



CERTIFICADO SANITARIO DAIRY-PRODUCTS-PT

El presente documento certifica que los alimentos exhibidos sin valor comercial en el evento World Cheese Awards 2021 competencia de quesos que se celebrará del 3 al 6 de Noviembre de 2021 en el "Asturias Paraíso Natural International Cheese Festival 2021" en Oviedo, España:

Consignatario: World Cheese Awards 2021 c/o Instituto del Queso SL. Paseo de Ulía 38, 3. 20013 San Sebastián, Spain. CIF B75206037, Att: Luisa Villegas, export manager, +34 662523298.

Dirección de envío:
Ership GrupoAg. Ad.
Office 315 – Air Cargo Center
Madrid Airport
28042 Madrid
SPAIN

Ag. Ad. Juan Alvargonzalez
Tel +34 91 319 59 12
ad.mad@ership.com

han sido elaborados en :

[País]

con leche de :

[Animal]

por la empresa/quesería:

[Empresa/ Dirección]

Responsable:

[Nombre]

Estos quesos son muestras sin valor comercial. Las pruebas de sabor de las muestras serán realizadas por los jueces de los World Cheese Awards 2021. Los quesos serán destruidos al final del evento, de acuerdo con la legislación vigente.

El abajo firmante declara que conoce los requisitos pertinentes del Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, del Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo y del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión, y certifica que el producto lácteo hecho con leche cruda descrito en la Parte I se ha producido de conformidad con dichos requisitos, y en particular que:

- a) se ha producido a partir de leche cruda:
- que procede de explotaciones registradas y controladas por el país exportador;
 - que ha sido producida, recogida, refrigerada, almacenada y transportada conforme a las condiciones de higiene establecidas en el capítulo I de la sección IX del Reglamento (CE) nº 853/2004;

- que cumple los criterios sobre el número de gérmenes y de células somáticas establecidos en el capítulo I de la sección IX del anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004;
- que cumple las garantías relativas a los residuos presentes en la leche cruda que ofrecen los planes de vigilancia para la detección de residuos o sustancias presentados de conformidad con el artículo 29 de la Directiva 96/23/CE del Consejo;
- que, se ajusta a los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios antibacterianos establecidos en el anexo del Reglamento (UE) n° 37/2010 de la Comisión;
- que, se ha producido en condiciones que garantizan el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos en el Reglamento (CE) n° 396/2005 de la Comisión y del Consejo y de los contenidos máximos de contaminantes establecidos en el Reglamento (CE) n° 1881/2006 de la Comisión;

b) procede de establecimientos que aplican requisitos generales de higiene, que cuentan con un programa basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC/HACCP) de conformidad con el artículo 5 del Reglamento (CE) n° 852/2004, que son sometidos periódicamente a auditoria por las autoridades competentes;

c) ha sido transformado, almacenado, envasado, embalado y transportado conforme a las condiciones de higiene pertinentes establecidas en el anexo II del Reglamento (CE) n° 852/2004 y en el capítulo II de la sección IX del anexo del Reglamento (CE) n° 853/2004;

d) cumple los criterios pertinentes establecido en el capítulo II de la sección IX del anexo III del Reglamento (CE) n° 853/2004 y los criterios microbiológicos pertinentes establecidos en el Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión;

e) no se ha obtenido de animales que han tenido una reacción positiva a la prueba de detección de la tuberculosis o la brucelosis;

f) se ha sometido a un tratamiento consistente en un único tratamiento térmico con un efecto térmico al menos equivalente al que se obtiene con un proceso de pasteurización a una temperatura mínima de 72°C durante quince segundos y, en su caso, suficiente para garantizar una reacción negativa a una prueba de fosfata-sa alcalina realizada inmediatamente después de aplicarse el tratamiento térmico, o se ha producido a partir de leche cruda que ha sido sometida a dicho tratamiento;

g) se ha producido en condiciones que garantizan el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos en el Reglamento (CE) n° 396/2005 y de los contenidos máximos de contaminantes establecidos en el Reglamento (CE) n° 1881/2006.

Veterinario oficial:

Nombre y apellidos
(en mayúsculas):

Cualificación y
cargo:

Fecha:

Firma:

Sello: