



Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
Ufficio 2
Via Giorgio Ribotta 5- 00144 Roma

Trasmissione elettronica
N.
prot. DGISAN in Docsa/PEC

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 del settore delle carni
fresche suine, relativi prodotti e Consorzi

UNIONALIMENTARI
info@unionalimentari.com

UNIONE ITALIANA FOOD
unionfood@unionfood.it

DGSAF
-Ufficio 1
SEDE

OGGETTO: Export Bielorussia- Versione emendata del certificato veterinario per l'esportazione di carne, materia prima a base di carne e sotto-prodotti derivanti dalla macellazione e trasformazione dei suini nel Territorio doganale dell'Unione Economica Euroasiatica.

Si fa seguito alla nota n. 0029219 datata 10/08/2020 di questo Dicastero concernente l'ufficializzazione dell'utilizzo del modello di certificazione veterinaria n° 23 per l'esportazione della carne suina fresca in oggetto.

A tal proposito, s'informa che la Commissione europea ha divulgato il modello di certificato in oggetto (all. 1) emendato dalle competenti Autorità bielorusse relativamente al requisito sanitario concernente la PRRS. (Sindrome Riproduttiva e Respiratoria del suino).

Il nuovo file contenente il 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. Massimo Casciello

CASCIELLO
MASSIMO
09.09.2020
12:09:34
UTC

Referente/Responsabile del procedimento:

Dr.ssa Alessia Garofano
DGISAN-Uff.2
Telefono: 06 5994.6921
E-mail: a.garofano@sanita.it

Modello N° 23
(e successive modifiche della Risoluzione del
Comitato della Commissione Economica
Euroasiatica N° 73 del 2 giugno 2020)
Form No. 23

(as amended by the Resolution of the
Board of the Eurasian Economic Commission
No. 73 of 2 June 2020)

1. descrizione della partita /Description of consignment		1.5 N° certificate/Certificate No. _____
1.1 Nome e indirizzo dello speditore: /Name and address of consignor:		Certificato veterinario per l'esportazione di carne, materia prima a base di carne e sotto-prodotti derivati dalla macellazione e trasformazione dei suini nel territorio doganale dell'Unione Economica Euroasiatica Veterinary health certificate for meat, meat raw materials and by- products obtained from the slaughter and processing of pigs for export to the customs area of the Eurasian Economic Union
1.2 Nome e indirizzo del destinatario: /Name and address of consignee:		
1.3 Mezzo di trasporto: (numero del vagone ferroviario, autocarro, container, numero del volo, nome della nave. /Transport: (Wagon, vehicle, container, flight No., name of vessel)		1.6 Paese d'origine: /Country of origin of goods:
		1.7 Paese che certifica: /Country issuing certificate:
		1.8 Autorità competente del Paese esportatore: /Competent agency of exporting country:
		1.9 Autorità competente del Paese esportatore che rilascia la certificazione: /Institution of exporting country issuing certificate:
		1.10 Punto di ingresso: /Port of entry:
1.4 Pacco/i di transito: /Transit country (countries):		
2. Identificazione delle merci/ Identification of goods		
2.1 Nome del prodotto: /Name of goods:		
2.2 Data di produzione: /Date of manufacture of goods:		
2.3 Tipo d'imballaggio: /Package:		
2.4 Numero di colli: /Package quantity:		
2.5 Peso netto (Kg): /Net weight (kg):		
2.6 Numero di Sigillo: /Seal number:		
2.7 Marchi di identificazione: /Marking:		
2.8 Condizioni di stoccaggio e trasporto: /Storage and carriage conditions:		
3. Origine delle merci/ Origin of goods		
3.1 Nome e numero di registrazione ed indirizzo dello stabilimento: /Name, registration number and address of company: - macello (stabilimento di lavorazione): /abattoir (meat packing plant): - laboratorio di sezionamento: /cutting company: - deposito frigorifero: /cold storage:		
3.2 Unità territoriale amministrativa: /Administrative unit:		
4. Certificato di idoneità al consumo umano/Certificate of fitness for human consumption		
Il sottoscritto, veterinario ufficiale/di stato, certifica che: /I, the undersigned state/official veterinarian, hereby certify the following:		
Il certificato è stato rilasciato sulla base dei seguenti certificati di pre-esportazione (vedi lista allegata nel caso siano più di due): /The certificate was issued based on the following pre-export certificates (a list is attached in case of more than two pre-export certificates):		

