



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
E DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA TUTELA DELLA SALUTE
Ufficio III EX DSVET

Servizi Veterinari
Assessorati alla Sanità
delle Regioni e della Provincia Autonoma di Trento e
Assessorato all'Agricoltura della Provincia Autonoma di Bolzano

E p.c.
Uff.09 ex DGSAN

Assica
Fax: 06 5915044

Assocarni
Fax: 06 69925101

Consorzio del prosciutto di Parma
Fax: 0521 243983

Consorzio del prosciutto di San Daniele
Fax: 0432 940187

Uniceb
Fax: 06 5914843

Ministero della Salute

DSVET0C

0005375-P-14/09/2012



Oggetto: Esportazione verso l'Australia di "culatta".

Si comunica che è stato concordato un nuovo certificato sanitario per l'esportazione verso l'Australia per il prodotto a base di carne suina "culatta" (allegato), e che sarà disponibile sul sito web del Ministro della Salute, nella sezione Veterinaria Internazionale, Certificati per l'esportazione.

Si ricorda che gli stabilimenti produttori devono essere autorizzati per l'esportazione verso l'Australia. Allo stato attuale, i produttori già autorizzati per l'export Australia possono inviare "culatte", a condizione che questi prodotti rispondano ai criteri sanitari riportati nel certificato.

Tutti gli stabilimenti che operano nel settore degli alimenti e che intendono essere autorizzati ad esportare verso l'Australia devono rivolgersi alla propria ASL di competenza per ulteriori informazioni sulla procedura di autorizzazione.

Nell'invitare codesti Assessorati a voler cortesemente informare di quanto sopra i Servizi Veterinari territorialmente competenti, nonché gli Enti e gli operatori commerciali interessati, si ringrazia per la collaborazione.

Il Capo Dipartimento
(Dott. Romano Marabelli)

Officials of the veterinary authority of Italy were present in plants at all times when pigs were being slaughtered for export to Australia. / I veterinari ufficiali italiani sono stati presenti in tutti i momenti della macellazione dei suini destinati all'esportazione in Australia.

Establishments processing cured pig meat for export to Australia are under the supervision of officials of the veterinary authority of Italy. / Gli stabilimenti che lavorano i prodotti stagionati destinati all'Australia sono supervisionati da un veterinario ufficiale italiano.

On each fresh pig meat product the prescribed iron brand or ink seal was placed under the direct supervision of the Official Veterinarian, indicating the identification number of the slaughtering facility it came from, on each pig meat product a metal seal was applied under the Official Veterinarian's supervision indicating the month and the year the pig meat product entered the processing establishment.

Moreover, a hot iron brand was placed under the supervision of the Official Veterinarian on each pig meat product, before salting began, identifying the processing establishment and bearing the date when salting began. / Ogni coscia fresca è stata regolarmente marchiata ad inchiostro o a fuoco sotto la diretta supervisione del veterinario ufficiale con un timbro in cui risulta il numero di riconoscimento del macello da cui proviene; su ogni coscia è stato apposto sotto la supervisione veterinaria un sigillo metallico recante il mese e l'anno di ingresso della stessa nello stabilimento di lavorazione. Sempre sotto la supervisione veterinaria ogni coscia è stata contrassegnata, prima della salatura, con il timbro a fuoco che identifica lo stabilimento e indica la data di inizio della salagione.

The pig meat product was cured for a minimum of 400 days according to the process specified in Annex I. Counting from the date processing began and from the month of as indicated from the metal seal placed on each product / Il prodotto è stato stagionato per minimo 400 giorni secondo quanto specificato nell'allegato 1, contando dalla data in cui è iniziato il processo e dal mese di come indicato dal sigillo metallico presente su ogni prodotto.

The establishments where the meat was handled, prepared, processed, or stored, have an approved quality assurance program providing assurance that the meat destined for Australia is identified and totally segregated from meat not eligible for export to Australia. / Gli stabilimenti dove la carne è stata manipolata, preparata,, processata o immagazzinata hanno un programma approvato di assicurazione della qualità in grado di identificare la carne destinata in Australia e mantenerla totalmente segregata da quella non idonea ad esservi esportata

The cured pig meat product has been prepared for export and packed on (dates), and the bags, wrappers or packing containers were clean and new. Al prodotto a base di carne è stato preparato per l'esportazione e confezionato il (date) e le buste, l'imballaggio o i contenitori di confezionamento utilizzati erano puliti e nuovi.

The identification number of the establishment where the meat was prepared is readily visible on the meat or where the meat is wrapped or packed, was marked on the package or wrapping containing the meat in such a way that the numbers cannot readily be removed without damaging the meat, package or wrapping. / Il numero di identificazione dello stabilimento in cui la carne è stata lavorata è immediatamente leggibile sulla carne o dove la carne è imballata o confezionata ed è apposto in modo che il numero non possa essere rimosso senza danneggiare la carne o la confezione.

The cured pig meat product was not exposed to contamination prior to export./ Il prodotto di carne stagionata non è stato esposto a contaminazione prima dell'esportazione.

The cured pig meat product is being transported to Australia in a clear packaging container sealed with a seal bearing the number or mark; the container contains only meat eligible for entry into Australia./ Il prodotto a base di carne stagionata viene esportato in Australia in un container sigillato con un timbro recante il numero o marchio.....; il container trasporta solo carne adatta all'esportazione in Australia.

Place and date of issue
Luogo e data di emissione

Signature
Firma

(Name of official veterinarian authorized by the national foreign government to issue inspection certificate for meat food products / Nome del veterinario ufficiale autorizzato del governo nazionale estero a compilare il certificato di ispezione per prodotti a base di carne)

Official stamp

Official title: *Licensed Veterinary Surgeon*

periodo compreso tra i 5 e i 7 giorni su rastrelliere in una camera mantenuta ad una temperatura da 0° a 4°C (da 32° a 39,2°F) e ad un'umidità relativa dal 70 all'85%; a seguire il prodotto è stato coperto da una quantità di sale pari al 4-6% del suo peso, con un volume di acqua sufficiente ad assicurare che il sale aderisca al prodotto; successivamente il prodotto è stato posto per 21 giorni in una camera mantenuta ad una temperatura da 0° a 4°C (da 32° a 39,2°F) e ad un'umidità relativa dal 70 all'85%; successivamente il sale è stato spazzolato via e il prodotto è stato posto in una camera mantenuta ad una temperatura da 1° a 6°C (da 33,8° a 42,8°F) e ad un'umidità relativa del 65% fino all'80% per un periodo compreso tra i 52 e i 72 giorni; a seguire il prodotto è stato spazzolato e sciacquato con l'acqua; in seguito è stato posto in una camera per un periodo compreso tra i 5 e i 7 giorni ad una temperatura da 15° a 23°C (59°-73,4°F) e ad un'umidità dal 55% all'85%; successivamente il prodotto è stato posto per il trattamento in una camera mantenuta per un minimo di 314 giorni ad una temperatura da 15° a 20°C (59°-68°F) e ad un'umidità di partenza dal 65% all'80%, accresciuta del 5% ogni due mesi e mezzo fino a quando non è stata raggiunta un'umidità relativa dell'85%. Dalla culatta viene rimossa l'ultima parte di osso (anchetta).