

003303 *VET*



Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali

Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza
degli Alimenti
(Ufficio III)

Ai Servizi Veterinari,
Assessorati alla Sanità
delle Regioni

All'Assessorato alla Sanità
della Provincia Autonoma
di Trento

All'Assessorato all'Agricoltura della
Provincia Autonoma di Bolzano

e.p.c.

FEDERALIMENTARE
Fax: 06/5903342

ASS.I.CA
Fax: 02/57510607

UNICEB
Fax: 06/5921478

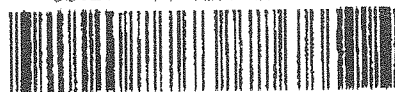
ASSOCARNI
Fax: 06/69925101

Ufficio IX
DGSAN
SEDE

Ministero della Salute

0004661-P-16/10/2009

DSVET I.2.n.e/11



52294574

Oggetto: Canada – Certificazione aggiuntiva per l'esportazione di prodotti a base di carne bovina in
scatola, ottenuti da materia prima di origine brasiliana.

Si fa seguito alla nota n° 3389 del 28/07/2009, con la quale si informavano i Servizi Veterinari in indirizzo e le Associazioni di categoria in merito ai requisiti sanitari e l'adozione dei nuovi certificati sanitari utili ai fini dell'esportazione in Canada dei prodotti a base di carne di suino, di coniglio e di pollame.

Si informano gli Enti in indirizzo che, in seguito alla richiesta di chiarimenti da parte di questo Ufficio, l'Agenzia Canadese per l'Ispezione dei prodotti alimentari (CFIA) ha confermato che dall'Italia sarà possibile esportare verso il Canada i prodotti a base di carne bovina, cotti e in scatola, se ottenuti da materia prima di origine brasiliana.

Pertanto, si inviano in allegato i certificati sanitari, comprensivi della nuova certificazione addizionale (all. 1) utile ai fini dell'esportazione di tali tipologie di prodotto, e della modifica relativa al riquadro 3 del frontespizio dove è stato inserito, su richiesta del CFIA, il codice internazionale di riferimento per il nostro Paese

Si informano, inoltre, gli Enti e le Associazioni di categoria in indirizzo che la nuova modulistica sarà reperibile, a breve, anche sul sito istituzionale di questo Ministero, presso la sezione Attività Internazionale - Certificazioni per l'export.


Si ringrazia per la collaborazione.

IL CAPO DIPARTIMENTO
Dr. Romano Marabelli



All. pag: 9



1- Exporter / <i>Exportateur</i> / Esportatore		3- Certificate N° / <i>N° du certificat</i> / N° del certificato : ITA	
2- Importer / <i>Importateur</i> / Importatore		 <p>Official Inspection Certificate for Exporting Meat and Meat Products from Italy to Canada <i>Certificat officiel d'inspection des viandes et des produits de viande pour l'exportation par l'Italie au Canada</i> Certificato ufficiale di ispezione per l'esportazione delle carni e 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	4- Slaughtered at (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)
		7- Date of departure <i>Data d'expédition</i> Data di spedizione	8- Processed at (establishment number, name and country) : <i>Transformé à (N°, raison sociale et pays de l'établissement) :</i> Preparato a (N°, nome e Paese dello stabilimento)
9- Port of landing / <i>Port de débarquement</i> / Porto di sbarco		10- Exporting establishment N° / <i>N° de l'établissement exportateur</i> / N° stabilimento esportatore	
11- Shipping marks <i>Marques d'expédition</i> Contrassegni di spedizione	12- N° and kind of packages <i>Nombre et nature des colis</i> Numero e natura dei colli	13- Description of meat products and Label Reg. N° (if applicable) / <i>Description des produits de viande et n° d'enregistrement de l'étiquette (le cas échéant)</i> Descrizione dei prodotti carnei e numero di registrazione dell'etichetta (se applicabile)	14- Net weight / <i>Poids net</i> / Peso netto lbs/livres Kg

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

15- Container number / Numéro du contenant/Numero del contenitore	16- Seal No(s) / Numéro(s) du(des) plomb(s) / Numero del(i) piombo(i)
17- Additional Certification (if requested) ¹ / Attestation complémentaire (si requise) ¹ : <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%; margin-top: 5px;"></div>	
<p>18- I hereby certify that the meat and 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 antemortem and postmortem inspection at the time of slaughter, to be free from disease and that meat products are suitable in every way for human consumption and are otherwise in compliance with requirements at least equal to those in the Canadian Meat Inspection Act and Regulations.</p> <p><i>Je certifie par la présente que la viande et les produits de viande spécifiés ci-dessus ont été préparés dans des établissements agréés pour l'exportation au Canada et qu'ils proviennent d'animaux examinés et trouvés, lors de l'inspection antemortem et postmortem au moment de l'abattage, exempts de maladie et que les produits de viande sont à tous égards propres à la consommation humaine et sont à tous les points de vue conformes aux exigences au moins égales à celles stipulées dans la Loi et Règlement canadiens sur l'inspection des viandes.</i></p> <p>Io, sottoscritto, certifico che i prodotti carni sopra descritti sono stati preparati in stabilimenti riconosciuti idonei per l'esportazione in Canada e che provengono da animali trovati esenti da malattie 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 alle esigenze richieste dalla legge e dal regolamento canadese sull'ispezione sanitaria delle carni,</p> <p>Donec at / Fait à / Fatto a _____ on² / le² / il² _____</p> <p>-----</p> <p>Signature of The Official Veterinarian² <i>Signature du vétérinaire officiel²</i> Firma del veterinario ufficiale²</p>	<p>19- Official Stamp² <i>Cachet officiel²</i> Contrassegno ufficiale dell'ispezione</p>
<p>-----</p> <p>Printed Name² <i>Nom en lettres imprimées²</i> Nome in stampatello²</p>	

