Part / Parte 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1- *Exportador /Esportatore*  *Nombre/ Nome*  *Dirección/ Indirizzo*  *País/ Paese*  2- *Importador /Importatore*  *Nombre /Nome*  *Dirección/ Indirizzo*  *País/ Paese* | | | 3- *Número del certificado* / *Numero del certificato*  ITA | |
|  | | | *Certificado oficial de inspección para la exportación a Ecuador de jamón italiano curado deshuesado, jamón italiano cocido deshuesado y otros embutidos cocidos deshuesados.*  Certificato ufficiale di ispezione per l'esportazione in Ecuador di prosciutto italiano stagionato disossato, prosciutto italiano cotto disossato e altri salumi cotti disossati. | |
|  | | | 4-  *Establecimientos involucrados en la producción del producto final exportado/*  *Stabilimenti coinvolti nella produzione del prodotto finale esportato*  *Processado en planta (N°, nombre y País del establecimiento)/*  *Trasformato presso l’impianto (N°, nome e Paese dello stabilimento)*: | |
| 5-  *Transportador* / *Trasportatore* | | 6- *Puerto de embarque/ Porto d’imbarco/* |  | |
|  | | 7-  *Fecha de envío /Data di spedizione/* |  | |
| 8-  *Puerto de desembarco /Porto di sbarco* | | |  | |
| 9-  *Número de establecimiento exportador/ N° stabilimento esportatore* | | |  | |
| 10- Marcas de embarque/ Contrassegni di spedizione | 11 -*Número y tipo de embalaje/ Numero e natura dei colli* | | 12- *Descripción de los productos cárnicos/ Descrizione dei prodotti*/ | 13- *Peso neto libras/kg-*  *Peso netto Lbs/Kg* |
| 14 -*Número de container/ Numero del container* | | | 15 -*Número de sello/ Numero del(i) piombo(i)/* | |
| 16 – N ° de Lote /N° di lotto | | | 17 – Fecha de producción /Data di produzione | |

Part / Parte 2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Las Autoridades de sanidad animal aseguran que/ le Autorità sanitarie garantiscono che :*  2.1   * 1. La carne con que se elaboró los jamones y los embutidos se obtudo de cerdos nacidos, criados y cebados en la Italia continental, y no en la isla de Cerdeña;/ *La carne utilizzata per la preparazione dei prosciutti e* dei salumi proviene *da suini nati, allevati e ingrassati nell'Italia continentale ad eccezione dell'isola di Sardegna;*   2. El país es reconocido por la OMSA que está libre de la FIEBRE AFTOSA, ENFERMEDAD VESICULAR DEL CERDO, PESTE PORCINA CLASICA/COLERA DEL CERDO y opera un servicio de vigilancia epidemiológica para las citadas enfermedades/ *Il Paese è riconosciuto dall'OMSA indenne da AFTA EPIZOOTICA, MALATTIA VESCICOLARE DEI SUINI, PESTE SUINA CLASSICA/COLERA DEI SUINI e attua un servizio di sorveglianza epidemiologica per tali malattie;*   Del producto obtenido de carne de cerdo a exportarse a Ecuador/ *Del prodotto ottenuto da carni suine da esportare in Ecuador.*   * 1. El producto no procede de animales ubicados en predios situados en zonas afectadas o zonas restringidas a causa de peste porcina africana/ *Il prodotto non deriva da animali situati in zone colpite o soggette a restrizioni a causa della Peste suina africana.*   2. El producto a exportarse no debe proceder de animales sacrificados o transformados en un establecimiento que también sacrifique, transforme o manipule animales procedentes de zonas afectadas o restringidas a causa de peste porcina africana/ *Il prodotto non deriva da animali macellati o trasformati in uno stabilimento che macella, trasforma o lavora animali provenienti da zone colpite o soggette a restrizioni a causa della Peste suina africana.*   3. El producto a exportarse deberá originarse de animales sacrificados y/o transformados en establecimientos que no estén situados en ninguna zona afectada o restringida/ *Il prodotto deriva da animali macellati e/o trasformati in stabilimenti che non sono situati in zone interessate o soggette a restrizioni.*   4. Los centros de faenamiento donde fueron faenados los animales están bajo el control oficial de la autoridad competente italiana y la planta industrial donde se procesaron los productos están autorizados para la exportatión de los mismos por el Ministerio de Sanidad italiano y avalado por la Autoridad competente de Ecuador tomando en cuenta las normas del CODEX ALIMENTARIUS FAO-OMS y la legislación comunitaria pertinente./ *I macelli sono posti sotto il controllo ufficiale dell'Autorità competente italiana e gli stabilimenti di trasformazione in cui i prodotti sono stati lavorati sono autorizzati all'esportazione dal Ministero della Salute italiano e approvati dall'Autorità competente dell'Ecuador, tenendo conto delle norme del CODEX ALIMENTARIUS FAO-OMS e della pertinente normativa comunitaria.