

Gli animali da cui derivano le carni sono nati ed allevati in Italia sin dalla nascita

Oppure\*

Gli animali da cui derivano le carni sono stati regolarmente importati da un Paese autorizzato dalla Corea del Sud, ..... (indicare), e poi allevati in Italia per almeno 3 mesi prima della loro macellazione.



REPUBLIC OF ITALY/REPUBBLICA ITALIANA  
MINISTRY OF HEALTH/MINISTERO DELLA SALUTE

Health certificate for pork meat products intended to be exported from Italy to South Korea  
Certificato sanitario per l'esportazione dall'Italia verso la Corea del Sud di prodotti a base di carne  
suina

Health certificate n°: .....  
Certificato sanitario

Region/Regione: .....

Local Veterinary Service/Servizio veterinario dell'ASL: .....  
.....

**I. Identification of products/Identificazione del prodotto**

- Name of product/s/Nome del prodotto/i: .....
- .....
- Type of packaging/Tipo di confezione:.....
- Number of units/Numero dei colli:.....
- Net weight/Peso netto (Kg): .....
- Processing period: date of beginning (...../...../.....) date of end (...../...../.....)  
Durata di stagionatura: inizio e fine

**II. Origin of products/Origine del prodotto**

- Name, address and approval number of the slaughterhouse, processing establishment and storehouse/Nome, indirizzo e numero di riconoscimento del macello, impianto di trasformazione e deposito:

---



---



---



---

## Animal health status/Garanzie di sanità animale

- a) Italy has been free from Foot and Mouth disease from at least 1 year prior to export; it has been free from Vesicular Stomatitis and Rinderpest from at least 2 years prior to export. There has not been any vaccination against any of the above diseases  
L'Italia è indenne da afta epizootica da almeno 1 anno prima dell'esportazione, da stomatite vescicolare e peste bovina da almeno 2 anni prima dell'esportazione. Per nessuna delle malattie sopra citate è stata praticata la vaccinazione.
- b) Italy is free from Classical swine fever (CSF) from at least 1 year prior to export or must be acknowledged as a CSF free country by Korean government and must not conduct any vaccination against aforementioned disease  
L'Italia è indenne da peste suina classica da almeno un anno al momento dell'esportazione o deve essere riconosciuto come un Paese indenne da detta malattia dal Governo coreano. Contro la stessa malattia non è stata condotta una campagna di vaccinazione.
- c) The Region where animals were born and reared is free from African swine fever from at least 3 years prior the export. Further, the Region is located within a disease control area by effectively preventing the entry of pigs and their products from the areas infected with the above disease  
La Regione in cui sono nati ed allevati i suini è indenne da peste suina Africana da almeno 3 anni al momento dell'esportazione dei prodotti. Inoltre, questa Regione è collocata in un'area controllata per prevenire efficacemente l'introduzione di suini e loro prodotti dalle aree infette da tale malattia.
- d) The farm in which the animals were born and reared is free from Brucellosis for at least 3 years, from Anthrax for at least 2 years, from Aujeszky's disease for at least 1 year and swine vesicular disease from at least 60 days preceding the date of slaughtering. There have been no restrictive measure for animal diseases in such farm. Gli animali sono nati e allevati in allevamenti che, prima della loro macellazione, sono indenni da brucellosi da almeno 3 anni, da carbonchio ematico da almeno 2 anni, da malattia di Aujeszky da almeno un anno e da malattia vescicolare del suino da almeno 60 giorni. Agli allevamenti non sono state imposte misure restrittive di polizia sanitaria.

## Exporting plants status/Condizioni degli impianti esportatori

- a) The exporting establishments (slaughterhouse, cutting plant, processing plant and cold store), from which the products originate, have been approved for export to South Korea/Gli impianti esportatori (macello, impianto di sezionamento, impianto di trasformazione e depositi frigoriferi) da cui derivano i prodotti sono stati approvati per l'esportazione in Corea del Sud.
- b) The exporting establishments (slaughterhouse, cutting plant, processing plant and cold store) are suitable for processing meat products and they are under control of the official veterinary services and, on the regular sanitary inspections, non-compliances have not been detected/Gli impianti esportatori (macello, impianto di sezionamento, impianto di trasformazione e depositi frigoriferi) sono idonei alla lavorazione di prodotti a base di carne e sono sotto il controllo dei servizi veterinari ufficiali e, sulla base delle regolari ispezioni veterinarie, non vi sono state riscontrate non conformità.
- c) The exporting establishments (slaughterhouse, cutting plant, processing plant and cold store) are not located in an area under restrictive measures for African swine fever, Anthrax, Aujeszky's disease, Swine vesicular disease and/or Brucellosis/ Gli impianti esportatori (macello, impianto di sezionamento, impianto di trasformazione e depositi

