



Ministero della Salute

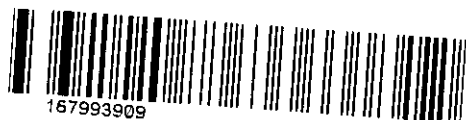
**DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE**

Registro – classif:

Allegati:

Ministero della Salute
DGISAN

0039070-P-15/10/2015



A

Servizi Veterinari
Assessorati alla Sanità
Regioni e Province
Autonome
di Trento e Bolzano
LORO SEDI

E p.c

FEDERALIMENTARE
Fax 06 5903342

AIIPA
Fax: 02 654822

ASSICA
Fax: 02 57510607

ASSOCARNI
Fax: 06 69925101

UNICEB
Fax 06/5921478

UNAITALIA
Fax: 06 45541040

Segretariato Generale

Ufficio III

OGGETTO: nuovo certificato sanitario per lo Speck destinato all'esportazione dall'Italia verso l'Australia

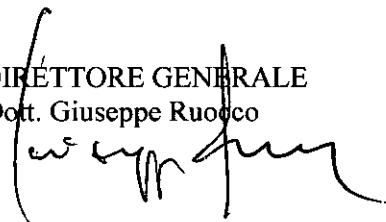
A seguito della negoziazione bilaterale tra questo Ministero e le autorità australiane finalizzata ad aprire tale mercato allo Speck, il Dipartimento dell'Agricoltura Australiano, con lettera del 30/9/2015 Ref. B6 (1.20) - 1155 alla nostra Ambasciata di Canberra, ha considerato lo speck idoneo ad essere importato in Australia.

Si trasmette in allegato il formato del certificato che è in corso di pubblicazione sul Sito istituzionale del Ministero della Salute al seguente link

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1626&area=sicurezzaAlimentare&menu=esportazione

Nel chiedere a codesti Assessorati di voler cortesemente informare di quanto sopra i Servizi Veterinari delle ASL territorialmente competenti nonché gli Enti ed operatori economici interessati, si ringrazia per la collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Giuseppe Ruocco



Responsabile: Dott. Piergiuseppe Facelli
Referente: dott.ssa Eda Maria Flores Rodas
e-mail: em.floresrodas@sanita.it



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 1. Counting from the date processing beganand 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. /Il 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 dal governo nazionale estero a compilare il certificato di ispezione per prodotti a base di carne)

Official stamp

Official title: Licensed Veterinary Surgeon

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%.