¹ See the additional certifications on following pages of the OMC. Fill in the number of the relevant additional certification for the exported meat product. No additional certification is required for 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, unless these are of beef origin / Les attestations complémentaires figurent aux pages suivantes du certificat sanitaire. Indiquer le numéro de l'attestation complémentaire nécessaire en fonction du produit exporté. Aucune attestation complémentaire n'est requise pour les produits de viande longue conservation, commercialement stériles et emballés dans des contenants hermétiques (conserves, sachets stérilisables), et les mélanges à soupe déshydratés, les cubes de bouillon et les extraits de viande de longue conservation, sauf si ces derniers sont à base de viande bovine. Vedere le certificazioni aggiuntive nelle pagine seguenti del Certificato Ufficiale. Indicare il numero della certificazione aggiuntiva in funzione del prodotto che si intende esportare. Non sono richieste certificazioni aggiuntive per prodotti commercialmente sterili, a lunga conservazione e confezionati in contenitori sigillati ermeticamente (latine, sachetti sterilizzabili) e per le zuppe disidratate, i dadi di brodo e gli estratti di carne a lunga conservazione, con eccezione se di origine bovina.

² The stamp, signature and printed name of the official veterinarian, and date of signature must appear on each separate sheet / Au cachet, la signature et le nom imprimé du vétérinaire officiel ainsi que la date de signature doivent être reportés sur chacun des feuillets séparés / 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.

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

ADDITIONAL CERTIFICATIONS / ATTESTATIONS COMPLÉMENTAIRES / CERTIFICAZIONE AGGIUNTIVA
Beef meat and meat products^a / Viande et produits à base de viande de bœuf / Carni e prodotti a base di carne bovina^a

1.1. Additional certification statements for beef canned meat products manufactured from beef of Brazilian origin / Attestation complémentaire pour les produits de viande bovine en conserve, fabriqués à partir de viande bovine d'origine brésilienne / Certificazione aggiuntiva per i prodotti a base di carne bovina in scatola, ottenuti da carne bovina di origine Brasiliana.

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

1.1.1. A copy of the Brazilian certificate under which the beef was imported to the EU member state from Brazil is attached to this certificate / Une copie du certificat sanitaire brésilien sous couvert duquel la viande bovine a été importée dans l'Etat membre de l'UE en provenance du Brésil est jointe à ce certificat / Una copia del certificato sanitario brasiliano, utilizzato per importare la carne bovina dal Brasile in Europa, è allegata a questo certificato.

1.1.2. The Brazilian certificate attests that the beef meat product is derived from animals that / Le certificat sanitaire brésilien atteste que le produit de viande bovine provient d'animaux qui / Il certificato brasiliano attesta che i prodotti a base di carne bovina derivano da animali che :

1.1.2.1. Were born and raised in Brazil and not from any imported source of beef; and, / sont nés et ont été élevés au Brésil et non d'aucune source de viande de bœuf importée; et. / Sono nati ed allevati in Brasile e non da carni di bovini importati.

1.1.2.2. Were born after July 3, 1996, when the ruminant-to-ruminant feed ban was enacted; and, / Sont nés après le 3 juillet 1996, date à laquelle l'interdiction de nourrir des ruminants avec des aliments issus de ruminants a été promulguée; et. / Sono nati dopo il 3 luglio 1996, quando il divieto di nutrire gli animali con farine di origine animale è stato adottato.

1.1.2.3. Were exclusively grass-fed and not fed any animal derived protein except for milk / Ont été nourris exclusivement à l'herbe, et non de toute protéine animale sauf le lait. / Sono stati alimentati esclusivamente con erba e non con mangimi derivati da proteine animali, eccezion fatta per il latte.

* The importer must obtain an Import Permit, issued by the Terrestrial Animal Health Division of the Canadian Food Inspection Agency, prior to the arrival of the beef products in Canada / L'importateur doit obtenir un permis d'importation, délivré par la division de la santé des animaux terrestres de l'ACIA avant l'arrivée des viandes bovines au Canada / L'importatore dovrà ottenere il permesso all'importazione, rilasciato dalla Divisione della Sanità Animale dell'Agenzia Canadese di Ispezione degli Alimenti, prima dell'arrivo dei prodotti a base di carne di bovino in Canada.

