



Schweiz / Suisse / Svizzera / Switzerland / **Suiza**

Certificado zosanitario para la exportación de productos lácteos a Colombia/
 Gesundheitsbescheinigung für die Ausfuhr von Milchprodukten nach Kolumbien

Parte I. IDENTIFICACIÓN DE LA MERCADERÍA Teil I. IDENTIFIKATION DER WARE	I.1. Nombre del Exportador / Name des Exporteurs		I.2. Nº de Certificado/ Nr. der Bescheinigung *			
	Dirección / Adresse		I.3. a. Autoridad central competente/ zuständige oberste Behörde Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV Dirección / Adresse Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Bern, Switzerland			
	I.4. Nombre del Destinatario / Name des Empfängers		I.3. b Autoridad Sanitaria Responsable de la Certificación / Für die Gesundheitsbescheinigung verantwortliche Gesundheitsbehörde			
	Dirección / Adresse					
	I.5. País Exportador / Ausfuhrland Código ISO/ ISO Code: CH		I.6. País de destino / Zielland Código ISO/ ISO Code: COL			
	I.7. Países de Tránsito/ Transitländer		I.8 Nº de Habilitación del Establecimiento otorgada por el Servicio Veterinario del País Exportador/ Nummer der vom Veterinärdienst des Ausfuhrlandes ausgestellten Zulassungsnummer des Betriebs			
	I.9. La mercadería se envía desde / Ort der Verladung		I.10. Del Establecimiento Elaborador / Herstellungsbetrieb			
	Fecha de partida/ Datum der Abfahrt		Nombre / Name Dirección / Adresse Ciudad/ Stadt			
	I.11. Descripción de la Mercadería / Beschreibung der Ware:					
	I.12. Medio de transporte / Transportmittel Avión/ Flugzeug <input type="checkbox"/> Barco/ Schiff <input type="checkbox"/> Tren/ Zug <input type="checkbox"/> Vehículo/ Fahrzeug <input type="checkbox"/> Otra cosa/ anderes <input type="checkbox"/> Contenedor / Vagón (identificación y Nº)/ Container / Waggon (Identifikation und Nummer):					
I.13. Productos certificados a efectos de/ Produkt zertifiziert für Consumo humano/ Lebensmittel <input type="checkbox"/> Otros/ Anderes <input type="checkbox"/>			I.14. Modo de Conservación Térmica / Art der thermischen Isolierung Sin Frío / ungekühlt <input type="checkbox"/> Enfriado / gekühlt <input type="checkbox"/> Congelado / tiefgekühlt <input type="checkbox"/>			
I.15. Identificación de la mercadería/ Identifikation der Ware:						
Especie animal/ Spezies	Naturaleza de los productos/ Art des Produkts	Nombre de los productos/ Name des Produkts	Número de Piezas o unidades de Embalaje / Stückzahl oder Verpackungseinheiten	Peso Neto / Nettogewicht	Cantidad/ Menge	Número de lote / Chargennummer:

1) El expedidor puede adjuntar una tabla adicional como anexo. Esta debe ser aprobada y sellada por la Autoridad cantonal competente. /
 Zusätzliche Tabelle kann als Anhang vom Absender beigefügt werden und muss von der zuständigen kantonalen Behörde genehmigt und abgestempelt werden.

	Suiza Schweiz	PRODUCTOS LÁCTEOS MILCHPRODUKTE
Parte II. CERTIFICACIÓN SANITARIA Teil II. GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG	Nº de Certificado/ Nr. der Bescheinigung *	
	<p>El Oficial que suscribe, certifica que la mercadería objeto del presente certificado está en un todo de acuerdo con las condiciones sanitarias más abajo detalladas, cumpliendo con los REQUISITOS PARA LA IMPORTACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS / Die unterzeichnende Vollzugsbehörde bescheinigt, dass die im vorliegenden Zeugnis genannte Ware vollständig mit den unten aufgeführten Gesundheitsanforderungen übereinstimmt und somit die BEDINGUNGEN FÜR DEN IMPORT VON MILCHPRODUKTEN Erfüllt</p> <p>A. DEL PAÍS/ZONA / DAS LAND/DAS GEBIET BETREFFEND:</p> <p>A 1. El país de origen del producto y de los animales ha sido reconocido por la Organización Mundial de Sanidad Animal (O.I.E.) como libre de Peste Bovina. / Das Herkunftsland des Produktes und der Tiere ist vom Internationalen Tierseuchenamt (O.I.E.) als frei von Rinderpest anerkannt worden.</p> <p>A 2. Que el país / región de origen del producto y de los animales ha sido reconocido por la O.I.E. como libre de Fiebre Aftosa. / Das Herkunftsland / das Herkunftsgebiet des Produktes und der Tiere ist von der Maul- und Klauenseuche anerkannt worden.</p> <p>A 3. Que el país / región de origen del producto y de los animales se ha declarado ante la O.I.E. como libre de Fiebre del Valle del Rift. / Das Herkunftsland /-gebiet des Produktes und der Tiere hat sich gegenüber der O.I.E. als frei vom Rifttal-Fieber deklariert.</p> <p>B. DE LOS ESTABLECIMIENTOS QUE DAN ORIGEN A LA LECHE: / DIE MILCHBETRIEBE BETREFFEND:</p> <p>B 1. Que son explotaciones oficialmente registradas y controladas que cumplen con las condiciones de higiene vigentes en el país de origen de la materia prima. / Es handelt sich um offiziell registrierte und kontrollierte Betriebe, welche die im Ursprungsland des Rohstoffes geltenden hygienischen Anforderungen erfüllen.</p> <p>B 2. Respecto a la Brucelosis y Tuberculosis: / Bezüglich der Brucellose und Tuberkulose: <input type="checkbox"/> Son oficialmente libres de Brucelosis y Tuberculosis. Sie sind offiziell frei von Brucellose und Tuberkulose.</p> <p>B 3. Los establecimientos de origen se encuentran habilitados por Colombia. / Die Milchbetriebe sind von Kolumbien zugelassen.</p> <p>C. DE LA LECHE: / DIE MILCH BETREFFEND:</p> <p>C 1. Que la leche fue obtenida, recogida, enfriada, almacenada y transportada conforme a las disposiciones previstas en el país productor. / Die Milch wurde gemäss den im Herstellungsland bestehenden Vorschriften gewonnen, gesammelt, gekühlt, gelagert und transportiert.</p> <p>C 2. Que los residuos de contaminantes físicos y químicos debidos al medio ambiente o a la terapéutica veterinaria son inferiores a los exigidos por las normas vigentes en el país productor. / Die Rückstände an chemischen und physikalischen Schadstoffen aus der Umwelt oder der tierärztlichen Therapie sind geringer als die im Herstellungsland geltenden Anforderungen.</p> <p>C 3. Que cumple con las normas sobre gérmenes y células somáticas vigentes en el país productor. / Die Milch entspricht den im Herstellungsland geltenden Anforderungen hinsichtlich Keimen und Zellzahlen.</p> <p>C 4. La leche fue sometida a uno de los siguientes tratamientos: / Die Milch wurde einer der folgenden Wärmebehandlungen unterzogen:</p> <p><input type="checkbox"/> C 4.1 Pasteurización rápida (HTST) de al menos 72 °C durante por lo menos 15 segundos si el pH es inferior a 7 / Pasteurisation bei mindestens 72 °C während 15 Sekunden wenn der pH kleiner 7 ist</p> <p><input type="checkbox"/> C 4.2 Pasteurización rápida (HTST) durante dos veces consecutivas si el pH es igual o superior a 7 / Doppelte Pasteurisation bei mindestens 72 °C während 15 Sekunden wenn der pH gleich oder grösser 7 ist</p> <p><input type="checkbox"/> C 4.3 Pasteurización lenta de por lo menos 63 °C durante por lo menos 30 minutos / Pasteurisation bei mindestens 63 °C während mindestens 30 Minuten</p> <p><input type="checkbox"/> C 4.4 Un tratamiento general de acuerdo a lo establecido en OIE / Eine gemäss OIE zugelassene Behandlung</p> <p><input type="checkbox"/> C 4.5 Productos lácteos elaborados con leche cruda: / Rohmilchprodukte: El producto ha sido sometido a un proceso de maduración durante como mínimo 60 días a una temperatura igual o mayor a 2 °C. / Das Milchprodukt wurde während mindestens 60 Tagen bei mindestens 2 °C gelagert.</p>	

* A rellenar por la autoridad local competente / Ausgestellt durch die kantonale Vollzugsbehörde.

Parte II. CERTIFICACIÓN SANITARIA Teil II. GESUNDHEITSBESCHEINIGUNG	Suiza Schweiz	PRODUCTOS LÁCTEOS MILCHPRODUKTE
		Nº de Certificado/ Nr. der Bescheinigung *
D. DE LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS: / DIE MILCHVERARBEITENDEN BETRIEBE BETREFFEND:	<p>D 1. Los establecimientos se encuentran habilitados e inspeccionados por la Autoridad Sanitaria del país exportador cumpliendo con las normas de higiene vigentes en el mismo. / Die Betriebe sind durch die Gesundheitsbehörde des exportierenden Landes zugelassen und inspiziert und entsprechen dessen geltenden Hygieneanforderungen.</p> <p>D 2. Que las instalaciones utilizadas para llevar a cabo procesos térmicos cuentan con sistemas de registros autorizados y que todos los procesos son verificados por un sistema de análisis de peligros basado en los principios del HACCP. / Die für die Durchführung der thermischen Verfahren eingesetzten Einrichtungen verfügen über kontrollierte Aufzeichnungssysteme und sämtliche Prozesse werden im Rahmen von HACCP gestützten Verfahren überprüft.</p> <p>D 3. Que en los mismos una vez elaborado el producto se han tomado los recaudos para evitar su contaminación. / In den Betrieben wurden nach der Herstellung des Produkts die notwendigen Massnahmen ergriffen, um dessen Kontaminierung zu verhindern.</p> <p>E DE LOS PRODUCTOS: / DIE PRODUKTE BETREFFEND:</p> <p>E 1. El producto es apto para el consumo humano y de libre venta y circulación en el país de origen. / Das Produkt ist für den menschlichen Verbrauch geeignet sowie frei verkäuflich und im freien Warenverkehr im Ursprungsland erhältlich.</p> <p>E 2. El producto responde en sus características de identidad, inocuidad, calidad comercial y alimentaria a las definidas para el mismo en la legislación del País de origen. / Die Merkmale der Identität, Unbedenklichkeit, Handels- und Lebensmittelqualität des Produkts entsprechen denen, die hierfür in der Gesetzgebung des Ursprungslands festgelegt wurden.</p>	
El Oficial / Die unterschreibende Vollzugsbehörde	<p>Lugar y Fecha: / Ort und Datum:</p> <p style="text-align: right;">Firma y Sello Oficial: / offizielle Unterschrift und Stempel</p>	

* A rellenar por la autoridad local competente / Ausgestellt durch die kantonale Vollzugsbehörde.