



Schweiz / Suisse / Svizzera / Switzerland / Suiza

Certificado sanitario para la exportación de quesos elaborados con leche cruda con destino a República Dominicana

Health certificate for the exportation of cheeses made from raw milk to the Dominican Republic

Parte I : Detalles relativos a la partida presentada / Part I: Details of dispatched consignment	I.1. Expedidor / Consignor: Nombre / Name: Dirección / Address:		I.2. N° de referencia del certificado / Certificate reference number*:		
			I.3. a. Autoridad central competente / Central competent authority: Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO		
			I.3. b. Autoridad local competente / Cantonal competent authority:		
	I.4. Destinatario / Consignee Nombre / Name: Dirección / Address:		I.5. País de origen / Country of origin: Switzerland Cód. ISO / ISO Code: CH		
			I.6. País de destino / Country of destination: Dominican Republic Cód. ISO / ISO Code: DO		
	I.7. Lugar de origen / Place of origin: Nombre / Name: Dirección / Address:		I.8. Lugar de carga / Place of loading:		
			I.9. Puesto fronterizo de entrada previsto / Expected border post ¹⁾ :		
	Número de autorización / Approval number of establishment ¹⁾ :				
	I.10. Medio de transporte / Means of transport (if available): Aeronave / Aeroplane <input type="checkbox"/> Buque / Ship <input type="checkbox"/> Vagón de ferrocarril / Railway wagon <input type="checkbox"/> Vehículo de carretera / Road vehicle <input type="checkbox"/> Otros / Other <input type="checkbox"/> Identificación / Identification ¹⁾ :		I.11. Temperatura de los productos / Temperature of product: Ambiente / Ambient <input type="checkbox"/> Refrigeración / Chilled <input type="checkbox"/> Congelación / Frozen <input type="checkbox"/>		
			I.12. Identificación del contenedor / número de precinto / Identification of container/seal number ¹⁾ :		
I.13. Mercancías destinado al uso como / Commodities intended for use as: Consumo humano / Human consumption <input type="checkbox"/>			I.14. Número total de bultos / Total number of packages:		
I.15. Identificación de las mercancías / Identification of dairy products ²⁾ :					
Naturaleza de la mercancía (código SA) ¹⁾ / Nature of Commodity (HS code) ¹⁾ :	Especies (nombre científico) / Species (scientific name):	Fábrica / Manufacturing plant:	Número de bultos / Number of package:	Peso neto [kg] / Net weight [kg]:	Número de lote / fecha / Lot ID / Date code:

1) Si aplica / If applicable

2) Como anexo a este certificado se genera una tabla adicional que debe ser aprobada y sellada por la Autoridad Cantonal Competente. / An additional table is generated as attachment to this certificate and must be approved and stamped by the Cantonal Competent Authority.

Suiza / Switzerland	Quesos elaborados con leche cruda/ Cheeses made from raw milk
II. Certificación sanitaria / Sanitary information	N° de referencia del certificado / Certificate reference number*:

Parte II: Certificación sanitaria / Part II: Sanitary information	<p>El Oficial que suscribe certifica que la totalidad del embarque cumple con los siguientes requisitos / The undersigned certifying officer confirms that the entire shipment complies with the following requirements:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El establecimiento donde se elaboran los productos lácteos se encuentra aprobado por la autoridad sanitaria competente y cuenta con inspección de un medico veterinario oficial. / The establishment where dairy products are made is approved by the competent health authority and has been inspected by an official veterinarian. 2. La leche cruda utilizada en la elaboración del producto es originario del país indicado en este documento, o bien, que esta the importada legalmente de un país libre de Fiebre Aftosa donde no se aplica vacunación. / The raw milk used in the elaboration of the product originates from the country indicated in this document, or that it was legally imported from a country/region free of foot-and-mouth disease, where vaccination is not practiced. 3. Los animales de los que se obtiene la leche proceden de explotaciones donde no se han presentado casos de enfermedades infectocontagiosas, durante los 6 meses previos a la colecta de la leche. / The animals from which the milk is obtained come from farms where there has been no cases of infectious diseases during the 6 months to the collection of the milk. 4. La leche cruda utilizada procede de un establecimiento que se encuentra aprobado y supervisado por la autoridad sanitaria competente del país de origen. / The raw milk used comes from an establishment that is approved and supervised by the competent health authority of the country of origin. 5. Productos lácteos elaborados con leche cruda / Dairy products made with raw milk: <ol style="list-style-type: none"> a) La leche utilizada para la elaboración del producto procede de rebaños libres de brucelosis y tuberculosis. / The milk used to make the product comes from herds free of brucellosis and tuberculosis. b) El producto ha sido sometido a un proceso de maduración durante como mínimo 60 días a una temperatura igual o mayor a 2 °C. / The product has undergone a maturation process for at least 60 days at a temperature equal to or greater than 2 °C. 6. El establecimiento lleva a cabo un plan de monitoreo para garantizar que los productos están libres de antibióticos, hormonas, pesticidas y metales pesados. / The establishment carries out a monitoring plan to ensure that the products are free of antibiotics, hormones, pesticides and heavy metals. 7. Los quesos que se exportaran a la República Dominicana cumplen con los requisitos microbiológicos de las normas vigentes en la Suiza. / The cheese to be exported to the Dominican Republic meet the microbiological requirement of the current standards in Switzerland. 8. El establecimiento productor tiene en ejecución el sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP), buenas prácticas de manufactura (BPM) y procedimientos de limpieza y desinfección. / The producer establishment is running the hazard analysis and critical Control points (HACCP) system, Good Manufacturing Practices (BPM,) and cleaning and disinfecting procedures. 9. Los ingredientes y aditivos utilizados en la elaboración de los quesos son de grado alimentario. / The ingredients and additives used in the manufacture of the cheese are food grade. 10. Los quesos fueron declarados conformes y aptos para el consumo humano. / The cheese were declared compliant and suitable for human consumption. 11. Los quesos fueron procesados, empacados y almacenados de acuerdo con la Ley de Alimentos de Suiza. / The cheeses were processed, packaged and stored according to the Swiss Food Law. 12. Los quesos fueron embalados en recipientes nuevos y estos fueron etiquetados o identificados con los datos del fabricante, la fecha de producción y la fecha de vencimiento / The cheeses were packaged in new containers and these were labeled or identified with manufacturer's data, production date and expiration date.
--	---

Suiza / Switzerland	Quesos elaborados con leche cruda/ Cheeses made from raw milk
III. Firma / Signature	N° de referencia del certificado / Certificate reference number*:
Parte III: Firma / Part III: Signature	<p>Oficial / Certifying Officer:</p> <p>Nombre completo y dirección / Full name and address:</p> <p>Posición oficial / Official position:</p> <p>Sello y firma / Stamp and signature:</p> <p>Fecha / Date:</p>