ADDITIONAL CERTIFICATIONS / ATTESTATIONS COMPLEMENTAIRES / CERTIFICAZIONE AGGIUNTIVA

Pork meat and meat products³ / Viande et produits à base de viande de porc³ / Carni e prodotti a base di carne suina³

2.1. Additional certification statements for all pork meat and meat products derived from swine born and raised in a Member State of the EC officially recognized as free from swine vesicular disease (SVD) or from swine imported and raised in a Member State of the EC officially recognized as free from swine vesicular disease (SVD) 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 / *Attestation complémentaire pour la viande et les produits à base de viande issus de porcs nés et élevés dans un État membre de la CE reconnu officiellement indemne de maladie vésiculeuse du porc (MVP) ou de porcs importés et élevés dans un État membre de la CE reconnu officiellement indemne de maladie vésiculeuse du porc (MVP) durant au moins les 90 derniers jours précédant l'abattage, autres que les produits de viande longue conservation, commercialement stériles et emballés dans des contenants hermétiques (conserves, sachets stérilisables), et les mélanges à soupe déshydratés, les cubes de bouillon et les extraits de viande de longue conservation* / Certificazione aggiuntiva per le carni e i prodotti a base di carne ottenuti da suini nati e allevati in uno Stato Membro della CE ufficialmente riconosciuto come indenne dalla Malattia Vesicolare del suino (MVS) o da suini importati ed allevati in uno Stato Membro della CE ufficialmente riconosciuto come indenne dalla Malattia Vesicolare del suino (MVS) almeno 90 giorni prima della macellazione, seccati i prodotti di carne a lunga conservazione, commercialmente sterili, e confezionati in contenitori sigillati ermeticamente (lattine o sacchetti sterilizzabili) e le zuppe disidratate, i dadi da brodo e gli estratti di carne a lunga conservazione.

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

1. The pork meat and/or meat product is derived from animals which / *La viande et/ou les produits à base de viande de porc est dérivée d'animaux qui/* Le carni e/o i prodotti a base di carne derivano da animali che:
 - 1.1. Have been in a Member State of the EC officially recognized as free from swine vesicular disease (SVD) since birth or for the last 90 days prior to slaughter / *Sont demeurés dans un État membre de la CE reconnu officiellement indemne de maladie vésiculeuse du porc (MVP) depuis leur naissance ou durant les 90 derniers jours précédant l'abattage/* Hanno vissuto in uno Stato Membro CE ufficialmente riconosciuto indenne dalla malattia vesicolare del suino (MVS) dalla nascita o almeno 90 giorni prima della macellazione;
 - 1.2. Have not been in contact within the last 90 days with any animal from a country, zone or domestic compartment not officially recognized as free of Foot and Mouth Disease (FMD), classical swine fever (CSF), African swine fever (ASF) and swine vesicular disease (SVD) / *N'ont pas été en contact, dans les 90 derniers jours, avec tout animal provenant d'un pays ou zone ou compartiment domestique non reconnu officiellement indemne de fièvre aphteuse (FA), peste porcine classique (PPC), peste porcine africaine (PPA) et de maladie vésiculeuse du porc (MVP)/* Non sono stati in contatto, negli ultimi 90 giorni con animali che provenivano da paesi, zone o compartimenti domestici, non riconosciuti indenni dall'Afta Epizootica, Peste Suina Classica (PSC) Peste Suina Africana (PSA) e Malattia Vesicolare del suino (MVS);
 - 1.3. Were kept on a premises which was not located in a CSF wild pig control area ; or were kept in a CSF wild pig control area which had undergone surveillance to verify absence of CSF in accordance with Commission Decision 2008/855/EC, as amended / *Ont été maintenus dans un élevage qui n'était pas situé dans un périmètre de lutte contre la PPC chez les guidés sauvages ou ont été maintenus dans un élevage situé dans un périmètre de lutte contre la PPC et qui faisait l'objet d'une surveillance afin de s'assurer de l'absence de PPC conformément à la décision 2008/855/CE telle que modifiée /* Sono stati ricoverati in un allevamento che non era localizzato in una zona posta sotto controllo sanitario per la Peste Suina Classica per i suini selvatici oppure sono stati ricoverati in un allevamento che è stato oggetto di sorveglianza al fine di assicurare l'assenza della Peste Suina Classica, in accordo con quanto previsto dalla Decisione Comunitaria 2008/855/EC, come da ultimo modificata ;
 - 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, / *Ont été abattus dans un établissement agréé et ne présentait aucun signe suggérant la PPC, la FA, la PPA et la MVP à l'examen ante et post mortem/* Sono stati macellati in uno stabilimento autorizzato e non presentavano segni clinici riconducibili a PSC, PSA, Afta, o MVS nella visita ante e post mortem.
2. Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the slaughter, processing and packaging of the pork meat with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoosanitary status / *Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir tout contact direct ou indirect durant l'abattage, la transformation et l'emballage de la viande de porc avec tout produit ou sous-produit animal dérivé d'animaux de statut zoosanitaire moindre/* Sono state adottate tutte le precauzioni per prevenire il contatto diretto o indiretto durante la macellazione, la trasformazione ed il confezionamento delle carni di suino, con prodotti o sottoprodotti derivanti da animali che presentavano uno status sanitario inferiore.

