



**15. Informações Sanitárias / Informazioni sanitarie:**

O Inspetor Veterinário Oficial certifica que: / *Il sottoscritto Veterinario Ufficiale certifica che:*

**I. Atestado de Saúde Pública / Attestazione di Sanità Pubblica**

- (a) Os produtos foram obtidos de animais **cl clinicamente saudáveis no momento do abate** e abatidos em um estabelecimento oficialmente aprovado pela autoridade competente do país exportador/ país de origem e habilitado à exportar para o Brasil, submetidos à inspeção veterinária oficial ante e post mortem e considerados aptos ao consumo humano; Não houve abate ou processamento de produtos que não cumpram as condições exigidas nestes requisitos durante o processo de produção da carne suína destinada ao Brasil; / *I prodotti sono stati ottenuti da animali clinicamente sani al momento della macellazione e macellati in uno stabilimento riconosciuto dall'Autorità competente del Paese esportatore/paese di origine autorizzato a esportare verso il Brasile, e sono stati giudicati idonei al consumo umano a seguito di visita veterinaria ante e post-mortem; Non vi è stata macellazione o trasformazione di prodotti non conformi alle condizioni richieste da questi requisiti durante il processo di produzione della carne suina destinato al Brasile;*
- (b) Os animais foram abatidos seguindo os preceitos de bem estar animal, atendendo as regras definidas pela Autoridade Competente do país exportador; / *Gli animali sono stati macellati nel rispetto dei requisiti in materia di benessere animale secondo le regole stabilite dall'Autorità competente del paese esportatore;*
- (c) Os produtos foram obtidos em condições higiênicas, em estabelecimentos que implementaram os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO), e Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), seguindo as recomendações do *Codex Alimentarius*, com verificação sistemática do Serviço Veterinário Oficial; / *I prodotti sono stati ottenuti in condizioni igieniche idonee in stabilimenti che applicano le Buone Prassi di Lavorazione(GMP), le Procedure Operative Standard di Sanificazione (SSOP) e il programma di analisi dei pericoli e punti critici di controllo (HACCP) secondo quanto raccomandato dal Codex Alimentarius e verificati sistematicamente dal Servizio veterinario Ufficiale*
- (d) Os produtos foram fabricados em estabelecimento submetido a um programa oficial de controle de resíduos de produtos de uso veterinário, agrotóxicos e contaminantes ambientais, o qual é planejado e implementado seguindo as recomendações do *Codex Alimentarius*, e estão em conformidade com os parâmetros estabelecidos na legislação do país exportador; / *I prodotti sono stati lavorati in stabilimenti controllati nell'ambito del piano nazionale residui farmaci veterinari, pesticidi e contaminanti ambientali predisposto e attuato nel rispetto delle raccomandazioni del Codex Alimentarius e sono conformi ai criteri stabiliti dalla legislazione del paese esportatore;*
- (e) Os produtos atendem os critérios pertinentes estabelecidos no Regulamento (CE) n° 2073/2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios; / *I prodotti rispettano i pertinenti criteri stabiliti dal Reg. (CE) n. 2073/05 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;*
- (f) Os produtos não foram submetidos a qualquer tratamento por radiação; / *I prodotti non sono stati sottoposti a trattamenti con radiazioni ionizzanti;*
- (g) A embalagem dos produtos é de primeiro uso e satisfaz os requerimentos higiênico-sanitários estabelecidos pela Autoridade Competente do país exportador; / *Il materiale di confezionamento è di primo impiego e rispetta i criteri igienico-sanitari stabiliti dall'Autorità competente del paese esportatore;*
- (h) O veículo ou equipamento de transporte encontra-se em condições adequadas de higiene e manutenção e, no caso de produtos que devam ser mantidos sob refrigeração, dispõe de equipamento de geração de frio apropriado para manutenção da temperatura dos produtos durante todo o transporte; / *Il veicolo o le attrezzature impiegati per il trasporto sono in adeguate condizioni di manutenzione e di igiene e, nel caso in cui il prodotto debba essere mantenuto refrigerato, è dotato di idonea attrezzatura per il mantenimento della temperatura del prodotto durante il trasporto;*
- (i) Os produtos possuem livre trânsito e comércio no país exportador; / *Il prodotto può circolare ed essere commercializzato liberamente nel Paese esportatore;*

