

República Argentina  
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria



**JAPON /JAPAN**

País de destino/Country of destination

**MODELO DE CERTIFICADO VETERINARIO PARA PRODUCTOS LÁCTEOS DERIVADOS DE ANIMALES BIUNGULADOS QUE DEBEN SER EXPORTADOS HACIA JAPÓN DESDE PAÍSES DISTINTOS DE LOS INCLUIDOS EN LA LISTA /  
MODEL VETERINARY CERTIFICATE FOR MILK PRODUCTS FROM CLOVEN-HOOFED ANIMALS TO BE EXPORTED TO JAPAN FROM COUNTRIES OTHER THAN LISTED COUNTRIES**

Certificado numero:  
Certificate number:

El inspector oficial abajo firmante, visto los presentes actuados certifica que la partida del producto cuyos datos se consignan a continuación, es apta para la exportación y de acuerdo con la siguiente finalidad de uso: **(marcar la casilla que corresponda)**: / The undersigning official inspector, according to the inspection process carried out, certifies that the product lot detailed hereunder is fit for exportation, and according with one purpose of use **(please tick the appropriate box)**:

- Consumo humano / Human consumption  
 Consumo animal ( animales biungulados /  otros animales /  alimento para mascotas) / Animal consumption ( cloven-hoofed animals /  other animals /  pet food)  
 A determinar (probablemente se use para el consumo de animales biungulados)/ To be determined (likely to use for cloven-hoofed animal consumption )  
 Otro / Other (.....)

**I. IDENTIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA / I. IDENTIFICATION OF GOODS**

I.1. Especie animal I.1. Animal species:		I.2. País de origen I.2. Country of origin <b>AR</b>	I.3. Código de la mercancía (Código NC) I.3. Commodity code (CN :code number)			
1.4 IT	I.5. Descripción de la mercadería / Fabrica I.5. Description of goods / Processing plant	I.6. Cantidad de bultos I.6. Number of packages	I.7. Tipo de embalaje I.7. Type of packaging:	I.8. Marca I.8. Brand	1.9 Fecha de elaboración 1.9 Processing date N°	I.10. Kg. Neto I.10. Net kilos
1.11. Total / total:						

**II. ORIGEN DE LA MERCADERÍA / II. ORIGIN OF GOODS**

II.1. Número, Nombre y Dirección oficial de Fabrica/  
II.1. Official Number, Name and Address of Processing plant

II.2. Nombre del exportador  
II.2. Name of exporter

II.3. Dirección Código postal  
II.3. Address Postal code:

**III. DESTINO Y TRANSPORTE DE LA MERCADERÍA  
III. DESTINATION AND TRANSPORT OF GOODS**

III.1. La mercadería es enviada desde : (lugar de expedición/Place of loading) III.1. Goods are forwarded from: a/to: (país y lugar de destino/ country and place of destination)	III.2. País de tránsito III.2. Country of transit: III.3. Puesto fronterizo de ingreso III.3. Border ingress point:
III.4. por el medio de transporte siguiente: (indique el número de vuelo o el nombre del buque/ state flight number or vessel name) III.4. Means of transport:	
III.5. Número(s) de contenedor(s): III.5. Container(s) number:	III.6. Número de precinto III.6. Seal number:
III.7. Nombre del destinatario/ Dirección/ Código postal: III.7. Name of consignee / Address / Postal code:	

#### IV. CERTIFICACION SANITARIA / HEALTH CERTIFICATION

Los productos anteriormente descriptos cumplen con lo dispuesto en la Ley 18.284, -CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO- y son procesados y elaborados en establecimientos habilitados, registrados y sujetos a control oficial por parte de este SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA según lo dispuesto por el Decreto N° 2687/77.

The above mentioned products comply with the provisions of Act 18284 -ARGENTINE FOOD CODE- and they processed and manufactured in approved and registered establishments, subjected to official control by the NATIONAL SERVICE FOR AGRI-FOOD HEALTH AND QUALITY pursuant to Decree No. 2687/77.

Yo, el inspector oficial abajo firmante, certifico que:

I, the undersigned official inspector, certify that:

1.- Los productos lácteos que deben ser exportados a Japón han sido elaborados con leche cruda obtenida de animales clínicamente sanos y se encuentra prohibido utilizar la leche cruda proveniente de animales que sufran enfermedades infecciosas como componente conforme la legislación del país exportador.

1.- Milk products to be exported to Japan have been produced from raw milk obtained from clinically healthy animals, and it is prohibited to use raw milk obtained from animals infected with animal infectious diseases as an ingredient according to legislation of the exporting country.