2.2. 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 EC / *Attestation complémentaire pour les produits à base de viande de porc importée dans la CE, autres que les produits de viande longue conservation, commercialement stériles et emballés dans des contenants hermétiques (conserves, sachets stérilisables), et les mélanges à soupe déshydratés, les cubes de bouillon et les extraits de viande de longue conservation/* Certificazione aggiuntiva per tutti i prodotti, a base di carne suina, esclusi quelli commercialmente sterili, confezionati in contenitori sigillati ermeticamente (lattine o sacchetti sterilizzabili) e le zuppe disidratate, i dadi da brodo e gli estratti di carne a lunga conservazione, ottenuti da carni di suino importate nella CE.

³ For all uncooked pork meat products from countries not free of SVD, the importer must obtain an Import Permit, issued by the Terrestrial Animal Health Division of the Canadian Food Inspection Agency, prior to the arrival of the pork products in Canada / *Pour tous les produits de viande porcine en provenance de pays non indemnes de MVP, l'importateur doit obtenir un permis d'importation, délivré par la division de la santé des animaux terrestres de l'ACIA avant l'arrivée des viandes au Canada/* Per tutti i prodotti a base di carne di suino crudi provenienti da Paesi non considerati indenni dalla Malattia vesicolare del suino, l'importatore dovrà ottenere il permesso all'importazione, rilasciato dalla Divisione per la Sanità Animale terrestre dell'Agenzia Canadese d'Ispezione degli Alimenti, prima dell'arrivo dei prodotti a base di carne suina in Canada.

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

1. The pork meat products covered by this certificate were processed from pig meat imported from countries or zones officially recognized by the CFIA as free of classical swine fever, African swine fever, swine vesicular disease and foot and mouth disease / Les produits à base de viande de porc couverts par ce certificat ont été transformés à partir de viande de porc importée de pays ou zones officiellement reconnus par l'ACIA comme indemnes de peste porcine classique, peste porcine africaine, maladie vésiculeuse du porc et fièvre aphteuse/ I prodotti a base di carne di suino coperti da questo certificato sono stati ottenuti da carni suine importate da paesi o zone ufficialmente riconosciute indenni dal CFIA per la peste suina classica, la peste suina africana, la malattia vescicolare del suino e l'afia epizootica;
 2. The pig meat was imported in the EC 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 la CE sous les mêmes conditions zoosanitaires et de santé publique que si elle avait été importée directement au Canada/ Le carni di suino sono state importate nella CE rispettando le stesse condizioni zoosanitarie e di salute pubblica che avrebbero rispettato se importate direttamente in Canada ;
 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 desquels les produits de viande sont dérivés sont demeurés dans les pays ou zones d'origine pendant au moins 90 jours précédant l'abattage ou depuis leur naissance/ I suini, dai quali sono stati ottenuti i prodotti, sono stati ricoverati nel paese o zona d'origine per almeno 90 giorni prima della macellazione o dalla nascita;
 4. Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the handling, processing and packaging of the pork meat products with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoosanitary status / Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir, durant la manipulation, la transformation et l'emballage des produits de viande porcine, tout contact direct ou indirect avec tout produit ou sous-produit animal dérivé d'animaux de statut zoosanitaire inférieur/ Sono state adottate tutte le precauzioni per prevenire il contatto diretto o indiretto durante la macellazione, la trasformazione ed il confezionamento delle carni di suino, con prodotti o sottoprodotti derivanti da animali che presentavano uno stato zoosanitario inferiore.
- 2.3. Additional certification statements for cooked boneless or pasteurized canned cured pork meat products when they cannot satisfy conditions specified under 2.1 or 2.2 / Attestation complémentaire pour les produits à base de viande de porc cuits et désossés, ou salés et pasteurisés en semi-conserves, qui ne peuvent satisfaire aux exigences des attestations 2.1, et 2.2./ Certificazione aggiuntiva per i prodotti a base di carne di suino cotti e disossati, o salati e pastorizzati in semi-conserva, che non soddisfano le condizioni specificate nei punti 2.1 o 2.2.

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

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.
 2. Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the handling, processing and packaging of the pork meat products with any animal product or by product derived from animals of a lesser zoosanitary status. / Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir, durant la manipulation, la transformation et l'emballage des produits de viande, tout contact direct ou indirect avec toute produit ou sous-produit dérivé d'animaux de statut zoosanitaire inférieur / Sono state adottate tutte le precauzioni per prevenire il contatto diretto o indiretto, durante la manipolazione, la trasformazione ed il confezionamento del prodotti a base di carne suina, con carni o prodotti di origine animale ottenuti da animali con uno stato zoosanitario inferiore.
- 2.4. Additional certification statements for pork meat products coming from a country not officially recognized as free from swine vesicular disease (SVD) when they cannot satisfy conditions specified under 2.3 / Attestation complémentaire pour les produits à base de viande porcine provenant d'un pays non reconnu officiellement indemne de maladie vésiculeuse du porc (MVP), qui ne peuvent satisfaire aux exigences des attestations 2.3/ Certificazione aggiuntiva per i prodotti a base di carne suina provenienti da un Paese non ufficialmente riconosciuto indenne dalla malattia vescicolare del suino (MVS), che non soddisfano le condizioni indicate nel punto 2.3 .

