



**HEALTH WARRANTIES / GARANZIE SANITARIE****DRY HAMS CURED FOR AT LEAST 400 DAYS OBTAINED FROM HAMS OF SWINE BORN AND RAISED IN ITALY****PROSCIUTTI CRUDI STAGIONATI PER ALMENO 400 GIORNI PRODOTTI CON COSCE PROVENIENTI DA SUINI NATI E ALLEVATI IN ITALIA.**

*The undersigned certifies that the hams in this consignment comply with the following requirements:*

Il sottoscritto certifica che la partita di prosciutto stagionato risponde alle seguenti condizioni:

1. *The fresh hams come from swine born and raised in Italy.*  
Le cosce fresche provengono da suini nati e allevati in Italia;
2. *The farm of origin of the animals from which the fresh hams were obtained and the processing plant in which they were processed are situated in Italy*  
L'allevamento di provenienza degli animali da cui sono state ottenute le cosce fresche e lo stabilimento di lavorazione delle stesse sono situati sul territorio italiano;
3. *Italian existing laws require the immediate reporting to the National Veterinary Services of any case of foot-and-mouth disease, rinderpest, African swine fever, hog cholera or swine vesicular disease. Italy has been declared free of rinderpest, foot-and-mouth disease and Mainland Italy free of African swine fever by the U.S. Department of Agriculture:*  
In Italia sono in vigore disposizioni legislative che prevedono la denuncia obbligatoria ed immediata al Servizio Veterinario Nazionale di focolai di afta epizootica, peste bovina, peste suina africana, peste suina classica e malattia vescicolare. L'Italia è stata riconosciuta indenne da peste bovina, afta epizootica e l'Italia continentale da peste suina africana dalle competenti Autorità U.S.A.;
4. *The fresh hams come from swine that were never on any premises where cases of foot-and mouth disease, rinderpest, African swine fever, hog cholera or swine vesicular disease existed within 60 days prior to slaughter;*  
Le cosce fresche provengono da suini che non hanno soggiornato in allevamenti in cui si sono registrati focolai di afta epizootica, peste bovina, peste suina africana, peste suina classica e malattia vescicolare nei 60 giorni precedenti la macellazione;
5. *The fresh hams were accompanied from the slaughtering facility to the processing establishment by a numbered certificate issued by an official veterinarian, stating, among other things, that the health provisions set forth in paragraphs 1. and 4. have been met*  
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 garanzie sanitarie di cui ai punti 1. e 4.;
6. *On each fresh ham, the prescribed iron brand or ink seal was placed under the direct supervision of the official veterinarian, indicating the identification number of the slaughtering facility it came from; on the hock of each ham a metal seal was applied under the official veterinarian's supervision, indicating the month and the year the ham entered the processing establishment. Moreover, a hot iron brand was placed under the supervision of the veterinarian on each ham, before salting began, identifying the processing establishment and bearing the date when salting began;*  
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;
7. *All hams were processed for a minimum of 400 days counting from the date processing began (.....) and from the month of ....., as indicated on the metal seal placed thereon, in full compliance with US regulation set forth in 9 CFR 94.17;*  
Tutte le cosce sono state lavorate per un minimo di 400 giorni a partire dalla data dell'inizio della lavorazione (.....) e dal mese di ....., come indicato sul sigillo di metallo apposto su di esse, nel pieno rispetto delle disposizioni sancite nel CFR 9 – 94.17.
8. *The official register shall be kept in my office at the processing establishment together with the records it refers to, identifying all the hams in the consignment;*  
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.
9. *Process category /Categoria di processo*  
**NOT HEAT-TREATED – SHELF STABLE.**
10. *Product category /Categoria del prodotto*  
**READY-TO-EAT (RTE) DRIED MEAT**
11. *Product group/Gruppo del prodotto*  
**HAM, NOT SLICED**

*Place and date of issue*

Luogo e data di emissione \_\_\_\_\_

*Signature*

Firma \_\_\_\_\_

*(Name of official authorized by the national foreign government to issue inspection certificate for meat food products exported to US / Nome dell'ufficiale autorizzato dal governo nazionale estero a compilare il certificato di ispezione per prodotti a base di carne esportati in USA)*

