



Ministero della Salute

DGISAN

0043970-P-23/11/2015



170388268

Ministero della Salute

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

Registro – classif:
Allegati: 2

A

Assessorati alla Sanità

Regioni e Provincia
Autonoma di Trento

Servizi Veterinari

LORO SEDI

Assessorato
all'Agricoltura

Provincia Autonoma di
Bolzano

SEDE

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: riapertura del mercato canadese all'importazione di carne bovina da 19 Stati Membri europei.

Si informano codesti Assessorati ed Associazioni che il Canada ha riaperto il proprio mercato alla carne bovina fresca proveniente da 19 Paesi UE tra cui l'Italia.

Come si ricorderà, il mercato canadese era stato chiuso dal 1996 alla carne bovina, anche se disossata, sulla base del problema BSE.

Un lavoro di negoziazione tra EU ed autorità canadesi, iniziato nel 1998, ha portato ad un audit, nel 2014, su 4 Stati Membri EU (tra cui l'Italia) per la valutazione da parte del CFIA canadese del sistema di ispezione e controllo europeo nel settore della carne bovina. Tale approccio è stato, di fatto, un riconoscimento dell'EU come singola entità da parte di un importante partner commerciale, del sistema di controllo ed ispezione applicato sul territorio dell'Unione Europea ed un notevole impulso per future negoziazioni commerciali con altri Paesi Terzi.

I 19 Stati Membri che sono stati autorizzati ad esportare in Canada sono gli stessi che già avevano accesso al mercato canadese prima del blocco causato dalla BSE, e sono: Austria, Belgio, Cipro, Repubblica Ceca, Danimarca, Finlandia, Francia, Germania, Grecia, Irlanda, Italia, Lussemburgo, Olanda, Portogallo, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Svezia e regno Unito.

Il certificato allegato, pubblicato in TRACES, comprende le carni fresche, incluso le macinate e le preparazioni, di bovini domestici. Per carne fresca si intendono tutte le parti dell'animale idonee al consumo umano, sia fresche che refrigerate o congelate. Esso consta di una parte generale e di una parte specifica (Certification) nella quale sono elencati tutti i requisiti sanitari necessari affinché il prodotto possa essere esportato in Canada.

Al punto II.3, Additional Certification, si specifica la tipologia di tagli di carne compresa dal certificato, ovvero (a) quelli che possono essere considerati precursori di preparazioni o di carne macinata cruda, inclusi, ma non limitati a, ritagli e pezzetti, carne della testa, delle guance, radice della lingua, cuore e carne bovina finemente sminuzzata e (b) carne macinata cruda.

Lo stesso punto contiene indicazioni precise sulle metodiche analitiche da utilizzare per l'analisi qualitativa (presenza/assenza) per la presenza di E. coli O157:H7/NM (metodi codificati dal CFIA od alternativi accreditati, eseguiti in laboratori accreditati). I risultati analitici che accompagneranno le carni, per i quali è richiesta l'assenza di E. coli O157:H7/NM, dovranno essere espressi in lingua inglese o francese.

In allegato alla presente si invia anche l'Annex A del CFIA canadese (tradotto in italiano) al quale si fa riferimento per tutti gli approfondimenti in materia di **“Condizioni per l'importazione di prodotti”**

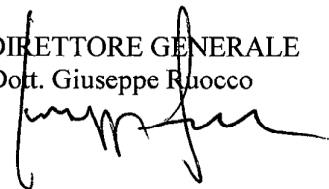
carne dall'Unione Europea" all'interno del quale vi è una tabella riassuntiva su tutti i tipi di carne che i singoli Paesi UE possono esportare in Canada e tutte le indicazioni necessarie per l'export delle carni autorizzate.

Per ciò che riguarda, invece, i prodotti a base di carne bovina stagionata (Bresaola) il certificato in TRACES rimane invariato così come, almeno per il momento, la lista di Paesi dai quali può originare la materia prima.

Per quanto riguarda gli Stabilimenti che intendono essere autorizzati ad esportare i propri prodotti verso il Canada, nulla cambia rispetto a quanto previsto dalla procedura da seguire pubblicata sul sito web del Ministero della Salute.

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

*Referenti: dott.ssa Eda Maria Flores Rodas, e-mail: em.floresrodas@sanita.it
dott. Donato Giganti, email: d.giganti@sanita.it*



ALLEGATO A: UNIONE EUROPEA

Condizioni per l'importazione di prodotti a base di carne dall'Unione Europea

Il presente documento, come pubblicato su questa pagina web, ha funzione di riferimento delle condizioni applicabili per l'Allegato A per ciascuno Stato Membro dell'Unione Europea.

1. Sistemi di ispezione approvati²

- 1.1. Bovini (compresi i bisonti): macellazione, taglio, disosso e interiora, intestini naturali salati.
- 1.2. Ovini e caprini: macellazione, taglio, disosso e interiora, intestini naturali salati.
- 1.3. Cervidi di allevamento (compresi cervi, renne e alci): macellazione, taglio, disosso e interiora, intestini naturali salati.
- 1.4. Suini (compresi i cinghiali d'allevamento): macellazione, taglio, disosso e interiora, intestini naturali salati.
- 1.5. Volatili (compresa la selvaggina piumata d'allevamento): macellazione, taglio, disosso e interiora.
- 1.6. Conigli: macellazione, taglio, disosso e interiora.
- 1.7. Ratiti – struzzo, emù e nandù: macellazione, taglio, disosso e interiora.
- 1.8. Equini: macellazione, taglio, disosso e interiora.
- 1.9. Trasformazione (per i sistemi di ispezione approvati): frammentazione, formulazione, salatura, cottura e messa in conserva.

