

Zimbra

ATS della Montagna



PROTOCOLLO GENERALE
Nr.0020453 Data 09/05/2016
Tit. II.04.02 Arrivo

veterinario.sondrio@ats-montagna.i

± Dimensione carattere ±

esportazione di prodotti a base di carne suina e prodotti a base di latte verso il Costa Rica

Da : filippo castoldi <filippo_castoldi@regione.lombardia.it>

lun, 09 mag 2016, 11:11

Oggetto : esportazione di prodotti a base di carne suina e prodotti a base di latte verso il Costa Rica

1 allegato

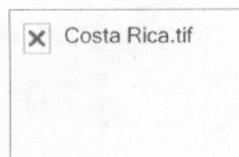
A : dipveterinaria@asl.varese.it, dip veterinario <dip.veterinario@aslvallecamonicaesebino.it>, veterinario sondrio <veterinario.sondrio@asl.sondrio.it>, dipveterinario@ats-milano.it, diego perego <diego.perego@ats-brianza.it>, dipartimentoveterinario@aslni2.it, dipveterinariomi1@ats-milano.it, dipartimento prevveterinaria <dipartimento.prevveterinaria@asl.lodi.it>, settore veterinario <setto.re.veterinario@asl.lecco.it>, dipprevet@aslcremona.it, prevenzione veterinaria <prevenzione.veterinaria@asl.como.it>, direzione dpv <direzione.dpv@asl.bergamo.it>, dipartimento veterinario <dipartimento.veterinario@aslmn.it>, massimo aguzzi <massimo_aguzzi@asl.pavia.it>, prevenzioneveterinaria@ats-brescia.it

Si trasmette in allegato la nota pari oggetto del Ministero della Salute n. 18655 del 05/05/16. Al proposito si sottolinea come le carni impiegate per fabbricare i prodotti a base di carne destinati all'esportazione verso il Costa Rica debbano :

- provenire da macelli autorizzati all'esportazione verso gli USA
- provenire da animali sottoposti al test per la ricerca delle trichinelle secondo uno dei metodi di cui al Reg. 1375/15
- rispettare gli stessi criteri stabiliti, nel caso di prodotti a breve stagionatura o cotti a temperature non elevate, gli stessi criteri stabiliti per quanto riguarda i salumi a breve stagionatura destinati all'export verso gli USA. Quanto a questo punto di inviatno pertanto i Servizi veterinari a volere svolgere gli opportuni controlli volti a verificare il rispetto delle condizioni previste dal certificato in ogni fase della filiera
- essere completamente disossati.

Quanto a quest'ultimo punto, si sottolinea come, nonostante sia previsto dal certificato, lo zampone tradizionale non possa essere oggetto di esportazione per la presenza delle ossa delle falangi.

nel rimanere a disposizione per ogni eventuale ulteriore chiarimento, si porgono cordiali saluti
Filippo Castoldi



Costa Rica.tif
318 KB



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Ufficio 2

Assessorati Regionali alla Sanità
E Provincia autonoma di Trento
Assessorato all'agricoltura della Provincia autonoma di Bolzano
Servizi Veterinari
LORO SEDI

Ministero della Salute
DGISAN
0018655-P-05/05/2016



E p.c. Associazioni di categoria
ASSICA
ASSOCARNI
UNICEB
UNAITALIA
Consorzio del Prosciutto di Parma
Consorzio del Prosciutto di San Daniele
LORO SEDI

SEG GEN - Ufficio 3
SEDE

Oggetto: Esportazione di prodotti a base di carne suina e prodotti a base di latte verso il Costa Rica

Si informano gli Enti in indirizzo che le Autorità sanitarie del Costa Rica in data 25 Aprile 2016 hanno accettato la proposta di certificato negoziata dalla scrivente Direzione Generale e relativa all'esportazione di prodotti a base di carne suina dall'Italia verso il Costa Rica.

Il certificato allegato (allegato 1) si riferisce all'esportazione dei seguenti prodotti a base di carne suina: Prosciutto crudo stagionato; Culatello; coppa; pancetta; speck; lardo; prosciutto cotto; mortadella; spalla cotta; arrosto; cotechino; stinco; wrustel.

