

HELLENIC REPUBLIC/ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

Cheese (other than raw milk cheese) / Τυριά (εκτός από τυριά από απαστερίωτο γάλα)[[1]](#endnote-1)

|  |  |
| --- | --- |
| 1. *Name and address of producing/export establishment*/  Όνομα και διεύθυνση παραγωγικής εγκατάστασης: | *2. Reference No*/Αριθμός Πρωτ. |
| ***3. Veterinary certificate to export cheese (other than raw milk cheese) to Australia.***  Κτηνιατρικό πιστοποιητικό για εξαγωγή τυριών (εκτός από τυριά από απαστερίωτο γάλα) στην Αυστραλία. |
| *4. Name and address of the consignee* / Όνομα και διεύθυνση παραλήπτη: | *5. Country of origin*/*Χώρα προέλευσης*: GREECE  *5.i. Responsible Ministry*/Αρμόδιο Υπουργείο  MINISTRY OF RURAL DEVELOPMENT AND FOOD/  Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων  *5.ii. Local veterinary services of*/Τοπική Κτηνιατρική Υπηρεσία:[[2]](#endnote-2) |
|
|
| *6. Place of loading*/Χώρος φόρτωσης: |
| *7. Means of transport* / Μέσο μεταφοράς:  *(ship or aircraft) [[3]](#endnote-3)*  πλοίο ή αεροπλάνο 3 | *8. Ship name, Seal /Container No or flight number*  Όνομα πλοίου, Αριθμός Σφραγίδας/Container ή αριθμός πτήσης |
| 9. IDENTIFICATION OF CHEESE / ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΡΙΟΥ | |
| -a. *Type of cheese* /Τύπος τυριού …………………………………………………………………………………………………………………………………. | |
| -b. *Type of packing*/Τύπος συσκευασίας: …………………………………………………………………………………………………………………………………. | |
| -c. *Quantity/*Ποσότητα: …………………………………………………………………………………………………………………………………. | |
| - d. *Net weight per product line ordered* / Καθαρό βάρος προϊόντος: …………………………………………………………………………………………………………………………………. | |
| - e. *Date of manufacture*/Ημερομηνία παραγωγής f. *Expiry date*/Ημερομηνία λήξης …………………………………………………………………………………………………………………………………. | |
| - g. *Preservation temperature*/Θερμοκρασία συντήρησης: …………………………………………………………………………………………………………………………………. | |
| 10. *ORIGIN OF CHEESE* / ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΤΥΡΙΟΥ  -a. *Registration number(s) of plant(s) of origine* / Κωδικός αριθμός καταγραφής εγκατάστασης/εων προέλευσης  ………………………………………………………………………………………………………………………………….  -b. *Name and address of processing plant(s)* / Όνομα και διεύθυνση εργοστασίου/ων επεξεργασίας : …………………………………………………………………………………………………………………………………. | |

The undersigned official veterinarian certifies that for the dairy products described above:/Ο κάτωθι υπογεγραμμένος επίσημος κτηνίατρος πιστοποιώ ότι για τα γαλακτοκομικά προϊόντα που περιγράφονται παραπάνω:

1. The milk from which the cheese was made is of bovine, caprine, and/or ovine origin only./ Το γάλα από το οποίο παρασκευάστηκε το τυρί είναι αποκλειστικά αγελαδινό, γίδινο ή/και πρόβειο.
2. The milk from which the cheese was made does not contain colostrum./ Το γάλα από το οποίο παρασκευάστηκε το τυρί δεν περιέχει πρωτόγαλα
3. The milk from which the cheese was made originated only from animals resident in:/ Το γάλα από το οποίο παρασκευάστηκε το τυρί προέρχεταιμόνο από ζώα που διαβιούν σε:
   1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *[insert name/s of country/countries]*, a country/countries which is/are approved by the Australian Director of Biosecurity as free from foot-and-mouth disease (FMD)4 /*[* *εισάγετε το/τα όνομα/τα της/των χώρας/ων]*, χώρα/χώρες που έχουν εγκριθεί από την Διεύθυνση Βιοασφάλειας της Αυστραλίας ως απαλλαγμένη/ες από αφθώδη πυρετό (FMD)4