2. Tipologie di prodotti a base di carne accettate per l'importazione (sulla base delle restrizioni in materia di sanità animale)²

2.1. Carne fresca e prodotti trasformati a base di carne cruda (congelati o refrigerati):

- 2.1.1. carne e prodotti a base di carne ottenuti da bovini provenienti dall'UE¹, compresi gli intestini naturali salati, il sangue commestibile, le frazioni di sangue commestibili (es. plasma, fattori di coagulazione, cellule) e di carne contenente il sangue e/o le frazioni di sangue commestibili (per esempio salsicce e budini) – si veda 3.1., 4.2., 4.3. e 4.4. per gli attestati aggiuntivi e i documenti richiesti.
- 2.1.2. Carne e prodotti a base di carne ottenuti da suini provenienti dall'UE¹, compresi gli intestini, il sangue commestibile, le frazioni di sangue commestibili (es. plasma, fattori di coagulazione, cellule) e di carne contenente il sangue e/o le frazioni di sangue commestibili (per esempio salsicce e budini) – si veda 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., 3.7., 4.1. e 4.2. per gli attestati aggiuntivi e i documenti richiesti.
- 2.1.3. Carne e prodotti a base di carne ottenuti da volatili e ratiti provenienti dall'UE¹ – si veda 3.8. e 3.9. per gli attestati aggiuntivi e i documenti richiesti.
- 2.1.4. Carne e prodotti a base di carne ottenuti da conigli provenienti dall'UE¹ – si veda 3.10. per gli attestati aggiuntivi e i documenti richiesti.
- 2.1.5. Carne e prodotti a base di carne ottenuti da equini provenienti dall'UE¹ – nessuna restrizione legata a ragioni di sanità animale.
- 2.1.6. Carne e prodotti a base di carne ottenuti da ovini e caprini provenienti dall'UE¹ – si veda 3.11. per gli attestati aggiuntivi e i documenti richiesti.

2.1.7. Carne e prodotti a base di carne ottenuti da cervidi d'allevamento provenienti dall'UE¹ – si veda 3.12. per gli attestati aggiuntivi e i documenti richiesti.

2.1.8. Carne e prodotti a base di carne ottenuti da carne importata dagli stabilimenti approvati dall'ACIA⁵ in paesi diversi da quelli dell'UE¹ – si veda 3.13. 4.3. e 4.4. per gli attestati aggiuntivi e i documenti richiesti.

2.2. Tutta la carne e i prodotti a base di carne (trattati termicamente o crudi) diversi dai prodotti a base di carne a lunga conservazione, commercialmente sterili e imballati in confezioni sigillate (conserve e/o sacchetti sterili) e le miscele di zuppe disidratate, i dadi da cucina e gli estratti di carne a lunga conservazione.

2.2.1. Carne e prodotti a base di carne ottenuti da bovini provenienti dall'UE¹ – si veda 3.1. e 4.4. per gli attestati aggiuntivi e i documenti richiesti.

2.2.2. Carne e prodotti a base di carne ottenuti da suini provenienti dall'UE¹ – si veda 3.3., 3.4., 3.5., 3.6., e 4.1. per gli attestati aggiuntivi e i documenti richiesti.

2.2.3. Carne e prodotti a base di carne ottenuti da volatili e ratiti provenienti dall'UE¹ – si veda 3.8. e 3.9. per gli attestati aggiuntivi e i documenti richiesti.

2.2.4. Carne e prodotti a base di carne ottenuti da conigli provenienti dall'UE¹ diversi dai prodotti pastorizzati – si veda 3.10. per gli attestati aggiuntivi e i documenti richiesti.

2.2.4.1. Prodotti a base di carne pastorizzati ottenuti da conigli provenienti dall'UE¹ - nessuna restrizione legata a ragioni di sanità animale.

2.2.5. Carne e prodotti a base di carne ottenuti da equini provenienti dall'UE¹ – nessuna restrizione legata a ragioni di sanità animale.

2.2.6. Carne e prodotti a base di carne ottenuti da ovini e caprini provenienti dall'UE¹ – si veda 3.11. per gli attestati aggiuntivi e i documenti richiesti.

2.2.7. Carne e prodotti a base di carne ottenuti da cervidi d'allevamento provenienti dall'UE¹ – si veda 3.12. per gli attestati aggiuntivi e i documenti richiesti.

2.2.8. Prodotti a base di carne (trattati termicamente e/o salati) ottenuti da carne (di tutte le specie) importata dagli stabilimenti approvati dall'ACIA⁵ in paesi diversi da quelli dell'UE¹ – si veda 3.13. e 4.4. per gli attestati aggiuntivi e i documenti richiesti.

2.3. Prodotti a base di carne a lunga conservazione, commercialmente sterili e imballati in confezioni sigillate (conserve e/o sacchetti sterili) e miscele di zuppe disidratate, dadi da cucina ed estratti di carne a lunga conservazione:

2.3.1. prodotti a base di carne ottenuti da bovini provenienti dall'UE¹ – si veda 3.2. per gli attestati aggiuntivi e i documenti richiesti.

2.3.2. Prodotti a base di carne ottenuti da suini, volatili, ratiti, conigli, equini, ovini, caprini e cervidi d'allevamento provenienti dall'UE¹ – nessuna restrizione legata a ragioni di sanità animale.

2.3.3. Prodotti a base di carne ottenuti da carne (di tutte le specie) importata dagli stabilimenti approvati dall'ACIA⁵ in paesi diversi da quelli dell'UE¹ – si veda 3.13. per gli attestati aggiuntivi e i documenti richiesti.

3. Certificati/documenti aggiuntivi richiesti per il COIV⁴

3.1. Per la carne e i prodotti a base di carne ottenuti dai bovini, diversi dai prodotti a base di carne a lunga conservazione, commercialmente sterili e imballati in confezioni sigillate (conserve e/o sacchetti sterili) e le miscele di zuppe disidratate, i dadi da cucina e gli estratti di carne a lunga conservazione:

con il presente certifico che:

3.1.1. la carne e/o i prodotti a base di carne derivano da bovini che:

3.1.1.1. hanno soggiornato fin dalla nascita nel territorio dell'UE¹ oppure hanno soggiornato nel territorio dell'UE¹ nei 90 giorni che hanno preceduto la macellazione.

3.1.1.2. Negli ultimi 90 giorni non hanno avuto contatti con animali provenienti da un paese o una zona che, nel momento della macellazione, erano soggetti a restrizioni legate all'afta epizootica.

3.1.2. È stata presa ogni precauzione per evitare il contatto diretto o indiretto durante la macellazione, la lavorazione e il confezionamento della carne e dei prodotti a base di carne con qualsiasi prodotto o sottoprodotto animale ottenuto da bovini aventi uno status zoosanitario inferiore.

3.1.3. La carne e/o i prodotti a base di carne derivano da bovini che:

3.1.3.1. non sono stati storditi, prima della macellazione, con aria compressa o gas iniettati nella cavità cranica, né sottoposti a enervazione, e prima di essere dissanguati sono stati storditi per mezzo di processi rispettosi del benessere animale o sono stati abbattuti secondo i metodi ebraici o islamici.

3.1.3.2. La carne e i prodotti a base di carne non contengono, e sono stati preparati in maniera tale da evitare la contaminazione con i tessuti seguenti:

a) il cranio, compreso il cervello, i gangli trigeminali 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 dei bovini di tutte le età;

b) la carne separata meccanicamente del cranio e della colonna vertebrale dei bovini di età pari o superiore a 30 mesi.

3.2. Per i prodotti a base di carne a lunga conservazione, commercialmente sterili e imballati in confezioni sigillate (conserve e/o sacchetti sterili) e le miscele di zuppe disidratate, i dadi da cucina e gli estratti di carne a lunga conservazione di origine bovina:

con il presente certifico che:

i prodotti a base di carne derivano da bovini che:

3.2.1. hanno soggiornato fin dalla nascita nel territorio dell'UE¹ oppure hanno soggiornato nel territorio dell'UE¹ nei 90 giorni che hanno preceduto la macellazione.

3.2.2. non sono stati storditi, prima della macellazione, con aria compressa o gas iniettati nella cavità cranica, né sottoposti a enervazione, e prima di essere dissanguati sono stati storditi per mezzo di processi rispettosi del benessere animale o sono stati abbattuti nell'ambito di un rito religioso.

3.2.3. La carne e i prodotti a base di carne non contengono, e sono stati preparati in maniera tale da evitare la contaminazione con i tessuti seguenti:

a) il cranio, compreso il cervello, i gangli trigeminali 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 dei bovini di tutte le età;

b) la carne separata meccanicamente del cranio e della colonna vertebrale dei bovini di età pari o superiore a 30 mesi.

3.3. Per la carne e i prodotti a base di carne ottenuti da suini nati e allevati in uno Stato Membro dell'UE¹ riconosciuto ufficialmente indenne dalla malattia vescicolare suina (SVD) o da suini importati e allevati in uno Stato Membro dell'UE¹ riconosciuto ufficialmente indenne dalla malattia vescicolare suina (SVD) da almeno 90 giorni prima della macellazione, diversi dai prodotti a lunga conservazione, commercialmente sterili e imballati in confezioni sigillate (conserve e/o sacchetti sterili) e le miscele di zuppe disidratate, i dadi da cucina e gli estratti di carne a lunga conservazione:

con il presente certifico che:

la carne e/o i prodotti a base di carne derivano da suini che:

3.3.1. hanno soggiornato fin dalla nascita nel territorio di uno Stato Membro dell'UE¹ riconosciuto ufficialmente indenne dalla malattia vescicolare suina (SVD) oppure nei 90 giorni che hanno preceduto la macellazione⁶.