frigoriferi) non sono collocati in un'area sotto misure restrittive sanitarie per peste suina africana, carbonchio ematico, malattia di Aujeszky, malattia vescicolare del suino e/o brucellosi.

- d) The exporting establishments (slaughterhouse, cutting plant, processing plant and cold store) did not handle, during processing of meat products intended for the export to South Korea, artiodactyla animals or products thereof that have been produced from or have passed through countries from which South Korean government has banned their import/Gli impianti esportatori (macello, impianto di sezionamento, impianto di trasformazione e depositi frigoriferi) non manipolano durante la produzione dei prodotti a base di carne destinati all'esportazione in Corea del Sud artiodattili vivi, e prodotti derivati, prodotti in Paesi da cui la Corea del Sud vieta l'importazione o che hanno attraversato tali Paesi.
- e) The processing establishments (slaughterhouse, processing plant and cold store) are not under any sanitary measure/Gli impianti di trasformazione (macello, impianto di trasformazione e depositi frigoriferi) non sono soggetti a misure sanitarie.
- f) A daily processing and storing register is saved for at least 2 years in the exporting establishments (processing plant and cold store)/Un registro di lavorazione e stoccaggio viene conservato per almeno 2 anni negli impianti esportatori (impianto di trasformazione e deposito frigorifero).

#### **Products' guaranties/Garanzie del prodotto**

- a) The animals from which the meat derives have been slaughtered in a slaughterhouse approved by the Korean Government and have successfully undergone to ante and post-mortem inspection carried out by an official veterinary officer and have been declared fit for human consumption/ Gli animali da cui derivano le carni sono stati macellati in un macello approvato dalle autorità coreane e sottoposti con esito favorevole ad ispezione ante e post-mortem da un veterinario ufficiale. Le carni sono idonee al consumo umano.
- b) During the slaughtering, cutting, processing, packaging and storage no other kind of meat or animals with a lower hygienic level have been treated/Durante la macellazione, il sezionamento, la lavorazione, il confezionamento e lo stoccaggio non è stato trattato nessun altro tipo di carne o animale con caratteristiche igieniche inferiori.
- c) The pork meat products are free from any hygienic hazard and have met the conditions set by South Korea government in relation to residuals (antibacterial substances, pesticides, hormones etc), microorganisms, ultraviolet, radiation, ionization, food additives (preservatives, meat tenderizer etc) and other substances potentially dangerous for the human health/I prodotti a base di carne suina sono igienicamente sicuri e rispettano le condizioni previste dalla Corea del Sud in relazione ai residui (sostanze antibatteriche, pesticidi, ormoni ecc. ecc.), microrganismi, radiazioni ultraviolette o ionizzanti, additivi alimentari (conservanti, inteneritori delle carni ecc. ecc.) e altre sostanze potenzialmente pericolose per la salute pubblica.
- d) The meat used has undergone to a pre-chilling treatment (not frozen) for at least 3 days before the processing. The frozen meat shall be used only for cooked pork meat products. The pork meat products are deboned/La carne utilizzata è stata sottoposta ad un periodo di pre-refrigerazione (no congelamento) per almeno 3 giorni prima della sua lavorazione. La carne congelata può essere utilizzata solo per i prodotti suini cotti e i prodotti sono stati disossati.

- e) The cured pork meat products have undergone a period of at least 400 days/I prodotti a base di carne suina sono stati stagionati per almeno 400 giorni.
- f) The cooked pork meat products have undergone a heat treatment, inside the product, of at least 69°C for 30 minutes or an equal treatment/ I prodotti a base di carne suina cotti sono stati sottoposti a trattamento termico per cui si è raggiunta, al cuore degli stessi, una temperatura di almeno 69°C per 30 minuti o sono stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente.
- g) The products have been handled in order to prevent any contamination of animal infectious diseases/I prodotti sono stati manipolati in modo da prevenirne ogni contaminazione da agenti infettivi di malattie animali.
- h) The packaging materials are fit for food and bear, as same the product, the establishment approval number, the place and the period of production/I materiali per il confezionamento sono idonei allo scopo e recano, così come i prodotti, l'indicazione del numero di riconoscimento dello stabilimento, il luogo e la data di produzione.

