



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SALUTE UMANA, DELLA
SALUTE ANIMALE E DELL'ECOSISTEMA (*ONE
HEALTH*) E DEI RAPPORTI INTERNAZIONALI

Direzione generale dell'igiene e della sicurezza alimentare

*Ufficio 9
Igiene e sicurezza degli alimenti destinati
all'esportazione*

Servizi Veterinari
Regioni e Province Autonome

Ispettorato Generale della Sanità Militare
stamadifesa@postacert.difesa.it

E p. c.
Associazioni di categoria
(Settore Carni)

Oggetto: Esportazione prodotti a base di carne suina verso il Canada – revisione del certificato concordato OMIC.

Con la presente si informano gli enti in indirizzo che, a seguito delle comunicazioni intercorse tra la scrivente Direzione e le autorità canadesi del Canadian Food and Inspection Service (CFIA), sono state apportate delle modifiche concordate del certificato OMIC – ANNEX 3 (additional certifications/attestations complementaires/certificazione aggiuntiva), 6.1.

Sulla base degli accordi intercorsi con la CFIA le modifiche di cui sopra diventeranno operative per i certificati emessi **a partire dal 15 luglio 2025**, garantendo comunque un periodo di transizione pari a 8 settimane (**fino al 10 settembre 2025**) durante il quale la versione precedente del certificato OMIC resta valida.

La versione aggiornata del predetto OMIC, allegata alla presente, sarà pubblicata nella sezione dedicata del sito del Ministero della Salute in accordo con le tempistiche sopra indicate.

Si pregano i Servizi Veterinari regionali in indirizzo, di dare massima diffusione della presente ai Servizi Veterinari locali interessati.

Ringraziando per la fattiva collaborazione si porgono distinti saluti.

Allegato: OMIC - Official Inspection Certificate for Exporting Processed Meat Products from Italy to Canada

IL DIRETTORE DELL'UFFICIO 9

*F.to Nicola Santini


* firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art.3, comma 2, del D.Lgs. n. 39/1993

Il Direttore dell'Ufficio 9 - Dr. Nicola Santini
Email: n.santini@sanita.it 06-5994.6744

Referente/Responsabile del procedimento:
Dr. Daniele Tognetti
Email: d.tognetti@sanita.it 06-5994.6656

Rev7

Original

1- Exporter / <i>Exportateur</i> /Esportatore		3- Certificate N°/ <i>N° du certificat</i> /N° del certificato: ITA	
2- Importer / <i>Importateur</i> / Importatore Safe Food for Canadians Import License Number Name Address Country		 <p>Official Inspection Certificate for Exporting Processed Meat Products from Italy to Canada <i>Certificat officiel d'inspection des produits de viande transformés pour l'exportation par l'Italie au Canada</i> Certificato ufficiale di ispezione per l'esportazione dei prodotti carnei dall'Italia verso il Canada</p>	
5- Carrier / <i>Transporteur</i> / Trasportatore	6- Port of loading <i>Port d'embarquement</i> Porto d'imbarco	<p>*4- Establishments involved into the production of the exported final product <i>Établissements impliqués dans la production du produit final exporté</i> Stabilimenti coinvolti nella produzione del prodotto finale esportato</p> <ul style="list-style-type: none"> Slaughter establishment (number, name and country): <i>Abattu à (N°, raison sociale et pays de l'établissement) :</i> Macellato a (N°, nome e Paese dello stabilimento): Processing establishment (number, name and country): <i>Transformé à (N°, raison sociale et pays de l'établissement) :</i> Trsformato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento): Cutting and Deboning establishment (number, name and country): <i>Désossé à (N°, raison sociale et pays de l'établissement) :</i> Disossato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento): Packing establishment (number, name and country): <i>Emballé à (N°, raison sociale et pays de l'établissement) :</i> Confezionato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento): Storage establishment (number, name and country): <i>Stocké à (N°, raison sociale et pays de l'établissement) :</i> Immagazzinato presso (N°, nome e Paese dello stabilimento): 	
	7- Date of departure <i>Date d'expédition</i> Data di spedizione		
8- Port of landing / <i>Port de débarquement</i> /Porto di sbarco			
9- Exporting establishment N° / <i>N° de l'établissement exportateur</i> / N° stabilimento esportatore Name Address			

CA VP XXX XX - harmonisé

Certificate N° / N° du certificat/N° del certificato

*10- Shipping marks <i>Marques d'expédition</i> Contrassegni di spedizione	*11- N° and kind of packages <i>Nombre et nature des colis</i> Numero e natura dei colli	*12- Description of meat products / <i>Description des produits de viande</i> Descrizione dei prodotti carnei	*13- Net weight / <i>Poids net / Peso netto</i> lbs/livres Kg
*14- Container number / <i>Numéro du conteneur</i> /Numero del container		*15- Seal No(s) / <i>Numéro(s) du(des) plomb(s)</i> / Numero del(i) piombo(i)	
*Point / <i>Points / Punti</i> 4 and / <i>et / e</i> 10 to / <i>pour / a</i> 15 Cross out any items that are not relevant or cross out all items and refer to the annex A in case of multiple lines of products and multiple establishments (Italian/ Non Italian / non –EU) involved in the production of the exported product / <i>Biffez tous les éléments qui ne sont pas pertinents ou biffez tous les éléments et reportez-vous à l'annexe A en cas de plusieurs lignes de produits et de plusieurs établissements (italiens/non italiens/hors UE) impliqués dans la production du produit exporté</i> / Barrare le voci non rilevanti o barrare tutte le voci e fare riferimento all'allegato A in caso di più linee di prodotti e più stabilimenti (italiani/non italiani/non UE) coinvolti nella produzione del prodotto esportato			
<input type="checkbox"/> Refer to the annex A / <i>Se référer à l'annexe A</i> / Fare riferimento all'allegato A			
16- Additional Certification (if requested) ¹ / <i>Attestation complémentaire (si requise)¹</i> : Certificazione aggiuntiva (se richiesta) ¹			
17- Official Stamp / <i>Cachet officiel</i> / Contrassegno ufficiale dell'ispezione			
<p>18- I hereby certify that the meat products specified above have been prepared in an establishment certified for export to Canada and are derived from animals that have been examined and found by ante-mortem and post-mortem inspection at the time of slaughter to be free from disease and that meat products are suitable in every way for human consumption in the country of origin and are otherwise in compliance with requirements at least equal to those in the applicable Canadian laws and regulations</p> <p><i>Je certifie par la présente que les produits de viande spécifiés ci-dessus ont été préparés dans des établissements agréés pour exportation au Canada et qu'ils proviennent d'animaux examinés et trouvés, lors de l'inspection ante-mortem et post-mortem au moment de l'abattage, exempts de maladie et que les produits de viande sont à tous égards propres à la consommation humaine dans le pays d'origine et sont à tous les points de vue conformes aux exigences au moins égales à celles stipulées dans les lois et règlements canadiens applicables</i></p> <p>Io, sottoscritto, certifico che i prodotti carnei sopra descritti sono stati preparati in stabilimenti riconosciuti idonei per l'esportazione in Canada e che provengono da animali trovati esenti da malattia all'ispezione ante e post mortem, e che i prodotti a base di carne sono stati riconosciuti, sotto ogni aspetto, atti al consumo umano e risultano, sotto tutti i punti di vista, conformi o, a limite equivalenti, alle esigenze richieste dalle leggi e dai regolamenti canadesi.</p> <p>Done at / <i>Fait à</i> / Fatto a _____ on / <i>le / il</i> _____ ² _____ Signature of The Official Veterinarian / <i>Signature du vétérinaire officiel</i> Firma del veterinario ufficiale _____ ² _____ Printed Name / <i>Nom en lettres imprimées</i> Nome in stampatello _____ ² _____</p>			

¹ Fill in the box the number of the additional certification according to the product you intend to export (examples: Annex 1 for beef-based products; Annex 2 for pork-based products; Annex 3 for poultry-based products). / *Indiquez dans la case le numéro de la certification supplémentaire selon le produit que vous avez l'intention d'exporter (exemples : annexe 1 pour les produits à base de viande bovine ; annexe 2 pour les produits à base de porc ; annexe 3 pour les produits à base de viande de volaille)* ; / Indicare nel box il numero della certificazione addizionale in funzione del prodotto che si intende esportare (esempi: allegato 1 per prodotti a base di carne bovina; allegato 2 per prodotti a base di carne suina; 3 per prodotti a base di carne avicola).

