



**VETERINÁRNÍ OSVĚDČENÍ PRO VÝVOZ SÝRŮ JINÝCH NEŽ ZE SYROVÉHO MLÉKA ⁽¹⁾
K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ Z ČESKÉ REPUBLIKY DO AUSTRÁLIE**

**HEALTH CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF CHEESE OTHER THAN RAW MILK CHEESE ⁽¹⁾
FOR HUMAN CONSUMPTION FROM THE CZECH REPUBLIC TO AUSTRALIA**

Část I: Podrobnosti o odeslané zásilce / Part I: Details of dispatched consignment	I.1. Odesílatel / Consignor Jméno/Název / Name		I.2. Číslo jednací osvědčení / Certificate reference number		I.2.b	
	Adresa / Address		I.3. Ústřední příslušný orgán / Central Competent Authority			
	PSČ / Postal code Země, kód ISO / Country, ISO code		I.4. Místní příslušný orgán / Local Competent Authority			
	I.5. Příjemce / Consignee Jméno/Název / Name		I.6. Provozovatel odpovědný za zásilku / Operator responsible for consignment Jméno/Název / Name			
	Adresa / Address		Adresa / Address			
PSČ / Postal code Země, kód ISO / Country, ISO code		PSČ / Postal code Země, kód ISO / Country, ISO code				
I.7. Země původu Country of origin	Kód ISO ISO code	I.8. Region původu Region of origin	Kód Code	I.9. Země určení Country of destination	Kód ISO ISO code	I.10.
I.11. Místo odeslání / Place of dispatch Název / Name		I.12. Místo určení / Place of destination Název / Name				
Číslo schválení/registrace / Approval/Registration number		Adresa / Address				
Adresa / Address		Země, kód ISO / Country, ISO code				
Země, kód ISO / Country, ISO code		Země, kód ISO / Country, ISO code				

Silniční vozidlo ☐ Ostatní ☐ <i>Road vehicle Other</i>		I.17. Průvodní doklady / <i>Accompanying documents</i> Typ / <i>Type</i> Číslo / <i>Number</i>	
Identifikace / <i>Identification</i> Odkaz na dokumenty / <i>Documentary references</i>			
Přepavní podmínky / <i>Transport conditions</i> Okolní teplota ☐ Chlazené ☐ Zmrazené ☐ <i>Ambient Chilled Frozen</i>		I.19. Kód zboží (HS kód) / <i>Commodity code (HS code)</i> I.20. Typ obalu / <i>Type of packaging</i>	
Označení kontejneru/Číslo plomby / <i>Identification of container/ Seal number</i>		I.22. Celkové množství / <i>Total quantity</i>	
Celková čistá hmotnost / <i>Total net weight</i>		I.24. Celková hrubá hmotnost / <i>Total gross weight</i>	
Zboží osvědčené pro / <i>Commodities certified for</i> Lidskou spotřebu / <i>Human consumption</i> ☐			
Popis zásilky / <i>Description of consignment</i>			
Druh zboží <i>Nature of commodity</i>	Výrobní závod <i>Manufacturing plant</i>	Počet balení <i>Package count</i>	Čistá hmotnost <i>Net weight</i>
			Číslo šarže <i>Batch number</i>

Část II: Osvědčení / Part II: Certification	II. Zdravotní potvrzení Health attestation	II.a. Číslo jednací osvědčení Certificate reference number	II.b
	Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzuji, že pokud jde o sýrové výrobky popsané v části I: <i>I, the undersigned official veterinarian, certify that for the cheese products described in Part I:</i> 1. Sýr byl vyroben výhradně z kravského, koziho a/nebo ovčího mléka. <i>The milk from which the cheese was made is of bovine, caprine, and/or ovine origin only.</i> 2. Mléko, ze kterého byl sýr vyroben, neobsahuje mlezivo. <i>The milk from which the cheese was made does not contain colostrum.</i> 3. Mléko, ze kterého byl sýr vyroben, pocházelo výhradně od zvířat chovaných v: <i>The milk from which the cheese was made originated only from animals resident in:</i> 3.1.⁽⁹⁾ _____ [uved'te název země/zemí], [insert name/s of country/countries], země/zemích, která je schválena/které jsou schváleny ředitelem Odboru biologické bezpečnosti Austrálie jako prostá/prosté slintavky a kulhavky (SLAK)⁽²⁾; <i>a country/countries which is/are approved by the Australian Director of Biosecurity as free from foot-and-mouth disease (FMD)⁽²⁾;</i> a/nebo and/or 3.2.⁽⁹⁾ _____ [uved'te název země/zemí], [insert name/s of country/countries], země/zemích, která je uvedena/které jsou uvedené v Příloze – Data vyloučení mléčných výrobků z důvodu výskytu nákaz⁽³⁾. <i>a country/countries which is/are listed in the Appendix – Exclusion dates for dairy products due to disease outbreaks⁽³⁾.</i> 4. Mléko, ze kterého byl sýr vyroben, bylo získáno od zdravých zvířat. <i>The milk from which the cheese was made was sourced from healthy animals.</i> 5. Zboží a mléčné složky obsažené v tomto zboží byly vyrobeny⁽⁴⁾ výhradně v: <i>The goods and the dairy ingredients within the goods were manufactured⁽⁴⁾ only in:</i> 5.1.⁽⁹⁾ _____ [uved'te název země/zemí], [insert name/s of country/countries], země/zemích, která je schválena/které jsou schváleny ředitelem Odboru biologické bezpečnosti Austrálie jako prostá/prosté slintavky a kulhavky (SLAK)⁽²⁾; <i>a country/countries which is/are approved by the Australian Director of Biosecurity as free from foot-and-mouth disease (FMD)⁽²⁾;</i> a/nebo and/or 5.2.⁽⁹⁾ _____ [uved'te název země/zemí], [insert name/s of country/countries], země/zemích, která je uvedena/které jsou uvedené v Příloze – Data vyloučení mléčných výrobků z důvodu výskytu nákaz⁽³⁾. <i>a country/countries which is/are listed in the Appendix – Exclusion dates for dairy products due to disease outbreaks⁽³⁾.</i> 6. Zboží a mléčné složky obsažené v tomto zboží byly vyrobeny v rámci zdokumentovaných programů zajištění kvality⁽⁵⁾ pro primární produkci, svoz, přepravu a zpracování mléka. <i>The goods and the dairy ingredients within the goods were produced under documented quality assurance programs⁽⁵⁾ for dairy primary production, collection, transportation and processing.</i> 7. Všechna zařízení zapojená do výroby (s výjimkou označování a skladování) zboží a mléčných složek obsažených v tomto zboží jsou registrována, schválena nebo uznána příslušným národním orgánem v souladu s požadavky na bezpečnost potravin. <i>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.</i> 8.⁽¹⁰⁾ ☐ Na balení nebo vnitřním obalu zboží je natištěno datum výroby⁽⁶⁾. <i>The packaging or immediate container of the goods is stamped with the date of manufacture⁽⁶⁾.</i> ☐ Úřednímu veterinárnímu lékaři bylo předloženo prohlášení výrobce pro danou zásilku, v němž bylo uvedeno datum výroby⁽⁶⁾ pro každou šarži nebo číslo šarže zboží. <i>A consignment specific manufacturer's declaration with the date of manufacture⁽⁶⁾ for each batch or lot number for the goods was provided to the official veterinarian.</i> 9.⁽⁷⁾⁽⁹⁾ Zboží a/nebo mléčné složky obsažené v tomto zboží, pocházející z a/nebo vyrobené v jedné nebo více zemích uvedených v Příloze – Data vyloučení mléčných výrobků z důvodu výskytu nákaz⁽³⁾, byly <i>The goods or the dairy ingredients within the goods which were sourced from and/or manufactured in a country/ies listed in the Appendix – Exclusion dates for dairy products due to disease outbreaks⁽³⁾ were</i> buď zcela zpracovány a zabaleny pro vývoz z <i>either fully finished and packaged for export from</i> _____ [uved'te zemi] dne _____ [uved'te datum], [insert country] on [insert date],		