Done at:.....  
Fatto a

On:.....  
Il

Name in capital letters of the official veterinarian  
Nome in stampatello del Veterinario ufficiale

.....

Signature of the official veterinarian  
Firma del veterinario ufficiale

.....

Official stamp  
Timbro ufficiale

\* Delete as appropriate  
Cancellare se non pertinente

Notifica del MAFRA N.2015-72

Si comunica che le 'condizioni igieniche per l'importazione di prodotti trasformati a base di carne suina di origine italiana' (Notifica MARFA N.2013-206 del 7 ottobre 2013) sono state riviste come segue in base alla norma dell'Art. 34, paragrafo 2° dell'"ACT ON THE PREVENTION OF CONTAGIOUS ANIMAL DISEASE".

22 luglio 2015

Il Ministro del Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

**Notifica delle condizioni igienico-sanitarie per l'importazione di prodotti trasformati a base di carne suina di origine italiana in Corea del Sud**

Art. 1 (Finalita') La presente notifica, sulla base dell'Art. 34, co. 2° dell' "ACT ON THE PREVENTION OF CONTAGIOUS ANIMAL DISEASES", ha come finalita' la definizione dei criteri sanitari del Paese esportatore nonche' i contenuti dei relativi controlli in relazione ai prodotti trasformati a base di carne suina di origine italiana da esportare in Corea del Sud.

Art. 2 (Definizioni dei termini) Le definizioni utilizzate nelle presenti "Condizioni" sono:

1. Per "prodotti trasformati a base di carne suina" si intendono prodotti lavorati con carne ottenuta da maiali domestici, come prosciutto, salsiccia (sausage), pancetta stagionata (bacon), salumi stagionati e carne condita [*n.d.r. marinata*] ecc.;
2. Per "Governo del Paese esportatore" si intendono le autorità sanitarie veterinarie nonche' quelle responsabili per i prodotti animali del Paese esportatore;
3. Per "veterinario del Governo del Paese esportatore" si intendono i veterinari del Governo del Paese esportatore responsabili per l'effettuazione dei controlli sanitari;
4. Per "stabilimenti di lavorazione per l'esportazione" s'intendono gli stabilimenti di macellazione, lavorazione, conservazione che producono, trasformano, confezionano e conservano i prodotti a base di carne suina da esportare verso la Corea del Sud.

Art. 3 (Condizioni di nascita e di allevamento) I capi suini destinati alla produzione dei prodotti da esportare devono essere nati e allevati nel Paese esportatore oppure devono essere importati da Paesi riconosciuti idonei all'esportazione di carne suina verso la Corea del Sud dal Governo coreano e allevati per almeno tre mesi anteriormente alla macellazione nel Paese esportatore.

Art. 4 (Condizioni relative alle malattie infettive animali applicate a livello nazionale)

① Alla data dell'imbarco il Paese esportatore deve essere libero da Afta Epizootica da più di 1 anno, da Stomatite vescicolare (Vesicular Stomatitis) e da Peste Bovina da più di 2 anni, e non devono sussistere casi di vaccinazione per alcuna delle suddette malattie. Nel caso in cui il MAFRA ("Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs") coreano acconsenta a ciò, si potranno accorciare i periodi secondo i criteri stabiliti dall'OIE.

② Il Paese esportatore deve essere libero dalla "Classical Swine Fever" da più di 1 anno (con eccezione per i suini selvatici) o il Governo coreano deve riconoscere il Paese esportatore come Paese libero e non devono sussistere casi di vaccinazione per tale malattia. Nel caso di verifica dei casi di "Classical swine fever" nel Paese esportatore, i prodotti di carne suina esportati devono provenire da regioni libere da malattie riconosciute dal Governo coreano.