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

1. The pork meat product is derived from animals which / Les produits à base de viande de porc sont issus d'animaux qui/ I prodotti a base di carne di suino sono stati ottenuti da animali che :
 - 1.1. Have not been in contact within the last 90 days with any animal from a country, zone or domestic compartment not officially recognized as free of Foot and Mouth Disease (FMD), classical swine fever (CSF) and African swine fever (ASF) / N'ont pas été en contact, dans les 90 derniers jours, avec tout animal provenant d'un pays ou zone ou compartiment domestique non reconnu officiellement indemne de fièvre aphteuse (FA), peste porcine classique (PPC) et peste porcine africaine (PPA)/ Non sono stati in contatto, negli ultimi 90 giorni con animali che provenivano da paesi, zone o compartimenti domestici, non riconosciuti indenni dall'Afta Epizootica, Peste Suina Classica (PSC) Peste Suina Africana (PSA) ;
 - 1.2. Were kept on a premises which was not located in a CSF wild pig control area, or were kept in a CSF wild pig control area which had undergone surveillance to verify absence of CSF in accordance with Commission Decision 2008/855/EC, as amended / Ont été maintenus dans un élevage qui n'était pas situé dans un périmètre de lutte contre la PPC chez les suidés sauvages; ou ont été maintenus dans un élevage situé dans un périmètre de lutte contre la PPC et qui faisait l'objet d'une surveillance afin de s'assurer de l'absence de PPC conformément à la décision 2008/855/CE, telle que modifiée / Sono stati ricoverati in un allevamento che non era localizzato in una zona posta sotto controllo sanitario per la Peste Suina Classica per i suini selvatici oppure sono stati ricoverati in un allevamento che è stato oggetto di sorveglianza al fine di assicurare l'assenza della Peste Suina Classica, in accordo con quanto previsto dalla Decisione Comunitaria 2008/855/EC, come da ultimo modificata;

- 1.3. 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 / *Ont été abattus dans un établissement agréé et ne présentaient aucun signe suggérant la PPC, la FA, la PPA et la MVP à l'examen ante et post mortem* / Sono stati macellati in uno stabilimento autorizzato e non presentavano segni clinici riconducibili a PSC, PSA, AFA, e MVS nella visita ante e post mortem.
2. The pork meat product is derived from animals which / *Les produits à base de viande de porc sont issus d'animaux qui* / prodotti a base di carne di suino derivano da animali che:
- 2.1. ⁴*Either / Soit / O⁴*:
- 2.1.1. ⁴*Have been in a region recognized as free of SVD according to the Commission Decision 2005/779/EC as last amended, since birth / 'Sont demeurés dans une région reconnue indemne de MVP conformément à la décision modifiée de la Commission Européenne 2005/779/CE depuis leur naissance* / ⁴*Hanno vissuto in una regione riconosciuta indenne dalla MVS sin dalla nascita, in accordo con la Decisione della Commissione 2005/779/CE come da ultimo modificata*
- 2.1.2. ⁴*Or have been imported from a free country / 'Ou ont été introduits en provenance d'un pays indemne* / ⁴*O sono stati importati da un paese indenne*
- 2.1.3. ⁴*Or have been moved from an infected region at least 90 days prior to slaughter and the herd of origin was tested negative prior to movement and they have been slaughtered at least 9 months after the occurrence of the last SVD outbreak in the region, and / 'Ou ont été déplacés depuis une région infectée plus de 90 jours avant l'abattage et le troupeau d'origine a été testé avant le mouvement avec résultat négatif et ils ont été abattus au moins 9 mois après l'apparition du dernier foyer de MVP dans la région, et / 'O sono stati movimentati da una regione non indenne almeno 90 giorni prima della macellazione e l'allevamento d'origine è stato testato negativamente prima della movimentazione e sono stati macellati almeno 9 mesi dopo l'ultimo focolaio di MVS verificatosi nella regione.*
And/ Et
- 2.1.4. The pork meat products derived from these animals have been cured for not less than 90 days; where natural casings are used in the preparation of the product, they were derived from animals from countries or regions and provinces free of SVD, and / *Les produits à base de viande de porc issus de ces animaux ont été salés pendant au moins 90 jours; lorsque des boyaux naturels ont été utilisés pour la préparation de ces produits, ils provenaient d'animaux de pays ou régions et provinces indemnes de MVP et / I prodotti a base di carne di suino ottenuti da questi animali hanno subito un processo di stagionatura non inferiore ai 90 giorni, e nel caso in cui siano state utilizzate budella animali nella preparazione di tali prodotti, questi derivano da animali che provengono da Paesi, regioni o provincie indenni da MVS e ;*
- 2.1.5. There were no positive serological or virological tests for SVD in the province from which the animals were derived for at least 30 days after slaughter / *Aucun test sérologique ou virologique de MVP n'a donné un résultat positif dans la province dont proviennent les animaux durant au moins les 30 derniers jours après l'abattage* / non si sono registrate positività sierologiche o virologiche al test per la MVS nella provincia dalla quale provengono gli animali almeno nei 30 giorni successivi alla macellazione.
- 2.2. ⁴*Or / Ou / O⁴*:
The animals come from a region within the EC not recognized as free of SVD or from a province suspended within a free region according to the Commission Decision 2005/779/EC as last amended, and / *Les animaux proviennent d'une région de la CE non reconnue indemne de MVP ou d'une province au statut suspendu située à l'intérieur d'une région indemne, conformément à la décision modifiée de la Commission 2005/779/CE, et / Gli animali provengono da una regione della UE non riconosciuta indenne dalla MVS, in accordo con la Decisione della Commissione 2005/779/CE da ultimo modificata e ;*
- 2.2.1. The pork meat products are dry cured / salted hams which were processed in only one processing establishment 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°- 3°C for a minimum of 72 hours during which time the "aitch" bone and the foot were 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 4-6 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 5-7 days on racks in a chamber maintained at a temperature of 0°- 4° C and at a relative humidity of 70-85 percent; thereafter the ham was covered with a amount of salt equal to 4-6 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°- 4° C and at a relative humidity of 70-85 percent, thereafter the salt was brushed off the ham; thereafter the ham was placed in a chamber maintained at a temperature of 1°- 6° C and a relative humidity of 65-80 percent for between 52 and 72 days; thereafter the ham was brushed and rinsed with the water; thereafter the ham was placed in a chamber for 5-7 days at a temperature of 15°-23° C and a relative humidity of 55-85 percent; thereafter the ham was placed for curing in a chamber maintained for a minimum of 314 days at a temperature of 15°-20° C and at a relative humidity of 65-80 percent at the beginning and increased by 5 percent every 2½ months until a relative humidity of 85 percent was reached; and during all of the procedures described above the ham had no contact with any meat or animal product other than pork fat that was treated to at least 76° C that may have been placed over the ham during curing / *Les produits de viande de porc sont des jambons, curés au sec / salés, qui ont été transformés dans un seul établissement de transformation pendant une période d'au moins 400 jours comme suit : après l'abattage, le jambon a été gardé à une température de 0-3 °C pendant au moins 72 heures, période durant laquelle l'os de la croupe et le pied ont été enlevés, et les vaisseaux sanguins à l'extrémité du fémur ont été massés afin de les vider du sang résiduel; le jambon a ensuite été recouvert d'une quantité de sel équivalant à 4-6 % du poids du jambon, à laquelle a été ajoutée une quantité d'eau suffisante pour assurer l'adhésion du sel au jambon; le jambon a ensuite été placé pendant 5 à 7 jours sur des clayettes dans une chambre maintenue à 0-4 °C et à une humidité relative de 70-85 %; le jambon a ensuite été recouvert d'une quantité de sel équivalant à 4-6 % du poids du jambon,*