Část II: Osvědčení / Part II: Certification	II. Zdravotní potvrzení Health attestation	II.a. Číslo jednací osvědčení Certificate reference number	II.b
	nebo byly vyvezeny z or were exported from [uved'te zemi] dne [uved'te datum]. [insert country] on [insert date]. Toto datum předchází období vyloučení This date is prior to [uved'te zemi] [insert country's] od [uved'te datum]. exclusion period on [insert date]. 10. Mléko, ze kterého byl sýr vyroben, bylo podrobeno jednomu z následujících tepelných ošetření ⁽¹⁰⁾: The milk from which the cheese was made was subjected to one of the following heat treatments ⁽¹⁰⁾: ☐ HTST pasteurizace při teplotě alespoň 72 °C po dobu nejméně 15 sekund. HTST pasteurisation at a temperature of no less than 72 °C for a minimum of 15 seconds. ☐ Dávková (nebo LTLT) pasteurizace při teplotě alespoň 63 °C po dobu nejméně 30 minut. Batch (or LTLT) pasteurisation at a temperature of no less than 63 °C for a minimum of 30 minutes. ☐ UHT ošetření při teplotě alespoň 132 °C po dobu nejméně 1 sekundy. UHT at a temperature of no less than 132 °C for a minimum of 1 second. ☐ Termizace s dodatečnými opatřeními: Thermisation with additional measures: i. teplota alespoň 64,5 °C udržovaná po dobu nejméně 16 sekund, held at a temperature of no less than 64.5 °C for a minimum of 16 seconds, ii. výrobek je skladován při teplotě nejméně 7 °C po dobu minimálně 90 dnů od data vytvoření sýreniny. 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. ☐ Zpracování sýreniny při vysoké teplotě s dodatečnými opatřeními: High temperature curd cook with additional measures: i. ohřev na teplotu alespoň 48 °C, heated to a temperature of no less than 48 °C, ii. po skladování při teplotě nejméně 10 °C po dobu minimálně 120 dnů od data vytvoření sýreniny má výrobek vlhkost/obsah vody méně než 39 %. 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. ☐ Mléko nebo mléčné složky byly podrobeny alternativnímu tepelnému ošetření uvedenému v australském dovozním povolení: The milk or dairy ingredients underwent an alternative heat treatment as stated on the Australian import permit: Minimální teplota: Minimální doba udržení této teploty: Minimum temperature: Minimum time retained at this temperature:		
Úřední veterinární lékař / Official veterinarian Vystaveno v dne Done at on Jméno (tiskacím písmem), úřední pozice a titul: Name (in capitals), official position and title: Podpis ⁽⁸⁾: Razítko ⁽⁸⁾: Signature ⁽⁸⁾: Stamp ⁽⁸⁾:			
Poznámky / Notes ⁽¹⁾ Toto osvědčení se nevztahuje na sýry ze syrového mléka, jak je definováno v australských právních předpisech v nařízení o kontrole dovážených potravin z roku 2019 (legislation.gov.au/Series/F2019L01233). 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).			

Část II: Osvědčení / Part II: Certification	II. Zdravotní potvrzení Health attestation	II.a. Číslo jednací osvědčení Certificate reference number	II.b
	(2) Jak je uvedeno v Seznamu zemí prostých slintavky a kulhavky sestaveném ředitelem Odboru biologické bezpečnosti a zveřejněném na webových stránkách australského Ministerstva zemědělství, rybolovu a lesnictví (https://www.agriculture.gov.au/biosecurity-trade/policy/legislation/fmd-free-country-list). <i>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).</i> (3) Příloha „Data vyloučení mléčných výrobků z důvodu výskytu nákaz“ je součástí australského dovozního povolení pro výrobek, který je osvědčován. <i>The appendix 'Exclusion dates for dairy products due to disease outbreaks' is included in the Australian Import permit for the product being certified.</i> (4) Výroba zahrnuje všechny kroky/činnosti předcházející certifikaci. Zahrnuje mimo jiné zpracování, označování a skladování. <i>Manufacturing includes all steps prior to certification. This includes, but is not limited to processing, labelling, and storage.</i> (5) Zdokumentované programy zajištění kvality mohou zahrnovat programy bezpečnosti potravin a programy analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP), které řídí riziko kontaminace v průběhu výroby, od surovin až po hotový zabalený výrobek. <i>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.</i> (6) V případě sýrů se za datum výroby považuje datum vytvoření sýřeniny nebo pozdější datum. <i>For cheese, the date of manufacture is the date the curd was set, or later.</i> (7) Toto potvrzení je vyžadováno v případě, že bylo zboží vyrobeno v některé ze zemí uvedených v Příloze – Data vyloučení mléčných výrobků z důvodu výskytu nákaz⁽³⁾, a/nebo obsahuje mléčné složky pocházející z některé z těchto zemí a/nebo vyrobené v některé z těchto zemí. (Toto potvrzení je vyžadováno pro každou příslušnou zemi uvedenou v Příloze.) <i>This attestation is 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⁽³⁾. (This attestation is required for each applicable country listed in the Appendix.)</i> (8) Toto osvědčení je platné pouze tehdy, je-li opatřeno razítkem a podpisem úředníka pověřeného příslušným orgánem. Podpis a razítko musí mít barvu odlišnou od barvy tisku osvědčení. <i>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.</i> (9) Nehodící se škrtněte. <i>Cross out as appropriate.</i> (10) Vyberte příslušnou možnost (možnosti). <i>Select the option(s) that applies.</i>		