

In adempimento alla “Resolución 1183” della Comunità Andina della quale fa parte il Perú, la SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Agraria), ha apportato delle modifiche ai requisiti zoo-sanitari necessari per l’importazione di insaccati disossati cotti e stagionati.

&&&&&

REQUISITI ZOOSANITARI PER LA IMPORTAZIONE DI PROSCIUTTI DI MAIALE DISOSSATI, COTTI O STAGIONATI PROVENIENTI DALL’ITALIA

I prodotti saranno accompagnati da un certificato zoo-sanitario emesso dalla Autorità Ufficiale del Controllo sanitario degli animali in Italia dal quale risulti l’adempimento dei seguenti requisiti:

Che:

1. Derivano da animali nati, allevati ed elaborati nella penisola italiana e non in Sardegna.
2. L’Italia è libera dall’afta epizootica senza vaccinazione, encefalo-mielite per enterovirus (malattia di Teschen o di Talfán) e peste bovina.
3. Provengono da aree ufficialmente riconosciute non affette da peste suina africana, malattia vescicolare del maiale e peste suina classica.
4. L’impianto di elaborazione (stabilimento) del prodotto è autorizzato e regolarmente ispezionato dall’Autorità ufficiale competente italiana ed è riconosciuto dalla SENASA.
5. L’impianto di elaborazione (stabilimento) ed una area di almeno km. 10 intorno ad esso, non si trova in una zona sottoposta a quarantena o a restrizione del movimento di suini nei sessanta (60) giorni prima dell’imbarco.
6. I prosciutti sono stati disossati mediante un processo di elaborazione conforme alla normativa tecnica specifica, rimuovendo le ossa sino alla zampa ed i vasi sanguigni sono stati massaggiati per eliminare i resti di sangue prima di iniziare l’elaborazione.
7. Il prodotto è stato sottoposto (cancellare l’opzione che non interessa):
 - a) ad una temperatura superiore interna di 69°C per un’ora; o
 - b) ad un processo di stagionatura di almeno:
 - 400 giorni (prosciutto di Parma); o
 - 560 giorni (“jamón iberico”); o
 - 539 giorni (“jamón serrano”).
8. Le carni sono state sottoposte ad esame di “trichinoscopia” con risultati negativi, tramite campioni ottenuti dal diaframma, dal muscolo massetere, lingua e muscoli intercostali.
9. Le carni derivano da suini che non sono stati eliminati o scartati in Italia, a seguito di un programma di sradicamento di una malattia suina trasmissibile.
10. I suini da cui provengono i prodotti sono stati trasportati direttamente dall’allevamento di origine al macello autorizzato in un veicolo previamente lavato e disinfettato, senza che abbiano avuto contatti con altri animali.
11. I suini da cui provengono i prodotti non hanno presentato segni o lesioni compatibili con la malattia vescicolare suina, encefalo-mielite per enterovirus e peste suina africana ad un’ispezione ante e post-mortem.
12. Il prodotto è adatto al consumo umano.

13. Il prodotto è stato sottoposto ad ispezione o controllo da parte del veterinario ufficiale dell'Autorità ufficiale competente Italiana, nel punto di uscita dal Paese.
14. Il prodotto è stato confezionato con materiale adeguato e identificato con il nome e numero di autorizzazione dello stabilimento, data di produzione, data di scadenza del prodotto e indicazione se è stato sottoposto a cottura o il periodo di stagionatura.
15. Sono state prese le precauzioni necessarie per evitare che il prodotto sia venuto in contatto con qualunque fonte di contaminazione.

PARAGRAFO:

Il certificato sarà redatto in lingua spagnola.

QUESTI REQUISITI ZOO-SANITARI DEVONO ESSERE INVIATI AL FORNITORE IN ITALIA AFFINCHÈ I CERTIFICATI ZOOSANITARI EMESSI DAI SERVIZI VETERINARI INCLUDANO I REQUISITI SOPRA DESCRITTI, SPECIFICANDO UNA SOLA ALTERNATIVA DOVE VI SIANO PIÙ OPZIONI.

SE LA CERTIFICAZIONE NON COICIDE CON I REQUISITI INDICATI LA MERCE VERRÀ RESPINTA, SENZA POSSIBILITÀ DI RECLAMO.

&&&&&

REQUISITI ZOOSANITARI PER LA IMPORTAZIONE DI INSACCATI COTTI DI PROVENIENZA ITALIANA

I prodotti saranno accompagnati da un certificato zoo-sanitario emesso dalla Autorità Ufficiale del Controllo sanitario degli animali in Italia dal quale risulti l'adempimento dei seguenti requisiti:

Che:

1. Il prodotto deriva da animali nati, allevati ed elaborati nella penisola italiana e non in Sardegna.
2. L'Italia è libera dall'afte epizootica senza vaccinazione, encefalo-mielite per enterovirus (malattia di Teschen o di Talfán) e peste bovina.
3. Il prodotto proviene da aree ufficialmente riconosciute non affette da peste suina africana, malattia vescicolare del maiale e peste suina classica.
4. Il prodotto è stato sottoposto ad una temperatura superiore interna di 69°C per un'ora.
5. Le carni sono state sottoposte ad esame di "trichinoscopia" con risultati negativi, tramite campioni ottenuti dal diaframma, dal muscolo massetere, lingua e muscoli intercostali.
6. L'impianto di elaborazione (stabilimento) del prodotto è autorizzato e regolarmente ispezionato dall'Autorità ufficiale competente italiana ed è riconosciuto dalla SENASA.
7. I suini da cui proviene il prodotto sono stati trasportati direttamente dall'allevamento di origine al macello autorizzato in un veicolo previamente lavato e disinfettato, senza che abbiano avuto contatti con altri animali.

8. L'impianto di elaborazione (stabilimento) ed una area di almeno km. 10 intorno ad esso, non si trova in una zona sottoposta a quarantena o a restrizione del movimento di suini nei sessanta (60) giorni prima dell'imbarco.
9. I suini da cui proviene la carne non hanno presentato segni o lesioni compatibili con la malattia vescicolare suina, encefalo-mielite per enterovirus e peste suina africana ad un'ispezione ante e post-mortem.
10. Le carni derivano da suini che non sono stati eliminati o scartati in Italia, a seguito di un programma di sradicamento di una malattia suina trasmissibile.
11. Il prodotto è adatto al consumo umano.
12. Il prodotto è stato sottoposto ad ispezione o controllo da parte del veterinario ufficiale dell'Autorità ufficiale competente Italiana, nel punto di uscita dal Paese.
13. Il prodotto è stato confezionato con materiale adeguato e identificato con il nome e numero di autorizzazione dello stabilimento, data di produzione, data di scadenza del prodotto e indicazione che è cotto.
14. Sono state prese le precauzioni necessarie ad evitare il contatto del prodotto con qualunque fonte di contaminazione.

PARAGRAFO:

Il certificato sarà redatto in lingua spagnola.

QUESTI REQUISITI ZOO-SANITARI DEVONO ESSERE INVIATI AL FORNITORE IN ITALIA AFFINCHÈ I CERTIFICATI ZOOSANITARI EMESSI DAI SERVIZI VETERINARI INCLUDANO I REQUISITI SOPRA DESCRITTI, SPECIFICANDO UNA SOLA ALTERNATIVA DOVE VI SIANO PIÙ OPZIONI.

SE LA CERTIFICAZIONE NON COICIDE CON I REQUISITI INDICATI LA MERCE VERRÀ RESPINTA, SENZA POSSIBILITÀ DI RECLAMO.