3.3.2. Negli ultimi 90 giorni non hanno avuto contatti con animali provenienti da un paese o una zona non riconosciuti ufficialmente indenni dall'afta epizootica (FMD), dalla peste suina classica (CSF), dalla peste suina africana (ASF) e dalla malattia vescicolare suina (SVD)⁶.

3.3.3. Negli ultimi 90 giorni non hanno avuto contatti con animali provenienti da un paese o una zona non riconosciuti ufficialmente indenni dalla peste suina classica OPPURE negli ultimi 90 giorni sono stati tenuti in un allevamento non situato nel perimetro di lotta contro la peste suina classica dei suini selvatici OPPURE sono stati tenuti nel perimetro di lotta contro la peste suina classica dei suini selvatici che era stata oggetto di sorveglianza per verificare l'assenza della peste suina classica conformemente alla Decisione 2008/855/CE e sue modifiche⁶.

3.3.4. Sono stati macellati in uno stabilimento approvato dall'ACIA⁵, e all'ispezione ante e post mortem non presentavano alcun segno che suggerisse la presenza di CSF, FMD, ASF o SVD.

3.3.5. È stata presa ogni precauzione per evitare il contatto diretto o indiretto durante la macellazione, la lavorazione e il confezionamento della carne suina con qualsiasi prodotto o sottoprodotto animale ottenuto da animali aventi uno status zoosanitario inferiore.

3.4. Per gli intestini naturali essiccati di suino:

con il presente certifico che:

3.4.1. gli intestini essiccati di suino di cui al presente certificato derivano da suini macellati presso uno stabilimento approvato dall'ACIA⁵ o da animali che hanno soggiornato nel territorio dell'UE¹ dalla nascita o che hanno soggiornato in UE¹ nei 90 giorni che hanno preceduto la macellazione.

3.4.2. Gli intestini di suino sono stati essiccati a 80 °C per 3,5 ore.

3.4.3. È stata presa ogni precauzione per evitare il contatto diretto o indiretto durante la macellazione, la lavorazione e il confezionamento degli intestini essiccati di suino con qualsiasi prodotto o sottoprodotto animale ottenuto da animali aventi uno status zoosanitario inferiore.

3.5. Per i prodotti a base di carne disossata, salata e inscatolata di origine suina, sia cotta che pastorizzata, laddove non siano soddisfatte le condizioni di cui al punto 3.3.:

con il presente certifico che:

3.5.1. i prodotti a base di carne suina di cui al presente certificato sono stati sottoposti a un trattamento termico che ha assicurato il raggiungimento di una temperatura interna di almeno 70 °C per almeno 30 minuti.

3.5.2. È stata presa ogni precauzione per evitare il contatto diretto o indiretto durante la manipolazione, la lavorazione e il confezionamento dei prodotti a base di carne suina con qualsiasi prodotto o sottoprodotto animale ottenuto da animali aventi uno status zoosanitario inferiore.

3.6. Per i prodotti a base di carne ottenuti da suini provenienti da un paese non ufficialmente riconosciuto indenne dalla malattia vescicolare suina (SVD), laddove non siano soddisfatte le condizioni di cui al punto 3.3.⁶:

con il presente certifico che:

3.6.1. i prodotti a base di carne derivano da suini che:

3.6.1.1. negli ultimi 90 giorni non hanno avuto contatti con animali provenienti da un paese o una zona non riconosciuti ufficialmente indenni dall'afta epizootica (FMD) e dalla peste suina africana (ASF)⁶.

3.6.1.2. Negli ultimi 90 giorni non hanno avuto contatti con animali provenienti da un paese o una zona non riconosciuti ufficialmente indenni dalla peste suina classica OPPURE negli ultimi 90 giorni sono stati tenuti in un allevamento non situato nel perimetro di lotta contro la peste suina classica dei suini selvatici OPPURE sono stati tenuti nel perimetro di lotta contro la peste suina classica dei suini selvatici che era stata oggetto di sorveglianza per verificare l'assenza della peste suina classica conformemente alla Decisione 2008/855/CE e sue modifiche⁶.

3.6.1.3. Sono stati macellati in uno stabilimento approvato dall'ACIA⁵, e all'ispezione ante e post mortem non presentavano alcun segno che suggerisse la presenza di CSF, FMD, ASF o SVD.

3.6.2. I prodotti a base di carne derivano da suini che:

3.6.2.1. O

(i) hanno soggiornato fin dalla nascita in allevamenti (stabilimenti) situati internamente a una regione riconosciuta indenne dalla SVD conformemente alla Decisione 2005/779CE della Commissione e sue modifiche,

oppure

(ii) sono stati importati da un paese indenne dalla SVD⁶,

oppure

(iii) sono stati trasferiti da una regione infetta almeno 90 giorni prima della macellazione, e tale trasferimento si è svolto in conformità con le condizioni comprese tra i punti a e h dell'Articolo 8 della Decisione 2005/779CE della Commissione,

e

i prodotti a base di carne suina sono stati salati per almeno 30 giorni. Laddove gli intestini naturali vengano usati per la produzione del prodotto, sono stati ottenuti da animali provenienti da paesi o regioni e provincie indenni dalla SVD.