² The stamp, signature and printed name of the official veterinarian, and date of signature must appear on each separate sheet. The annex (if accompanying the OMIC) must bear the same OMIC number it accompanies and the OMIC and annex must be signed by the same official on the same date / *Le cachet, la signature et le nom imprimé du vétérinaire officiel ainsi que la date de signature doivent être reportés sur chacun des feuillets séparés. L'annexe (si elle accompagne le COIV) doit porter le même numéro OMIC qu'elle accompagne et le COIV et l'annexe doivent être signés par le même fonctionnaire à la même date* / Il timbro, la firma ed il nome in stampatello del veterinario ufficiale, e la data della firma devono apparire su ogni singolo foglio del certificato. L'allegato (se allegato all'OMIC) deve riportare lo stesso numero OMIC che accompagna e l'OMIC e l'allegato devono essere firmati dallo stesso funzionario alla stessa data

CA VP XXX XX - harmonisé

Certificate N°/ N° du certificat/N° del certificato

ANNEX 1

ADDITIONAL CERTIFICATIONS/CERTIFICATIONS SUPPLÉMENTAIRES/CARTIFICAZIONI

AGGIUNTIVE

Beef meat products including bovine natural salted intestinal casings/*Produits à base de viande de bœuf, y compris boyaux intestinaux salés naturels de bovins/* Prodotti a base di carne bovina compresi budelli intestinali salati naturali bovini

1. For shelf stable commercially sterile meat products derived from bovines, packaged in hermetically sealed containers (cans or retortable pouches) and shelf stable dried soup mix products, bouillon cubes and meat extracts/*Pour les produits de viande commercialement stériles de longue conservation dérivés de bovins, emballés dans des contenants hermétiquement scellés (boîtes de conserve ou sachets stérilisés) et les produits de mélanges à soupe séchés de longue conservation, les cubes de bouillon et les extraits de viande/* Per prodotti a base di carne commercialmente sterili e stabili derivati da bovini stabili, confezionati in contenitori ermeticamente chiusi (lattine o buste autoclavabili) e prodotti stabili quali zuppe essiccate, cubetti di brodo ed estratti di carne

I hereby certify that/ *Je certifie par la présente que/* Con la presente certifico che:

- 1.1. The meat product is derived from bovines which / *Le produit de viande est dérivé de bovins qui /* Il prodotto a base di carne è derivato da bovini che:

- 1.1.1 Have been in the EU since birth or have been in the EU for the last 90 days prior to slaughter/ *Sont demeurés dans l'UE depuis la naissance ou ont séjourné dans l'UE au cours des 90 derniers jours précédant l'abattage/* Sono stati nell'UE dalla nascita o sono stati nell'UE negli ultimi 90 giorni prima della macellazione

- 1.1.2 Were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process, and were humanely rendered unconscious prior to being bled, or were slaughtered subject to a religious rite/ *N'ont pas été soumis à un processus d'étourdissement, avant l'abattage, avec un dispositif injectant de l'air comprimé ou du gaz dans la cavité crânienne, ou à un processus de jonchage, et ont été rendus inconscients sans cruauté avant d'être saignés, ou ont été abattus selon un rite religieux/* Non sono stati sottoposti a un processo di stordimento, prima della macellazione, con un dispositivo che inietta aria compressa o gas nella cavità cranica, o a un processo di distruzione del midollo, e sono stati resi umanamente privi di sensi prima di essere dissanguati, o sono stati macellati in base a un rito religioso

- 1.1.3 The meat and meat product does not contain and was prepared in such a manner as to avoid contamination with the following tissues/ *La viande et le produit de viande ne contiennent pas et ont été préparés de manière à éviter la contamination avec les tissus suivants/* La carne e il prodotto a base di carne non contiene ed è stato preparato in modo da evitare la contaminazione con i seguenti tessuti:

- ✓ The skull including the brain, trigeminal ganglia and eyes, the spinal cord and the vertebral column and palatine tonsils, from all bovines aged 30 months or older, and the distal ileum from bovines of all ages, Mechanically separated meat from the skull and vertebral column of bovines aged 30 months or older/ *Le crâne, y compris la cervelle, les ganglions trigéminals et les yeux, la moelle épinière, la colonne vertébrale et les amygdales palatines, de tous les bovins âgés de 30 mois ou plus, et l'iléon distal des bovins de tous âges, Viande séparée mécaniquement du crâne et de la colonne vertébrale de bovins âgés de 30 mois ou plus/* Il cranio, compreso il cervello, i gangli del trigemino e gli occhi, il midollo spinale e la colonna vertebrale e le tonsille palatine, di tutti i bovini di età pari o superiore a 30 mesi e l'ileo distale di bovini di tutte le età, carne separata meccanicamente dal cranio e dalla colonna vertebrale di bovini di età pari o superiore a 30 mesi

- 1.1.4 The meat products covered by this certificate were subjected to a heat treatment process achieving a minimum F0 value of 3 or so that an internal core temperature of 70°C or greater was maintained for a minimum of 30 minutes/ *Les produits à base de viande couverts par ce certificat ont été soumis à un processus de traitement thermique atteignant une valeur F0 minimale de 3 ou de sorte qu'une*

CA VP XXX XX - harmonisé

Certificate N°/ N° du certificat/N° del certificato

température à cœur interne de 70 °C ou plus a été maintenue pendant au moins 30 minutes/ I prodotti a base di carne esportati con questo certificato sono stati sottoposti a un processo di trattamento termico raggiungendo un valore F0 minimo di 3 o in modo da mantenere una temperatura interna al cuore di 70°C o superiore per un minimo di 30 minuti

Or / Ou /Oppure

1.2. The meat product is derived from raw bovine meat which/ *Le produit à base de viande est dérivé de viande bovine crue qui/* Il prodotto a base di carne è ricavato da carne bovina cruda che:

1.2.1 Was legally imported into the EU/ *A été légalement importée dans l'UE/* È stato importato legalmente nell'UE

1.2.2 Meets all Canadian import requirements, as if they were exported from the country of origin directly to Canada and from CFIA approved establishments/ *Répond à toutes les exigences d'importation canadiennes, comme s'ils étaient exportés du pays d'origine directement au Canada et à partir d'établissements approuvés par l'ACIA/* Soddisfa tutti i requisiti di importazione canadesi, come se fossero esportati dal paese di origine direttamente in Canada e da stabilimenti approvati dalla CFIA.