**Carimbo Oficial / Official Stamp/ Timbro ufficiale**

Nome completo e Assinatura do Inspetor Veterinário Oficial/  
Nome completo e firma del Veterinario Ufficiale

(Local e data) (Luogo e data)

(1) Riscar o que não interessa // Cancellare ciò che non è applicabile

**15. Informações Sanitárias (continuação) / Informazioni sanitarie (continua):****II. Atestado de saúde animal / Attestazione di sanità animale:**

(k) A carne, produtos cárneos ou miúdos de suínos exportados para o Brasil são derivados de animais que: / *La carne, i prodotti a base di carne o le frattaglie destinati all'esportazione in Brasile derivano da animali che:*

i. Nasceram e foram criados em país ou zona livre de febre. Aftosa e de peste bovina, reconhecidos pela Organização Mundial de Saúde Animal – OIE; <sup>1</sup> / *Sono nati e allevati in un Paese o zona riconosciuto dall'OIE libero da Afta epizootica e Peste bovina ;*

OU //oppure

Os produtos são provenientes de matéria-prima que foi submetida a um processo de cocção à temperatura mínima de 70°C no centro da massa, por um período mínimo de 30 minutos; / *I prodotti derivano da carni che hanno subito un trattamento termico tale da consentire il raggiungimento a cuore della temperature di 70°C per almeno 30 minuti*

ii. Nasceram e foram criados em um país ou em uma zona livre de peste suína clássica reconhecida pela OIE, e /ou em um compartimento livre, reconhecido pelo MAPA/ *Sono nati e allevati in un Paese o zona riconosciuto dall'OIE libero da Peste suina classica e/o un compartimento libero riconosciuto dal MAPA ;*

OU / OPPURE Foram submetidos a um dos seguintes tratamentos/sono stati sottoposti a uno dei seguenti trattamenti:

- tratamento térmico em um recipiente hermeticamente fechado com um valor de Fo igual ou superior a 3,00/ *trattamento termico in un contenitore ermeticamente chiuso con un valore Fo di 3,00 o più;*
- tratamento térmico a uma temperatura mínima de 70 ° C, que deve ser alcançada em toda a carne/ *trattamento termico a una temperatura minima di 70 ° C, raggiunta in tutta la carne;*
- tratamento que consiste em fermentação e maturação naturais com as seguintes características/ *trattamento a fermentazione e maturazione naturale avente le seguenti caratteristiche:*
  - um valor de Aw não superior a 0,93 ou/ *un valore Aw non superiore a 0,93 o*
  - um valor de pH não superior a 6,0./ *un valore pH non superior a 6,0*
- O presunto deve ser submetido a um processo natural de fermentação e maturação por pelo menos 190 dias e lombo por 140 dias / *I prosciutti dovrebbero essere sottoposti a un processo di fermentazione e maturazione naturale per almeno 190 giorni e lombi per 140 giorni.*
- Os presuntos de estilo italiano com osso devem ser curados com sal e secos por um período mínimo de 313 dias / *I prosciutti in stile italiano con osso dovrebbero essere stagionati con sale e asciugati per un minimo di 313 giorni.*

iii. Nasceram e foram criados e em país, zona ou compartimento\* livre de peste suína africana de acordo com o Código Sanitário para os Animais Terrestres da Organização Mundial de Saúde Animal – OIE, e com reconhecimento do MAPA. / *Sono nati e allevati in un Paese, zona o compartimento libero da Peste Suina Africana che soddisfa le condizione descritte nel Codice OIE e riconosciuto dal MAPA*

