

| Parte I  | I.1. Expedidor<br>Nombre<br>Dirección<br>País <span style="float:right">Código ISO</span>   |                       |   | I.2. Referencia SGICO<br>I.2.a. Referencia Local   |                      |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|---|-----------------------|---|--|----------------------|----------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  | I.5. Destinatario<br>Nombre<br>Dirección<br>País <span style="float:right">Código ISO</span>  |                       |   | I.3. Autoridad central competente<br>I.4. Autoridad local competente   |                      |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | I.7. País de origen   |                       | Código ISO  | I.9. País de destino   |                      | Código ISO     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | I.8. Región de origen <span style="float:right">Código</span>   |                       |   | <del>I.10. Región de destino</del>   |                      |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | I.11. Lugar de expedición<br>Nombre<br>Dirección<br>Número de autorización<br>País <span style="float:right">Código ISO</span>  |                       |   | I.12. Lugar de destino<br>Nombre<br>Dirección<br>Número de autorización<br>País <span style="float:right">Código ISO</span>  |                      |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | I.13. Lugar de carga<br>Nombre<br>Dirección<br>Número de autorización<br>País <span style="float:right">Código ISO</span>   |                       |   | I.14. Fecha y hora de salida   |                      |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | I.15. Medio de transporte   |                       |   | I.16 Punto de entrada  |                      |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:20%;">Tipo</th> <th style="width:30%;">Documento</th> <th style="width:50%;">Identificación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table> |                       |   | Tipo   | Documento            | Identificación |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Tipo  | Documento             | Identificación  |  |                      |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |   |                       |   |  |                      |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |   |                       |   |  |                      |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |   |                       |   |  |                      |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |   |                       |   |  |                      |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | I.18. Condiciones de transporte<br>Ambiente <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/>   |                       |   | I.17. Documentos de acompañamiento<br>Referencia del documento comercial <span style="float:right">Fecha de emisión</span><br>País <span style="float:right">Lugar de emisión</span> |                      |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| I.19. Número del contenedor / Número de precinto   |   |                       |   |  |                      |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| I.20. Mercancías certificadas como<br>Consumo humano <input type="checkbox"/>  |   |                       |   |  |                      |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| I.21. Para tránsito por un tercer país <input type="checkbox"/><br>País <span style="float:right">Código ISO</span><br>Autoridad de salida UE <span style="float:right">Código PCF</span><br>Autoridad de entrada UE <span style="float:right">Código PCF</span>   |   |                       | I.22. Para tránsito por Estados miembros <input type="checkbox"/><br>País <span style="float:right">Código ISO</span> |  |                      |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| I.23. Número total de bultos   |   | I.25. Peso neto total |   | I.25. Peso bruto total   |                      |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| I.28. Descripción de la mercancía<br><b>1. 04 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE</b><br><b>0405</b> Mantequilla (manteca) y demás materias grasas de la leche; pastas lácteas para untar<br><b>040590</b> materias grasas procedentes de la leche otras que la mantequilla y pastas lácteas para untar |   |                       |   |  |                      |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Materia prima  |   | Especies              | Descripción del producto  | Número de lote   | Fecha de fabricación |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Expiration Date  |   | Recuento de bultos    |   | Fábrica  | Peso neto            |                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|                                |   |   |   |
|--------------------------------|---|---|---|
| II. Información sanitaria      |   |   |   |
| <b>Parte II: Certificación</b> | II. Información sanitaria   | La Autoridad Sanitaria, representada por el veterinario oficial abajo firmante, certifica que:  |   |
|                                | II.1.   | Los productos han sido fabricados en un establecimiento autorizado sanitariamente por la Autoridad Competente, que aplica el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP, programas de Buenas Prácticas de Manufactura -GMP y programas de Higiene y Saneamiento - SSOP. |   |
|                                | II.2  | Los productos cumplen con las especificaciones del proceso de industrialización para garantizar el control sanitario de los puntos críticos para la inocuidad alimentaria e inactivación de los agentes patógenos para la sanidad animal.   |   |
|                                |   | La leche fue sometida a cualquiera de los siguientes tratamientos o equivalentes:   |   |
|                                | (o bien)<br>(1)   | ○ [II.2.1.  | Pasteurización rápida (HTST) de al menos 72 °C durante por lo menos 15 segundos si el pH es inferior a 7]   |
|                                | (o bien)<br>(1)   | ○ [II.2.2.  | Pasteurización rápida (HTST) durante dos (2) veces consecutivas si el pH es igual o superior a 7]   |
|                                | (o bien)<br>(1)   | ○ [II.2.3.  | Pasteurización lenta de por lo menos 63 °C durante por lo menos 30 minutos]   |
|                                | (o bien)<br>(1)   | ○ [II.2.4.  | Un tratamiento a temperatura ultra alta (UHT) a un mínimo de 135 °C durante el tiempo adecuado].  |
|                                | (o bien)<br>(1)   | ○ [II.2.5.  | Un tratamiento HTST combinado con otro tratamiento físico mediante: la disminución del pH debajo de 6 durante 1 hora o un calentamiento adicional a un minuto de 72°C combinado con un procedimiento de desecado] |
|                                |   | ○ II.2.6.   | Productos lácteos elaborados con leche cruda(2):  |
|                                | II.2.6.1.   | La leche utilizada para la elaboración del producto procede de rebaños libres de brucelosis y tuberculosis.   |   |
|                                | II.2.6.2.   | El producto ha sido sometido a un proceso de maduración durante como mínimo 60 días a una temperatura igual o mayor a 2 °C.   |   |
| II.3                           | Son aptos para consumo humano.  |   |   |
| II.4                           | Atestación zoonosanitaria adicional: los productos cumplen con los requisitos mencionados a continuación:   |   |   |
|                                | II.4.1.   | Proceden de rebaños y establecimientos de producción primaria que no estuvieron sometidos a restricciones sanitarias en el momento de la recolección de la leche.   |   |
|                                | II.4.2.   | El establecimiento de producción primaria y el área de al menos 10 km a su alrededor, no han estado bajo cuarentena o bajo restricciones de la movilización de animales, durante los sesenta (60) días previos al embarque.   |   |
|                                | II.4.3.   | El producto fue controlado respecto a la identidad en el lugar de embarque.   |   |
|                                | II.4.4.   | Se tomaron las precauciones necesarias después del tratamiento para evitar el contacto de la leche o sus productos con cualquier microorganismo potencialmente patógeno para los animales que causen enfermedades infecto contagiosas de notificación obligatoria según la lista de la OIE.       |   |
| Notas                          |   |   |   |
| Parte I                        |   |   |   |
| (1)                            | Táchese lo que no proceda.  |   |   |
| (2)                            | Sólo aplicable a países libres de Fiebre Aftosa.  |   |   |
| -                              | El color de la tinta del sello y de la firma será diferente al de los caracteres impresos   |   |   |
| -                              | El certificado deberá expedirse en español y en la lengua del Estado Miembro de la UE, en papel impreso con membretes, logos y sellos de la Autoridad Sanitaria que lo emite. |   |   |
| Agente certificador            |   |   |   |
|                                | Nombre (en mayúsculas)  | Qualification and title   |   |
|                                | Fecha de la firma   | Firma   |   |
|                                | Sello   |   |   |