

**ANNEX A to Certificate N° / del certificato N°:**

**ITA:**

Lot number / Lotto numero	Description of meat products / Descrizione dei prodotti carnei	The products have been subjected to heat-process that results in a core temperature of at least 70 degrees Celsius for a minimum of 30 minutes with the following method / I prodotti sono stati sottoposti a un processo termico che consente di raggiungere una temperatura a cuore di almeno 70 gradi Celsius per un minimo di 30 minuti con il seguente metodo:	Approved slaughter facilities (number, name, address and country) / Stabilimento di macellazione approvato (N°, nome, indirizzo e Paese dello stabilimento)  slaughtering date/macellato in data:	Approved processing facilities (Cutting, curing and/or Deboning establishment before the heat-processing) (number, name, address and country): / Stabilimento di trasformazione approvato (stabilimento di sezionamento, stagionatura e/o Disossoprime del trattamento termico) (N°, nome, indirizzo e Paese dello stabilimento)  Cutting date / sezionato in data: Curing date / stagionato in data: Deboning date / disossato in data:	Designated heat-processing facilities (number, name address and country) on date: / Stabilimento trattamento termico designato (N°, nome, indirizzo e Paese dello stabilimento)  Heat Processing date/trattato termicamente in data:	Shipping marks / Contrassegni di spedizione	N° and kind of packages / Numero e natura dei colli	Net weight / Peso netto lbs/Kg

*Place and date of issue*

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

*Signature*

Firma \_\_\_\_\_

*(Name of official Veterinarian authorized by the Italian government to issue inspection certificate for heat-processed pork meat product exported from Italy to Japan / Nome del veterinario ufficiale autorizzato dal governo italiano a compilare il certificato di ispezione per prodotti suini trattati termicamente esportati dall'Italia verso il Giappone)*

*Official stamp*

Timbro ufficiale