1.2.3 Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the processing and packaging of the meat product with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoosanitary status / *Toutes les précautions ont été prises pour éviter tout contact direct ou indirect lors de la transformation et de l'emballage du produit de viande avec tout produit ou sous-produit animal dérivé d'animaux d'un statut zoosanitaire inférieur/* È stata adottata ogni precauzione per evitare il contatto diretto o indiretto durante la lavorazione e il confezionamento del prodotto a base di carne con qualsiasi prodotto di origine animale o sottoprodotto derivato da animali di status zoosanitario inferiore

1.2.4 The meat inspection certificate with which the meat was imported into the EU is kept on file at the EU processing establishment for verification purposes for a minimum of 2 years following the importation / *Le certificat d'inspection des viandes avec lequel la viande a été importée dans l'UE est conservé dans le dossier de l'établissement de transformation de l'UE à des fins de vérification pendant au moins 2 ans après l'importation/* Il certificato di ispezione delle carni con cui la carne è stata importata nell'UE è conservato presso lo stabilimento di trasformazione dell'UE a fini di verifica per un minimo di 2 anni dopo l'importazione

1.2.5 The meat products covered by this certificate were subjected to a heat treatment process achieving a minimum F0 value of 3 Or so that an internal core temperature of 70°C or greater was maintained for a minimum of 30 minutes / *Les produits à base de viande couverts par ce certificat ont été soumis à un processus de traitement thermique atteignant une valeur F0 minimale de 3 ou de sorte qu'une température à cœur interne de 70 °C ou plus a été maintenue pendant au moins 30 minutes /* I prodotti a base di carne coperti da questo certificato sono stati sottoposti a un processo di trattamento termico raggiungendo un valore F0 minimo di 3 O in modo da mantenere una temperatura interna al cuore di 70°C o superiore per un minimo di 30 minuti

2. For meat products (heat treated or cured) and natural salted intestinal casings derived from bovines, other than shelf stable commercially sterile meat products packaged in hermetically sealed containers (cans and/or retortable pouches), and shelf stable dried soup-mix products, bouillon cubes and meat extracts/*Pour les produits de viande (traités thermiquement ou saumurés) et les boyaux intestinaux salés naturels dérivés de bovins, autres que les produits de viande commercialement stériles de longue conservation emballés dans des contenants hermétiquement fermés (conserves et/ou sachets stérilisés) et les produits de soupe séchés de longue conservation, bouillon cubes et extraits de viande/* Per prodotti a base di carne (trattati termicamente o stagionati) e budelli intestinali salati naturali derivati da bovini, diversi dai prodotti a base di carne commercialmente sterili e stabili confezionati in contenitori ermeticamente chiusi (lattine e/o buste autoclavabili) e prodotti stabili quali zuppe essiccate, cubetti di brodo ed estratti di carne.

CA VP XXX XX - harmonisé

Certificate N°/ N° du certificat/N° del certificato

I hereby certify that/ *Je certifie par la présente que* / Con la presente certifico che:

2.1 The meat product is derived from bovines which/ *Le produit de viande est issu de bovins qui*/ Il prodotto a base di carne è derivato da bovini che:

2.1.1 Have been in the EU since birth or have been in the EU for the last 90 days prior to slaughter/ *Sont demeurés dans l'UE depuis la naissance ou ont séjourné dans l'UE au cours des 90 derniers jours précédant l'abattage*/ Sono stati nell'UE dalla nascita o sono stati nell'UE negli ultimi 90 giorni prima della macellazione;

2.1.2 Have not been in contact within the last 90 days with any animal from a country or zone that was under restriction, at the time of slaughter, for Foot and Mouth Disease/ *N'ont pas été en contact au cours des 90 derniers jours avec aucun animal provenant d'un pays ou d'une zone soumis à restriction, au moment de l'abattage, pour la fièvre aphteuse*/ Non sono stati in contatto negli ultimi 90 giorni con nessun animale proveniente da un paese o zona che era soggetto a restrizioni per afta epizootica al momento della macellazione;

2.1.3 Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the processing and packaging of the meat product with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoosanitary status/ *Toutes les précautions ont été prises pour éviter tout contact direct ou indirect lors de la transformation et de l'emballage du produit de viande avec tout produit ou sous-produit animal dérivé d'animaux d'un statut zoosanitaire inférieur*/ È stata adottata ogni precauzione per evitare il contatto diretto o indiretto durante la lavorazione e il confezionamento del prodotto a base di carne con qualsiasi prodotto di origine animale o sottoprodotto derivato da animali di status zoosanitario inferiore;

2.1.4 Were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process, and were humanely rendered unconscious prior to being bled, or were slaughtered as per Judaic or Islamic law/ *N'ont pas été soumis à un processus d'étourdissement, avant l'abattage, avec un dispositif injectant de l'air comprimé ou du gaz dans la cavité crânienne, ou à un processus de jonchage, et ont été humainement rendus inconscients avant d'être saignés, ou ont été abattus conformément à la loi judaïque ou islamique*/ Non sono stati sottoposti a un processo di stordimento, prima della macellazione, con un dispositivo che inietta aria compressa o gas nella cavità cranica, o a un processo di midollo, e sono stati resi umanamente privi di sensi prima di essere dissanguati, o sono stati macellati secondo la legge giudaica o islamica

2.1.5 And the meat and meat product does not contain and was prepared in such a manner as to avoid contamination with the following tissues / *Et le produit de viande ne contient pas et a été préparé de manière à éviter la contamination avec les tissus suivants* / E il prodotto a base di carne non contiene ed è stato preparato in modo da evitare la contaminazione con i seguenti tessuti:

The skull including the brain, trigeminal ganglia and eyes, the spinal cord and the vertebral column and palatine tonsils, from all bovines aged 30 months or older, and the distal ileum from bovines of all ages/ *Le crâne, y compris le cerveau, les ganglions trigéminals et les yeux, la moelle épinière et la colonne vertébrale et les amygdales palatines, de tous les bovins âgés de 30 mois ou plus, et l'iléon distal des bovins de tous âges*/ Il cranio compreso il cervello, i gangli del trigemino e gli occhi, il midollo spinale e la colonna vertebrale e le tonsille palatine, di tutti i bovini di età pari o superiore a 30 mesi, e l'ileo distale di bovini di tutte le età

Mechanically separated meat from the skull and vertebral column of bovines aged 30 months or older/ *Viande séparée mécaniquement du crâne et de la colonne vertébrale de bovins âgés de 30 mois ou plus*/ Carne separata meccanicamente dal cranio e dalla colonna vertebrale di bovini di età pari o superiore a 30 mesi

Or / Ou / Oppure

CA VP XXX XX - harmonisé

Certificate N°/ N° du certificat/N° del certificato

2.2 The meat product is derived from raw meat which/ *Le produit carné est dérivé de viande crue qui/ Il prodotto a base di carne è derivato da carne cruda che:*

2.2.1 Was legally imported into the EU/A *été importée légalement dans l'UE/ È stato importato legalmente nell'UE*

2.2.2 Meets all Canadian import requirements, as if they were exported from the country of origin directly to Canada and from CFIA approved establishments/*Répond à toutes les exigences d'importation canadiennes, comme s'ils étaient exportés du pays d'origine directement au Canada et à partir d'établissements approuvés par l'CFIA/ Soddisfa tutti i requisiti di importazione canadesi, come se fossero esportati dal paese di origine direttamente in Canada e da stabilimenti approvati dalla CFIA*

2.2.3 Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the processing and packaging of the meat product with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoosanitary status /*Toutes les précautions ont été prises pour éviter tout contact direct ou indirect lors de la transformation et de l'emballage du produit de viande avec tout produit ou sous-produit animal dérivé d'animaux d'un statut zoosanitaire inférieur/È stata adottata ogni precauzione per evitare il contatto diretto o indiretto durante la lavorazione e il confezionamento del prodotto a base di carne con qualsiasi prodotto di origine animale o sottoprodotto derivato da animali di status zoosanitario inferiore*

2.2.4 The meat inspection certificate with which the meat was imported into the EU is kept on file at the EU processing establishment for verification purposes for a minimum of 2 years following the importation/*Le certificat d'inspection des viandes avec lequel la viande a été importée dans l'UE est conservé dans le dossier de l'établissement de transformation de l'UE à des fins de vérification pendant au moins 2 ans après l'importation/Il certificato di ispezione delle carni con cui la carne è stata importata nell'UE è conservato presso lo stabilimento di trasformazione dell'UE a fini di verifica per un minimo di 2 anni dopo l'importazione*

3. The raw processed meat products meet Canadian requirements for water retention in edible raw red meat products/ *Les produits de viande crue transformée satisfont aux exigences canadiennes en matière de rétention d'eau dans les produits de viande rouge crue comestibles/ I prodotti a base di carne cruda trasformata soddisfano i requisiti canadesi per la ritenzione idrica nei prodotti a base di carne rossa cruda commestibile*

CA VP XXX XX - harmonisé

Certificate N°/ N° du certificat/N° del certificato

ANNEX 2

ADDITIONAL CERTIFICATIONS/CERTIFICAZIONI SUPPLÉMENTAIRES/CARTIFICAZIONI
 AGGIUNTIVE

Processed pork meat and meat products including casings / *Viande de porc transformée et produits à base de viande, y compris les boyaux*/ Carne suina lavorata e prodotti a base di carne, compreso il budello⁴

1. Additional certification statements for all pork meat and meat products derived from swine born and raised in a Member State of the EU or from swine imported and raised in a Member State of the EU for at least 90 days prior to slaughter, other than shelf stable commercially sterile pork meat products, packaged in hermetically sealed containers (cans or retortable pouches) and shelf stable dried soup mix products, bouillon cubes and meat extracts / *Déclarations de certification supplémentaires pour toutes les viandes de porc et tous les produits à base de viande de porc issus de porcs nés et élevés dans un État membre de l'UE ou de porcs importés et élevés dans un État membre de l'UE pendant au moins 90 jours avant l'abattage, autres que les produits de viande de porc de longue conservation, commercialement stériles, emballés dans des contenants hermétiquement scellés (conserves ou sachets stérilisés) et produits de mélanges à soupe séchés de longue conservation, cubes de bouillon et extraits de viande*/ Dichiarazioni di certificazione aggiuntive per tutte le carni suine e i prodotti a base di carne derivati da suini nati e allevati in uno Stato membro della CE o da suini importati e allevati in uno Stato membro della CE per almeno 90 giorni prima della macellazione, diversi dai prodotti considerati commercialmente stabili, confezionati in contenitori ermeticamente chiusi (lattine o buste autoclavabili) e prodotti stabili quali zuppe essiccate, cubetti di brodo ed estratti di carne.

I hereby certify that the pork meat and/or meat product is derived from animals which: / *Je certifie par la présente que la viande et/ou le produit à base de viande de porc sont issus d'animaux qui:* /Con la presente certifico che la carne suina e/o il prodotto a base di carne è derivato da animali che:

1.1. have not been in contact within the last 90 days with any animal from a country or zone not officially free of Foot and Mouth Disease (FMD) and Swine Vesicular Disease (SVD)/ *n'ont pas été en contact au cours des 90 derniers jours avec un animal provenant d'un pays ou d'une zone non officiellement indemne de fièvre aphteuse (FA) et de vésicule vésiculeuse du porc Maladie (MVS)* /non sono stati in contatto negli ultimi 90 giorni con nessun animale di un paese o zona non ufficialmente indenne da afta epizootica (afta epizootica), e malattia vescicolare del suino (SVD);

1.2. have not been in contact within the last 90 days with any animal from a country or zone not officially free of Classical Swine Fever (CSF); including restricted zones listed in Annex I to Commission Implementing Regulation (EU) 2021/934/ *n'ont pas été en contact au cours des 90 derniers jours avec un animal provenant d'un pays ou d'une zone non officiellement indemne de peste porcine classique (PPC); y compris les zones réglementées énumérées à l'annexe I du règlement d'exécution (UE) 2021/934 de la Commission*/ non sono stati in contatto negli ultimi 90 giorni con nessun animale proveniente da un paese o zona non ufficialmente esente da peste suina classica (CSF); comprese le zone soggette a restrizioni elencate nell'allegato I del regolamento di esecuzione (UE) 2021/934 della Commissione

1.3 With regards to African swine fever (ASF), the pork meat or meat product:

1.3 En ce qui concerne la peste porcine africaine (PPA), la viande de porc ou le produit à base de viande de porc:

1.3 Per quanto riguarda la peste suina africana (PSA), le carni di maiale o i prodotti a base di carne: 1.3.1.1 were not derived from any animals that originated in farms located in any infected zone or restricted zone due to ASF. This includes all areas listed as a restricted zone in part I, II and III of Annex I to Commission Implementing Regulation 2023/594; and

1.3.1.1 n'ont pas été obtenus à partir d'animaux provenant de fermes situées dans une zone infectée ou dans une zone réglementée en raison de la peste porcine africaine (PPA). Cela comprend toutes les zones énumérées comme zone réglementée dans les parties I, II et III de l'annexe I du règlement d'exécution 2023/594 de la Commission; et

1.3.1.1 non sono stati ottenuti da animali provenienti da aziende situate in zone infette o in zone soggette a restrizioni a causa della peste suina africana. Sono comprese tutte le zone elencate come zona soggetta a restrizioni nelle parti I, II e III dell'allegato I del regolamento di esecuzione 2023/594 della Commissione; e

CA VP XXX XX - harmonisé

Certificate N°/ N° du certificat/N° del certificato

1.3.1.2 were not derived from animals slaughtered or processed in an establishment that also slaughters, processes or handles animals originating from any area listed as a restricted zone in part I, II and III of Annex I to Commission Implementing Regulation, 2023/594; and

1.3.1.2 ne proviennent pas d'animaux abattus ou transformés dans un établissement qui abat, traite ou manipule également des animaux provenant de toute zone désignée comme zone réglementée dans les parties I, II et III de l'annexe I du règlement d'exécution 2023/594 de la Commission; et

1.3.1.2 non sono stati ottenuti da animali macellati o trasformati in uno stabilimento che abbatte, tratta o manipola anche animali provenienti da una zona elencata come zona soggetta a restrizioni nelle parti I, II e III dell'allegato I del regolamento di esecuzione 2023/594 della Commissione; e

1.3.1.3 were not derived from animals slaughtered and/or processed in establishments located in any area listed as a restricted zone in part II and III of Annex I to Commission Implementing Regulation 2023/594.

1.3.1.3 ne proviennent pas d'animaux abattus et/ou transformés dans des établissements situés dans une zone désignée comme zone réglementée à l'annexe I, parties II et III, du règlement d'exécution 2023/594 de la Commission.