AND/OR/ΚΑΙ/Ή

* 1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *[insert name/s of country/countries]*, a country/countries which is/are listed in the Appendix - Exclusion dates for dairy products due to disease outbreaks.5 / *[* *εισάγετε το/τα όνομα/τα της/των χώρας/ων]*, χώρα/χώρες που καταγράφονται στο Παράρτημα - Ημερομηνίες αποκλεισμού για γαλακτοκομικά προϊόντα λόγω εστιών ασθενειών.5

1. The milk from which the cheese was made was sourced from healthy animals./ Το γάλα από το οποίο παρασκευάστηκε το τυρί προέρχεται από υγιή ζώα.
2. The goods and the dairy ingredients within the goods were manufactured only in:/ Τα προϊόντα και τα γαλακτοκομικά συστατικά που περιέχονται σε αυτά παρασκευάστηκαν μόνο σε:
   1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *[insert name/s of country/countries]*, a country/countries which is/are approved by the Australian Director of Biosecurity as free from foot-and-mouth disease (FMD)4 /*[* *εισάγετε το/τα όνομα/τα της/των χώρας/ων]*, χώρα/χώρες που έχουν εγκριθεί από την Διεύθυνση Βιοασφάλειας της Αυστραλίας ως απαλλαγμένες από αφθώδη πυρετό (FMD)[[4]](#endnote-4)

AND/OR/ ΚΑΙ/Ή

* 1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *[insert name/s of country/countries]*, a country/countries which is/are listed in the Appendix - Exclusion dates for dairy products due to disease outbreaks5./ *[* *εισάγετε το/τα όνομα/τα της/των χώρας/ων]*, χώρα/χώρες που καταγράφονται στο Παράρτημα - Ημερομηνίες αποκλεισμού για γαλακτοκομικά προϊόντα λόγω εστιών ασθενειών.[[5]](#endnote-5)
     1. *[Manufacturing includes all steps prior to certification. This includes, but is not limited to processing, labelling, and storage]*/ *[Η παρασκευή περιλαμβάνει όλα τα στάδια πριν από την πιστοποίηση. Αυτό περιλαμβάνει, ενδεικτικά, την επεξεργασία, την επισήμανση και την αποθήκευση.]*

1. The goods and the dairy ingredients within the goods were produced under documented quality assurance programs[[6]](#endnote-6) for dairy primary production, collection, transportation and processing./ Τα προϊόντα και τα γαλακτοκομικά συστατικά αυτών, παρήχθησαν στο πλαίσιο τεκμηριωμένων προγραμμάτων διασφάλισης ποιότητας6 για την πρωτογενή παραγωγή, τη συλλογή, τη μεταφορά και την επεξεργασία γάλακτος.
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./ Όλες οι εγκαταστάσεις που εμπλέκονται στην παρασκευή (εξαιρουμένης της επισήμανσης και της αποθήκευσης) των προϊόντων και των γαλακτοκομικών συστατικών αυτών, είναι είτε καταχωρισμένες, είτε εγκεκριμένες, είτε αναγνωρισμένες, όπως απαιτείται για την ασφάλεια των τροφίμων από την αρμόδια εθνική αρχή.
3. [Select the option(s) that applies]:/ [Επιλέξτε την/τις επιλογή/ές που ισχύουν]:/

☐ The packaging or immediate container of the goods is stamped with the date of manufacture./ Η συσκευασία ή ο άμεσος περιέκτης των προϊόντων φέρει σφραγίδα με την ημερομηνία παρασκευής.

☐ 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. / Μια δήλωση του παρασκευαστή, ειδική για τη συγκεκριμένη αποστολή, με την ημερομηνία παραγωγής για κάθε παρτίδα ή αριθμό παρτίδας των προϊόντων, παρασχέθηκε στον επίσημο κτηνίατρο.