*Official stamp*

Timbro ufficiale

*Official title: Licensed Veterinary Surgeon*

Titolo ufficiale: Laureato in Medicina Veterinaria

**HEALTH WARRANTIES / GARANZIE SANITARIE**

**DRY HAMS CURED FOR AT LEAST 400 DAYS OBTAINED FROM NON-ITALIAN SWINE OR HAMS  
PROSCIUTTI CRUDI STAGIONATI PER ALMENO 400 GIORNI DERIVANTI DA SUINI O COSCE SUINE  
NON ITALIANE**

*The undersigned certifies that the hams in this consignment comply with the following requirements:*

Il sottoscritto certifica che la partita di prosciutto stagionato risponde alle seguenti condizioni:

1. *The fresh hams come from swine born in.....<sup>1</sup> and raised in.....<sup>1</sup>*  
Le cosce fresche provengono da suini nati in .....<sup>1</sup> e allevati in .....<sup>1</sup>
2. *The fresh hams were produced in .....<sup>1</sup>, in slaughterhouse.....<sup>1</sup>*  
.....<sup>2</sup> *approved for export to the United States*  
Le cosce fresche sono state prodotte in.....<sup>1</sup> nel macello.....  
.....<sup>2</sup> approvati per l'esportazione negli Stati Uniti d'America.
3. *The fresh hams come from swine that were never on any premises where cases of foot-and mouth disease, rinderpest, African swine fever, hog cholera or swine vesicular disease existed within 60 days prior to slaughter*  
Le cosce fresche provengono da suini che non hanno soggiornato in allevamenti in cui si sono registrati focolai di afta epizootica, peste bovina, peste suina africana, peste suina classica e malattia vescicolare nei 60 giorni precedenti la macellazione;
4. *The fresh hams were accompanied from the slaughtering facility to the processing establishment by a numbered certificate issued by an official veterinarian, stating, among other things, that the health provisions set forth in paragraphs 1.and 3. have been met;*  
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 garanzie sanitarie di cui ai punti 1. e 3.;
5. *On each fresh ham, the prescribed iron brand or ink seal was placed under the direct supervision of the official veterinarian, indicating the identification number of the slaughtering facility it came from; on the hock of each ham a metal seal was applied under the official veterinarian's supervision, indicating the month and the year the ham entered the processing establishment. Moreover, a hot iron brand was placed under the supervision of the veterinarian on each ham, before salting began, identifying the processing establishment and bearing the date when salting began;*  
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;
6. *The processing plant in which the hams were processed is situated in Italy;*  
Lo stabilimento di trasformazione nel quale i prosciutti sono stati trasformati è situato in Italia;
7. *All hams were processed for a minimum of 400 days counting from the date processing began (.....) and from the month of ....., as indicated on the metal seal placed thereon , in full compliance with US regulation set forth in 9 CFR 94.17;*  
Tutte le cosce sono state lavorate per un minimo di 400 giorni a partire dalla data dell'inizio della lavorazione (.....) e dal mese di ....., come indicato sul sigillo di metallo apposto su di esse, nel pieno rispetto delle disposizioni sancite nel CFR 9 – 94.17.
8. *The official register shall be kept in my office at the processing establishment together with the records it refers to, identifying all the hams in the consignment;*  
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.
12. *Process category /Categoria di processo*  
**NOT HEAT-TREATED – SHELF STABLE.**
13. *Product category /Categoria del prodotto*  
**READY-TO-EAT (RTE) DRIED MEAT**
14. *Product group/Gruppo del prodotto*  
**HAM, NOT SLICED**

*Place and date of issue*

Luogo e data di emissione \_\_\_\_\_

*Signature*

Firma \_\_\_\_\_

*(Name of official authorized by the national foreign government to issue inspection certificate for meat food products exported to US / Nome dell'ufficiale autorizzato dal governo nazionale estero a compilare il certificato di ispezione per prodotti a base di carne esportati in USA)*

*Official stamp*

Timbro ufficiale

*Official title: Licensed Veterinary Surgeon*

Titolo ufficiale: Laureato in Medicina Veterinaria

<sup>1</sup> *Indicate the name of the Country/Indicare il nome del Paese*

<sup>2</sup> *Indicate the name of the slaughterhouse / Indicare la denominazione del macello*