Si precisa che, su richiesta delle Autorità del Costa Rica, la materia prima per la fabbricazione di prodotti a base di carne suina destinati all'esportazione deve essere fornita da stabilimenti di macellazione abilitati USDA.

Per quanto riguarda l'esportazione dei prodotti a base di latte le Autorità del Costa Rica, non hanno al momento richiesto di negoziare uno specifico certificato, si ricorda tuttavia che l'esportazione di prodotti è limitata a quegli alimenti per i quali sussistono i requisiti sanitari che permettono l'importazione. Pertanto il SENASA richiede di verificare tali requisiti per il tramite dell'importatore e comunque nel momento in cui viene compilato dalle aziende il Formulario de Requisitos Sanitarios.

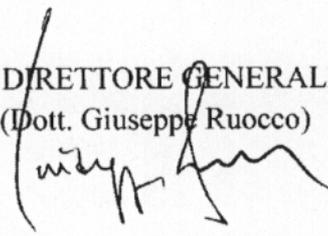
Di seguito si riporta il link al sito del SENASA dove sono pubblicati i requisiti sanitari per l'importazione di prodotti:

<http://www.senasa.go.cr/senasa/sitio/index.php/paginas/view/71>

Si invitano gli Assessorati in indirizzo a voler informare di quanto sopra le ASL e gli operatori del settore.

Si ringrazia per la collaborazione e si porgono cordiali saluti.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dott. Giuseppe Ruocco)



Anna Beatrice Ciorba
ab.ciorba@sanita.it
+39 06 59946937





Ministero della Salute

CERTIFICATO SANITARIO PER I PRODOTTI A BASE DI CARNE SUINA CERTIFICADO SANITARIO PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE CARNE SUINA

Certificato n.
Certificado n.

Paese speditore: / Pais expedidor: **ITALIA**
Ministero: / Ministerio: **Ministero della Salute**
Servizio: / Departamento: **Servicio Veterinario**

I. IDENTIFICAZIONE DEI PRODOTTI A BASE DI CARNE SUINA MATURATA I. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS A BASE DE CARNE SUINA MADURADA

Natura dell'imballaggio: / Naturaleza del empaque:

Temperatura di magazzinaggio e di trasporto: / Temperatura de almacenamiento y de transporte.....

Numero delle unità e tipo di imballaggio: / Número de unidades y tipo de empaques	Descrizione del prodotto/Descripción del producto	Numero di lotto di ciascun prodotto/ Número de lote en cada producto	Data di scadenza / Fecha de expiración	Peso netto: / Peso neto:

II. PROVENIENZA DEI PRODOTTI A BASE DI CARNE II. PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS A BASE DE CARNE

Nome(i) indirizzo(i) e numero(i) di riconoscimento veterinario dello(degli) stabilimento(i) di trasformazione riconosciuto(i) e abilitato(i) per l'esportazione verso il Costa Rica: / Nombre, Dirección y número de identificación de(l) establecimiento(s) de transformación reconocido(s) y habilitados para la exportación a Costa Rica:

III. DESTINAZIONE DEI PRODOTTI A BASE DI CARNE
III. DESTINO DE LOS PRODUCTOS A BASE DE CARNE

I prodotti a base di carne suina sono spediti da: / *Los productos a base de carne suina madurada son expedidos de: (Nombre y número de establecimiento Procesador/ Nome e numero Stabilimenti Processore):*

a: / *para:*

.....
..... con il seguente mezzo di trasporto⁽¹⁾: / *con el siguiente medio de transporte* ⁽¹⁾ Precinto o marchio N° Puerto de embarque: Puerto de destino:.....