*[ for cheese, the date of manufacture is the date the curd was set, or later/ για το τυρί, ως ημερομηνία παρασκευής θεωρείται η ημερομηνία πήξης του τυροπήγματος ή μεταγενέστερη ημερομηνία ]*

1. The goods and/or the dairy ingredients within the goods that were sourced from and/or manufactured in a country/ies listed in the Appendix – Exclusion dates for dairy products due to disease outbreaks were either fully finished and packaged for export from [insert country] on [insert date] or were exported from [insert country] on [insert date]. This date is prior to *[insert country's]* exclusion period from *[insert date]*. [[7]](#endnote-7)

*[Note: This attestation is required for each applicable country listed in the appendix referenced above] /*

Τα προϊόντα και/ ή τα γαλακτοκομικά συστατικά που περιέχονται στα προϊόντα, τα οποία προέρχονταν και/ ή παρασκευάζονταν σε χώρα/ες που αναφέρονται στο Παράρτημα - Ημερομηνίες αποκλεισμού για γαλακτοκομικά προϊόντα λόγω εστιών ασθενειών, είτε ήταν πλήρως ολοκληρωμένα και συσκευασμένα για εξαγωγή από [εισαγάγετε χώρα] στις [εισαγάγετε ημερομηνία] είτε εξήχθησαν από [εισαγάγετε χώρα] στις [εισαγάγετε ημερομηνία]. Αυτή η ημερομηνία είναι πριν από την περίοδο αποκλεισμού της [εισαγάγετε χώρα] από [εισαγάγετε ημερομηνία].7

*[Σημείωση: Η παρούσα βεβαίωση απαιτείται για κάθε ισχύουσα χώρα που καταγράφεται στο παράρτημα που αναφέρεται παραπάνω]*

1. The milk from which the cheese was made was subjected to one of the following heat treatments:/ Το γάλα από το οποίο παρασκευάστηκε το τυρί υποβλήθηκε σε μία από τις ακόλουθες θερμικές επεξεργασίες:

*(Delete the options that do not apply/Διαγράψτε τις επιλογές που δεν ισχύουν)*

☐ HTST pasteurisation at a temperature of no less than 72°C for a minimum of 15 seconds./ Παστερίωση HTST σε θερμοκρασία όχι μικρότερη των 72°C για τουλάχιστον 15 δευτερόλεπτα.

☐ Batch (or LTLT) pasteurisation at a temperature of no less than 63°C for a minimum of 30 minutes./ Παστερίωση Batch (ή LTLT) σε θερμοκρασία όχι μικρότερη των 63°C για τουλάχιστον 30 λεπτά.

☐ UHT at a temperature of no less than 132°C for a minimum of 1 second./ Επεξεργασία UHT σε θερμοκρασία όχι μικρότερη των 132°C για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο.

☐ Thermisation/θέρμισμα

1. Held at a temperature of no less than 64.5°C for a minimum of 16 seconds,/ Διατήρηση σε θερμοκρασία όχι μικρότερη των 64,5°C για τουλάχιστον 16 δευτερόλεπτα
2. Product is stored at a temperature of no less than 7°C for a minimum of 90 days from the date the curd was set./ Το προϊόν αποθηκεύεται σε θερμοκρασία όχι μικρότερη των 7°C για τουλάχιστον 90 ημέρες από την ημερομηνία πήξης του τυροπήγματος.

☐ High temperature curd cook / Θέρμανση τυροπήγματος σε υψηλή θερμοκρασία

1. Heated to a temperature of no less than 48°C / Θέρμανση σε θερμοκρασία όχι μικρότερη των 48°C
2. Product has a moisture content of less than 39%, after being stored at a temperature of no less than 10°C for a minimum of 120 days from the date the curd was set/ Το προϊόν έχει περιεκτικότητα σε υγρασία μικρότερη του 39%, κατόπιν αποθήκευσης σε θερμοκρασία όχι μικρότερη των 10°C για τουλάχιστον 120 ημέρες από την ημερομηνία πήξης του τυροπήγματος.