**HEALTH WARRANTIES / GARANZIE SANITARIE****COOKED PRODUCTS (Cooked hams and similar products)  
PRODOTTI COTTI ( Prosciutto cotto e prodotti similari)**

The undersigned certifies that:  
Il sottoscritto certifica che:

1. *The products covered by this certificate contain pork and all bones were removed before cooking;*  
I prodotti coperti da questo certificato contengono carne suina e tutte le ossa sono state rimosse prima della cottura;
2. *The meat product have received heat treatments (by other than a flash heating method) in a commercially accepted manner used for perishable canned pork products that produces an internal temperature of 156 degrees F (69 degrees C) throughout;*  
I prodotti sono stati sottoposti a trattamento termico (diverso dal trattamento di cottura istantaneo) condotto in modo commercialmente idoneo per i prodotti in scatola deperibili a base di carne suina e tale da produrre la temperatura interna di 156° F (69°C);
3. *The slaughtering/processing establishment is not permitted to receive animals that originated in, or have ever been in, or that have been aboard a means of conveyance at the time such means of conveyance called at or landed at port in, a region listed in 9 CFR 94.1(a) as a region infected with rinderpest or foot-and-mouth disease;*  
Lo stabilimento di macellazione/lavorazione non ha ricevuto animali provenienti da, o che siano mai stati in, o che siano stati a bordo di mezzi di trasporto transitati o attraccati in un porto, in una regione elencata nel titolo 9 CFR 94.1(a) come regione infetta da peste bovina o afta epizootica;
4. *The slaughtering/processing establishment is not permitted to receive meat or other animal products derived from ruminants or swine which originated in such a rinderpest or foot-and-mouth disease infected region or meat and other animal products from a rinderpest or foot-and-mouth disease free region transported through a rinderpest or foot-and-mouth disease infected region except in containers sealed with serially numbered seals of the National Government of the non-infected region of origin;*  
Lo stabilimento di macellazione/lavorazione non ha ricevuto carni o altri prodotti d'origine animale derivanti da ruminanti o suini provenienti da regione infetta da peste bovina o afta epizootica, o carni o altri prodotti d'origine animale provenienti da una regione indenne da peste bovina o afta epizootica e trasportati attraverso una regione infetta da tali malattie, se non in container sigillati con sigilli con numerazione in serie del governo nazionale della regione di origine indenne.
5. *The meat or other animal product covered by the certificate was derived from animals born and raised in a region listed in 9 CFR 94.1(a)(2) as free of rinderpest and foot-and-mouth disease, and the meat or other animal product has never been in any region in which rinderpest and foot-and-mouth disease existed;*  
Le carni o gli altri prodotti di origine animale di cui al presente certificato derivano da animali nati ed allevati in una regione elencata nel titolo 9 del CFR 94.1 (a)(2) come indenne da peste bovina e afta epizootica e le carni e gli altri prodotti di origine animale non sono mai stati in nessuna regione in cui sia presente la peste bovina e l'afta epizootica;
6. *The meat or other animal product has been processed, stored and transported to the means of conveyance that will bring the article to the United States in a manner to preclude its being commingled or otherwise in contact with meat or other animal products that do not comply with the conditions contained in this certificate.*  
Le carni o gli altri prodotti d'origine animale sono stati lavorati, depositati e trasportati ai mezzi di trasporto che porteranno i prodotti negli Stati Uniti in modo da evitare la commistione o qualsiasi altro contatto con carni o altri prodotti di origine animale che non rispettano le condizioni riportate nel presente certificato.
7. *Process category /Categoria di processo*  
**HEAT-TREATED– NOT SHELF STABLE**
8. *Product category /Categoria del prodotto*
9. *Product group/Gruppo del prodotto*

Place and date of issue  
Luogo e data di emissione \_\_\_\_\_

Signature  
Firma \_\_\_\_\_  
(Name of official authorized by the national foreign government to issue inspection certificate for meat food products exported to US / Nome dell'ufficiale autorizzato dal governo nazionale estero a compilare il certificato di ispezione per prodotti a base i carne esportati in USA)

Official stamp  
Timbro ufficiale

Official title: Licensed Veterinary Surgeon  
Titolo ufficiale: Laureato in Medicina Veterinaria