3.6.2.2. O gli animali provengono da una regione dell'UE¹ non riconosciuta indenne dalla SVD o da una provincia sospesa situata in una regione indenne, conformemente alla Decisione _____ della Commissione e sue modifiche⁶, e

3.6.2.2.1. i prodotti a base di carne suina sono prosciutti essiccati/salati trasformati in un solo stabilimento di lavorazione per un periodo di almeno 400 giorni.

3.6.2.2.2. In caso di disosso, i prosciutti della partita sono stati disossati in uno stabilimento approvato dall'ACIA⁵. Ciascun lotto di prosciutti è stato ispezionato prima del disosso e/o dell'affettatura da un veterinario retribuito e impiegato a tempo pieno dal Governo dello Stato Membro dell'UE¹ presso l'impianto di disosso/affettatura/confezionamento. Tale veterinario ha certificato di aver presenziato all'intero processo di disosso, affettatura e confezionamento di ciascun lotto di prosciutti essiccati presso l'impianto di disosso/affettatura/confezionamento, e che tutti i lotti di prosciutti essiccati sono stati disossati, affettati e confezionati secondo le condizioni canadesi.

3.6.3. È stata presa ogni precauzione per evitare il contatto diretto o indiretto durante la macellazione, la lavorazione e il confezionamento dei prodotti a base di carne suina con qualsiasi prodotto o sottoprodotto animale ottenuto da animali aventi uno status zoosanitario inferiore.

3.7. Per i prodotti a base di carne suina fabbricati in un paese non ufficialmente riconosciuto indenne dalla malattia vescicolare suina (SVD) derivati da carne importata da un paese indenne dalla SVD:

con il presente certifico che:

3.7.1. la carne di suino è stata importata legalmente nel paese non ufficialmente riconosciuto indenne dalla SVD sotto le stesse condizioni zoosanitarie e di salute pubblica dell'importazione diretta in Canada⁶.

3.7.2. È stata presa ogni precauzione per evitare il contatto diretto o indiretto durante la lavorazione e il confezionamento dei prodotti a base di carne suina con qualsiasi prodotto o sottoprodotto animale ottenuto da animali aventi uno status zoosanitario inferiore.

3.8. Per la carne e i prodotti a base di carne derivati da volatili diversi dai prodotti a lunga conservazione, imballati ermeticamente in confezioni sigillate (conservate e/o sacchetti sterili), miscele di zuppe disidratate, dadi da cucina ed estratti di carne a lunga conservazione:

con il presente certifico che:

3.8.1. la carne e/o i prodotti a base di carne derivano da volatili che hanno soggiornato nell'UE¹ fin dalla schiusa o da almeno 21 giorni prima della macellazione.

3.8.2. la carne e/o i prodotti a base di carne derivano da volatili che negli ultimi 21 giorni non hanno avuto contatti con animali di un paese o una zona³ che al momento della macellazione era sotto restrizione legata all'Influenza Aviaria altamente patogena o alla malattia di Newcastle degli uccelli domestici.

3.8.3. È stata presa ogni precauzione per evitare il contatto diretto o indiretto durante la macellazione, la manipolazione, la lavorazione e il confezionamento della carne e/o dei prodotti a base di carne di origine volatile con qualsiasi prodotto o sottoprodotto animale ottenuto da animali aventi uno status zoosanitario inferiore.

3.9. Per la carne cotta e i prodotti a base di carne derivati dai volatili, laddove non siano soddisfatte le condizioni di cui al punto 3.8.:

con il presente certifico che:

3.9.1. la carne e/o i prodotti a base di carne derivano da volatili che hanno soggiornato nell'UE¹ fin dalla schiusa o da almeno 21 giorni prima della macellazione.

3.9.2. La carne o i prodotti a base di carne di volatile sono stati cotti a una temperatura interna di 74 °C.

3.9.3. La carne o i prodotti a base di carne di volatile sono stati maneggiati in maniera da prevenire la contaminazione diretta o indiretta dei prodotti a base di carne cotta di volatile con i prodotti a base di carne cruda di volatile.

3.10. Per la carne e i prodotti a base di carne derivati dai conigli diversi dai prodotti a base di carne pastorizzati a lunga conservazione, dai prodotti a base di carne commercialmente sterili, imballati ermeticamente in confezioni sigillate (conserve e/o sacchetti sterili), dalle miscele di zuppe disidratate, dai dadi da cucina e dagli estratti di carne a lunga conservazione:

con il presente certificato che:

3.10.1. La carne e/o i prodotti a base di carne derivano da conigli che hanno soggiornato in allevamenti presso i quali non sono stati registrati casi di malattia emorragica virale dei conigli nei 60 giorni che hanno preceduto il trasporto allo stabilimento approvato dall'ACIA⁵.

3.10.2. È stata presa ogni precauzione per evitare il contatto diretto o indiretto durante la macellazione, la lavorazione e il confezionamento della carne di coniglio con qualsiasi prodotto o sottoprodotto animale ottenuto da animali aventi uno status zoosanitario inferiore.