☐ The milk or dairy ingredients underwent an alternative heat treatment as stated on the Australian import permit:/ Το γάλα ή τα γαλακτοκομικά συστατικά υποβλήθηκαν σε εναλλακτική θερμική επεξεργασία, όπως ορίζεται στην άδεια εισαγωγής της Αυστραλίας:/

Minimum temperature:/Ελάχιστη θερμοκρασία: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Minimum time retained at this temperature:/Ελάχιστος χρόνος παραμονής σε αυτή τη θερμοκρασία: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Official stamp and signature* /Επίσημη σφραγίδα και υπογραφή**

*Done at* /πραγματοποιήθηκε \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ on /στις \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(place/περιοχή) (*date/*ημερομηνία)

*Stamp/* Σφραγίδα [[8]](#endnote-8)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(*Name and* *Signature of the official veterinarian*/Όνομα και υπογραφή επίσημου κτηνιάτρου)([[9]](#endnote-9))

(*name, qualifications and title, in capital letters*/όνομα, τίτλος, με κεφαλαία γράμματα)

*Notes*/Σημειώσεις

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 )/ Το παρόν πιστοποιητικό δεν ισχύει για τυρί από απαστερίωτο γάλα, όπως αυτό ορίζεται στην αυστραλιανή νομοθεσία, στο Διάταγμα Ελέγχου Εισαγόμενων Τροφίμων του 2019 (legislation.gov.au/Series/F2019L01233).*  [↑](#endnote-ref-1)
2. Issued by the competent authority/ Εκδόθηκε από την αρμόδια αρχή [↑](#endnote-ref-2)
3. Delete as appropriate/ Διαγράψτε ανάλογα [↑](#endnote-ref-3)
4. As specified in the FMD-free Country List prepared by the Director of Biosecurity and published on the Department of Agriculture, Fisheries and Forestry website (<https://www.agriculture.gov.au/biosecurity-trade/policy/legislation/fmd-free-country-list> )./ Όπως ορίζεται στον κατάλογο χωρών απαλλαγμένων από τον αφθώδη πυρετό (FMD), ο οποίος συντάσσεται από τον Διευθυντή Βιοασφάλειας και δημοσιεύεται στον ιστότοπο <https://www.agriculture.gov.au/biosecurity-trade/policy/legislation/fmd-free-country-list> [↑](#endnote-ref-4)
5. *See / βλ. ‘Appendix: Exclusion dates for dairy products due to disease outbreaks as listed on the import permit’*  [↑](#endnote-ref-5)
6. 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./ Τα τεκμηριωμένα προγράμματα διασφάλισης ποιότητας δύνανται να περιλαμβάνουν προγράμματα ασφάλειας τροφίμων και προγράμματα Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP), τα οποία διαχειρίζονται τον κίνδυνο επιμόλυνσης εντός του προϊόντος, από τις πρώτες ύλες έως το τελικό συσκευασμένο προϊόν [↑](#endnote-ref-6)
7. Required if the goods were manufactured in, and/or contain dairy ingredients sourced from and/or manufactured in a country/ies listed in the Appendix - Exclusion dates for dairy products due to disease outbreaks/Απαιτείται εάν τα προϊόντα παρασκευάστηκαν σε, και/ή περιέχουν γαλακτοκομικά συστατικά που προέρχονται από και/ή παρασκευάστηκαν σε χώρα/ες που περιλαμβάνονται στο Παράρτημα - Ημερομηνίες αποκλεισμού για γαλακτοκομικά προϊόντα λόγω εστιών ασθενειών. [↑](#endnote-ref-7)
8. The Official stamp and the signature must appear on all separated pages./Η επίσημη σφραγίδα και υπογραφή πρέπει να εμφανίζεται σε όλες τις σελίδες. [↑](#endnote-ref-8)
9. The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing of the certificate./ Η υπογραφή και η σφραγίδα πρέπει να έχουν χρώμα διαφορετικό από εκείνο της εκτύπωσης του πιστοποιητικού. [↑](#endnote-ref-9)