Nome e indirizzo dello speditore: / *Nombre y dirección del expedidor:*

Nome e indirizzo del destinatario: / *Nombre y dirección del destinatario:*

IV. ATTESTATO SANITARIO
IV. ATESTADO SANITARIO

Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica: / *el suscrito veterinario oficial, certifica:*

- a) i sopra indicati prodotti a base di carne sono stati preparati con carni fresche o con prodotti a base di carne e in condizioni che rispondono alle norme previste dal Regolamento (CE) 853/2004; / *los productos a base de carne arriba indicados han sido producidos con carne fresca o con productos a base de carne y en condiciones que cumplen a las normas previstas para el Reglamento (CE) 853/2004;*
- b) che detti prodotti, condizionamenti o imballaggi sono stati sottoposti ad una marchiatura di identificazione comprovante che tali prodotti provengono tutti da stabilimenti autorizzati; / *que los productos arriba descritos o embalajes fueran sometidos a marcas de identificación, comprobando que los productos proceden de establecimientos autorizados;*
- c) le carni degli animali da cui derivano i sopra indicati prodotti sono state sottoposte al controllo per l'individuazione delle trichine a mezzo di uno dei metodi previsti ai sensi del reg. 1375/2015; / *las carnes de los animales de los cuales derivan los productos arriba indicados fueron sometidas a control para la detección de triquinela de acuerdo a los métodos proporcionados en la regulación 1375/2015;*
- d) i veicoli e attrezzi da trasporto, nonché le condizioni di carico della presente spedizione sono conformi ai requisiti igienici definiti dai Regolamenti (CE) 852/2004; / *los vehículos de transporte así como las condiciones de carga del presente embarque son conformes con los requisitos higiénicos definidos en Reglamentos (CE) 852/2004*

V. Requisiti di Sanità Animale
V. Requisitos de Salud Animal

Attestazioni sanitarie di sanità animale per l'importazione di prodotti a base di carne di suino in Costa Rica

Declaraciones sanitarias de salud animal para la importación de productos a base de carne de suínos a Costa Rica

Le carni o i prodotti a base di carne di suino maturata destinati alla Costa Rica sono derivati da animali che:
Los productos a base de carne suina destinados a Costa Rica son derivados de animales que:

1. Sono nati e cresciuti in un Paese o zona libera da peste bovina e in un Paese o zona libera da afta epizootica, riconosciuto dall'Organizzazione Mondiale della Sanità Animale – OIE; / *han nacido y fueron criados en un País libre de peste bovina y en un País o zona libre de fiebre aftosa. reconocido por la Organización Mundial de Salud Animal - OIE;*
2. Sono nati e cresciuti in un Paese o zona libera da peste suina classica, in accordo con il codice sanitario per gli Animali Terrestri dell'OIE.
Han nacido y fueron criados en un País o en una zona libre de peste suina clásica de acuerdo con el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Salud Animal-OIE.
3. Sono nati e cresciuti in un Paese o zona libera da peste suina africana in accordo con il codice sanitario per gli Animali Terrestri dell'OIE.
Han nacido y fueron criados en un País o zona libre de peste suina africana, de acuerdo con el Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Salud Animal – OIE.
4. Sono nati e cresciuti in allevamenti indenni da Malattia Vescicolare del Suino situati all'interno delle seguenti Regioni (Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Liguria, Emilia Romagna, Marche e Trentino Alto Adige) riconosciute indenni da tale malattia / *nacieron, y fueron criados en granjas libres de Enfermedad Vesicular Porcina , localizadas en las siguientes Regiones (Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Liguria, Emilia Romagna, Marche e Trentino Alto Adige) reconocidas como libres de esa enfermedad.*

OPPURE / O

Sono stati importati da un paese indenne dalla Malattia Vescicolare del Suino / *Fueron importados de un País libre de Enfermedad Vesicular Porcina;*

5. Sono stati trasportati direttamente dall'allevamento d'origine al mattatoio tramite un mezzo di trasporto pulito e disinfettato prima del carico, e non sono transitati per un Paese o zona non rispondente a quanto riportato nei punti da 1 a 4. *Fueron transportados directamente del criadero de origen al establecimiento de sacrificio en un medio de transporte limpio y desinfectado antes del embarque, y no son transferidos a un país o una zona que no se ajusten a lo que se informa en los pasos 1 a 4.*
6. Gli animali sono stati macellati in uno stabilimento abilitato all'esportazione verso gli Stati Uniti. Durante la visita ante mortem, la macellazione e nel post mortem realizzata nell'impianto di macellazione da un medico Veterinario ufficiale, gli animali non presentavano segni clinici di malattie infettive proprie della specie la cui segnalazione all'OIE è obbligatoria. Durante il processo di produzione della carne suina destinata alla Costa Rica non sono stati macellati animali che non rispondevano alle caratteristiche del presente certificato. A seguito dell'ispezione post mortem i suini sono stati dichiarati idonei al consumo umano da un medico veterinario ufficiale nello stabilimento di macellazione in conformità alla normativa comunitaria vigente e ai regolamenti del Costa Rica (equivalenti alla normativa UE). La carne utilizzata per la trasformazione di carni suine è conforme alla legislazione comunitaria vigente relativa ai limiti di residui delle sostanze farmacologiche attive negli alimenti di origine animale.
Los animales fueron sacrificados en un establecimiento habilitado para la exportacion a Estados Unidos. Los animales no presentaron signos clínicos de enfermedades infecciosas propias de la especie de la lista de enfermedades de declaración obligatoria de la OIE en la inspeccion antemortem, sacrificio e inspeccion postmortem realizada por un Médico Veterinario Oficial en el establecimiento de sacrificio. Durante el proceso de produccion de carne suina destinada a Costa Rica no fueron sacrificados animales que no cumplen con las características del presente certificado. En la inspeccion postmortem los cerdos fueron declarados aptos para el consumo humano por un Medico Veterinario Oficial en el establecimiento de sacrificio de conformidad con la legislación comunitaria vigente y la regulación vigente de Costa Rica (equivalentes a las normas de la UE). Las carnes que se utilizaron para la elaboracion de los productos de carne suina cumplen con la

legislación comunitaria vigente para los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal.

7. Non sono stati macellati a seguito di programmi di eradicazione di malattie infettivo - contagiose.
No fueron sacrificados como consecuencia de programas de erradicación de enfermedades infecto-contagiosas.
8. 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 status zoo sanitario inferiore.
Fueron adoptadas todas las precauciones para prevenir el contacto directo o indirecto, durante el sacrificio, la transformación y el empaque de los productos a base de carne suina, con productos o subproductos de origen animal obtenidos de animales con un estado sanitario inferior.
9. I prodotti a base di carne di suino ottenuti da questi animali, di cui ai punti da 1 a 8, hanno subito un processo di cottura o un processo di stagionatura non inferiore ai 30 giorni o sono stati sottoposti a cottura ad una temperatura di 63° per 30 minuti. Tutte le ossa sono state completamente rimosse / *Los productos a base de carne suina obtenidos a partir de estos animales, citados en los puntos de 1 a 8, fueron sometidos a proceso de cura no inferior a los 30 días o han sido sometidos a cocción a una temperatura de 63° durante 30 minutos. Todos los huesos se han removido por completo.*
10. Nel caso in cui i prodotti sono stati ottenuti da animali provenienti da Regioni non riconosciute indenni dalla Malattia Vescicolare del Suino, essi hanno subito uno dei seguenti trattamenti:
En el caso en que los productos fueron obtenidos de animales provenientes de Regiones no reconocidas como libres de la Enfermedad Vesicular Porcina, los mismos fueron sometidos a uno de los siguientes tratamientos:
 - a) Prodotti Crudi: tempo di stagionatura minimo di 400 giorni / *Producto Crudo: tiempo de cura minimo de 400 días;*
 - b) Prodotti Cotti: temperatura interna di cottura minimo di 70°C per un periodo minimo di 30 minuti / *Productos Cocidos: Temperatura interna de cocción mínima de 70°C por un periodo minimo de 30 minutos.*

Questo certificato si applica solamente per i seguenti prodotti: / El presente certificado aplica únicamente para los siguientes productos:

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO, COLATELLO, COPPA, PANCETTA SALAME, SPECK, LARDO, PROSCIUTTO COTTO, SPALLA COTTA, MORTADELLA, ARROSTO, ZAMPONE, COTECHINO, STINCO, WURFTEL.

Fatto a / hecho en....., il / el

Timbro / sello

Firma / Asignatura

.....
(Nome e cognome in lettere maiuscole)
(Nombre y apellido del profesional oficial responsable en letras mayúsculas)

Note:

- 1) Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare i relativi numeri d'immatricolazione, per gli aerei il numero di volo e per le navi il nome della nave / *Identificar los respectivos números de matrícula de los vagones ferroviarios e y camiones, o para vía aérea el número de vuelo e, y en el caso de una naviera el nombre del buque.*