3.11. Per la carne e i prodotti a base di carne derivati da ovini e caprini diversi dai prodotti a lunga conservazione, dai prodotti a base di carne commercialmente sterili, imballati ermeticamente in confezioni sigillate (conserve e/o sacchetti sterili), dalle miscele di zuppe disidratate, dai dadi da cucina e dagli estratti di carne a lunga conservazione:

con il presente certificato che:

3.11.1. la carne e/o i prodotti a base di carne derivano da ovini e caprini che:

3.11.1.1. hanno soggiornato nell'UE¹ fin dalla nascita o hanno soggiornato nell'UE¹ nei 90 giorni che hanno preceduto la macellazione.

3.11.1.2. Non hanno avuto contatti, negli ultimi 90 giorni, con animali di un paese o una zona che al momento della macellazione era sotto restrizione legata all'afra epizootica o alla peste dei piccoli ruminanti.

3.11.1.3. Non sono stati storditi, prima della macellazione, con aria compressa o gas iniettati nella cavità cranica, né sottoposti a enervazione, e prima di essere dissanguati sono stati storditi per mezzo di processi rispettosi del benessere animale o sono stati abbattuti nell'ambito di un rito religioso.

3.11.2. O

al momento della macellazione gli animali da cui deriva la carne avevano un'età non superiore a 12 mesi.

O:

al momento della macellazione gli animali da cui deriva la carne avevano un'età superiore a 12 mesi e non provenivano da allevamenti posti sotto restrizione legata alla scrapie classica e non sono stati macellati nell'ambito di un programma di controllo della scrapie.

O:

al momento della macellazione gli animali da cui deriva la carne avevano un'età superiore a 12 mesi e provenivano da allevamenti posti sotto restrizione legata alla scrapie classica e sono stati dichiarati idonei al consumo umano in conformità con il Regolamento (CE) N. 999/2001.

3.11.3. È stata presa ogni precauzione per evitare il contatto diretto o indiretto durante la macellazione, la lavorazione e il confezionamento della carne e/o dei prodotti a base di carne con qualsiasi prodotto o sottoprodotto animale ottenuto da animali aventi uno status zoosanitario inferiore.

3.12. Per la carne e i prodotti a base di carne derivati da cervidi d'allevamento diversi dai prodotti pastorizzati a lunga conservazione, commercialmente sterili, imballati ermeticamente in confezioni sigillate (conserve e/o

Con il presente certificato che (se del caso):

il sangue è stato raccolto dai bovini e suini usando uno strumento di raccolta chiuso, come un coltello cavo o una cannula.

4.3. Per la carne e i prodotti a base di carne derivati dai bovini e considerati materiali precursori per la preparazione di carne essiccata cruda finita, compresi, tra gli altri, i ritagli, i ritagli secondari (ritagli ottenuti dai tagli primari e secondari), la carne della testa, la carne delle guance, le radici della lingua, la carne dell'esofago, i cuori e la carne bovina finemente tritata:

con il presente certificato che:

4.3.1. la carne e/o i prodotti a base di carne derivati dai bovini di cui al presente certificato sono considerati materiali precursori per la preparazione di carne essiccata cruda finita, e sono stati testati per rilevare la presenza di E.coli O157:H7/NM secondo le procedure descritte nell'Allegato O del Capitolo 4 del Manuale sulle Procedure Igieniche della Carne dell'ACIA⁵, come pubblicato sul sito web dell'ACIA⁵ alla pagina: <http://www.inspection.gc.ca/food/meat-and-poultry-products/manual-of-procedures/chapter-4/annex-o/eng/1370616273137/1370616333827#altp> e

4.3.2. sono stati testati in un laboratorio accreditato secondo gli standard ISO 17025 (per esempio un laboratorio formalmente riconosciuto da un corpo di accreditamento firmatario dell'International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) Mutual Recognition Agreement (MRA), conformemente ai requisiti ISO-IEC 17025:2005, e

4.3.3. i risultati dei test sono stati registrati in un certificato delle analisi che attesta il mancato rilevamento di E.coli O157:H7/NM, e

4.3.4. tale certificato delle analisi è stato rilasciato in una delle lingue ufficiali del Canada (inglese o francese) ed è allegato al presente certificato.

4.4. per la carne cruda derivata dai bovini:

con il presente certificato che:

4.4.1. la carne e/o i prodotti a base di carne derivati dai bovini usati per la preparazione di carne cruda di cui al presente certificato, sono stati testati per rilevare la presenza di E.coli O157:H7/NM secondo le procedure descritte nell'Allegato O del Capitolo 4 del Manuale sulle Procedure Igieniche della Carne dell'ACIA⁵, come pubblicato sul sito web dell'ACIA⁵ alla pagina: <http://www.inspection.gc.ca/food/meat-and-poultry-products/manual-of-procedures/chapter-4/annex-o/eng/1370616273137/1370616333827#altp> e

4.4.2. sono stati testati in un laboratorio accreditato secondo gli standard ISO 17025 (per esempio un laboratorio formalmente riconosciuto da un corpo di accreditamento firmatario dell'International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) Mutual Recognition Agreement (MRA), conformemente ai requisiti ISO-IEC 17025:2005, e

4.4.3. i risultati dei test sono stati registrati in un certificato delle analisi che attesta il mancato rilevamento di E.coli O157:H7/NM, e

4.4.4. tale certificato delle analisi sarà mantenuto in un file presso lo stabilimento di trasformazione per almeno 2 anni dalla data del presente certificato.