OU / OPPURE

Os produtos são provenientes de matéria-prima que foi submetida a um processo de cocção à temperatura mínima de 56°C no centro da massa, por um período mínimo de 70 minutos; / *I prodotti derivano da carni che hanno subito un trattamento termico tale da consentire il raggiungimento a cuore della temperatura di 56°C per almeno 70 minuti;*

OU/ OPPURE

Os produtos são provenientes de matéria-prima que foi submetida a um tempo de cura mínimo de seis meses, conforme exigido pelo Código Sanitário para Animais Terrestres da OIE/ *I prodotti provengono da materia prima che ha subito un processo di maturazione minimo di sei mesi come previsto dal Terrestrial Animal Health Code dell'OIE*

iv. No caso de carne e produtos cárneos, nasceram e foram criados em um país livre de triquinose ou num país onde as carcaças são submetidas à investigação de Trichina sp, mediante o método de digestão artificial com resultado negativo; OU Provém de suínos domésticos originários de um compartimento com um risco negligenciável de infecção por Trichinella, em conformidade com o capítulo correspondente da versão vigente do Código Terrestre da OIE; OU a matéria prima foi processada para garantir a inativação das larvas de Trichinella de acordo com as recomendações da versão vigente do Código Terrestre da OIE./ *Sono nati e allevati in un Paese libero da Trichinellosi o in un Paese dove le carcasse sono sottoposte al controllo della Trichina mediante il metodo della digestione artificiale con esito negativo ; O proviene da suini domestici originari di un compartimento con un rischio trascurabile di infezione da Trichinella, secondo il capitolo corrispondente della versione attuale del codice terrestre OIE; O la materia prima è stata elaborata per garantire l'inattivazione delle larve di Trichinella secondo le raccomandazioni della versione attuale del codice terrestre OIE.*

OU // OPPURE

Os produtos cárneos são provenientes de matéria-prima que foi submetida a um processo de cocção à temperatura mínima de 60°C no centro da massa, por um período mínimo de 1 minuto; / *I prodotti a base di carne provengono da materie prime che sono state sottoposte a un processo di cottura a una temperatura minima di 60 ° C al centro dell'impasto, per un periodo minimo di 1 minuto;*

v. Foram transportados diretamente do estabelecimento de origem até o abatedouro em um meio de transporte limpo e desinfetado antes do embarque, e sem contato com animais que não cumpram as condições exigidas neste certificado; / *Sono stati trasportati direttamente dall'allevamento di origine al macello, in un mezzo di trasporto pulito e disinfettato prima del carico, senza contatto con animali che non soddisfano i requisiti del presente certificato.*

vi. Não foram sacrificados em consequência de programas de erradicação de enfermidades infecto-contagiosas/ *Non sono stati macellati nell'ambito di programmi per l'eradicazione di malattie infettive contagiose.*

- (l) Nenhum animal que não atenda aos requisitos deste certificado foi abatido ou processado durante o processo de produção de suínos, suínos e miudezas destinados ao Brasil e precauções foram tomadas para evitar qualquer possível contaminação entre produtos destinados exportação para o Brasil e outros produtos / ou matérias-primas que não atendam aos requisitos deste certificado./ *Nessun animale che non soddisfi i requisiti di questo certificato è stato macellato o lavorato durante il processo di produzione della carne di suino, prodotti a base di carne e frattaglie di suino destinati al Brasile e sono state prese precauzioni per evitare ogni possibile contaminazione tra prodotti destinati all'esportazione in Brasile e altri prodotti / o materia prima che non soddisfa i requisiti di questo certificato.*

**Carimbo Oficial / Timbro ufficiale**

\_\_\_\_\_  
Nome completo e Assinatura do Inspetor Veterinário  
Oficial/ /Nome completo e firma del Veterinario  
Ufficiale

(Local e data) / (Luogo e data)

(1) Riscar o que não interessa / Cancellare ciò che non è applicabile