**HEALTH WARRANTIES / GARANZIE SANITARIE****COOKED PRODUCTS ("Mortadella")  
PRODOTTI COTTI ("Mortadella")**

The undersigned certifies that:  
Il sottoscritto certifica che:

1. *The products covered by this certificate contain pork and all bones were removed before cooking;*  
I prodotti coperti da questo certificato contengono carne suina e tutte le ossa sono state rimosse prima della cottura;
2. *The meat products have received continual heat treatment in a oven for a minimum of 10 hours in order to reach an internal temperature of 156 degrees F (69 degrees C) throughout. The oven temperature started at a minimum of 143.6 degrees F (62°degrees C) and reached at least 185 degrees F (85 degrees C );*  
I prodotti a base di carne sono stati sottoposti ad un trattamento termico continuo in una stufa per un minimo di 10 ore in modo da raggiungere una temperatura uniforme all'interno del prodotto di 156°F (69°C) . La temperatura della stufa deve partire da un minimo di 143.6°F (62°C) e raggiungere almeno 185°F (85°C);
3. *The slaughtering/processing establishment is not permitted to receive animals that originated in, or have ever been in, or that have been aboard a means of conveyance at the time such means of conveyance called at or landed at port in, a region listed in 9 CFR 94.1(a) as a region infected with rinderpest or foot-and-mouth disease;*  
Lo stabilimento di macellazione/lavorazione non ha ricevuto animali provenienti da, o che siano mai stati in, o che siano stati a bordo di mezzi di trasporto transitati o attraccati in un porto in, una regione elencata nel titolo 9 CFR 94.1(a) come regione infetta da peste bovina o afta epizootica;
4. *The slaughtering/processing establishment is not permitted to receive meat or other animal products derived from ruminants or swine which originated in such a rinderpest or foot-and-mouth disease infected region, or meat or other animal products from a rinderpest or foot-and-mouth disease free region transported through a rinderpest or foot-and-mouth disease infected region except in containers sealed with serially numbered seals of the National Government of the non-infected region of origin;*  
Lo stabilimento di macellazione/lavorazione non ha ricevuto carni o altri prodotti d'origine animale derivanti da ruminanti o suini provenienti da regione infetta da peste bovina o afta epizootica, o carni o altri prodotti d'origine animale provenienti da una regione indenne da peste bovina o afta epizootica e trasportati attraverso una regione infetta da tali malattie, se non in container sigillati con sigilli con numerazione in serie del governo nazionale della regione di origine indenne.
5. *The meat or other animal product covered by the certificate was derived from animals born and raised in a region listed in 9 CFR 94.1(a)(2) as free of rinderpest and foot-and-mouth disease, and the meat or other animal product has never been in any region in which rinderpest and foot-and-mouth disease existed;*  
Le carni o gli altri prodotti di origine animale di cui al certificato derivano da animali nati ed allevati in una regione elencata nel titolo 9 del CFR 94.1 (a)(2) come indenne da peste bovina e afta epizootica e le carni e gli altri prodotti di origine animale non sono mai stati in nessuna regione in cui sia presente la peste bovina e l'afta epizootica;
6. *The meat or other animal product has been processed, stored and transported to the means of conveyance that will bring the article to the United States in a manner to preclude its being commingled or otherwise in contact with meat or other animal products that do not comply with the conditions contained in this certificate.*  
Le carni o gli altri prodotti d' origine animale sono stati lavorati, depositati e trasportati ai mezzi di trasporto che porteranno i prodotti negli Stati Uniti in modo da evitare la commistione o qualsiasi altro contatto con carni o altri prodotti di origine animale che non rispettano le condizioni riportate nel presente certificato.
7. *Process category /Categoria di processo*
8. **FULLY COOKEED - NOT SHELF STABLE**
9. *Product category /Categoria del prodotto*
10. *Product group/Gruppo del prodotto*

Place and date of issue  
Luogo e data di emissione \_\_\_\_\_

Signature  
Firma \_\_\_\_\_  
(Name of official authorized by the national foreign government to issue inspection certificate for meat food products exported to US / Nome dell'ufficiale autorizzato dal governo nazionale estero a compilare il certificato di ispezione per prodotti a base di carne esportati in USA)

Official stamp  
Timbro ufficiale

Official title: Licensed Veterinary Surgeon  
Titolo ufficiale: Laureato in Medicina Veterinaria