5. Stabilimenti autorizzati per le esportazioni verso il Canada

5.1. Fare riferimento allo Stato Membro dell'UE¹ alla pagina: <http://inspection.gc.ca/active/scripts/meavia/reglist/forlist.asp?lang=e>

Note a piè di pagina

Nota 1

L'Unione Europea si riferisce agli Stati Membri dell'UE¹

Nota 2

Fare riferimento allo Stato di approvazione dei sistemi di ispezione della carne degli Stati Membri dell'UE per verificare quali siano i loro sistemi di ispezione della carne approvati e le tipologie di prodotti a base di carne accettate per l'importazione.

Nota 3

Zona – approvata secondo l'accordo veterinario Canada/UE relativamente all'afta epizootica (FMD), alla peste suina classica (CSF), alla peste suina africana (ASF) e alla malattia vescicolare suina (SVD), all'influenza aviaria altamente patogena (HPAI) e alla malattia di Newcastle (NCD).

Nota 4

Certificato ufficiale di ispezione della carne

Nota 5

Agenzia canadese di ispezione degli alimenti

Nota 6

Fare riferimento alla lista dell'ACIA Per i paesi designati

Stato di approvazione dei sistemi di ispezione della carne degli Stati Membri dell'UE al 25 novembre 2014

Paese	Macella- zione bovini	Macella- zione ovini e caprini	Macella- zione cervidi d'alleva- mento	Macella- zione suini	Macella- zione volatili	Macella- zione conigli	Macella- zione ratiti	Macella- zione equini	Lavorazio- ne (per sistemi di ispezione della carne approvati)	Comment i	Stato del pese per importa- zione
Austria	✓	✓	✓	✓	✓	✓	x	x	✓		Attiva
Belgio	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Attiva
Bulgaria	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Sistemi di ispezione carne non approvati	Non permess a
Croazia	x	x	✓	✓	x	x	x	x	✓		Attiva
Cipro	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Inattiva
Repubblica Ceca	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Inattiva
Danimarca	✓	x	x	✓	✓	x	x	x	✓		Attiva
Estonia	x	x	x	x	x	✓	✓	✓	✓		Inattiva
Finlandia	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Nessuno stabilimen- to volatili approvato	Attiva
Francia	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Attiva
Germania	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Attiva
Grecia	✓	✓	✓	✓	✓	x	x	x	✓		Inattiva
Ungheria	x	x	x	✓	✓	x	x	x	✓		Attiva
Irlanda	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Attiva
Italia	✓	x	✓	✓	x	x	x	x	✓		Attiva
Lettonia	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Sistemi di ispezione carne non approvati	Non permess a
Lituania	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Sistemi di ispezione carne non approvati	Non permess a
Lussembur- go	✓	x	x	x	x	x	x	x	✓		Inattiva
Malta	x	x	x	x	x	x	x	x	x	Sistemi di ispezione carne non approvati	Non permess a
Paesi Bassi	✓	✓	✓	✓	x	x	x	x	✓		Attiva
Polonia	x	x	x	✓	x	x	x	x	✓		Attiva
Portogallo	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Attiva
Romania	x	x	x	✓	x	x	x	x	✓		Attiva
Repubblica Slovacca	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Inattiva
Slovenia	✓	x	x	✓	x	x	x	x	✓		Inattiva
Spagna	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Attiva
Svezia	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		Attiva
Regno Unito	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	x	✓		Attiva

Legenda:

✓ = approvato

X = non approvato

= Sistema approvato ma importazione non permessa

Inattiva = nessuno scambio commerciale dall'approvazione del/i Sistema/i

**RICHIESTA ALL'AGENZIA CANADESE PER L'ISPEZIONE DEGLI
ALIMENTI (CFIA) PER GLI STABILIMENTI IDONEI AD ESPORTARE
CARNE E PRODOTTI A BASE DI CARNE VERSO IL CANADA**

**SUBMISSION TO THE CANADIAN FOOD INSPECTION AGENCY (CFIA)
OF EUROPEAN UNION ESTABLISHMENTS
ELIGIBLE TO EXPORT MEAT AND MEAT PRODUCTS TO CANADA**

*Valido per I Paesi il cui Sistema è stato previamente approvato dal CFIA/
For those countries whose systems have been previously approved by the CFIA*

- (1) STATO MEMBRO EU / EU MEMBER STATE:
- (2) AUTORITA' COMPETENTE RESPONSABILE DELL'ISPEZIONE E DELLA
CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI / *COMPETENT AUTHORITY RESPONSIBLE
FOR INSPECTION AND CERTIFICATION OF THE PRODUCTS*:
- (3) DICHIARAZIONE DELL' AUTORITA' COMPETENT / COMPETENT
AUTHORITY DECLARATION:

Presento gli stabilimenti allegati per la loro inclusione nell'elenco degli
stabilimenti idonei ad esportare carne e prodotti a base di carne verso il Canada, e qui
certifico che questi stabilimenti sono idonei agli scambi all'interno della Unione Europea
*/ I recommend the attached establishments for inclusion on the list of establishments²
eligible to export meat and meat products to Canada, and hereby certify that these
establishments are eligible for intra-Union trade within the European Union.*