*   5. En el establecimiento de origen de los animales, el matadero y la planta donde fueron procesadas las carnes para la elaboración de jamones y embutidos, así como el área circundante están sometida s a vigilancia epidemiológica y no han ocurrido brotes epidémicos ocasionados por FIEBRE AFTOSA, ENFERMEDAD VESICULAR DEL CERDO, PESTE PORCINA AFRICANA, PESTE PORCINA CLÁSICA/CÓLERA DEL CERDO que afecten a la especie porcina, por lo menos seis meses previos a la fecha de sacrificio/ *L’allevamento, il macello e l'impianto in cui le carni sono state lavorate per la produzione dei prosciutti e salumi, nonché l'area circostante, sono sottoposti a sorveglianza epidemiologica e non si sono verificati focolai epidemici causati dall'AFTA EPIZOOTICA, MALATTIA VESCICOLARE DEI SUINI, PESTE SUINA AFRICANA, PESTE SUINA CLASSICA/COLERA DEI SUINI CHE COLPISCONO LA SPECIE SUINA, almeno sei mesi prima della data di macellazione;*   6. Los animales de los que se obtuvo la carne fueron sometidos a una inspección ante mortem y post mortem a cargo dl médico veterinario oficial o acreditado por la Autoridad de Sanidad Animal/ *Gli animali da cui sono state ottenute le carni sono stati sottoposti a ispezione ante mortem e post mortem da parte del medico veterinario ufficiale o accreditati dall'Autorità per la salute animale;*   7. Las carnes fueron sometidas a examen de triquinoscopia, con resultados negativos, con muestras obtenidas de los pilares del diafragma, maseteros, lengua y músculos intercostales, o bien sometidas a congelación a -25°C en el centro de la pieza durante 15 días, acreditado mediante registro termográfico, según la legislación comunitaria pertinente ; */ Le carni sono state sottoposte ad esame trichiniscopico, con risultato negativo, su campioni prelevati da pilastri del diaframma, dal massetere, lingua e muscoli intercostali , o sono state sottoposte a congelamento a -25°C al centro del pezzo per 15 giorni, dimostrabile mediante registrazione termografica, in accordo con la pertinente normativa comunitaria ;*   8. La planta o plantas donde se procesaron las carnes para la obtención de jamones y embutidos están sujetas a inspección por la Autoridad sanitaria italiana competente y llevan registros originales de las actividades de por lo menos los dos años precedentes y las piezas fueron sometidas a un proceso de curación-maduración de por lo menos:/*Lo/gli stabilimento/i in cui sono state lavorate le carni per l'ottenimento dei prosciutti e salumi sono soggetti ad ispezione da parte della competente Autorità Sanitaria Italiana e mantengono registrazioni originali delle attività per i due anni antecedenti e i prodotti sono stati sottoposti ad uno dei seguenti trattamenti :* * Jamón italiano deshuesado y madurado por mínimo 400 días/ *Prosciutto italiano disossato e stagionato per almeno 400 giorni;* * Jamón italiano deshuesado y otros embutidos deshuesados y sometidos a una temperatura superior interna de 69°C por lo menos 20 minutos/ *Prosciutto italiano disossato e altri salumi disossati e sottoposti ad una temperatura interna superiore di 69°C per almeno 20 minuti;*   1. Los jamones y los embutidos han sido marcados y empacados individualmente, de manera que pueden ser reconocidos, identificando el establecimiento donde se procesaron y el período de maduración/ *I prosciutti e i salumi sono stati marcati e imballati individualmente, in modo che possano essere identificati sia lo stabilimento in cui sono stati trasformati che il periodo di stagionatura.*   2. Los jamones y embutidos están amparado por un certificado oficial de la Autoridad competente de Italia declarándolos aptos para el consumo humano;/ *I prosciutti e i salumi sono accompagnati da un certificato ufficiale dell'Autorità competente italiana che dichiara essere idonei al consumo umano;*   3. *Los jamones y embutidos han sido acondicionado* en recipientes higiénicos a prueba de goteo, o cajas especiales nuevas, donde consta la fecha de empaque y se transportan en cajas o contenedores que garantizan su conservación, los que fueron precintados de forma que sólo pueda ser retirado por la Autoridad de Sanidad Animal del país de destino; / *I prosciutti ed i salumi sono stati confezionati in contenitori igienici a tenuta stagna, o in nuove scatole speciali, in cui è indicata la data di imballaggio e trasportati in scatole o contenitori che garantiscono la loro conservazione, e sono stati sigillati in modo tale da poter essere rimossi ed aperti soltanto dall'Autorità per la salute animale del Paese di destinazione;*   4. Los contenedores o vehículos de transporte fueron lavados y desinfectados utilizando productos autorizados por el país exportador antes de ser cargados/ *I contenitori o i mezzi di trasporto sono stati lavati e disinfettati prima di essere caricati utilizzando prodotti autorizzati dal Paese esportatore.*  |  |  | | --- | --- | | *Hecho en/ Fatto a* | *el/ il* | | Firma del veterinario oficial  *Firma del veterinario ufficiale* | Nombre en letras mayúsculas  *Nome in stampatello* | |