

CERTIFICATO SANITARIO
per l'esportazione di latte e prodotti a base di latte verso il Brasile
CERTIFICADO SANITÁRIO
para a exportação de leite e de produtos lácteos para a Brasil

Certificato N.
Certificado N.

Paese speditore : **Italia**
País expedição:

Autorità competente: **Ministero della Salute**
*Autoridad competente : **Ministerio de Salud***

Autorità competente che rilascia il certificato:
Autoridade emissora do certificado:

Regione..... Servizio Veterinario AUSL n.....
Regione Serviço Veterinario Region

I. Identificazione dei prodotti / Identificação dos produtos

Denominazione del prodotto:
Nome do produto

Data e periodo di produzione:
Data e periodo da produção

Lotto o partita:
Lote ou partida

Marchi e identificazione degli imballaggi:.....
Marcas de identificação das embalagens

Peso netto:
Peso líquido

II. Origine e provenienza dei prodotti / Origem e proveniência dos produtos

Nome, indirizzo e numero di riconoscimento dello(degli) stabilimento (i) di produzione:
Nome, endereço e número de registro do(s) estabelecimento(s) produtor(es):
.....
.....

Nome e indirizzo dello speditore:
Nome e endereço do expedidor

III. Destinazione dei prodotti / Destino dos produtos

Luogo di imbarco:
Local de embarque

Luogo di destinazione:
Local de destino

Mezzo di trasporto¹ :
Meio de transporte

Nome e indirizzo del destinatario:
Nome e endereço do destinatário

¹ Per i carri ferroviari e gli autocarri indicare i numeri di immatricolazione, per gli aerei il numero del volo e per le navi il nome /
Para veículos ferroviários e rodoviários, indicar o número de registro, para aviões o número de vôo e para navios o nome

IV. Attestazione sanitaria / Atestado sanitario

Il sottoscritto veterinario ufficiale certifica che i prodotti sopra indicati:

O Veterinário Oficial, abaixo assinado, certifica que os produtos supra mencionados:

1. Provengono da Paesi indenni da Peste bovina e Dermatosi nodulare contagiosa e da aziende produttrici di latte situate in zone dove non è stato segnalato alcun caso di Afta epizootica in un raggio di 25 chilometri negli ultimi 12 mesi precedenti la data di lavorazione del prodotto;
São provenientes de país livre de Peste Bovina e Dermatosi Nodular Contagiosa e de propriedades leiteiras localizadas em áreas onde não foi notificado nenhum caso de Febre Aftosa em um raio de 25 quilômetros non últimos 12 meses anteriores á data de elaboração do produto;
2. Provengono da uno stabilimento che non era soggetto a restrizioni sanitarie a seguito di programmi di eradicazione di malattie infettivo-contagiose;
São procedentes de propriedades que não sofreram restrições sanitárias em consequência de Programa de erradicação de enfermidades infecto-contagiosas;
3. Sono stati ottenuti da latte che risponde a parametri fisico-chimici e microbiologici stabiliti dalla legislazione della Comunità Europea equivalente alla legislazione del Brasile;
Foram obtidos a partir de leite que satisfaz os parametros fisico-quimicos e microbiológicos estabelecidos na legislação da Comunidade Europeia que é equivalente aos legislação do Brasile;
4. Non contengono, sostanze ormonali, antimicrobici, antiparassitari, micotossine, pesticidi e altre sostanze proibite o a livelli superiori ai limiti di tolleranza stabiliti dalla legislazione della Comunità Europea equivalente alla legislazione del Brasile e si trovano nei limiti tollerabili di radioattività fissati dall'OMS;
Não contém substâncias hormonais, antimicrobianos, antiparasitários, micotoxinas, pesticidas e outras drogas proibidas ou em níveis acima dos limites de tolerância estabelecidos pela legislação da Comunidade Europeia que é equivalente aos legislação do Brasile e não ultrapassam os limites toleráveis fixados para OMS relativos a radioatividade;
5. Sono stati ottenuti a partire da latte sottoposto ad un processo termico riconosciuto dall'OIE che assicura l'inattivazione degli agenti patogeni che provocano malattie trasmissibili attraverso il latte. I formaggi lavorati con latte non sottoposto a pastorizzazione o ad altro trattamento termico che assicuri fosfatasi residuale negativa, sono stati sottoposti ad un processo di stagionatura ad una temperatura superiore ai 5°C, per un periodo non inferiore a 60 giorni;
Foram obtidos a partir de leite submetido a um tratamento térmico rechnerico pelò OIE que garanta a inviabilidade dos agentes patógenos causadores das enfermidades transmissíveis pelo leite. Os queijos elaborados com leite não submetidos á pasteurização ou outro tratamento térmico que assegure fosfatase residual negativa, foram submetidos a um processo de matura ção a uma temperatura superior aos 5°C, durante un tempo não inferior a 60 dias;
6. Provengono da uno stabilimento ufficialmente registrato e autorizzato alla lavorazione del latte e prodotti derivati, dalla competente autorità dell'Italia e abilitato dal Servizio di Ispezione federale della Repubblica Federativa del Brasile;
São procedentes de estabelecimentos oficialmente registrados e autorizados a processar leite e produtos derivados pelo Autoridad competente de Italia e habilitados pelo Serviço de Inspeção Federal da Republica Federativa do Brasil;
7. Sono stati posti in imballaggi recanti etichette registrate dal DIPOA e sono stati trasportati in veicoli previamente lavati e disinfettati prima del carico, garantendo l'assenza di parassiti;
Foram acondicionados em embalagens com rótulos registrados pelo DIPOA e transportados em veiculos previamente lavados e desinfetados garantindo a ausência de pragas;
8. Sono stati ispezionati e identificati dall'Autorità Ufficiale e non hanno rivelato segni di alterazione, trovandosi in condizioni di ottima conservazione;
Foram inspecionados e identificados pela autoridade oficial de Italia, não mostrando sinais de adulteração, encontrando-se em condições óptimas de conservação;
9. Sono idonei al consumo umano.
São aptos ao consumo humano.

Luogo
Local

Data:.....
Data

Firma e timbro del Veterinario Ufficiale²
Assinatura e corimbo do Veterinário Oficial

.....

² Usare inchiostro di colore blu / Usar tinta de color azul