Art. 5 (Condizioni relative alle malattie applicate a livello regionale) L'area ("a livello regionale"), in cui sono nati e allevati i capi usati per la produzione dei prodotti di origine animale esportati, deve essere stata libera dalla "African Swine Fever" negli ultimi tre anni dalla data dell'imbarco dei prodotti e deve essere area in cui sia efficacemente bloccata l'importazione di maiali vivi e di prodotti provenienti da aree dove sono stati registrati casi delle suddette malattie.

Art. 6 (Condizioni relative alle malattie applicate agli stabilimenti) Lo stabilimento dove sono nati e allevati i suini, macellati per la produzione di carne per l'esportazione, deve essere libero dalla Brucellosi (Brucellosis) da più di 3 anni anteriormente alla macellazione, dall'Antrace da più di 2 anni, dall'Aujeszky's Disease (AD) da più di 1 anno e dalla "Swine Vesicular Disease" da più di 60 giorni. Inoltre deve trovarsi in un'area in cui non ci siano provvedimenti di limitazione per la prevenzione di malattie animali da parte delle autorità veterinarie.

Art. 7 (Condizioni per gli stabilimenti per l'esportazione) ① Gli stabilimenti per l'esportazione devono essere scelti tra quelli registrati secondo le norme prescritte dal Paese esportatore. Il Paese esportatore deve effettuare controlli igienici sugli stabilimenti e comunicare gli stabilimenti idonei all'esportazione al Governo coreano. Gli stabilimenti vanno approvati dal Governo coreano dopo ispezione in loco o con differenti modalità.

② Gli stabilimenti per l'esportazione devono rimanere sotto il controllo dell'Amministrazione sanitaria del Governo del Paese esportatore e devono essere sottoposti a controlli igienici periodici eseguiti dallo stesso Governo ottenendo valutazioni positive.

③ Gli stabilimenti per l'esportazione non devono trovarsi nelle aree infette da malattie elencate negli Artt. 5 e 6 e, durante il periodo di produzione dei prodotti di origine animale da esportare verso la Corea del Sud, non devono trattare capi animali o prodotti da loro derivati che siano transitati attraverso Paesi o aree da cui il Governo coreano non permette l'importazione di animali ungulati e prodotti derivati.

Art. 8 (Condizioni per i prodotti trasformati a base di carne suina)

① I prodotti animali esportati vanno prodotti da carne suina macellata negli stabilimenti per l'esportazione e devono risultare provenienti dai capi suini in buono stato di salute alla luce dei controlli "ante e post mortem" eseguiti da veterinari pubblici.

② Durante i processi di macellazione, taglio, lavorazione, confezionamento e conservazione necessari alla produzione di prodotti trasformati a base di carne suina, non possono essere trattati capi animali e relativi prodotti le cui condizioni igienico-sanitarie non siano uguali o superiori agli standard necessari all'esportazione. Per la produzione di prodotti trasformati va utilizzata esclusivamente carne idonea all'esportazione verso la Corea del Sud.

③ I prodotti trasformati a base di carne suina devono soddisfare le norme prescritte dal Governo coreano relativamente a sostanze residue (antibatteriche, pesticidi, ormoni, ecc.), microrganismi, irradiazioni, processo di ionizzazione e additivi alimentari (conservanti, inteneritori ecc.)

④ Per i prodotti trasformati a base di carne suina esportati in Corea del Sud deve essere utilizzata la carne suina sottoposta a un processo di conservazione refrigerata (pre-chilling) per un periodo non inferiore a 3 giorni dopo la macellazione e i prodotti trasformati a base di carne suina non devono contenere ossa al momento dell'arrivo in Corea. Carne congelata può essere utilizzata per prodotti di trasformazione di carne suina realizzati mediante trattamento termico.

⑤ I prodotti animali esportati senza trattamento termico vanno sottoposti ad un processo di stagionatura per un periodo non inferiore a 400 giorni in maniera sicura al fine di prevenire malattie animali.

⑥ I prodotti animali trattati termicamente vanno sottoposti ad un trattamento termico di temperatura al centro dei prodotti superiore a 69°C per più di 30 minuti o ad un trattamento equivalente.

⑦ I prodotti animali esportati vanno trattati in maniera sicura per prevenire la contaminazione da focolai di malattie infettive. I materiali di imballaggio e confezionamento devono essere igienici e non dannosi per la salute, e sul prodotto e

sull'imballaggio vanno indicati il numero dello stabilimento e il periodo di lavorazione.

