

Allegato 3

Requisiti sanitari per l'export verso la Cina di *PRODOTTI STAGIONATI*

I prodotti stagionati sono carni suine disossate la cui stagionatura e' di almeno 313 giorni.

1. Gli animali utilizzati per la lavorazione dei prodotti a base di carni suine stagionate, sono stati macellati presso gli stabilimenti di macellazione approvati dall'autorità competente cinese e che tali animali sono stati ispezionati dal veterinario ufficiale sia ante-mortem che post-mortem. Tali prodotti sono stati lavorati in modo igienico e sono stati preparati sotto la supervisione di un ispettore del Servizio Sanitario Nazionale; essi non sono adulterati o contraffatti. Inoltre, io sottoscritto certifico che i prodotti a base di carni suine stagionate qui descritti sono sicuri e igienici e sono conformi ai requisiti tecnici previsti non solo dalle regolamentazioni italiane in vigore per la sanità veterinaria e la sanità pubblica ma anche a quanto previsto nel *Protocollo sui Requisiti Sanitari da Applicare alle Carni Suine Stagionate destinate all'Esportazione dall'Italia in Cina*, firmato dalle competenti autorità italiane e cinesi e, risultano idonei all'alimentazione umana. I prodotti qui descritti sono stati preparati per essere consumati usualmente senza cottura.
2. L'Italia conferma che il suo territorio e' indenne da afta epizootica, peste bovina, peste suina classica (esclusa la Sardegna) e peste suina africana (esclusa la Sardegna) e da morbo di Teschen;
3. Le zone in cui sono situati gli stabilimenti che producono carni suine stagionate destinate all'esportazione verso la Cina sono indenni da malattia vescicolare del suino;
4. Le cosce fresche provengono da suini nati, allevati e macellati in Italia, (ad eccezione della Sardegna);
5. I suini macellati sono sani, non presentano sintomi clinici di malattie infettive, non presentano lesioni sulla carcassa e nelle Interiora;
6. I suini destinati alla produzione di carne suina stagionata provengono da allevamenti in cui almeno negli ultimi sei (6) mesi non si siano manifestati episodi di carbonchio, brucellosi, tubercolosi, malattia di Aujeszky, gastroenterite trasmissibile e trichinellosi;
7. I suini destinati alla produzione di carne suina stagionata provengono da allevamenti in cui almeno negli ultimi sei(6) mesi non si siano manifestati segni clinici di sindrome riproduttiva e respiratoria del suino (PRRS);
8. Negli allevamenti che forniscono i suini non e' stata stabilita alcuna zona di restrizione o di sorveglianza a causa di malattie del suino soggette a denuncia obbligatoria, in conformita' con le norme dell'OIE;
9. Le cosce fresche sono state trasportate dal macello allo stabilimento di lavorazione scortate da certificato numerato e rilasciato dal veterinario ufficiale, riportante, tra l'altro, le dichiarazioni sanitarie di cui ai punti da 1 a 7;
10. 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. Sul gambetto di 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;

11. Il livello di residuo di farmaci veterinari, pesticidi, metalli pesanti, articoli tossici e pericolosi contenuti nei prodotti qui descritti è inferiore al limite stabilito tra l'UE e la Cina, inoltre i prodotti sono esenti da contaminazione di agenti patogeni in conformità con la legislazione italiana e cinese;
12. Tutte le cosce sono state lavorate per un minimo di 313 giorni a partire dalla data dell'inizio della lavorazione (.....) e dal mese di (.....), come indicato sul sigillo di metallo apposto su di esse;
13. Presso lo stabilimento di lavorazione verrà custodito nel mio ufficio per almeno due anni il registro ufficiale, corredato dai certificati a cui esso fa riferimento, da cui risulta l'identità di tutti i prosciutti della partita.
14. Attestazioni integrative per l'influenza pandemica A/H1N1
 - a. L'Influenza pandemica A/H1N1 è una malattia inclusa nelle attività di sorveglianza UE per le malattie animali;
 - b. I prodotti suini derivano da suini che al momento della macellazione non hanno manifestato segni clinici dell'influenza A/H1N1 nell'allevamento di origine e durante l'ispezione ante-mortem;
 - c. I prodotti suini sono stati lavorati nel rispetto delle norme UE, le quali sono conformi alle pratiche di buona igiene raccomandate a livello internazionale e, pertanto, non rappresentano una fonte di infezione dal virus A/H1N1.