

import sanitation requirements according to the Special Act on Imported Food Safety Control of the Republic of Korea.

- [] I prodotti sono stati lavorati in UE (Paese di origine: _____) conformemente al Regolamento (UE) 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti della legislazione alimentare. I prodotti sono stati lavorati e trasportati in base ai relativi principi, requisiti e procedure durante tutte la fasi di produzione e distribuzione degli alimenti e dei mangimi.
- I prodotti sono stati trasportati dallo Stato membro dell'UE al Paese esportatore, per il loro commercio verso la Corea del Sud, nel rispetto dei requisiti sanitari previsti dallo "Special Act on Imported Food Safety Control of the Republic of Korea".

Name of product/Nome del prodotto:.....

Type of product/Tipo di prodotto:.....

Species/Specie animale:.....

Origin of product/Origine del prodotto:.....

Type of packaging/Tipo di imballaggio:.....

Number of packages/Numero di imballaggi:

Net weight/Peso netto:.....

Shelf life/Conservabilità:.....

Slaughterhouse (Name/Est No/Address) – Macello (nome, indirizzo e numero di riconoscimento):

.....

.....

Date of slaughter (date di macellazione):.....

Cutting or processing plant (Name/Est No/Address)- Impianto di sezionamento o di trasformazione (Nome, indirizzo e numero di riconoscimento/registrazione)

.....

.....

Date of processing/Periodo di trasformazione:.....

Container number/Numero del container:.....

Tipo di trattamento termico/Type of heat treatment

Heat-sterilized by exposing the product's central internal portion to $\geq 63^{\circ}\text{C}$ for 30 minutes or other equivalent method

Sterilizzazione termica con esposizione della parte centrale interna del prodotti ad una temperatura di $\geq 63^{\circ}\text{C}$ per 30 minuti o trattamento equivalente

Heat-sterilized by exposing the product's central internal portion to $\geq 120^{\circ}\text{C}$ for more than four minutes or by other equivalent method

Sterilizzazione termica con esposizione della parte centrale interna del prodotti ad una temperatura di $\geq 120^{\circ}\text{C}$ per più di 4 minuti o trattamento equivalente

Other/Altro:

Storage (Name/Est No/Address)- Deposito (Nome, indirizzo e numero di riconoscimento):

.....

Required temperature, storage and transportation/Temperatura di deposito e trasporto richiesta:.....

2. Health declaration/Attestazioni sanitarie

1. Slaughtering, manufacture, processing, packing, distribution, handling and storage of the exported livestock products have been performed in compliance with sanitary regulations on livestock products enforced in the Republic of Korea and these products have been handled and shipped to the Republic of Korea in a manner avoiding re-contamination.

La macellazione, la produzione, la trasformazione, il confezionamento, la distribuzione, la manipolazione, il deposito dei prodotti sono state effettuate in conformità alle condizioni sanitarie in vigore nella Corea del Sud e i prodotti sono stati manipolati e spediti verso la Corea del Sud in modo da evitare la loro ricontaminazione.

2. The exported livestock products were manufactured with raw materials that are derived from animals found to be healthy in testing and examination accredited by the exporting country's government and that are suitable for human consumption.

I prodotti esportati sono stati prodotti a partire da materie prime derivate da animali giudicati sani attraverso test ed esame clinico effettuati dalle competenti Autorità italiane e che sono idonei al consumo umano.

3. The exported livestock products comply with the relevant criteria of standards and specification regarding food processing in the Republic of Korea on chemical residues (antimicrobial agents, agricultural chemicals, hormones, heavy metals and radioactive materials) and pathogenic microorganisms (Salmonella, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes, Enterohemorrhagic Escherichia coli and others) that cause public health.

I prodotti soddisfano i pertinenti standard e specifiche coreani in tema di produzione di alimenti sui residui chimici (agenti antimicrobici, sostanze chimiche usate in agricoltura, ormoni, metalli pesanti e molecole radioattive) e microrganismi patogeni (Salmonella, Stafilococcus aureus, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes, Escherichia coli enteroemorragica ed altri) in grado di rappresentare un rischio di sanità pubblica.

4. Containers or packaging materials for the exported livestock products comply with sanitary requirements in the Republic of Korea and they are made of materials that are clean and harmless to humans.

Contenitori o materiali di imballaggio per i prodotti esportati sono conformi agli standard igienici della Corea del Sud e sono di materiali puliti e innocui per l'uomo.

5. The exported livestock products are suitably labeled to show the product name, manufacturer and date of manufacture (or sell-by date).

I prodotti esportati sono adeguatamente etichettati per mostrare la loro denominazione, il loro produttore e la data di produzione (o data di scadenza).

6. The exporter's establishment must comply with the following requirements:

Lo stabilimento esportatore soddisfa i seguenti requisiti:

a. It shall be an establishment approved or registered and controlled by the Italian authorities in accordance with the Italian regulations and also registered with the Korean government;

È uno stabilimento approvato o registrato e sotto il controllo delle Autorità italiane conformemente alle normative italiane e, inoltre, registrato presso le Autorità coreane;

b. It shall be an establishment that has a food safety control program, such as HACCP and GMP and maintains the relevant records for more than two years;

È uno stabilimento che ha un programma di controllo atto a garantire la sicurezza degli alimenti, come HACCP e GMP, e conserva i relativi registri per più di due anni;

c. It shall be an establishment that has documents which describe all operations, from receipt of raw materials to production and release, and specify actions to be taken when non-conformance is found and maintains the relevant records for more than two years;

È uno stabilimento che ha documentazione che descrive tutte le operazioni, dal ricevimento delle materie prime fino al prodotto finale e il suo rilascio, e che specifica le azioni da intraprendere in caso di riscontri di non conformità. Tale documentazione è conservata per più di due anni;

d. The water used in processing and treatment of the exported livestock products shall be suitable for human consumption and shall comply with drinking water regulations in the Republic of Korea or Italy;

L'acqua utilizzata nella lavorazione e nei trattamenti dei prodotti esportati è potabile e corrisponde alle pertinenti normative italiane e coreane.

e. It shall be an establishment that has a document which describes recall procedures and methods and the exported products can be traceable from production to final sale.

È uno stabilimento che ha documentazione che descrive le procedure e gli strumenti di richiamo e i prodotti finali sono tracciabili fino alla vendita.

3. Remarks/Osservazioni

Date & Place of issue:

Data e luogo di rilascio

Title:

Qualifica

Printed Name of Government Veterinarian:

Timbro del veterinario ufficiale

Signature:

Firma