Art. 9 (Voci per la compilazione del certificato sanitario per l'esportazione) Il veterinario del Governo del Paese esportatore deve rilasciare, prima dell'imbarco dei prodotti di carne suina, il certificato sanitario per l'esportazione in lingua coreana o inglese contenente in dettaglio i seguenti elementi:

1. Informazioni indicate negli Art. 3, 4, 5, 6, 7 e 8 del presente documento;
2. nome del prodotto, formato, numero delle confezioni e peso netto (per ogni informazione fare riferimento all'ultimo stabilimento di lavorazione)
3. nome, indirizzo e numero di approvazione degli stabilimenti di macellazione, lavorazione e conservazione;
4. periodo di lavorazione (data di inizio e di fine);
5. numero di container e sigillo;
6. nome della nave o dell'aeromobile, data dell'imbarco e nome del porto d'imbarco;
7. indirizzi e nomi di esportatore e importatore e i nomi delle imprese;
8. data e luogo di rilascio del certificato di quarantena per l'esportazione, ufficio emittente, nome e cognome, firma, incarico e ufficio di appartenenza del funzionario che ha rilasciato il documento.

Art. (Trasporto) I prodotti trasformati a base di carne suina, sigillati in presenza del veterinario del Governo del Paese esportatore, vanno trasportati - fino al momento dell'arrivo in Corea del Sud - in modo da evitare la contaminazione da focolai di malattie infettive e pericoli per l'igiene pubblica come deterioramento o deperimento. Durante il trasporto i prodotti non devono transitare attraverso aree da cui la Corea del Sud non permette l'importazione di animali ungulati e prodotti derivati, tranne brevi soste semplici per il rifornimento ecc.

Art. 11 (Provvedimenti in caso di scoppio di focolai di malattie nel Paese esportatore) Nel caso di scoppio di focolai di Afta epizootica, Stomatite vescicolare o Peste bovina, il Governo del Paese esportatore deve darne comunicazione via fax ecc. al Governo coreano interrompendo immediatamente l'esportazione. Per riprendere le esportazioni è necessaria una previa consultazione con il Governo coreano.

Art. 12 (Ispezioni negli stabilimenti in loco) ① I veterinari del Governo coreano hanno facoltà di eseguire ispezioni igieniche in loco negli stabilimenti di lavorazione e sul registro di attività e possono sospendere l'esportazione verso la Corea del Sud nel caso verificchino una mancata corrispondenza con le presenti condizioni igieniche

per l'importazione. Il Governo del Paese esportatore deve collaborare in maniera attiva per le ispezioni in loco dei funzionari veterinari del Governo coreano.

② Nel caso di sospensione della produzione a causa di fallimento o di chiusura dello stabilimento per l'esportazione, il Governo del Paese esportatore deve annullare l'approvazione dello stabilimento per l'esportazione dandone immediata comunicazione al Governo coreano.

③ Il Governo coreano può annullare l'approvazione dello stabilimento nel caso di mancata esportazione di prodotti a base di carne suina verso la Corea del Sud per 3 anni dalla data dell'ultima esportazione o dalla data dell'approvazione. Anteriormente alla decisione di revoca dell'autorizzazione il Governo Coreano deve avvisare di tale decisione il Governo del Paese esportatore per poi poter procedere a trattativa con esso.

④ Gli stabilimenti per l'esportazione devono conservare, come minimo per due anni, i documenti in originale del registro giornaliero di lavorazione e di conservazione e conservare documenti informativi relativi allo stabilimento di produzione dei prodotti trasformati a base di carne suina esportati verso la Corea del Sud.

Art. 13 (Programma di controllo sui residui ecc.) Il Governo del Paese esportatore deve presentare annualmente al Governo coreano il programma di controllo sui residui all'interno della carne insieme ai risultati (Ente o organo esecutivo, numero del personale, calendario annuale degli esami, modalità e risultati degli esami) in lingua inglese.

Art. 14 (Provvedimenti per i prodotti non idonei) Il Governo coreano può disporre il respingimento o la distruzione dei prodotti trasformati a base di carne suina nel caso vengano rilevati, in fase di controllo sanitario, prodotti che non soddisfano i requisiti definiti dalle presenti condizioni igieniche. Inoltre, il Governo coreano può adottare misure per la sospensione dell'ispezione relativa ai prodotti trasformati a base di carne suina o può sospendere lo stabilimento dall'esportazione verso la Corea del Sud.