Data <i>Date</i>	Numero <i>Number</i>	Paese d'origine <i>Country of origin</i>	Territorio amministrativo <i>Administrative territory</i>	Numero di riconoscimento dello stabilimento <i>Registration number of company</i>	Denominazione e quantità (peso netto) del prodotto <i>Type and quantity (net weight) of goods</i>																		
<p>4.1 Le carni, le materie prime a base di carne ed i sotto-prodotti esportati nel territorio doganale dell'Unione Economica Euroasiatica derivano da animali sani macellati e trasformati negli impianti di trasformazione delle carni. / <i>Meat, meat raw materials and by-products obtained from the slaughter and processing of healthy animals at meat packing plants, exported to the customs area of the Eurasian Economic Union.</i></p>																							
<p>4.2 Le carni, le materie prime a base di carne ed i sotto-prodotti destinati all'esportazione verso il territorio doganale dell'Unione Economica Euroasiatica derivano da animali sottoposti ad ispezione veterinaria <i>ante-mortem</i> e le loro carcasse, teste e organi interni sono stati sottoposti ad ispezione veterinaria e sanitaria <i>post-mortem</i> effettuata dal Servizio Veterinario di Stato./ <i>Animals, meat, meat raw materials and by-products meant for export to the customs area of the Eurasian Economic Union, were subjected to pre-slaughter veterinary examination, and carcasses, heads and internal organs were subjected to post-mortem veterinary and sanitary examination by the state veterinary service.</i></p>																							
<p>4.3 Le carni, le materie prime a base di carne ed i sotto-prodotti sono ottenute dalla macellazione e dalla trasformazione di animali clinicamente sani provenienti da stabilimenti e/o territori amministrativi indenni da malattie contagiose degli animali : <i>Meat, meat raw materials and by-products obtained from the slaughter and processing of apparently healthy animals, produced at farms and/or administrative territories free of infectious animal diseases:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Peste Suina Africana- durante gli ultimi 3 anni sul territorio del Paese o territorio amministrativo conformemente alla regionalizzazione; / <i>African swine fever — in the past 3 years in the country or administrative territory according to regionalisation;</i> -Afta epizootica e Peste suina classica- durante gli ultimi 12 mesi sul territorio del Paese o territorio amministrativo conformemente alla regionalizzazione; / <i>foot-and-mouth disease, classic swine fever — in the past 12 months in the country or administrative territory according to regionalisation;</i> -Malattia vescicolare suina- durante gli ultimi 24 mesi sul territorio del Paese o territorio amministrativo conformemente alla regionalizzazione, o durante gli ultimi 9 mesi, nel Paese o territorio amministrativo conformemente all'applicazione della regionalizzazione, dove è stato effettuato l'abbattimento coatto. / <i>swine vesicular disease — in the past 24 months in the country or administrative territory according to regionalisation, or in the past 9 months in the country or administrative territory according to regionalisation, where "stamping out" was conducted;</i> - encefalomielite enterovirale dei suini (encefalomielite da Teschovirus, malattia di Teschen) - nel corso degli ultimi sei mesi nel Paese o nel territorio amministrativo conformemente alla regionalizzazione;/ <i>porcine enteroviral encephalomyelitis (teschovirus encephalomyelitis, Teschen disease) — in the past 6 months in the country or administrative territory according to regionalisation;</i> - malattia di Aujeszky -, nel Paese conformemente alle raccomandazioni del Codice Sanitario per gli Animali Terrestri nel caso di importazione (movimentazione) di teste e organi interni;/ <i>Aujeszky's disease — in the country, according to Terrestrial Animal Health Code recommendations when importing (moving) heads and internal organs;</i> - Trichinellosi - durante gli ultimi 3 anni nell'azienda; <i>trichinellosis — in the past 3 months at the farm;</i> - Carbonchio ematico- durante gli ultimi 20 giorni nell'azienda. <i>Anthrax — in the past 20 days at the farm.</i> 																							
<p>4.4 Gli animali da cui derivano le carni, le materie prime a base di carne ed i sotto-prodotti non sono stati sottoposti all'esposizione di pesticidi, estrogeni naturali o sintetici, sostanze ormonali, tireostatici, antibiotici o farmaci utilizzati prima della macellazione oltre il termine autorizzato dalle istruzioni su come utilizzarli./ <i>Animals from which the meat, meat raw materials and by-products were obtained were not exposed to pesticides or natural or synthetic oestrogenic, hormonal substances, thyreostatic drugs, antibiotics, as well as drugs administered before slaughter later than the time recommended by their directions for use.</i></p>																							
<p>4.5 Trichinellosi¹:/ <i>Trichinellosis¹:</i></p>																							
<p>4.5.1. Ogni carcassa è stata testata con esito negativo alla Trichinella . <i>Each carcass was tested for trichinellosis with a negative result.</i></p>																							
<p>4.5.2. Le carni suine sono state congelate secondo la tabella seguente: <i>Frozen pork, as indicated in the table below:</i></p>																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tempo (ora) <i>Time (hours)</i></th> <th>Temperatura (°C) <i>Temperature (°C)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>106</td> <td>-18</td> </tr> <tr> <td>82</td> <td>-21</td> </tr> <tr> <td>63</td> <td>-23.5</td> </tr> <tr> <td>48</td> <td>-26</td> </tr> <tr> <td>35</td> <td>-29</td> </tr> <tr> <td>22</td> <td>-32</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>-35</td> </tr> <tr> <td>½</td> <td>-37</td> </tr> </tbody> </table>		Tempo (ora) <i>Time (hours)</i>	Temperatura (°C) <i>Temperature (°C)</i>	106	-18	82	-21	63	-23.5	48	-26	35	-29	22	-32	8	-35	½	-37				
Tempo (ora) <i>Time (hours)</i>	Temperatura (°C) <i>Temperature (°C)</i>																						
106	-18																						
82	-21																						
63	-23.5																						
48	-26																						
35	-29																						
22	-32																						
8	-35																						
½	-37																						

<p>4.6 La carne, le materie prime a base di carne ed i sottoprodotti esportati nell'area doganale dell'Unione Economica Eurasiatica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - all'esame veterinario e sanitario post-mortem, non hanno mostrato lesioni tipiche da afta epizootica, peste suina, infezioni anaerobiche, tubercolosi e altre malattie infettive, vermi parassiti (cisticercosi, trichinellosi, sarcosporidiosi, oncocercosi, echinococcosi, ecc.) e avvelenamento causato da varie sostanze; - non sono state scongelate durante la conservazione; - non mostrano segni di deterioramento; - hanno una temperatura nel muscolo vicino all'osso non superiore a - 8°C per la carni congelate e non superiore a + 4°C per la carne refrigerata; - non contengono residui di organi interni o emorragie nei tessuti, ascessi non rimossi, larve di mosche o impurità meccaniche; - non contengono conservanti; - non sono contaminate da salmonella in quantità tali da presentare un rischio per la salute umana, sulla base dei requisiti stabiliti nel territorio dell'Unione economica eurasiatica; - sono privi di residui di membrana sierosa, impurità meccaniche, odori anomali della carne (pesce, erbe medicinali, farmaci, ecc.); - non sono stati trattati con coloranti, radiazioni ionizzanti o luce UV. <p><i>Meat, meat raw materials and by-products exported to the customs area of the Eurasian Economic Union:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - upon post-mortem veterinary and sanitary examination, is free of changes typical for foot-and-mouth disease, swine fever, anaerobic infections, tuberculosis and other infectious diseases, parasitic worms (cysticercosis, trichinellosis, sarcosporidiosis, onchocercosis, echinococcosis, etc.), and poisoning with various substances; - were not subjected to defrosting during storage; - are free of signs of spoilage; - have a temperature in the muscle at the bone not higher than minus 8 degrees Celsius for frozen meat, and not higher than plus 4 degrees Celsius for chilled meat; - no remains of internal organs or hemorrhages in tissues, abscesses were removed, no botfly larvae, no mechanical impurities; - free of preservatives; - not contaminated with salmonella in an amount posing a hazard to human health, according to the requirements set on the territory of the Eurasian Economic Union; - are free of serous membrane residues, mechanical impurities, odour that is extrinsic to meat (fish, medicinal herbs, drugs, etc.) - were not treated with colouring agents, ionising radiation or UV light.
<p>4.7 I parametri microbiologici, chimico-tossicologici e radiologici della carne e delle materie prime a base di carne sono conformi alle vigenti norme e regolamenti veterinari e sanitari dell'Unione economica eurasiatica. /The microbiological, chemical-toxicological and radiological parameters of the meat and meat raw materials comply with current veterinary and sanitary rules and regulations of the Eurasian Economic Union.</p>
<p>4.8 La carne, la materia prima a base di carne ed i sotto-prodotti sono riconosciuti idonee al consumo umano / The meat, meat raw materials and by-products are deemed fit for human consumption.</p>
<p>4.9 Le carcasse (mezzene e quarti) recano timbri leggibili del Servizio veterinario Ufficiale che specificano il nome o il numero dell'impianto di trasformazione delle carni (macello) in cui gli animali sono stati macellati. Le carni trasformate e imballate recano marchi di identificazione (bolli veterinari) sull'imballaggio o sui poliblocchi. Le etichette di identificazione sono incollate sull'imballaggio in modo che la confezione non possa essere aperta senza rompere la sua integrità o sia attaccata alla confezione (applicata sulla confezione) in modo tale da non poter essere riutilizzata. In questo caso, la confezione è progettata in modo tale che il suo aspetto originale non possa essere ripristinato una volta aperto. / The carcasses (half carcasses, quarters) have a clear stamp from the state veterinary service with indication of the name or number of the meat packing plant where the animals were slaughtered. Cut and packed meat has a marking (veterinary stamp) on the package or polyblock. The marking label is glued onto the package such that the package cannot be opened without breaking its integrity or is attached to the package (applied to the package) such that it cannot be reused. In this case, the package is designed such that its original appearance cannot be restored once opened.</p>
<p>4.10 I contenitori e i materiali di imballaggio non sono riutilizzabili e soddisfano i requisiti dell'Unione Economica Eurasiatica. /Containers and packaging materials are not reusable and meet Eurasian Economic Union requirements.</p>
<p>4.11 I mezzi di trasporto sono trattati e preparati conformemente alla normativa del Paese esportatore /The means of transportation was treated and prepared according to the rules of the exporting country</p>

1 Cancellare se non pertinente e validare con timbro e firma / If unnecessary, cross out and confirm with signature and stamp

Luogo/Place _____

Data/ Date _____

Timbro/ Stamp

Firma del veterinario ufficiale /di Stato / Signature of state/official veterinarian

Nome e qualifica in stampatello/ Name and position _____

Osservazioni. Timbro e firma devono differire nel colore dal testo stampato
 Note. The signature and stamp must be a different colour from sheet.