Health certificate for cheese (other than raw milk cheese[1]) for human consumption for export to Australia from countries not on Australia's FMD-Free Country List/ **Здравен сертификат за сирене (различно от сирене от сурово мляко[1]) за консумация от човека, предназначено за износ за Австралия от страни, които не фигурират в списъка на Австралия на страните, свободни от шап**

Part I. Details of dispatched consignment/ **Част I. Детайли за изпратената пратка**

I.1	Exporting country/ **Държава износител**	ISO code/ **ISO код**	I.2	Certificate number / **Номер на сертификата**	
I.3	Central Competent Authority / **Централен компетентен орган**		I.4	Local Competent Authority/**Местен компетентен орган**	
I.5	Consignor/ **Подател** Name/ **Име** Address/ **Адрес** Telephone number/ **Телефонен номер**		I.6	Consignee/ **Получател** Name/ **Име** Address/ **Адрес** Telephone number/ **Телефонен номер** Importer Permit number/ **Номер на разрешителното за внос**	
I.7	Country of origin/ **Държава на произход**	ISO code/ **ISO код**	I.8	Country of destination/ **Държава по местоназначение**	ISO code/ **ISO код**
I.9	Place of Origin/ **Място на произход** Name/ **Име** Address/ **Адрес** Approval number/ **Регистрационен номер**		I.10	Entry point in Australia/ **Входен пункт в Австралия**	
I.11	Place of loading/shipment/ **Място на натоварване**		I.12	Date of departure/ **Дата на заминаване**	

[1] This certificate does not apply to raw milk cheese, as defined in Australian legislation in the Imported Food Control Order 2019 (legislation.gov.au/Series/F2019L01233)/**Този сертификат не се отнася за сирене от сурово мляко, както е определено в австралийското законодателство в Заповедта за контрол на вносните храни от 2019 г. (legislation.gov.au/Series/F2019L01233)**

I.13 Description of commodity/ **Описание на пратката**	I.14 HS code/ **HS код**
I.15 Commodities certified for/ **Пратката се сертифицира за**: ☐ human consumption/ **човешка консумация**	I.16 Temperature of product/ **Температура на** ☐ ambient/ **стайна** ☐ chilled/ **охладен** ☐ frozen/ **замразен**

I.17 Means of transport/ **Средства на транспорт**

☐ aeroplane/ **самолет** ☐ ship/ **кораб** ☐ railway wagon/ **ж.п. вагон** ☐ road vehicle/ **пътно транспортно средство** ☐ other/ **друго**

Identification/ **Идентификация**:

I.18 Identification of container(s) and seal number(s)/ **Идентификация на контейнера(-ите) и номер(а) на пломбата(-ите)**	I.19 For transit through Australia to 3rd country/ **За транзит през Австралия към трета държава** 3rd country/ **трета държава** _____ ISO code/ **ISO код** _____

I.20 Number(s) and Title(s) of accompanying documents/ **Номер(а) и заглавие(-я) на придружаващите документи**

I.21 Description and identification of the commodities/ **Описание и идентификация на пратките**

Establishment Approval Number / **Регистрационен номер на предприятието**	Type of Product/ **Вид на продукта**	Species of origin of the milk/milk ingredients/ **Видове на произход на млякото/съставките на млякото**	Type of Packaging/ **Вид опаковане**	Number of Packages/ **Брой опаковки**	Net Quantity/ **Нетно количество**	Lot or Batch Number/ **Номер на партидата**
				Total/ **Общо**	Total/ **Общо**	

Part II. Health attestation/Част II. **Здравно удостоверяване**

The undersigned official veterinarian certifies that for the dairy products described above/**Долуподписаният официален ветеринарен лекар удостоверява, че за млечните продукти, описани по-горе:**

1. The milk from which the cheese was made is of bovine, caprine, and/or ovine origin only/**Млякото, от което е произведено сиренето, е само от краве, козе и/или овче мляко.**
2. The milk from which the cheese was made does not contain colostrum/**Млякото, от което е произведено сиренето, не съдържа колостра.**
3. The milk from which the cheese was made was sourced from healthy animals/**Млякото, от което е произведено сиренето, е от здрави животни.**
4. Manufacturing process declaration/**Декларация за производствения процес:**

4.1. The goods and the dairy ingredients within the goods were produced under documented quality assurance programs[2] for dairy primary production, collection, transportation and processing/**Продуктите и млечните съставки в тях са произведени съгласно документирани програми за осигуряване на качеството[2] на първичното производство, събирането, транспортирането и преработката.**

4.2. All facilities involved in manufacture (other than labelling and storage) of the goods and the dairy ingredients within the goods are either registered, approved, or recognised as required for food safety by the relevant national authority/**Всички съоръжения, участващи в производството (с изключение на етикетирането и съхранението) на продуктите и млечните съставки в тях, са или регистрирани, одобрени, или признати като отговарящи на изискванията за безопасност на храните от съответния национален орган.**

4.3. [*Select the option(s) that applies/**Изберете подходящата(ите) опция(и)***]:

☐ The packaging or immediate container of the goods is stamped with the date of manufacture/ **На опаковката или на първичната опаковка на продуктите е напечатана датата на производство.**

☐ A consignment specific manufacturer's declaration with the date of manufacture for each batch or lot number for the goods was provided to the official veterinarian/**На официалния ветеринарен лекар е предоставена декларация на производителя за конкретната пратка с датата на производство за всяка партида или номер на партидата за продуктите.**

*[for cheese, the date of manufacture is the date the curd was set, or later/**за сирене, датата на производство е датата на получаване на сиренината, или по-късна**]*

5. The milk from which the cheese was made was [*complete option 5.1 and/or 5.2 as applicable*]/**Млякото, от което е произведено сиренето е [*попълнете опция 5.1 и/или 5.2, според случая*]:**

5.1. Pasteurised milk [*must meet conditions in i and ii*]/**Пастьоризирано мляко [*трябва да отговаря на условията в i и ii*]:**

[2] Documented quality assurance programs may include food safety programs and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) programs that manage the risk of contamination within the product, from raw ingredients to the finished packaged product/**Документираните програми за осигуряване на качеството могат да включват програми за безопасност на храните и програми за анализ на опасностите и критични контролни точки (HACCP), които управляват риска от замърсяване в продукта, от суровите съставки до готовия опакован продукт.**

i. The milk from which the cheese was made was subjected to the following heat treatments [*select at least one option that applies*]/**Млякото, от което е произведено сиренето, е било подложено на следните топлинни обработки [*изберете поне един приложим вариант*]:**

☐ HTST pasteurisation at a temperature of no less than 72°C for a minimum of 15 seconds/**HTST (високотемпературна) пастьоризация при температура не по-ниска от 72°C за минимум 15 секунди.**

☐ Batch (or LTLT) pasteurisation at a temperature of no less than 63°C for a minimum of 30 minutes/ **Пастьоризация на партиди (или LTLT - нискотемпературна) при температура не по-ниска от 63°C за минимум 30 минути**.

☐ UHT at a temperature of no less than 132°C for a minimum of 1 second/ **UHT (ултра-високотемпературна) при температура не по-ниска от 132°C за минимум 1 секунда.**

☐ The milk or dairy ingredients underwent an alternative heat treatment as stated on the Australian import permit/**Млякото или млечните съставки са претърпели алтернативна топлинна обработка, както е посочено в австралийското разрешително за внос:**

Minimum temperature/**Минимална температура:**_____

Minimum time retained at this temperature/**Минимално време за задържане при тази температура:**_____

ii. The cheese has/**Сиренето е**:

a) Attained a pH of 5.2 or less throughout the product prior to and after being ripened/**Достигнало pH от 5,2 или по-малко в целия продукт преди и след узряването.**

b) Been ripened at a temperature of no less than 4°C for a minimum of 30 days from the date the curd was set/**Узряло е при температура не по-ниска от 4°C в продължение на минимум 30 дни от датата на получаване на сиренината**.

5.2. Unpasteurised milk [*must meet conditions in i and ii*] **Непастьоризирано мляко [*трябва да отговаря на условията в i и ii*]:**

i. The milk from which the cheese was made was subjected to the following heat treatments [*select at least one option that applies*]/**Млякото, от което е произведено сиренето, е било подложено на следните топлинни обработки [*изберете поне един подходящ вариант*]:**

☐ Thermisation – held at a temperature of no less than 64.5°C for a minimum of 16 seconds/**Термизация – задържане при температура не по-ниска от 64,5°C за минимум 16 секунди**

☐ High temperature curd cook – heated to a temperature of no less than 48°C/**Получаване на сиренина при висока температура– загрява се до температура не по-ниска от 48°C**

☐ The milk or dairy ingredients underwent an alternative heat treatment as stated on the Australian import permit/**Млякото или млечните съставки са претърпели алтернативна термична обработка, както е посочено в австралийското разрешително за внос:**

Minimum temperature/**Минимална температура:**_____
Minimum time retained at this temperature/**Минимално време за задържане при тази температура:**_____

ii. The cheese has/**Сиренето е**:

a) Attained a pH of 5.2 or less throughout the product prior to and after being ripened/**Достигнало pH от 5,2 или по-малко в целия продукт преди и след узряването.**

b) Been ripened at a temperature of no less than 7°C for a minimum of 120 days from the date the curd was set/**Е узряло при температура не по-ниска от 7°C в продължение на минимум 120 дни от датата на получаването на сиренината.**

Signature/**Подпис**

Official Veterinarian/**Официален ветеринарен лекар:**

Full name and address/**Имена и адрес**:

Official Position/**Позиция:**

Date/**Дата:**

Stamp and signature/**Печат и подпис**[3]:

[3] This certificate is valid only if stamped and signed by an officer authorised by the competent authority. The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing of the certificate/**Този сертификат е валиден само ако е подпечатан и подписан от служител, упълномощен от компетентния орган. Подписът и печатът трябва да са в различен цвят от този на сертификата.**