**HEALTH WARRANTIES / GARANZIE SANITARIE**

**COOKED PRODUCTS ("Cotechino" and others cooked products)**  
**PRODOTTI COTTI ("Cotechino" e altri prodotti cotti)**

*The undersigned certifies that:*  
Il sottoscritto certifica che:

1. *The products covered by this certificate contain pork and all bones were removed before cooking;*  
I prodotti coperti da questo certificato contengono carne suina e tutte le ossa sono state rimosse prima della cottura;
  
2. *The meat product has been fully cooked by a commercial method in a container hermetically sealed promptly after filling, but before such cooking, so that such cooking and sealing produced a fully sterilized product which is shelf-stable without refrigeration. The sterilization process reaches a heat treatment equivalent to F=3 minutes (F<sub>10, 121,1</sub>) in the product's most vulnerable point.*  
Il prodotto a base di carne è stato sottoposto a cottura completa mediante un metodo commerciale in un contenitore sigillato ermeticamente dopo il riempimento e prima della cottura in modo che la cottura nel contenitore sigillato permettano di ottenere un prodotto completamente sterile e stabile senza refrigerazione. Il processo di sterilizzazione raggiunge un trattamento termico equivalente a F=3 minuti (F<sub>10, 121,1</sub>) nella parte più vulnerabile del prodotto.
3. *Process category /Categoria di processo*  
.....
4. *Product category /Categoria del prodotto*  
.....
5. *Product group/Gruppo del prodotto*  
.....

*Place and date of issue*  
Luogo e data di emissione \_\_\_\_\_

*Signature*  
Firma \_\_\_\_\_  
*(Name of official authorized by the national foreign government to issue inspection certificate for meat food products exported to US / Nome dell'ufficiale autorizzato dal governo nazionale estero a compilare il certificato di ispezione per prodotti a base di carne esportati in USA)*

*Official stamp*  
Timbro ufficiale

*Official title: Licensed Veterinary Surgeon*  
Titolo ufficiale: Laureato in Medicina Veterinaria

## HEALTH WARRANTIES / GARANZIE SANITARIE

### DEBONED MEAT PRODUCTS CURED LESS THAN FOURHUNDRED DAYS

### PRODOTTI A BASE DI CARNE DISOSSATI CON STAGIONATURA INFERIORE A QUATTROCENTO GIORNI

The undersigned certifies that:

Il sottoscritto certifica che:

1. *Pork products come from swine born and raised in* .....<sup>1</sup> ;  
I prodotti a base di carne sono stati ottenuti da suini nati ed allevati in .....<sup>1</sup>
2. *The farm of origin of the animals from which the pork products were obtained and the slaughterhouse in which the swine were slaughtered are situated in*.....<sup>1</sup>;  
L'allevamento di origine degli animali dai quali sono stati ottenuti i prodotti a base di carne ed il macello nel quale i suini sono stati macellati sono situati in .....<sup>1</sup>;
3. *The meat was forwarded by* .....<sup>2</sup>  
to.....<sup>3</sup>, *in sealed containers bearing progressive number* .....<sup>1</sup>, *reported on the accompanying certificate issued by the veterinary service of* .....<sup>1</sup>, *certifying that the meat was obtained from pigs born, raised and slaughtered in a Country or region free of SVD, FMD, ASF and CSF* <sup>4</sup> ;  
Le carni sono state spedite da .....<sup>2</sup>  
a .....<sup>3</sup>, *in containers closed with seal bearing the progressive number* .....<sup>1</sup>, *reported on the accompanying certificate issued by the veterinary service of* .....<sup>1</sup>; *attestating that the meat was obtained from pigs born, raised and slaughtered in a Country or region free of SVD, FMD, ASF and CSF* <sup>4</sup>;
4. *All bones were completely removed in* .....<sup>1</sup> *or the meat is deboned in Italy in the processing plant, prior to the start of the curing process;*  
Tutte le ossa sono state completamente rimosse in .....<sup>1</sup> o la carne è stata disossata in Italia nello stabilimento di trasformazione, prima dell'inizio del processo di stagionatura.;
5. *The processing plant in which the pork products were processed is situated in Italy;*  
Lo stabilimento di trasformazione nel quale i prodotti a base di carne sono stati trasformati è situato in Italia;
6. *On arrival at the processing plant in Italy the sealing was intact and was free of any evidence of tampering and the progressive number matched the one indicated in the certificate of origin;*  
All'arrivo in Italia nello stabilimento di trasformazione il sigillo era intatto e non presentava nessun segno evidente di manomissione ed il numero progressivo corrisponde a quello indicato nel certificato di origine;
7. *The plant processes exclusively meat originating from Countries or regions free of SVD, FMD, ASF and CSF* <sup>4</sup>;  
Lo stabilimento di trasformazione lavora esclusivamente carni provenienti da Paesi o regioni indenni da malattia vescicolare del suino, da afta epizootica, da peste suina Africana e da peste suina classica <sup>4</sup>;
8. *The meat products were cured for at least 90 days/45 days* <sup>5</sup>;  
I prodotti a base di carne sono stati stagionati per un periodo non inferiore a 90 giorni/45 giorni.<sup>5</sup>;
9. *The plant processed all such pork and pork products in accordance with the U.S. Department of Agriculture (USDA) regulations in 9 CFR 94.12(b)(1)(iv);*  
Lo stabilimento di trasformazione ha lavorato tutta la carne e i prodotti a base di carne suina in conformità al regolamento del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (USDA) riportato in 9 CFR 94.12(b)(1)(iv).
10. *The slaughtering/processing establishment is not permitted to receive animals that originated in, or have ever been in, or that have been aboard a means of conveyance at the time such means of conveyance called at or landed at port in, a region listed in 9 CFR 94.1(a) as a region infected with rinderpest or foot-and-mouth disease;*  
Lo stabilimento di macellazione/lavorazione non ha ricevuto animali provenienti da, o che siano mai stati in, o che siano stati a bordo di mezzi di trasporto transitati o attraccati in un porto, in una regione elencata nel titolo 9 CFR 94.1(a) come regione infetta da peste bovina o afta epizootica;

<sup>1</sup> Fill the blanks with the name of the country recognized by U.S. as free from swine vesicular disease (SVD), foot-and-mouth disease (FMD), African swine fever (ASF) and Classical swine fever (CSF). CSF is needed only if curing will be reduced from 90 days; curing must be for at least 45 days / Riempire lo spazio con il nome del Paese riconosciuto dagli Stati Uniti indenne da malattia vescicolare del suino (MVS), afta epizootica, peste suina Africa (PSA) e peste suina classica (PSC). PSC necessaria solo se la stagionatura sarà inferiore a 90 giorni; la stagionatura deve essere almeno di 45 giorni

<sup>2</sup> Fill the blanks with the country of origin and name and number of the slaughter house / Riempire lo spazio con il nome del paese di origine ed il nome e il numero del macello

<sup>3</sup> Fill the blanks with the number and the name of the processing plant in Italy/ Riempire lo spazio con il numero e il nome dello stabilimento di lavorazione in Italia;

<sup>4</sup> Classical Swine Fever (CSF) is needed only if curing will be reduced to 45 days /Peste suina classica (PSC) necessaria solo se la stagionatura sarà ridotta a 45 giorni.

<sup>5</sup> Delete as appropriate/Cancellare la voce che non interessa

11. *The slaughtering/processing establishment is not permitted to receive meat or other animal products derived from ruminants or swine which originated in such a rinderpest or foot-and-mouth disease infected region, or meat or other animal products from a rinderpest or foot-and-mouth disease free region transported through a rinderpest or foot-and-mouth disease infected region except in containers sealed with serially numbered seals of the National Government of the non-infected region of origin;*

Lo stabilimento di macellazione/lavorazione non ha ricevuto carni o altri prodotti di origine animale derivanti da ruminanti o suini provenienti da regione infetta da peste bovina o afta epizootica, o carni o altri prodotti di origine animale provenienti da una regione indenne da peste bovina o afta epizootica trasportati attraverso una regione infetta da tali malattie, se non in container sigillati con sigilli con numerazione in serie del governo nazionale della regione di origine indenne.