Disposizioni transitorie :

Art. 1 (Data dell'entrata in vigore) Le presenti condizioni saranno applicate dal giorno 1 novembre 2015.

Art. (Disposizioni transitorie) Per i prodotti di carne suina per cui la domanda di controllo sanitario per l'importazione sia già presentata al momento dell'entrata in vigore delle presenti condizioni, saranno applicate le condizioni precedenti (Mafra Notifica 2013-260 del 7 ottobre 2013)

Art.3 (Eccezioni di applicazione delle presenti Condizioni igieniche) Fatte salve le presenti condizioni igieniche, nel caso in cui vengano definite condizioni igieniche

particolari e specifiche come ad esempio per il "Natural Casing" (Budello naturale) che derivano dagli animali ungulati, le presenti condizioni non verranno applicate.

Art. (Scadenza per la revisione) Il Ministro del MAFRA deve valutare l'adeguatezza di tale Notifica e provvedere al miglioramento ogni 3 anni (quindi al 31 dicembre del terzo anno) a partire dal 1 gennaio 2016.

## Fiorenza Anfuso

---

**Da:** Fiorenza Anfuso  
**Inviato:** martedì 12 gennaio 2016 17:52  
**A:** 'patrizia.bragagna@ulss.belluno.it'; 'lodovico.rebecchi@aslbassano.it';  
'lucio.maculan@ulss4.veneto.it'; 'norberto.righetto@ulss5.it';  
'stefano.ferrarini@ulssvicenza.it'; 'jacopo.beltrame@ulss7.it'; 'antonio.brino@ulss7.it';  
'gianluca.diquattro@ulssasolo.ven.it'; 'pzanin@ulss.tv.it';  
'Denis.Marchesan@ulss10.veneto.it'; 'piero.vio@ulss12.ve.it';  
'giovanni.basso@ulss13mirano.ven.it'; 'mvolpin@asl14chioggia.veneto.it';  
'roberto.farinabusetto@ulss15.pd.it'; 'ig.aloa\_ulss16@sanita.padova.it';  
'stefano.gatti@ulss17.it'; 'renato.cestari@ulss17.it'; 'manzan.massimo@azisanrovigo.it';  
'rossin.tiziano@azisanrovigo.it'; 'sparesato.stefania@ulss19adria.veneto.it';  
'pbarbisio@ulss20.verona.it'; 'flavio.ferrari@aulsslegnago.it'; 'asalvelli@ulss22.ven.it';  
'pierangelo.sponga@ulssfeltre.veneto.it'  
**Cc:** Giorgio Cester; 'maurizio.maragno@aslbassano.it'; 'Fabrizio.DeStefani@ulss4.veneto.it';  
'massimo.cataldi@ulss5.it'; 'adriano.bigolin@ulssasolo.ven.it'; 'arizzuti@ulss.tv.it';  
'Denis.Marchesan@ulss10.veneto.it'; 'stefano.zelco@ulss13mirano.ven.it';  
'pfranceschini@asl14chioggia.veneto.it'; 'maurizio.crema@sanita.padova.it';  
'virio.gemignani@ulss17.it'; 'marcello.gazzetta@ulssadria.it';  
'riccardo.murari@ulss20.verona.it'; 'graziano.gaibero@aulsslegnago.it';  
servizioveterinario@ulss22.ven.it  
**Oggetto:** export - corea del sud e peerù  
**Allegati:** DOC.PDF; Perù\_pbl.pdf

Si anticipano due note relative all'export Corea del Sud e Perù, seguiranno le note protocollate.

Cordiali saluti  
Fiorenza Anfuso

-----Messaggio originale-----

**Da:** Work  
**Inviato:** martedì 12 gennaio 2016 18:41  
**A:** Fiorenza Anfuso  
**Oggetto:** Scansione da WorkCentre Xerox

In allegato la scansione del documento in formato PDF

Tipo di file in allegato: PDF

Posizione WorkCentre: machine location not set  
Nome dispositivo: XRX9C934E04CE15Q

Scansione da Workcentre Xerox06