⁴ Delete as necessary / *supprimer le paragraphe inutile / cancellare ove necessario*

Certificato N°/ N° du certificat/N° del certificato

à laquelle a été ajoutée une quantité d'eau suffisante pour assurer l'adhésion du sel au jambon; le jambon a ensuite été placé pendant 21 jours sur des clayettes dans une chambre maintenue à 0-4 °C et à une humidité relative de 70-85 %; le jambon a ensuite été brossé pour être débarrassé du sel; puis le jambon a été placé dans une chambre maintenue à 1-6 °C et à une humidité relative de 65-80 % pendant une période de 52 à 72 jours; le jambon a été de nouveau brossé et rincé à l'eau; puis le jambon a été placé dans une chambre pendant 5 à 7 jours à 15-23 °C et à une humidité relative de 55-85 %; puis, le jambon a été placé pour la salaison dans une chambre maintenue pendant au moins 314 jours à 15-20 °C et à une humidité relative d'abord fixée à 65-80 % pour passer à 85 % à la suite d'augmentations successives de 5 % tous les deux mois et demi. Pendant tout le procédé, le jambon n'est entré en contact avec aucun autre produit de viande ou produit animal, sauf avec du gras de porc traité à ou moins 76°C qui peut avoir été placé sur la viande de porc durant la salaison.

I prosciutti sono stati lavorati in un solo stabilimento di trasformazione per un periodo di almeno 400 giorni come segue: dopo la macellazione, i prosciutti sono stati tenuti ad una temperatura di 0-3°C per almeno 72 ore, periodo durante il quale sono stati rimossi l'osso dell'anca ed il piede, ed i vasi sanguigni sono stati massaggiati dall'inizio del femore al fine di rimuovere il sangue residuo; il prosciutto è stato poi ricoperto di una quantità di sale equivalente al 4-6% del suo peso, con l'utilizzo di una quantità di acqua tale da permettere l'adesione del sale al prosciutto; il prosciutto è stato quindi posto su una rastrelliera in una camera mantenuta ad una temperatura di 0-4°C con un'umidità relativa del 70-85% per un periodo di 5-7 giorni; il prosciutto è stato successivamente ricoperto di una quantità di sale equivalente al 4-6% del suo peso, con l'utilizzo di una quantità di acqua tale da permettere l'adesione del sale al prosciutto; è stato quindi posto su una rastrelliera in una camera mantenuta ad una temperatura di 0-4°C con un'umidità relativa del 70-85% per un periodo di 21 giorni; al termine di tale periodo il prosciutto è stato spazzolato prima di essere messo in una camera mantenuta ad una temperatura di 1-6°C con un'umidità relativa del 65-80% per un periodo di 52-72 giorni. Al termine di tale periodo il prosciutto è stato salato e sciacquato con acqua quindi posto, per 5-7 giorni, a 15-23 °C con umidità relativa del 55-85 %; successivamente è stato posto, per almeno 314 giorni in una camera a 15-20°C con un'umidità iniziale del 65-80% che poi viene elevata del 5% ogni 2 mesi e mezzo fino ad arrivare all'85%. Durante tutto il procedimento, il prosciutto non è mai stato a contatto con nessun altro prodotto a base di carne o di origine animale eccetto il grasso suino trattato a 76°C utilizzato durante la stagionatura.