Gli stabilimenti allegati rispondono a tutti i requisiti vigenti nell'Unione Europea, nel
proprio Stato Membro ed in Canada, riguardanti la commercializzazione di carne fresca ,
carne di pollame (non per l'Italia) e/o prodotti a base di carne (a seconda del caso) */The
attached establishments meet all applicable European Union, Member State and
Canadian standards³ concerning placing on the market of fresh meat, poultry meat
and/or meat products (as the case may be).*

Il/ i macello/i descritto/i in questa richiesta ha/hanno la presenza di un veterinario
ufficiale durante la produzione di prodotti idonei ad essere esportati verso il Canada /

¹ <http://inspection.gc.ca/active/scripts/meavia/reglist/forlist.asp?lang=e>

² <http://inspection.gc.ca/active/scripts/meavia/reglist/forlist.asp?lang=e>

³ Standard canadesi come specificato nell'Annex V dell' Accordo Canada-EC / *Canadian standards as
specified in Annex V of the Canada-EC Veterinary Agreement.*

³ Condizioni per l'importazione di prodotti a base di carne dall'Unione Europea si trovano al link /
Conditions for importation of meat products from the European Union can be found at:
[http://www.inspection.gc.ca/food/meat-and-poultry-products/manual-of-procedures/chapter-10/annex-
a/eng/1336318487908/1336319720090](http://www.inspection.gc.ca/food/meat-and-poultry-products/manual-of-procedures/chapter-10/annex-a/eng/1336318487908/1336319720090)

The slaughter establishment(s) described in this application has (have) the presence of an official veterinarian during the production of Canada eligible product.

Verrà messa in atto ogni misura per avvisare prontamente di qualsiasi modifica o cancellazione dalla lista di stabilimenti idonei ad esportare in Canada /*Every effort will be made to advise the Canadian Food Inspection Agency of any modifications or deletions to the list of establishments eligible to export to Canada.*

La certificazione dei prodotti di questi stabilimenti sarà fatta sulla base dei certificati previamente negoziati con la CFIA che includono le condizioni menzionate nell'Annex A³ per l'importazione di carne e prodotti a base di carne dalla Unione Europea /
Certification of products from these establishments will be on the basis of Official Meat Inspection Certificates previously negotiated with the CFIA which incorporates conditions mentioned in Annex - A³ for the importation of meat and meat products from the European Union.

Nome stampato e firma /Printed name and Signature:

Titolo/Title:

Data / Date:

Organizzazione / Organization:

**ELENCO DEGLI STABILIMENTI DA SOTTOPORRE AD APPROVAZIONE /
LIST OF ESTABLISHMENTS TO BE CONSIDERED FOR APPROVAL**

NOME DELLO STABILIMENTO/ ESTABLISHMENT NAME	NUMERO DI REGISTRAZIONE DELL'O STABILIMENTO/ ESTABLISHMENT REGISTRATION NUMBER	INDIRIZZO E NUMERO DI TELEFONO / ADDRESS & TELEPHONE NUMBER	CODICE/I DI ATTIVITA'/ ACTIVITY CODE(S) (Appendix 1)

Appendice 1 – codici di attività / Appendix 1 - Activity Codes

1. Macellazione / Slaughter (1a) bovini, (1b) vitelli, (1c) pecore, agnelli e capre, (1d) suini, (1e) cavalli, (1f) pollame, (1g) conigli / (1a) Cattle (1b) Calves (1c) Sheep, Lambs and goats (1d) Swine (1e) Horses (1f) Poultry (1g) Rabbits (1i) Macellazione ritual Halal / Ritual Slaughter – Halal (1j) Macellazione ritual Kosher / Ritual Slaughter – Kosher 2. inscatolamento / Canning (2f) carne di pollame, (2x) carni rosse, (2g) carne di coniglio / (2f) Poultry Meat (2x) Red Meat (2g) Rabbit Meat 3. Disosso e sezionamento / Boning and Cutting (3f) carne di pollame 3x) carni rosse (3g) carne di coniglio / (3f) Poultry Meat (3x) Red Meat (3g) Rabbit Meat 4. scarti edibili / Edible Rendering	5. Preparazione degli involucri / Casing Preparation 6. altre lavorazioni / Other Processing (6f) carne di pollame (6x) carni rosse (6g) carne di coniglio / (6f) Poultry Meat (6x) Red Meat (6g) Rabbit Meat 7. confezionamento, etichettatura ed immagazzinamento / Packaging, Labelling and Storing 8. Scarti non commestibili / Inedible Rendering 10. solo immagazzinamento / Storage Only (10 a) immagazzinamento a freddo (10b) immagazzinamento a secco / (10a) Cold Storage (10b) Dry Storage
---	--

Appendix 2 - Contact Information

Queste domande così come qualsiasi altra domanda riguardante l'export di prodotti a base di carne verso il Canada e relative requisiti di certificazione devono essere indirizzati a/
These applications as well as any questions concerning the export of meat products to Canada and related certification requirements should be directed to:

MPDImport@inspection.gc.ca

Food Import Export Division, 1400 Merivale Road, Nepean, Ontario, Canada, K1A 0Y9

Phone: +1 (613) 773-5491