



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

DGSAF
- UFF.1
SEDE

Prot.:

Alleg: pag. 7

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 modificato dalle competenti Autorità sud-africane ed entrerà in vigore a partire dal 4 aprile 2018.

Al fine di consentire una corretta compilazione del certificato in oggetto, in merito al punto 2. dell'Attestato sanitario:

Ministero della Salute
DGISAN

0014089-P-06/04/2018



275608437

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE DIREZIONE PREVENZIONE SICUREZZA ALIMENTARE, VETERINARIA	
Data di arrivo	
Data registraz.	- 9 APR. 2018
Prot. N.	130947
Indice classificazione	Pratica / Fascicolo
E 900 02-16	

2. *In the case of dairy and/or dairy-based products derived from ovine and/or caprine origin, the dairy and/or dairy-based products originate from establishments (including the farm of origin) not subject to any scrapie restrictions and from establishments where no clinical and pathological evidence of Scrapie has occurred./Nel caso di prodotti lattiero-caseari e / o prodotti a base di latte derivati da ovini e / o caprini, i prodotti a base di latte e / o prodotti a base di latte provengono da stabilimenti (compresi gli allevamenti di origine) non soggetti ad alcuna restrizione per la Scrapie e da stabilimenti in cui non sono state riscontrate evidenze cliniche e patologiche per la Scrapie.*

Si precisa che per “**evidenze cliniche e patologiche per la Scrapie**” sono da intendersi quelle riscontrate sulla base dei controlli ufficiali effettuati sugli animali dell'allevamento e sono riferite al momento in cui si conferisce la materia prima per la lavorazione dei prodotti a base di latte da spedire verso il Sud-Africa.

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.ssa Gaetana Ferri)

Gaetana Ferri

AG

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



**VETERINARY CERTIFICATE FOR DAIRY OR DAIRY-BASED PRODUCTS FOR HUMAN
CONSUMPTION TO THE REPUBLIC OF SOUTH AFRICA**

**CERTIFICATO VETERINARIO PER LATTE O PRODOTTI A BASE DI LATTE PER IL
CONSUMO UMANO DESTINATI ALLA REPUBBLICA DEL SUDAFRICA**

Certificate no./ Certificato nr. ⁽¹⁾ _____

SOUTH AFRICAN VETERINARY IMPORT NO./ IMPORTAZIONE VETERINARIA SUDAFRICANA NR.:

ISSUING AUTHORITY:/ AUTORITA' RILASCIANTE:

COUNTRY OF EXPORT:/ PAESE DI ESPORTAZIONE:

A. IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS:/ IDENTIFICAZIONE DEI PRODOTTI:

1. **Description of the dairy and/or dairy-based products:/ Descrizione dei latticini e/o dei prodotti a base di latte:**

2.

	<i>Animal species from which dairy originates:/ Specie animale di origine del latte:</i>	<i>Lot identifier/date coding/seal number:/ Identificativo del lotto/codice data/numero di sigillo:</i>	<i>Type of packaging:/ Tipo di imballaggio:</i>	<i>Number of packaging units:/ Numero di colli:</i>	<i>Net weight:/ Peso netto:</i>
1					
2					
3					
4					

3. Origin of products:/ Origine dei prodotti:

2.1. *Name and address of consignor:/ Nome e indirizzo dello speditore:*

Tel. No:/ Tel.: _____ Fax No:/ Fax: _____

2.2. *Official approval number(s) of treatment and/or processing establishment(s) approved for export:/*

Numero/i ufficiale/i di approvazione dello/degli stabilimento/i di trattamento o di lavorazione riconosciuti per l'esportazione:

4. Destination of products:/ Destinazione dei prodotti:

4.1. *Name and address of consignee:/ Nome e indirizzo del destinatario:*

4.2. *Tel. No:/ Tel.:* _____ *Fax No:/ Fax:* _____

4.3. *Physical address at final destination of products:/ Indirizzo ultimo di destinazione dei prodotti:*

5. Description of transport vehicle including trailer (registration number etc.):/ Descrizione del mezzo di trasporto compreso il rimorchio (numero di immatricolazione ecc.):

B. HEALTH ATTESTATION/ ATTESTATO SANITARIO

I, _____ an official veterinarian, authorised thereto by the Veterinary Authority of _____ (country of origin and export) hereby certify that the dairy or dairy-based products mentioned overleaf comply with the following conditions:/
 Il sottoscritto _____, veterinario ufficiale, autorizzato dall'Autorità veterinaria del _____ (Paese di origine e di esportazione) certifica con il presente che i latticini o i prodotti a base di latte di cui sopra sono rispondenti alle condizioni seguenti:

1. *The dairy and/or dairy-based products (delete as appropriate):/ I latticini od i prodotti a base di latte (cancellare se non pertinente):*
 - 1.1 *were derived from animals kept in herds in the country of origin and export which were not under any veterinary restrictions for diseases which can be transmitted through the milk of that species;/ derivano da animali appartenenti a greggi del Paese di origine e di esportazione che non sono soggette a restrizioni veterinarie legate a malattie trasmissibili attraverso il latte a queste specie;*
OR/ O
 - 1.2 *were legally imported into the country, from -----(country authorized for the Republic of South Africa ¹)/ sono stati legalmente importati nel Paese da _____(Paese autorizzato per la Repubblica del Sud-Africa ¹);*

2. *In the case of dairy and/or dairy-based products derived from ovine and/or caprine origin, the dairy and/or dairy-based products originate from establishments (including the farm of origin) not subject to any scrapie restrictions and from establishments where no clinical and pathological evidence of Scrapie has occurred./ Nel caso di prodotti lattiero-caseari e / o prodotti a base di latte derivati da ovini e / o caprini, i prodotti a base di latte e / o prodotti a base di latte provengono da stabilimenti (compresi gli allevamenti di origine) non soggetti ad alcuna restrizione per la Scrapie e da stabilimenti in cui non sono state riscontrate evidenze cliniche e patologiche per la Scrapie.*

3. *The dairy and/or dairy-based products were processed at an establishment/facility officially approved for export by the Veterinary Authorities of the exporting country./ I latticini e/o i prodotti a base di latte sono stati sottoposti a lavorazione in uno stabilimento/impianto riconosciuto ufficialmente per l'esportazione dalle Autorità veterinarie del Paese esportatore.*

4. *Please delete as appropriate./ Cancellare se non pertinente:*

4.1 *In the case of dairy and/or dairy-based products originating from areas where no outbreak of foot-and-mouth disease has occurred within the last 12 months prior to collection of the milk and where vaccination against foot-and-mouth disease have not been carried out in the last 12 months prior to collection of the milk:/ In caso di latticini e/o prodotti a base di latte provenienti da zone in cui non sono stati registrati focolai di Afta Epizootica durante gli ultimi 12 mesi prima della raccolta del latte ed in cui non è stata effettuata alcuna vaccinazione contro l'Afta Epizootica negli ultimi 12 mesi prima della raccolta del latte:*

4.1.1 *Ultra high temperature treatment at 132°C for 1 second; and/or* trattamento a temperatura ultra elevata a 132°C per un secondo, e/o

4.1.2 *Pasteurised at 72°C for 15 seconds or 60°C for 30 minutes; and/or* pastorizzazione a 72°C per 15 secondi o a 60°C per 30 minuti, e/o

4.1.3 *Heat sterilised for 30 minutes at a pressure of 15 lbs (100kPa); and/or* sterilizzazione mediante calore per 30 minuti a una pressione di 15 libbre (100kPa), e/o

4.1.4 *An acidification process such that the pH value is lowered and kept below 6 for at least one hour./ un processo di acidificazione tale da abbassare il pH e mantenerlo inferiore a 6 per almeno un'ora.*

OR/ O

4.2 *In the case of dairy and/or dairy-based products originating from areas where an outbreak of foot-and-mouth disease has occurred within the last 12 months prior to collection of the milk or which have carried out vaccination against foot-and-mouth disease in the last 12 months prior to collection of the milk:/ In caso di latticini e/o prodotti a base di latte provenienti da zone in cui è stato registrato un focolaio di Afta Epizootica durante gli ultimi 12 mesi prima della raccolta del latte o in cui è stata effettuata vaccinazione contro l'Afta Epizootica negli ultimi 12 mesi prima della raccolta del latte:*

4.2.1 *The product is not a raw-milk cheese/ il prodotto non è un formaggio a base di latte crudo*

4.2.2 *Ultra high temperature treatment at 132°C for at least 1 second; and/or* trattamento a temperatura ultra elevata a 132°C per almeno un secondo, e/o

4.2.3 *An initial heat treatment having an effect at least equivalent to that achieved by pasteurisation at a temperature of at least 72°C for 15 seconds, so as to produce a negative reaction to the phosphatase test, followed by:/ trattamento termico iniziale che abbia un effetto almeno uguale a quello ottenuto con la*

pastorizzazione a una temperatura non inferiore a 72°C per 15 secondi, così da produrre una reazione negativa al test per la fosfatasi, seguito da:

- (i) *A second heat treatment involving high-temperature pasteurisation, UHT or sterilisation, so as to produce a negative reaction to the peroxidase test; or/ un secondo trattamento termico che comprenda pastorizzazione ad alta temperatura, UHT o sterilizzazione, così da produrre una reazione negativa al test per la perossidasi, o*
- (ii) *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/desiccation process; or/ in caso di latte in polvere o di un prodotto a base di latte in polvere, un secondo trattamento termico che abbia un effetto almeno equivalente a quello ottenuto con il primo trattamento termico, così da produrre una reazione negativa al test per la fosfatasi, seguito da un processo di asciugatura/essiccazione, o*
- (i) *An acidification process such that the pH value is lowered and kept below 6 for at least one hour./ un processo di acidificazione tale da abbassare il pH e mantenerlo inferiore a 6 per almeno un'ora.*

5. *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 (delete this clause if not applicable):/ In caso di formaggio ottenuto da latte crudo/non pastorizzato, il Paese deve essere indenne dall'Afta Epizootica e devono essere stati effettuati i seguenti controlli (cancellare la frase se non applicabile):*

- 5.1 *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 etc.)/ Il formaggio è stato conservato a una temperatura idonea per un periodo non inferiore a 90 giorni a partire dalla data di produzione dei formaggi a lunga vita commerciale (shelf-life) (conté, cantal, Roquefort, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Provolone etc.)*
- 5.2 *An acidification process such that the pH value was lowered and kept below 6 for at least one hour./ Un processo di acidificazione tale da abbassare il pH e mantenerlo inferiore a 6 per almeno un'ora.*

5.3 *The following matters were monitored during cheese production:/ I seguenti valori sono stati monitorati nel corso della produzione del formaggio:*

- (i) *pH during the acidification process,/ il pH durante il processo di acidificazione,*
- (ii) *salt concentration,/ la concentrazione di sale,*
- (iii) *moisture content./ il contenuto di umidità.*

5.4 *After the ripening for a period of minimum 60 days, the product was tested for Listeria monocytogenes, with negative results/ dopo un periodo di stagionatura minimo di 60 giorni, il prodotto è stato testato per la Listeria monocytogenes con esito negativo.*

6. *The dairy and/or dairy-based products:/ I latticini e/o i prodotti a base di latte:*

6.1 *do not contain any products derived from animals other than dairy or dairy-based products;/ non contengono prodotti di origine animale diversi dal latte e dai prodotti a base di latte, **AND/ E***

6.2 *do not contain any harmful additives and is unconditionally passed as fit for human consumption;/ non contengono additive nocivi e sono stati dichiarati idonei al consumo umano senza riserve, **AND/ E***

6.3 *do not, to the best of my knowledge and belief, constitute any danger of introducing infectious or contagious diseases into South Africa./ Secondo le mie conoscenze, non costituiscono un pericolo di introduzione di malattie infettive o contagiose in Sudafrica.*

Date of loading:/ Data del carico: _____

Container number(s):/ Numero/i del container: _____

Seal number(s):/ Numero/i di sigillo: _____

Signed at/ Firmato a _____ *(place/ luogo)*

on/ il _____ *(date/ data)*

Signature of authorised official veterinarian ⁽³⁾/ Firma del veterinario ufficiale autorizzato ⁽³⁾

Name in print:/ Nome in stampatello: _____

Designated rank:/ Qualifica: _____

Email address:/ Indirizzo email: _____

Tel No.:/ Tel.: _____ *Fax No.:/ Fax.:* _____

OFFICIAL STAMP ⁽³⁾/ TIMBRO UFFICIALE ⁽³⁾

IMPORTANT NOTES:/ OSSERVAZIONI IMPORTANTI:

1. **Authorised countries include: Argentina, Brazil, Uruguay, Chile, Canada, USA, New Zealand, Australia, Israel, Zimbabwe, Swaziland, Botswana, Namibia, Mozambique, Singapore, Latvia, Saudi-Arabia (only UHT milk and milk powder) Kenya, Malaysia, Thailand, Norway, Switzerland, Ukraine and European Union member states (only facilities registered for trade within the Union and complying with all the relevant European Union Directives)/ Paesi autorizzati: Argentina, Brasile, Uruguay, Cile, Canada, Stati Uniti, Nuova Zelanda, Australia, Israele, Zimbabwe, Swaziland, Botswana, Namibia, Mozambico, Singapore, Lettonia, Arabia Saudita (solo latte UHT e latte in polvere) Kenya, Malesia, Thailandia, Norvegia, Svizzera, Ucraina e Unione europea (solo impianti approvati per gli scambi all'interno dell'Unione e conformi a tutte le pertinenti direttive dell'Unione europea)**
2. **The certificate number must appear on all pages of the certificate/ Il numero del certificato deve essere indicato su tutte le pagine del certificato**
3. **The certificate must be stamped and signed in a colour different to the printing/ il timbro e la firma devono avere un colore diverso da quello del testo stampato**