1.3.1.3 non sono stati ottenuti da animali macellati e/o trasformati in stabilimenti situati in una zona elencata come zona soggetta a restrizioni nell'allegato I, parte II e III, del regolamento di esecuzione 2023/594 della Commissione.

OR / Ou / Oppure

1.3.2 Were processed using one of the following methods:

1.3.2 Ont été traités selon l'une des méthodes suivantes:

1.3.2 Sono stati trattati con uno dei seguenti metodi:

1.3.2.1 The pork meat covered by this certificate has been cured at least 400 days. Italian-type hams were processed for a period of not less than 400 days in accordance with the following conditions: after slaughter the ham was held at a temperature of 0° to 3°C (32° to 34.7°F) for a minimum of 72 hours during which time the "aitch" bone and the foot was removed and the blood vessels at the end of the femur were massaged to remove any remaining blood; thereafter the ham was covered with an amount of salt equal to 4 to 6 percent of the weight of the ham, with a sufficient amount of water added to ensure that the salt had adhered to the ham; thereafter the ham was placed for 5 to 7 days on racks in a chamber maintained at a temperature of 0° to 4°C (32° to 39.2°F) and at relative humidity of 70 to 85 percent; thereafter the ham was covered with an amount of salt equal to 4 to 6 percent of the weight of the ham, with a sufficient amount of water added to ensure that the salt had adhered to the ham; thereafter the ham was placed for 21 days in a chamber maintained at a temperature of 0° to 4°C (32° to 39.2°F) and at a relative humidity of 70 to 85 percent; thereafter the salt was brushed off the ham; thereafter the ham was placed in a chamber maintained at a temperature of 1° to 6°C (33.8° to 42.8°F) and at a relative humidity of 65 to 80 percent for between 52 and 72 days; thereafter the ham was brushed and rinsed with water; thereafter the ham was placed in a chamber for 5 to 7 days at a temperature of 15° to 23°C (59° to 73.4°F) and a relative humidity of 55 to 85 percent; thereafter the ham was placed for curing in a chamber maintained for a minimum of 314 days at a temperature of 15° to 20°C (59°-68°F) and at a relative humidity of 65 to 80 percent at the beginning and increased by 5 percent every 2 ½ months until a relative humidity of 85 percent was reached.

1.3.2.1 La viande de porc visée par le présent certificat a été séchée pendant au moins 400 jours. Les jambons de type italien ont été transformés pendant une période d'au moins 400 jours conformément aux conditions suivantes : après l'abattage, le jambon a été maintenu à une température de 0° à 3 °C (32° à 34,7 °F) pendant un minimum de 72 heures durant lesquelles le « aitch » l'os et le pied ont été enlevés, les vaisseaux sanguins à l'extrémité du fémur ont été massés pour éliminer tout sang restant; par la suite, le jambon a été recouvert d'une quantité de sel égale à 4 à 6 % du poids du jambon, avec une quantité d'eau suffisante pour s'assurer que le sel a adhéré au jambon; ensuite, le jambon était placé pendant 5 à 7 jours sur des grilles dans une chambre maintenue à une température de 0° à 4 °C (32° à 39,2 °F) et à une humidité relative de 70 à 85 %; ensuite, le jambon a été recouvert d'une quantité de sel égale à 4 à 6 % du poids du jambon, avec une quantité d'eau suffisante pour s'assurer que le sel avait adhéré au jambon; Ensuite, le jambon a été placé pendant 21 jours dans une chambre maintenue à une température de 0° à 4 °C (32° à 39,2 °F) et à une humidité relative de 70 à 85 %; par la suite, le sel a été enlevé du jambon; Ensuite, le jambon a été placé dans une chambre maintenue à une température de 1° à 6 °C (33,8° à 42,8 °F) et à une humidité relative de 65 à 80 % pendant 52 à 72 jours;

CA VP XXX XX - harmonisé

Certificate N°/ N° du certificat/N° del certificato

par la suite, le jambon a été brossé et rincé à l'eau; Ensuite, le jambon a été placé dans une chambre pendant 5 à 7 jours à une température de 15° à 23 °C (59° à 73,4 °F) et à une humidité relative de 55 à 85 %; par la suite, le jambon a été mis en maturation dans une chambre maintenue pendant un minimum de 314 jours à une température de 15° à 20 °C (59°-68 °F) et à une humidité relative de 65 à 80 % au début, puis ont augmenté de 5 % tous les 2 1/2 mois jusqu'à ce qu'une humidité relative de 85 % soit atteinte.

1.3.2.1 La carne di maiale oggetto del presente certificato è stata stagionata per almeno 400 giorni. Prosciutti di tipo italiano lavorati per un periodo non inferiore a 400 giorni secondo le seguenti condizioni: dopo la macellazione il prosciutto è stato tenuto ad una temperatura da 0 a 3 gradi C (da 32 a 34,7 gradi F) per almeno 72 ore durante le quali si è proceduto alla "aitch" osso e il piede è stato rimosso e i vasi sanguigni alla fine del femore sono stati massaggiati per rimuovere tutto il sangue rimasto; successivamente il prosciutto è stato coperto con una quantità di sale pari al 4-6 % del peso del prosciutto, con una quantità d'acqua sufficiente ad assicurare che il sale fosse aderito al prosciutto; in seguito il prosciutto è stato posto per 5-7 giorni su griglie in una camera mantenuta a una temperatura di 0° a 4°C (32° a 39,2°F) e a umidità relativa del 70-85%; successivamente il prosciutto è stato ricoperto di una quantità di sale pari al 4-6 % del peso del prosciutto, con un quantitativo d'acqua sufficiente a garantire che il sale fosse aderito al prosciutto; successivamente il prosciutto è stato posto per 21 giorni in una camera mantenuta ad una temperatura di 0° a 4 °C (32° a 39,2°F) e ad un'umidità relativa del 70-85%; dopo questo periodo il sale è stato spazzato via dal prosciutto; successivamente il prosciutto è stato posto in una camera mantenuta ad una temperatura di 1° a 6 °C (33,8° a 42,8 °F) e ad un'umidità relativa del 65-80 per cento per 52-72 giorni; in seguito il prosciutto è stato spazzolato e risciacquato con acqua; successivamente il prosciutto è stato posto in una camera per 5-7 giorni ad una temperatura di 15° a 23 °C (59° a 73,4 °F) e un'umidità relativa del 55 a 85 per cento; dopo il prosciutto è stato posto per la stagionatura in una camera mantenuta per un minimo di 314 giorni ad una temperatura di 15° a 20 °C (59°-68 °F) e ad un'umidità relativa del 65-80% all'inizio e aumentata del 5% ogni 2 mesi e mezzo fino a raggiungere un'umidità relativa dell'85%.

And/Or Et/Ou E/O

1.3.2.2 The pork meat covered by this certificate has been cured with salt and dried for a minimum of six months

1.3.2.2 La viande de porc visée par le présent certificat a été salée et séchée pendant au moins six mois

1.3.2.2 La carne di maiale oggetto del presente certificato è stata salata e essicata per almeno sei mesi

1.4 Have been slaughtered in an approved establishment and were found to be free of any signs suggestive of CSF, FMD, ASF and SVD on ante-mortem and post-mortem inspection as dictated under point II.1/ *ont été abattus dans un établissement agréé et se sont révélés exempts de tout signe évocateur de la peste porcine classique, de la fièvre aphteuse, de la peste porcine africaine et de la maladie vésiculeuse du porc lors de l'inspection ante mortem et post mortem conformément au point II.1/* sono stati macellati in uno stabilimento riconosciuto e, all'ispezione ante mortem e post mortem sono risultati privi di segni riconducibili a CSF, FMD, ASF e SVD come previsto al punto II.1.

1.5 Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the slaughter, processing and packaging of the pig meat with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoosanitary status/*Toutes les précautions ont été prises pour éviter tout contact direct ou indirect lors de l'abattage, de la transformation et de l'emballage des la viande de porc avec tout produit ou sous-produit animal issu d'animaux de statut zoosanitaire inférieur /È stata adottata ogni precauzione per prevenire il contatto diretto o indiretto durante la macellazione, la lavorazione e il confezionamento della carne suina con qualsiasi prodotto di origine animale o sottoprodotto derivato da animali aventi uno status zoosanitario inferiore.*

2. Additional certification statements for all pork meat products, other than commercially sterilized shelf stable pork meat products packaged in hermetically sealed containers (cans, retortable pouches) and shelf stable dried soup-mix products, bouillon cubes and meat extract, manufactured from pork meat imported in the EU/*Énoncés de certification supplémentaires pour tous les produits de viande de porc, autres que les produits de viande de porc de longue conservation, commercialement stérilisés, emballés dans des contenants hermétiquement scellés (boîtes de conserve, sachets stérilisés) et les mélanges à soupe séchés de longue*

CA VP XXX XX - harmonisé

Certificate N°/ N° du certificat/N° del certificato

conservation, cubes de bouillon et extraits de viande, fabriqués à partir de viande de porc importée en UE /
Dichiarazioni di certificazione aggiuntive per tutti i prodotti a base di carne suina, diversi dai prodotti a base di carne di suino commercialmente sterilizzati e stabili confezionati in contenitori ermeticamente chiusi (lattine, buste autoclavabili) prodotti stabili quali zuppe essiccate, cubetti di brodo ed estratti di carne, fabbricati con carne di suino importata in la CE.

I hereby certify that/ *Je certifie par la présente que* /Con la presente certifico che :

2.1 The pork meat products covered by this certificate were processed from pig meat imported from countries or zones outside of the EU officially recognized by the CFIA as free of classical swine fever, African swine fever, swine vesicular disease and foot and mouth disease/*Les produits de viande de porc couverts par ce certificat ont été transformés à partir de viande de porc importée de pays ou de zones officiellement reconnus par l'ACIA comme indemnes de peste porcine classique, de peste porcine africaine, de maladie vésiculeuse du porc et de fièvre aphteuse*/I prodotti a base di carne suina oggetto di questo certificato sono stati trasformati da carne suina importata da paesi o zone ufficialmente riconosciuti dalla CFIA come esenti da peste suina classica, peste suina africana, malattia vescicolare dei suini e afta epizootica.

2.2 The pig meat was imported in the EU under the same zoosanitary and public health conditions as if the meat were to be imported directly to Canada/ *La viande de porc a été importée dans l'UE dans les mêmes conditions zoosanitaires et de santé publique que si la viande devait être importée directement au Canada*/ La carne suina è stata importata nella CE alle stesse condizioni zoosanitarie e sanitarie come se la carne dovesse essere importata direttamente in Canada

2.3 The pigs from which the meat products were derived have been in the countries or zones of origin for at least 90 days prior to slaughter or since birth / *Les porcs dont sont issus les produits à base de viande ont séjournés dans les pays ou zones d'origine depuis au moins 90 jours avant l'abattage ou depuis leur naissance*/ I suini da cui sono derivati i prodotti a base di carne si trovano nei paesi o nelle zone di origine da almeno 90 giorni prima della macellazione o dalla nascita

2.4 Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the slaughter, processing and packaging of the pig meat with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoosanitary status/*Toutes les précautions ont été prises pour éviter tout contact direct ou indirect lors de l'abattage, de la transformation et de l'emballage de la viande de porc avec tout produit ou sous-produit animal issu d'animaux de status zoosanitaire inférieur* /È stata adottata ogni precauzione per prevenire il contatto diretto o indiretto durante la macellazione, la lavorazione e il confezionamento degli stessi la carne suina con qualsiasi prodotto di origine animale o sottoprodotto derivato da animali aventi uno status zoosanitario inferiore.

3. Certification statements for cooked boneless or pasteurized canned cured pork meat products when they cannot satisfy conditions specified under 1 or 2. / *Énoncés de certification pour les produits de viande de porc cuits désossés ou pasteurisés en conserve lorsqu'ils ne peuvent satisfaire aux conditions précisées aux points 1 ou 2* / Dichiarazioni di certificazione aggiuntive per i prodotti a base di carne suina in scatola cotti disossati o pastorizzati quando non possono soddisfare le condizioni specificate ai punti 1 o 2.

I hereby certify that/ *Je certifie par la présente que* /Con la presente certifico che :

3.1.1 The boneless pork meat products covered by this certificate have been heated so that an internal core temperature of 70°C or greater was maintained for a minimum of 30 minutes / *Les produits à base de viande de porc désossés visés par le présent certificat ont été soumis à un traitement par la chaleur de façon à ce que leur température interne atteigne au moins 70°C pendant au moins 30 minutes*/ I prodotti a base di carne suina disossati, accompagnati dal presente certificato, sono stati trattati termicamente in modo tale che la temperatura a cuore del prodotto abbia raggiunto i 70 °C per almeno 30 minuti.

CA VP XXX XX - harmonisé

Certificate N°/ N° du certificat/N° del certificato

Or

- i. The boneless pork meat products in a hermetically sealed container covered by this certificate have been heat-treated to reach an F₀ value of 3 or above

3.2 Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the slaughter, processing and packaging of

the pig meat with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoosanitary status/*Toutes les précautions ont été prises pour éviter tout contact direct ou indirect lors de l'abattage, de la transformation et de l'emballage de la viande de porc avec tout produit ou sous-produit animal issu d'animaux de statut zoosanitaire inférieur* /È stata adottata ogni precauzione per prevenire il contatto diretto o indiretto durante la macellazione, la lavorazione e il confezionamento degli stessi la carne suina con qualsiasi prodotto di origine animale o sottoprodotto derivato da animali aventi uno status zoosanitario inferiore.

4. The raw processed meat products meet Canadian requirements for water retention in edible raw red meat products/*Les produits de viande crue transformée satisfont aux exigences canadiennes en matière de rétention d'eau dans les produits de viande rouge crue comestibles*/ I prodotti a base di carne cruda trasformata soddisfano i requisiti canadesi per la ritenzione idrica nei prodotti a base di carne rossa cruda commestibile

ANNEX 3

ADDITIONAL CERTIFICATIONS / *ATTESTATIONS COMPLEMENTAIRES*/CERTIFICAZIONE AGGIUNTIVA

Poultry meat and meat products (except for ratites)⁵ / *Viande et produits à base de viande de volailles (à l'exception des ratites)*⁵ / Carni e prodotti a base di carne di pollame (ad eccezione dei ratiti)⁵

1. Additional certification statements for all poultry meat and meat products, other than shelf stable commercially sterile poultry meat products, packaged in hermetically sealed containers (cans or retortable pouches) and shelf stable dried soup mix products, bouillon cubes and meat extracts / *Énoncés de certification supplémentaires pour toutes les viandes de volaille et tous les produits de viande, autres que les produits de viande de volaille commercialement stériles de longue conservation, emballés dans des contenants hermétiquement scellés (conserves ou sachets stérilisés) et les produits de mélanges à soupe séchés de longue conservation, les cubes de bouillon et les extraits de viande*/ Dichiarazioni di certificazione aggiuntive per tutte le carni di pollame e i prodotti a base di carne, ad eccezione dei prodotti a base di carne di pollame commercialmente sterili e stabili, confezionati in contenitori ermeticamente chiusi (lattine o buste autoclavabili) e prodotti stabili quali zuppe essiccate, cubetti di brodo ed estratti di carne.

