

HELLENIC REPUBLIC/

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ/

REPÚBLICA HELÉNICA/

Dairy products/Γαλακτοκομικά προϊόντα/Productos lácteos

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Name and address of consignor/Όνομα και διεύθυνση του αποστολέα/Nombre y dirección del expedidor: | 2. Certificate reference number/ Αριθ. πιστοποιητικού/ Número de Certificado / |
| **3. Veterinary Health certificate for export of dairy products from Greece into Uruguay**  Κτηνιατρικό πιστοποιητικό για την εξαγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων από την Ελλάδα στην Ουρουγουάη  Certificado veterinario para la exportación de productos lácteos desde Grecia a Uruguay |
| 4. Name and address of the consignee / Όνομα και διεύθυνση παραλήπτη / Nombre y dirección del destinatorio : | 5. Country of origin/Χώρα προέλευσης/Pais de origen : GREECE/ ΕΛΛΑΔΑ/ GRECIA  5.i. Central Competent Authority/Κεντρική Αρμόδια Αρχή/ Autoridad Central Competente /  Ministry of Rural Development and Food of Greece  Directorate-General of Veterinary Services    5.ii.Local veterinary services of/Τοπική Κτηνιατρική Υπηρεσία/Autoridad Local Competente: |
|
|
| 6. Place of loading/Χώρος φόρτωσης/Lugar de carga : |
| 7. Means of transport / Μέσο μεταφοράς/Medio de transporte:  (ship or aircraft) (2)  πλοίο ή αεροπλάνο (2)  (avión ο barco) | 8. Ship name, Container No or flight number  Όνομα πλοίου, Αριθμός εμπορευματοκιβωτίου ή αριθμός πτήσης  Nombre del barco, número de contenedor o número de vuelo |
| 9. IDENTIFICATION OF MILK PRODUCTS / ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ/ IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS | |
| -a. Type of dairy product(e.g. cheese, butter etc.)/Τύπος γαλακτοκομικού προϊόντος (π.χ. τυρί, βούτυρο κτλ.)/ Tipo de producto lácteo (por ejemplo, queso, mantequilla, etc.)/: …………………………………………………………………………………………………………………………………. | |
| -b. Type of packing/Τύπος συσκευασίας/ Tipo de embalaje: …………………………………………………………………………………………………………………………………. | |
| -c. Quantity/Ποσότητα/Cantidad: …………………………………………………………………………………………………………………………………. | |
| - d. Net weight / Καθαρό βάρος/ Peso neto: …………………………………………………………………………………………………………………………………. | |
| - e. Date of manufacture/Ημερομηνία παραγωγής/Fecha de elaboración  f. Expiry date/Ημερομηνία λήξης/ Fecha limite de conservación …………………………………………………………………………………………………………………………………. | |
| - g. Preservation temperature/Θερμοκρασία συντήρησης/Temperature de conservación: …………………………………………………………………………………………………………………………………. | |
| 10. ORIGIN OF DAIRY PRODUCTS / ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ/ ORIGEN DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS  -a. Approval number(s) of plant(s) of origin / Αριθμός/οί έγκρισης εγκατάστασης/εων προέλευσης/ Número(s) de aprobación de la(s) planta(s) de origen  ………………………………………………………………………………………………………………………………….  -b. Name and address of processing plant(s) / Όνομα και διεύθυνση εργοστασίου/ων επεξεργασίας/ Nombre y dirección del(los) establecimiento(s) elaborador: …………………………………………………………………………………………………………………………………. | |

I, official veterinarian hereby certify that the dairy products described above meet all the health requirements which follow./ Ο κάτωθι υπογεγραμμένος Κτηνίατρος πιστοποιώ ότι τα γαλακτοκομικά προϊόντα που περιγράφονται παραπάνω ανταποκρίνονται στις υγειονομικές απαιτήσεις που ακολουθούν/ El Veterinario Oficial abajo certifica que los productos descritos anteriormente por este certificado cumpIen con todas las condiciones sanitarias siguientas:

1. That the milk used in the production comes from establishments not subject to restrictions by the Official Authorities for: Foot-and-Mouth Disease, Rinderpest, Rift Valley Fever, or Scrapie./ Ότι το γάλα που χρησιμοποιείται στην παραγωγή προέρχεται από εκμεταλλεύσεις που δεν υπόκεινται σε περιορισμούς από τις Επίσημες Αρχές λόγω: Αφθώδους Πυρετού, Πανώλης των Βοοειδών, Πυρετού Της Κοιλάδας Rift και Τρομώδους Νόσου των Αιγοπροβάτων/ Que la leche utiIizada en la elaboración de los productos procede de establecimientos que no están sujetos a restricciones por las autoridades por causa de Fiebre aftosa, Peste Bovina, Fiebre deI Valle del Rift o Scrapie;
2. The milk comes from animals under control of the Official Service and under Brucellosis and Tuberculosis control programs/ Το γάλα προέρχεται από ζώα που βρίσκονται υπό τον έλεγχο της Αρμόδιας Αρχής και στο πλαίσιο προγραμμάτων ελέγχου της Βρουκέλλωσης και της Φυματίωσης/ La leche utilizada en la elaboración de los productos procede de animales que están sujetos a control del servicio oficial y bajo programas de control de Brucelosis y Tuberculosis ;
3. The milk or the dairy product used to produce the product originates in GREECE or has been imported with the intervention of the Health Authority and with the corresponding Health Certificates./ Το γάλα ή το γαλακτοκομικό προϊόν που χρησιμοποιείται για την παραγωγή προϊόντος προέρχεται από την ΕΛΛΑΔΑ ή έχει εισαχθεί με παρέμβαση της Αρμόδιας Αρχής και με τα αντίστοιχα Υγειονομικά Πιστοποιητικά/ La leche o el producto lácteo utilizado para la elaboración de los productos es originario de Grecia o ha sido importado con intervención de la Autoridad Sanitaria y con el certificado sanitario correspondiente;
4. The milk has been subjected to a pasteurization treatment (HTST), at a temperature of 72°C for 15 (fifteen) seconds or to an equivalent heat treatment that demonstrates a negative reaction to the alkaline phosphatase test./ Το γάλα έχει υποβληθεί σε επεξεργασία παστερίωσης (HTST), σε θερμοκρασία 72°C για 15 (δεκαπέντε) δευτερόλεπτα ή σε ισοδύναμη θερμική επεξεργασία που δείχνει αρνητική αντίδραση στη δοκιμή αλκαλικής φωσφατάσης/ La leche ha sido sometida a un tratamiento de pasteurización (HTST), a temperatura a 72°C durante 15 (quince) segundos o a un tratamiento térmico equivaIente que demuestra una reacción negativa a una prueba de fosfatasa alcalina;
5. In the case of cheeses made with raw milk from bovine, ovine or caprine species, they come from establishments free of Brucellosis and Tuberculosis and the cheeses have a maturation period of 2 (two) months./ Στην περίπτωση τυριών που παρασκευάζονται από νωπό γάλα βοοειδών, προβάτων ή αιγών, αυτά προέρχονται από εγκαταστάσεις απαλλαγμένες από Βρουκέλλωση και Φυματίωση και τα τυριά έχουν περίοδο ωρίμανσης 2 (δύο) μηνών/ En caso de quesos elaborados con leche cruda de especie bovina, ovina o caprina, proceden de establecimientos libres de Brucelosis y Tuberculosis y los quesos tienen una período de maturación de 2 (dos) meses ;
6. That no bovine protein has been used in the production of the product except for milk protein and rennet./ Ότι δεν έχει χρησιμοποιηθεί πρωτεΐνη βοοειδών στην παραγωγή του προϊόντος εκτός από πρωτεΐνη γάλακτος και πυτιά/ Que en la elaboración del producto ne se han utilizado ninguna proteína de origen bovino a excepción de la proteína láctea y el cuajo;
7. The product comes from authorized establishments, controlled and subject to official control, complying with current health requirements./ Το προϊόν προέρχεται από εξουσιοδοτημένες εγκαταστάσεις, ελεγχόμενες και οι οποίες υπόκεινται σε επίσημο έλεγχο, σύμφωνα με τις ισχύουσες υγειονομικές απαιτήσεις/ Los productos provienen de establecimientos habilitados, controlados y sujetos a control oficial, cumpliendo con las exigencias sanitarias vigentes;
8. It has been processed, stored, packaged, packed and transported in accordance with hygiene conditions, respecting Good Handling and Hygiene practices/ Έχει υποστεί επεξεργασία, αποθήκευση, συσκευασία, και μεταφορά σύμφωνα με τους όρους υγιεινής, τηρώντας τις Ορθές Πρακτικές Χειρισμού και Υγιεινής/ Los productos han sido procesados, almacenados, envasados, embalados y transportados conforme a las condiciones de higiene respetando las Buenas Prácticas de manipulación e Higiene;
9. Milk and dairy products are subject to biological residue control programs and do not contain contaminants, veterinary drugs, pesticides, antibiotics, in quantities exceeding the maximum residue limits established by the Codex Alimentarius./ Το γάλα και τα γαλακτοκομικά προϊόντα υπόκεινται σε προγράμματα ελέγχου βιολογικών υπολειμμάτων και δεν περιέχουν ρύπους, κτηνιατρικά φάρμακα, φυτοφάρμακα, αντιβιοτικά, σε ποσότητες που υπερβαίνουν τα ανώτατα όρια υπολειμμάτων που ορίζονται από τον Codex Alimentarius/ La leche y los productos lácteos están sometidos a Programas de control de residuos biológicos y no contiene contaminantes, medicamentos veterinarios, plaguicidos, antibióticos, en cantidades superiores a los límites máximos de residuos establecidos por el Codex alimentarius;
10. The products are monitored and their values comply with the microbiological criteria and permitted radioactivity levels that make them suitable for human consumption/ Τα προϊόντα παρακολουθούνται και οι τιμές τους συμμορφώνονται με τα μικροβιολογικά κριτήρια και τα επιτρεπόμενα επίπεδα ραδιενέργειας που τα καθιστούν κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση/ Los productos son monitoreados y sus valores cumplen con los criterios microbiológicos y niveles de radiactividad permitidos que lo hacen apto para consumo humano**.**

Official stamp and signature **/**Επίσημη σφραγίδα και υπογραφή/Oficial estatuto y sello

Done at /πραγματοποιήθηκε/hecho en \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ on /στις/ el \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(place/περιοχή/ lugar) (date/ημερομηνία/ fecha)

Stamp/ Σφραγίδα/ Sello \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Name and Signature of the official veterinarian/Όνομα και υπογραφή επίσημου κτηνιάτρου/ Nombre (sello personal) y firma del Veterinario Oficial)

Notes/Σημειώσεις/ Notas

(1) Issued by the competent authority/ Εκδόθηκε από την αρμόδια αρχή/ Emitido por la autoridad competente

(2) Delete as appropriate/ Διαγράψτε όπου αρμόζει/ Eliminar según corresponda