- 2.2.2. When deboned, the hams in the consignment were deboned in a plant approved in accordance with the EC standard. The whole hams have been inspected before deboning and /or slicing by a full-time salaried veterinarian employed by the national government of the MS at the deboning/slicing/packaging facility. This individual has certified that he or she has personally supervised the entire process of deboning, slicing and packaging of each lot of dry-cured hams at the deboning/slicing/packaging facility; that each lot of dry-cured hams was deboned, sliced and packaged in accordance with Canadian requirements. Each lot has been deboned sliced and packaged in accordance with paragraph 3 (see below) of this additional certification. The dry cured hams that have been deboned sliced and packaged have been labelled with the date of salting and with the date the meat was sliced and packaged / En cas de désossage, tous les jambons de l'expédition ont été désossés dans une usine agréée conformément aux normes de la CE. Chaque lot de jambons salés à sec a été inspecté avant le désossage et/ou le tranchage par un vétérinaire salarié employé à temps plein par le Gouvernement de l'État membre et en poste à l'installation de désossage, de tranchage et d'emballage. Ce vétérinaire a certifié avoir personnellement supervisé la totalité du procédé de désossage, de tranchage et d'emballage de chacun des lots de jambons salés à sec à l'installation de désossage, de tranchage ou d'emballage, et que chaque lot de jambons salés à sec a été désossé, tranché et emballé conformément aux exigences canadiennes. Chaque lot de jambons salés à sec a été désossé, tranché et emballé conformément au paragraphe 3 (ci-dessous) de la présente attestation complémentaire. Les jambons salés à sec désossés, tranchés et emballés portent sur leur étiquette la date de salaison et la date où la viande a été tranchée et emballée/ Tutti i prosciutti del presente certificato sono stati disossati in stabilimenti approvati in accordo con gli standard sanitari della UE. I prosciutti interi sono stati ispezionati prima del disosso e/o affettatura e queste operazioni sono state supervisionate da un Veterinario Ufficiale a tempo pieno nel luogo di disosso/affettatura/confezionamento. Questi certifica che ha supervisionato, nello stabilimento, l'intero processo di disosso, affettatura e confezionamento di ogni lotto di prosciutto crudo e che ogni lotto è stato disossato, affettato e confezionato secondo le richieste canadesi. Ogni lotto è stato disossato, affettato e confezionato in conformità al paragrafo 3 (vedi sotto) del presente certificato. I prosciutti crudi stagionati, che sono stati disossati, affettati o confezionati sono stati etichettati con l'indicazione della data d'inizio salagione e con la data in cui il prosciutto è stato affettato e confezionato.

3. Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the slaughter, processing and packaging of the pork meat product with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoonosantary status / Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir tout contact direct ou indirect durant l'abattage, la transformation et l'emballage de la viande porcine avec tout produit ou sous-produit animal dérivé d'animaux de statut zoonosantaire moindre / Sono state adottate tutte le precauzioni per prevenire il contatto diretto o indiretto, durante l'abbattimento, la trasformazione ed il confezionamento dei prodotti a base di carne suina, con prodotti o sottoprodotti di origine animale ottenuti da animali con uno status zoonosanitario inferiore.

ADDITIONAL CERTIFICATIONS / ATTESTATIONS COMPLÉMENTAIRES/CERTIFICAZIONE AGGIUNTIVA
 Poultry³ meat and meat products / Viande et produits à base de viande de volailles³ / Carni e prodotti a base di carne di pollame³

3.1. 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 / *Attestation complémentaire pour la viande et les produits à base de viande de volaille, autres que les produits de viande longue conservation, commercialement stériles et emballés dans des contenants hermétiques (conserves, sachets stérilisables), et les mélanges à soupe déshydratés, les cubes de bouillon et les extraits de viande de longue conservation/ Certificazione aggiuntiva per la carne ed i prodotti a base di carne di pollame cotti e prodotti a base di pollame a lunga conservazione, commercialmente sterili, e confezionati in contenitori sigillati ermeticamente (lattine o sacchetti sterilizzabili) o le zuppe disidratate, i dadi da brodo e gli estratti di carne a lunga conservazione.*