2.- La leche cruda utilizada en la elaboración de productos lácteos que deben ser exportados a Japón procede de rebaños que no estaban infectados ni supuestamente infectados por el virus de la FA en el momento de la recolección de la leche.

2.- Raw milk used in the production of milk products to be exported to Japan has originated from herds which were not infected or suspected of being infected with FMD at the time of milk collection.

3.- Los productos lácteos que deben ser exportados a Japón han sido elaborados, envasados y depositados desde la recolección de la leche hasta el envío de los productos finales a Japón sin estar contaminados con patógenos de enfermedades infecciosas de los animales o sin estar mezclados con productos lácteos que no cumplen los Artículos 1 a 3 de los Requisitos de Sanidad Animal para productos lácteos que deben ser exportados hacia Japón desde países distintos de los incluidos en la Lista.

3.- Milk products to be exported to Japan have been produced, packaged and stored from raw milk collection to shipment of final products to Japan without contamination by pathogens of animal infectious diseases or commingling with milk products which do not meet Articles 1 to 3 in Animal Health Requirements for milk products to be exported to Japan from countries other than Listed countries.

4.- Los paquetes y los envases como las cajas de cartón para productos lácteos que deben ser exportados a Japón estaban limpios e higiénicos.

4.- Packages and containers such as carton boxes for milk products to be exported to Japan have been clean and hygienic.

5.- El tipo de tratamiento de transformación.

5.- Kind of processing treatment.

5.A.-En la República Argentina, o en..... (país que corresponda de serlo), se ha llevado a cabo un tratamiento de inactivación del virus de la fiebre aftosa (FA) en los productos lácteos en cualquiera de las etapas de producción mediante alguno de los siguientes métodos; (tache lo que no corresponda):

5.A- In the Argentine Republic, or in .....(corresponding country if applicable), foot-and-mouth disease (FMD) virus inactivation treatment of milk products has been carried out in any stage of production by any of the following methods; (cross out what does not apply):

5.B- NO destinados al consumo de animales biungulados

5.B- NOT intended for cloven-hoofed-animals consumption

5.B.1- una temperatura mínima de 132 °C durante, por lo menos, un segundo en estado líquido (ultrapasteurización - UHT).

5.B.1- a minimum temperature of 132°C for at least one second in liquid form (UHT),

5.B.2- (si el pH es inferior a 7,0) una temperatura mínima de 72 °C durante, por lo menos, 15 segundos en estado líquido (pasteurización rápida a alta temperatura - HTST).

5.B.2- (pH less than 7.0) a minimum temperature of 72°C for at least 15 seconds in liquid form (HTST),

5.B.3- (si el pH es igual o superior a 7,0), se aplica la HTST dos veces.

5.B.3- (pH 7.0 or greater) HTST applied twice,

5.B.4- se mantiene un pH inferior a 6 durante, por lo menos, una hora

5.B.4- maintaining a pH less than 6 for at least one hour.

5.C- Destinados al consumo de animales biungulados (o que probablemente se utilicen para ese fin).

5.C- Intended for cloven-hoofed animals consumption (or likely to use for this purpose).

5.C.1- se aplica la HTST dos veces.

5.C.1- HTST applied twice.

5.C.2- se aplica la HTST combinada con otro tratamiento físico, manteniendo un pH inferior a 6 durante, por lo menos, una hora o aplicando un calentamiento adicional a 72 °C por lo menos seguido de desecación.

5.C.2- HTST combined with another physical treatment, maintaining a pH less than 6 for at least one hour or additional heating to at least 72°C combined with desiccation.

5.C.3- se aplica el proceso UHT combinado con otro tratamiento físico, manteniendo un pH inferior a 6 durante, por lo menos, una hora o aplicando un calentamiento adicional a 72 °C por lo menos seguido de desecación.

5.C.3- UHT combined with another physical treatment, maintaining a pH less than 6 for at least one hour or additional heating to at least 72°C combined with desiccation.

Los productos descritos aquí fueron procesados bajo condiciones sanitarias de acuerdo con las leyes y regulaciones de Argentina, las cuales son al menos equivalentes a las leyes y regulaciones de Japón.

The products described here was processed under sanitary conditions in accordance with laws and regulations of Argentina, which are at least equivalent to laws and regulations of Japan.

Hecho en / Issued in:

Fecha / Date:

(1) (Nombre completo en mayúsculas del inspector oficial)

(1) (full name in capital letters of the official inspector)

(1) (Sello oficial y firma/ Official Seal and Sign)

(1) el color de la tinta de la firma debe ser diferente del de las demás indicaciones del certificado. / (1) the color ink signature must be different from that of the other particulars in the certificate.