I hereby certify that/ *Je certifie par la présente que* /Con la presente certifico che :

1.1. The poultry meat and/or meat products were derived from poultry which have been kept in the EU since they were hatched or for at least the last 21 days prior to their slaughter /*La viande de volaille et/ou les produits à base de viande de volaille provenaient de volailles qui ont séjourné dans l'UE depuis leur éclosion ou pendant au moins les 21 derniers jours précédant leur abattage*/ La carne di pollame e/o i prodotti a base di carne provenivano da pollame che è stato tenuto nella CE dalla schiusa o per almeno gli ultimi 21 giorni prima della macellazione

1.2. The poultry meat and/or meat product is derived from poultry which have not been in contact within the last 21 days with any animal from a country or zone that was under restriction, at the time of slaughter, for Highly Pathogenic Avian Influenza and Newcastle Disease/ *La viande de volaille et/ou le produit de viande de volaille sont issus de volailles qui n'ont pas été en contact au cours des 21 derniers jours avec un animal provenant d'un pays ou d'une zone soumis à restriction, au moment de l'abattage, pour l'influenza aviaire hautement pathogène et la maladie de Newcastle*/La carne di pollame e/o il prodotto a base di carne derivano da pollame che non è stato in contatto negli ultimi 21 giorni con animali provenienti da un paese o una zona che erano soggetti a restrizioni, al momento della macellazione, per l'influenza aviaria ad alta patogenicità e la malattia di Newcastle

CA VP XXX XX - harmonisé

Certificate N°/ N° du certificat/N° del certificato

1.3. Every precaution was taken to prevent any direct or indirect contact during the slaughter, handling, processing and packaging of the poultry meat products with any animal product or by-product derived from animals of lesser zoosanitary status/*Toutes les précautions ont été prises pour éviter tout contact direct ou indirect lors de l'abattage, de la manipulation, de la transformation et de l'emballage des produits à base de viande de volaille avec tout produit ou sous-produit animal issu d'animaux de statut zoosanitaire inférieur*/È stata adottata ogni precauzione per evitare qualsiasi contatto diretto o indiretto durante la macellazione, la manipolazione, la lavorazione e il confezionamento dei prodotti a base di carne di pollame con qualsiasi prodotto di origine animale o sottoprodotto derivato da animali di zoosanitario inferiore

2. Additional certification statements for all cooked poultry meat products when they cannot satisfy conditions specified under 1/ *Énoncés de certification supplémentaires pour tous les produits de viande de volaille cuite lorsqu'ils ne satisfont pas aux conditions spécifiées au point 1*/ Dichiarazioni di certificazione aggiuntive per tutti i prodotti a base di carne di pollame cotti quando non possono soddisfare le condizioni specificate al punto 1

I hereby certify that / *Je certifie par la présente que*/ Il sottoscritto certifica che:

2.1 The poultry meat products were derived from birds which have been kept in the EU since they were hatched or for at least the last 21 days prior to their slaughter / *Les produits à base de viande de volaille provenaient d'oiseaux qui ont séjourné dans l'UE depuis leur éclosion ou au moins les 21 derniers jours précédant leur abattage*/I prodotti a base di carne di pollame sono derivati da volatili che sono stati tenuti nella CE dalla schiusa o per almeno gli ultimi 21 giorni prima della loro macellazione

2.2 The poultry meat products were cooked to an internal temperature of 74°C / *Les produits de viande de volaille ont été cuits à une température interne de 74°C*/ I prodotti a base di carne di pollame sono stati cotti ad una temperatura interna di 74°C

2.3 The poultry meat products were handled in a way that any possibility of recontamination of the cooked poultry meat products by raw poultry meat products, either directly or indirectly, was prevented /*Les produits à base de viande de volaille ont été manipulés de manière à empêcher toute possibilité de recontamination des produits à base de viande de volaille cuits par des produits à base de viande de volaille crus, directement ou indirectement*/ I prodotti a base di carne di pollame sono stati trattati in modo tale da impedire qualsiasi possibilità di ricontaminazione dei prodotti a base di carne di pollame cotti da parte di prodotti a base di carne di pollame crudi, direttamente o indirettamente

3. Additional certification statements for meat products prepared from poultry imported into Italy, including commercially sterilized shelf stable meat products packaged in hermetically sealed containers (cans or retortable pouches) and shelf stable dried soup-mix products, bouillon broth cubes and meat extract/ *Énoncés de certification supplémentaires pour les produits à base de viande préparés à partir de volaille importée en Italie, y compris les produits à base de viande de longue conservation stérilisés commercialement et emballés dans des récipients hermétiquement fermés (conserves ou sachets stérilisés) et les produits de soupe séchés de longue conservation, les cubes de bouillon de bouillon et l'extrait de viande*/ Dichiarazioni di certificazione aggiuntive per i prodotti a base di carne di pollame importata in Italia, compresi i prodotti a base di carne commercialmente sterilizzati confezionati in contenitori ermeticamente chiusi (lattine o buste autoclavabili) e prodotti stabili quali zuppe essiccate, cubetti di brodo ed estratti di carne

I hereby certify that / *Je certifie par la présente que*/ Il sottoscritto certifica che:

- 3.1 The meat and/or meat product/ *La viande et/ou le produit carné*/ La carne e/o il prodotto a base di carne
- 3.1.1 Was legally imported into Italy /*A été légalement importé en Italie*/ è stato legalmente importato in Italia;
- 3.1.2 Meet all Canadian requirements for commercial importation of meat products as listed in Countries and CFIA approved establishments from which commercial importation of meat products is permitted, as if

CA VP XXX XX - harmonisé

Certificate N°/ N° du certificat/N° del certificato

they were exported from the country of origin directly to Canada/ *Satisfait à toutes les exigences canadiennes en matière d'importation commerciale de produits de viande énumérées dans Pays et établissements approuvés par l'ACIA à partir desquels l'importation commerciale de produits de viande est autorisée, comme s'ils étaient exportés du pays d'origine directement au Canada/Soddisfare tutti i requisiti canadesi per l'importazione commerciale di prodotti a base di carne elencati nei Paesi e negli stabilimenti approvati dalla CFIA dai quali è consentita l'importazione commerciale di prodotti a base di carne, come se fossero esportati dal paese di origine direttamente in Canada*

3.1.3 Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the handling, processing and packaging of the meat product with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoosanitary status/*Toutes les précautions ont été prises pour éviter tout contact direct ou indirect lors de la manipulation, de la transformation et de l'emballage du produit de viande avec tout produit ou sous-produit animal dérivé d'animaux de statut zoosanitaire inférieur/È stata adottata ogni precauzione per evitare il contatto diretto o indiretto durante la manipolazione, lavorazione e confezionamento del prodotto a base di carne con qualsiasi prodotto di origine animale o sottoprodotto derivato da animali di status zoosanitario inferiore*

3.1.4 The meat inspection certificate with which the meat was imported into Italy is kept on file at the Italian processing establishment for verification purposes for a minimum of 2 years following the importation" / *Le certificat d'inspection des viandes avec lequel la viande a été importée en Italie est conservé dans le dossier de l'établissement de transformation italien à des fins de vérification pendant au moins 2 ans après l'importation"/ Il certificato di ispezione delle carni con cui la carne è stata importata in Italia è conservato presso lo stabilimento di trasformazione italiano a fini di verifica per un minimo di 2 anni dall'importazione"*

3.1.5 The raw material for the final product was sourced from slaughter houses where a pathogen reduction control program has been implemented to meet Canada's Poultry Pathogen Reduction Program/ *La matière première du produit final provenait d'abattoirs où un programme de contrôle de la réduction des agents pathogènes a été mis en œuvre conformément au Programme de réduction des agents pathogènes de la volaille du Canada/La materia prima per il prodotto finale è stata acquistata da macelli in cui è stato implementato un programma di controllo della riduzione dei patogeni per soddisfare il programma canadese di riduzione dei patogeni del pollame*

3.1.6 The poultry meat products were subjected to a heat treatment process achieving a minimum F0 value of 3/ *Les produits à base de viande de volaille ont été soumis à un processus de traitement thermique atteignant une valeur F0 minimale de 3/ I prodotti a base di carne di pollame sono stati sottoposti a un processo di trattamento termico raggiungendo un valore F0 minimo di 3*

Or / Ou / Oppure

3.2 The poultry meat products were cooked to an internal temperature of 74°C/ *Les produits à base de viande de volaille ont été cuits à une température interne de 74°C/ I prodotti a base di carne di pollame sono stati cotti a una temperatura interna di 74°C*

4. Additional certification statements for all poultry meat products, other than commercially sterilized shelf stable poultry meat products packaged in hermetically sealed containers (cans, retortable pouches) and shelf stable dried soup-mix products, bouillon cubes and meat extract, manufactured from poultry meat imported in the EC / *Déclarations de certification supplémentaires pour tous les produits à base de viande de volaille, autres que les produits à base de viande de volaille de longue conservation stérilisés commercialement emballés dans des contenants hermétiquement scellés (boîtes de conserve, sachets stérilisés) et les mélanges à soupe séchés de longue conservation, cubes de bouillon et extraits de viande, fabriqués à partir de viande de volaille importée en la CE/ Dichiarazioni di certificazione aggiuntive per tutti i prodotti a base di carne di pollame, ad eccezione dei prodotti a base di carne di pollame stabili a scaffale, sterilizzati commercialmente, confezionati in contenitori ermeticamente chiusi (lattine, buste a storta) e e prodotti stabili quali zuppe essiccate, cubetti di brodo ed estratti di carne, fabbricati con carne di pollame importata in la CE*

I hereby certify that/*Je certifie par la présente que/ Con la presente certifico che:*

CA VP XXX XX - harmonisé

Certificate N°/ N° du certificat/N° del certificato

4.1 The poultry meat products covered by this certificate were processed from poultry meat imported from countries or zones officially recognized by the CFIA as free of Highly Pathogenic Avian Influenza and Newcastle Disease/ *Les produits de viande de volaille couverts par ce certificat ont été transformés à partir de viande de volaille importée de pays ou de zones officiellement reconnus par l'ACIA comme exempts d'influenza aviaire hautement pathogène et de maladie de Newcastle*/I prodotti a base di carne di pollame coperti da questo certificato sono stati trasformati da carne di pollame importata da paesi o zone ufficialmente riconosciuti dalla CFIA come esenti da influenza aviaria ad alta patogenicità e malattia di Newcastle

4.2 The poultry meat was imported into the EU under the same zoosanitary and public health conditions as if the meat were to be imported directly to Canada/ *La viande de volaille a été importée dans l'UE dans les mêmes conditions zoosanitaires et de santé publique que si la viande devait être importée directement au Canada*/ La carne di pollame è stata importata nella CE alle stesse condizioni zoosanitarie e sanitarie come se la carne dovesse essere importata direttamente in Canada

4.3 The poultry from which the meat products were derived have been in the countries or zones of origin for at least 21 days prior to slaughter or since hatching / *Les produits à base de viande étaient issus de volailles qui ont séjourné dans les pays ou zones d'origine depuis au moins 21 jours avant l'abattage ou depuis leur éclosion* /Il pollame da cui sono derivati i prodotti a base di carne si trova nei paesi o nelle zone di origine da almeno 21 giorni prima della macellazione o dalla schiusa 4.4 Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the handling, processing and packaging of the poultry meat products with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoosanitary status /*Toutes les précautions ont été prises pour éviter tout contact direct ou indirect lors de la manipulation, de la transformation et de l'emballage des produits de viande de volaille avec tout produit ou sous-produit animal dérivé d'animaux de statut zoosanitaire inférieur*/È stata adottata ogni precauzione per evitare il contatto diretto o indiretto durante la manipolazione, la lavorazione e il confezionamento dei prodotti a base di carne di pollame con qualsiasi prodotto di origine animale o sottoprodotto derivato da animali di status zoosanitario inferiore

5. Additional certification statements for all poultry meat and meat products / *Déclarations de certification supplémentaires pour toutes les viandes de volaille et produits carnés* / Dichiarazioni di certificazione aggiuntive per tutte le carni e prodotti a base di carne di pollame

I hereby certify that / *Je certifie par la présente que*/ Il sottoscritto certifica che:

The meat products covered by this certificate have been derived from animals that were humanely rendered unconscious in a reversible or irreversible manner prior to being bled, or were slaughtered in accordance with Judaic or Islamic ritual/*Les produits de viande couverts par ce certificat proviennent d'animaux qui ont été rendus sans cruauté inconscients de manière réversible ou irréversible avant d'être saignés, ou qui ont été abattus conformément au rituel judaïque ou islamique*/I prodotti a base di carne oggetto del presente certificato provengono da animali che sono stati resi umanamente privi di sensi in modo reversibile o irreversibile prima di essere dissanguati, o sono stati macellati secondo un rituale giudaico o islamico.

Additional certification statements for all ready-to-eat meat products / *Déclarations de certification supplémentaires pour tous les produits prêts-à-manger à base de viande* / Dichiarazione di certificazione supplementare per tutti i prodotti pronti al consumo a base di carne.

I hereby certify that / *Je certifie par la présente que* : Con la presente certifico che:

6.1 The ready-to-eat meat products covered by this certificate meet the Canadian requirements for the control of *Listeria monocytogenes* as described in the [Canadian control measures for *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods](#) and the [Canadian operational guideline: product inspection and sampling of meat and poultry products](#). *Les produits de viande prêts-à-manger couverts par ce certificat satisfont aux exigences canadiennes en matière de contrôle de *Listeria monocytogenes* telles que décrites dans les Mesures de contrôle contre la *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger et dans l'Orientation d'inspection des aliments : Échantillonnage.*

I prodotti a base di carne pronti al consumo oggetto del presente certificato soddisfano i requisiti canadesi per il controllo della *Listeria monocytogenes* come descritto nelle [misure di controllo canadesi per la *Listeria monocytogenes* negli alimenti pronti al consumo](#) e nella [linea guida operativa canadese: ispezione dei prodotti e campionamento dei prodotti a base di carne e pollame](#).

CA VP XXX XX - harmonisé