

II. Información sanitaria	II.a.Nº de referencia del certificado	II.b.Nº de referencia TRACES
----------------------------------	--	-------------------------------------

Parte II: Certificación

- 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)⁽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)⁽¹⁾[II.2.2 Pasteurización rápida (HTST) durante dos (2) veces consecutivas si el pH es igual o superior a 7]
- (o bien)⁽¹⁾[II.2.3. Pasteurización lenta de por lo menos 63°C durante por lo menos 30 minutos]
- (o bien)⁽¹⁾[II.2.4. Un tratamiento a temperatura ultra alta (UHT) a un mínimo de 135°C durante el tiempo adecuado]
- (o bien)⁽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 zoonosaria 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.

Veterinario oficial:

Nombre (en mayúsculas):

Unidad Veterinaria Local:

Fecha:

Sello:

Cualificación y título:

Nº de la UVL:

Firma: