



<b>1.1.. Expedidor Nombre Dirección /Name and address of consignor:</b>	<b>Certificado de Exportación de Productos Lácteos de la República Austria a la República de Panamá</b> Health Certificate for the Export of Dairy Products from the Republic of Austria to the the Republic of Panama
<b>1.2 Destinatario Nombre Dirección/ Name and address of consignee:</b>	<b>1.5 Pais de origen / Country of origin:</b>  <b>Código ISO:</b>
<b>1.3 Medio de transporte/ Mode of Transport</b>	
<b>1.4 Número de recipiente/ Container Number:</b>	<b>1.5 Fabricante / Producer:</b> <b>Nombre y dirección del exportador / Name and address of exporter:</b>
<b>2. Descripción de la mercancía/ Specification of goods:</b>	

<b>2.1 Posición Arancelaria: (Código SA)/HS-Code)</b>
<b>2.2. Tipo de embalaje/Type of packaging:</b>
<b>2.3 Número de bultos/ Number of packages:</b>
<b>2.4 Peso Neto (kg) /Net weight (kg):</b>
<b>2.5 Número (s) de control de la (s) instalación (es) de procesamiento autorizada (s) /., /Control number(s) of the authorised -processing facility (facilities):</b> <b>Nombre del establecimiento/ Company Name:</b> <b>Dirección /address :</b>
<b>2.6 Fecha de producción/ Production date:</b>
<b>2.7. Fecha de caducidad/ Expiry Date:</b>

2.8 **Temperatura de Conservación y Transporte:**/ Temperature for Storage and Transport:

3. **Certificado Sanitario** / Health Certificate on suitability for human consumption:

3.1. **La Autoridad oficial competente confirma el cumplimiento de los siguientes requisitos:**

**I. Declaración Zoosanitaria:**

El país de origen del producto y de los animales ha sido reconocido por la Organización Mundial de Sanidad Animal (O.I.E.) como libre de Peste Bovina.

El país de origen, Austria está libre de Brucellosis (B. abortus, B. melitensis), Tuberculosis y enzootic leukosis bovina.

**II. La leche cruda deberá proceder de animales:**

- que no presenten síntomas de enfermedades contagiosas transmisibles al hombre por la leche;
- que estén en un buen estado de salud general, no presenten trastornos que puedan contaminar la leche y, en particular, no padezcan enfermedades del aparato genital con flujo, enteritis con diarrea acompañada de fiebre ni inflamaciones perceptibles de la ubre;
- que no presenten ninguna herida en la ubre que pueda alterar la leche;

**III. La leche usada para el procesamiento de los productos lácteos ha sido sometida a uno de los siguientes tratamientos térmicos o equivalente:**

- (UHT) Ultra pasteurización o UAT a una temperatura de 135 °C durante por lo menos 1 segundo.
- (HTST) Pasteurización rápida a alta temperatura por un tiempo breve con una temperatura de por lo menos 72° Celsius durante por lo menos 15 segundos o m.
- (LTLT) Pasturización lenta con una temperatura mínima de 63°C durante por lo menos 30 minutos.

- a) La materia prima láctea proviene de animales nacidos y criados en al Unión Europea.
- b) El establecimiento procesador de lácteos debe crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC (HACCP).
- c) El establecimiento procesador lleva a cabo un plan de monitoreo para determinar la posible presencia de residuos de medicamentos veterinarios, de contaminantes químicos ambientales en la leche y bacterias patógenas.
- d) Los ingredientes y aditivos utilizados son de grado alimentación.
- e) El producto se procesó en un establecimiento bajo control oficial.
- f) El producto es adecuado para el consumo humano.

-----  
Fecha /date

-----  
**Veterinario Oficial/Firma**  
Official Veeterinary /Signature

**el Sello / Seal/**

## EL APENDICE

### Comenta sobre el texto del Certificado en idioma inglés

#### 3. Certificate on suitability for human consumption:

3.1. I, the undersigned Competent Authority certify that:

##### I. Zoosanitary Declaration:

The country of origin of the product and the animals has been recognized by the International Office of Epizootics (O.I.E.) as free from foot-and-mouth disease.

According to EU decision Austria is free from Brucellosis (*B. abortus*, *B. melitensis*), Tuberculosis and enzootic leukosis of bovines

##### II. Raw milk must come from animals:

- that do not show any symptoms of infectious diseases communicable to humans through milk;
- that are in a good general state of health, present no sign of disease that might result in
- the contamination of milk and, in particular, are not suffering from any infection of the genital tract with discharge, enteritis with diarrhoea and fever, or a recognizable inflammation of the udder;
- that do not have any udder wound likely to affect the milk

III. The milk used to process the dairy products has undergone one of the following heat treatments or equivalent:

- UHT - at least 135 °C for more than 1 second, or equivalent
- HTST -at least 72 °C for 15 seconds or longer
- LTLT- 63°C for 30 minutes or equivalent

- a) The raw material comes from animals born and raised in the European Union
- b) The processing establishment must create, apply and maintain a procedure or permanent procedures based on the principles of HACCP.
- c) The processing establishment carries out a monitoring plan to determine the possible presence of residues of veterinary drugs, environmental chemical contaminants in milk and pathogenic bacteria.
- d) The ingredients and additives used comply with food requirements.
- e) The product is produced in a dairy establishment which is under official supervision.
- f) The product is suitable for human consumption.