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

1. The poultry meat and/or meat products were derived from birds which have been kept in the EC since they were hatched or for at least the last 21 days prior to their slaughter / *La viande et/ou les produits à base de viande de volaille proviennent d'oiseaux qui ont séjourné dans la CE depuis leur éclosion ou au moins pendant les 21 derniers jours précédant leur abattage/ La carne e/o i prodotti a base di carne di volatili sono stati ottenuti da animali che hanno vissuto nella CE dal momento della schiusa o per almeno 21 giorni prima dell'abbattimento.*
2. The poultry meat and/or meat product is derived from birds 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 in domestic birds / *La viande et/ou les produits à base de viande de volaille proviennent d'oiseaux qui n'ont pas été en contact, dans les 21 derniers jours, avec tout animal provenant d'un pays ou zone soumis à restriction, au moment de l'abattage, au titre de l'influenza aviaire hautement pathogène ou de la maladie de Newcastle chez les oiseaux domestiques./ La carne e/o i prodotti a base di carne di volatili sono stati ottenuti da animali che non sono entrati in contatto negli ultimi 21 giorni con animali provenienti da un paese o zona che era posta sotto controllo sanitario, al momento dell'abbattimento, per Influenza Aviarica ad alta patogenicità e Malattia di Newcastle nei volatili domestici.*
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 afin de prévenir tout contact direct ou indirect durant l'abattage, la manipulation, la transformation et l'emballage des produits de viande de volaille avec tout produit ou sous-produit animal dérivé d'animaux de status zoosanitaire moindre./ Sono state adottate tutte le precauzioni per prevenire il contatto diretto o indiretto, durante l'abbattimento, la trasformazione ed il confezionamento dei prodotti a base di carne di pollame, con prodotti o sottoprodotti di origine animale ottenuti da animali con uno status zoosanitario inferiore.*

3.2. Additional certification statements for all cooked poultry meat products when they cannot satisfy conditions specified under 3.1 / *Attestation complémentaire pour les produits cuits à base de viande de volaille qui ne peuvent satisfaire aux exigences de l'attestation 3.1/ Certificazione aggiuntiva per tutti i prodotti a base di carne di pollame cotti che non soddisfano le condizioni specificate nel punto 3.1.*

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

1. The poultry meat products were derived from birds which have been kept in the EC since they were hatched or for at least the last 21 days prior to their slaughter / *Les produits à base de viande de volaille proviennent d'oiseaux qui ont séjourné dans la CE depuis leur éclosion ou au moins pendant les 21 jours précédant leur abattage/ I prodotti a base di carne di pollame sono stati ottenuti da animali che hanno vissuto nella CE dal momento della schiusa o per almeno 21 giorni prima della macellazione.*
2. The poultry meat products were cooked to an internal temperature of 72°C / *Les produits de viande de volaille ont été cuits à une température interne de 72°C/ I prodotti a base di carne di pollame hanno subito un trattamento termico che ha raggiunto i 72°C al cuore del prodotto.*
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 de viande de volaille ont été manipulés de façon à prévenir une recontamination, directe ou indirecte, des produits à base de viande de volaille cuits par des produits de viande de volaille crus/ I prodotti a base di carne di pollame sono stati manipolati in maniera tale che è stata evitata ogni ricontaminazione dei prodotti cotti con i prodotti crudi.*

³ Gallus gallus and all other birds, including mites / *Gallus gallus et toutes les autres espèces d'oiseaux, y compris les pouilles/ Gallus gallus e tutte le altre specie di volatili, compresi i ratti,*

ADDITIONAL CERTIFICATION / ATTESTATION COMPLÉMENTAIRE/ CERTIFICAZIONE AGGIUNTIVA
Rabbit meat and meat products / Viande et produits à base de viande de lapins/ Carni e prodotti a base di carne di coniglio

4.1. Additional certification statements for all rabbit meat and meat products other than pasteurized rabbit meat products or shelf stable commercially sterile rabbit meat products, packaged in hermetically sealed containers (cans or retortable pouches) and shelf stable dried soup mix products, bouillon cubes and meat extracts / Attestation complémentaire pour la viande et les produits à base de viande de lapin autres que les produits pasteurisés ou de longue conservation, commercialement stériles et emballés dans des contenants hermétiques (conserves, sachets stérilisables), et les mélanges à soupe déshydratés, les cubes de bouillon et les extraits de viande de longue conservation/ Certificazione aggiuntiva per la carne ed i prodotti a base di carne di coniglio eccetto i prodotti a base di carne di coniglio a lunga conservazione, commercialmente sterili, e confezionati in contenitori sigillati ermeticamente (lattine o sacchetti sterilizzabili) e le zuppe disidratate, i dadi da brodo e gli estratti di carne a lunga conservazione.

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

1. The rabbit meat and/or meat product is derived from animals which were kept in establishments where no case of rabbit haemorrhagic disease was reported during the 60 days prior to transport to the approved abattoir / La viande et/ou les produits à base de viande de lapin sont issus d'animaux qui ont séjourné dans des exploitations dans lesquelles aucun cas de maladie hémorragique du lapin n'a été déclaré pendant les 60 jours ayant précédé leur transport vers l'abattoir agréé/Le carni ed i prodotti a base di carne di coniglio sono stati ottenuti da animali che hanno vissuto in allevamenti che non hanno registrato casi di Malattia emorragica del coniglio durante i 60 giorni prima del trasporto verso il mattatoio approvato .
2. Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the slaughter, processing and packaging of the meat with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoosanitary status. / Toutes les précautions ont été prises afin de prévenir tout contact direct ou indirect durant l'abattage, la transformation et l'emballage de la viande avec tous produit ou sous-produit animal dérivé d'animaux de statut zoosanitaire moindre / Sono state adottate tutte le precauzioni per prevenire il contatto diretto o indiretto, durante l'abbattimento, la trasformazione ed il confezionamento dei prodotti a base di carne di coniglio , con prodotti o sottoprodotti di origine animale ottenuti da animali con uno status zoosanitario inferiore.