12. *The meat or other animal product covered by the certificate was derived from animals born and raised in a region listed in 9 CFR 94.1(a)(2) as free of rinderpest and foot-and-mouth disease, and the meat or other animal product has never been in any region in which rinderpest and foot-and-mouth disease existed;*

Le carni o gli altri prodotti di origine animale di cui al certificato derivano da animali nati ed allevati in una regione elencata nel titolo 9 del CFR 94.1 (a)(2) come indenne da peste bovina e afta epizootica e le carni e gli altri prodotti di origine animale non sono mai stati in nessuna regione in cui sia presenta la peste bovina e l'afta epizootica;

13. *The meat or other animal product has been processed, stored and transported to the means of conveyance that will bring the article to the United States in a manner to preclude its being commingled or otherwise in contact with meat or other animal products that do not comply with the conditions contained in this certificate.*

Le carni o gli altri prodotti d'origine animale sono stati lavorati, depositati e trasportati ai mezzi di trasporto che porteranno i prodotti negli Stati Uniti in modo da evitare la commistione o qualsiasi altro contatto con carni o altri prodotti di origine animale che non rispettano le condizioni riportate nel presente certificato.

14. *Process category /*Categoria di processo

.....

15. *Product category /*Categoria del prodotto

.....

16. *Product group /*Gruppo del prodotto

.....

*Place and date of issue*

Luogo e data di emissione \_\_\_\_\_

*Signature*

Firma \_\_\_\_\_

*(Name of official authorized by the national foreign government to issue inspection certificate for meat food products exported to US / Nome dell'ufficiale autorizzato dal governo nazionale estero a compilare il certificato di ispezione per prodotti a base di carne esportati in USA)*

*Official stamp*

Timbro ufficiale

*Official title: Licensed Veterinary Surgeon*

Titolo ufficiale: Laureato in Medicina Veterinaria

## **HEALTH WARRANTIES / GARANZIE SANITARIE**

### **PRE-SLICED DRY CURED HAM PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO PRAFFETTATO**

*The undersigned certifies that the pre-sliced dry cured ham in this consignment comply with the following requirements:*  
Il sottoscritto certifica che la partita di prosciutto crudo stagionato preaffettato risponde alle seguenti condizioni:

1. *All hams have been processed in compliance with the requirements of Title 9, Code of Federal Regulations (CFR) Part 94, Section 94.17, and are eligible for exportation into the United States in accordance with this section;*  
Tutti i prosciutti sono stati lavorati in conformità con i requisiti del Titolo 9, Code of Federal Regulation (CFR), Part 94, Section 94.17 e sono idonei all'esportazione verso gli Stati Uniti in accordo con questa sezione;
2. *Each lot of whole dry-cured hams was inspected, before slicing, by a full-time salaried veterinarian employed by the national government of Italy at the deboning / slicing / packaging facility. This individual, or a representative of the local consortium (recognized by the national government of Italy as responsible for product quality) has certified that he or she has personally supervised the entire process of deboning, slicing and packaging of each lot of dry-cured hams at the deboning / slicing / packaging facility; that each lot of dry-cured hams was deboned, sliced and packaged in accordance with the requirements of 94.17; and that the sliced and packaged pork ham is the same dry-cured ham certified under paragraph 1 above;*  
Ogni lotto di prosciutto intero stagionato è stato ispezionato, prima dell'affettatura, da un veterinario dipendente a tempo pieno e stipendiato dal Servizio Sanitario Nazionale italiano presso lo stabilimento di disosso-affettatura-confezionamento. Tale veterinario ufficiale, o un rappresentante del consorzio locale (riconosciuto dal governo nazionale italiano come responsabile della qualità del prodotto) ha certificato di aver personalmente supervisionato l'intero processo di disosso, affettatura e confezionamento di ogni lotto di prosciutto intero stagionato presso lo stabilimento di disosso-affettatura-confezionamento, e che ogni lotto di prosciutto stagionato è stato disossato, affettato e confezionato in accordo con i requisiti della Sezione 94.17, e che il prosciutto di suino affettato e confezionato è lo stesso prosciutto stagionato certificato al paragrafo (1);
3. *The sliced and packaged dry-cured pork product has been labeled with the date of salting and with the date the meat was sliced and packaged.*  
Il prodotto a base di carne suina stagionato, affettato e confezionato, riporta in etichetta la data di salatura e la data di affettatura e confezionamento della carne.
4. *Process category /Categoria di processo  
NOT HEAT-TREATED – SHELF STABLE.*
5. *Product category /Categoria del prodotto  
READY-TO-EAT (RTE) DRIED MEAT*
6. *Product group/Gruppo del prodotto  
HAM, SLICED*

*Place and date of issue*  
Luogo e data di emissione \_\_\_\_\_

*Signature*  
Firma \_\_\_\_\_  
*(Name of official authorized by the national foreign government to issue inspection certificate for meat food products exported to US / Nome dell'ufficiale autorizzato dal governo nazionale estero a compilare il certificato di ispezione per prodotti a base di carne esportati in USA)*

*Official stamp*  
Timbro ufficiale

*Official title: Licensed Veterinary Surgeon*  
Titolo ufficiale: Laureato in Medicina Veterinaria

**HEALTH WARRANTIES/GARANZIE SANITARIE**

**PORK-FILLED PASTA PRODUCTS / PASTA FARCITA CON CARNI SUINE**

*The undersigned certifies that pork or pork-product-filled pasta consignment meets the following requirements/Il sottoscritto certifica che la partita di pasta farcita con carne o prodotti a base di carne suina risponde alle seguenti condizioni:*

1. *The plant processed pork-filled pasta products in accordance with the U.S. Department of Agriculture (USDA) regulations in 9 CFR 94.12 (c);*  
Lo stabilimento ha prodotto la pasta farcita a base di carne in conformità al regolamento del Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti (USDA) riportato in 9 CFR 94.12 (c);
2. *Pork-filled pasta products processed for export to the United States are only filled with pork or pork products that are otherwise eligible to be exported to the United States, according to § 94.12, paragraph (b) (1)(i), (ii), or (v), or § 94.17;*  
La pasta farcita fabbricata per l'esportazione negli Stati Uniti d'America contiene esclusivamente carni suine o prodotti a base di carne suina che sono idonei ad essere esportati negli Stati Uniti d'America, in accordo con il § 94.12, paragrafo (b) (1)(i), (ii), o (v) o § 94.17;
3. *During processing, the pork-filled pasta is steam-heated to a minimum internal temperature of 90°C, then dried, cooled and packed to make the product shelf stable without refrigeration, in accordance with § 94.12, paragraph (c) (8);*  
La pasta farcita con carne suina è sottoposta a un trattamento termico con una temperatura minima al cuore di 90° C, quindi essiccata, raffreddata e confezionata in modo da rendere il prodotto stabile a temperatura ambiente, come previsto dal § 94.12, paragrafo (c) (8);
4. *The processing facility maintain, according to § 94.12, paragraph (c) (9), an original record of each lot of pork or pork products used for pork-filled pasta products for export to the United States;*  
Lo stabilimento conserva una documentazione originale per ogni lotto di carne suina o prodotti a base di carne suina utilizzata per la produzione di pasta farcita destinata all'esportazione negli Stati Uniti, conformemente a quanto stabilito dal § 94.12, paragrafo (c) (9);
5. *The meat or other animal product has been processed, stored and transported to the means of conveyance that will bring the article to the United States in a manner to preclude its being commingled or otherwise in contact with meat or other animal products that do not comply with the conditions contained in this certificate.*  
Le carni o gli altri prodotti d'origine animale sono stati lavorati, depositati e trasportati ai mezzi di trasporto che porteranno i prodotti negli Stati Uniti in modo da evitare la commistione o qualsiasi altro contatto con carni o altri prodotti di origine animale che non rispettano le condizioni riportate nel presente certificato.
6. *Process category /Categoria di processo*  
**HEAT-TREATED – SHELF STABLE.**
7. *Product category /Categoria del prodotto*  
**NOT READY-TO-EAT (RTE)**
8. *Product group/Gruppo del prodotto*  
.....

*Place and date of issue/Luogo e data di emissione:* \_\_\_\_\_, \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

*Signature/Firma:* \_\_\_\_\_

*(Name of official authorized by the national foreign government to issue inspection certificate for meat food products exported to US/Nome dell'ufficiale autorizzato dal governo nazionale estero a compilare il certificato di ispezione per prodotti a base di carne esportati in USA)*

*Official stamp/timbro ufficiale:*

*Official title: Licensed Veterinary Surgeon  
Titolo ufficiale: Laureato in Medicina Veterinaria*