



CERTIFICADO VETERINARIO PARA EXPORTAÇÃO LEITE E PRODUCTOS LACTEOS DE ORIGEM BOVINA /  
VETERINAIR CERTIFICAAT VOOR DE UITVOER VAN MELK EN ZUIVELPRODUCTEN VAN RUNDEROOSPRONG /  
CERTIFICAT VETERINAIRE POUR L'EXPORTATION DE LAIT ET DE PRODUITS LAITIERS D'ORIGINE  
BOVINE

Exportação para / Export naar / Exportation vers **BRASIL / BRAZILIË / BRESIL**

Parte 1. : Detalhes da remessa expedida / Deel 1.: Informatie aangaande de zending / Partie 1. : Détails concernant l'envoi			
1.1. Expedidor (nome, endereço, país) / Verzender (naam, adres, land) / Expéditeur (nom, adresse, pays) :		1.2. Número de referência do certificado / Referentienummer certificaat / Numéro de référence du certificat :	
		Cert. nr.:	
		1.3. Autoridade central competente / Bevoegde centrale overheid / Autorité centrale compétente :	
		<b>AFSCA / FAVV / AFSCA</b>	
		1.4. Autoridade Competente Local / Bevoegde lokale overheid / Autorité locale compétente :	
1.5. Destinatário (nome, endereço, país) / Geadresseerde (naam, adres, land) / Destinataire (nom, adresse, pays) :		1.6.	
1.7. Países de proveniência / Land van herkomst / Pays de provenance :		ISO Code :	1.8. País de destino / Land van bestemming / Pays de destination :
<b>BELGICA / BELGIE / BELGIQUE</b>		<b>BE</b>	<b>BRASIL / BRAZILIË / BRESIL</b>
			<b>BR</b>
1.9. Lugar de proveniência (nome, endereço, número de aprovação) / Plaats van herkomst (naam, adres, erkenningsnummer) / Lieu de provenance (nom, adresse, n° d'agrément) :		1.10. Lugar de destino (nome, endereço) / Plaats van bestemming (naam, adres) / Lieu de destination (nom, adresse) :	
1.11. Lugar de carregamento (endereço) / Plaats van lading (adres) / Lieu de chargement (adresse) :		1.12. Data de partida / Datum van vertrek / Date de départ :	
1.13. Meios de transporte (tipo e identificação) / Vervoer-middelen (type en identificatie) / Moyen de transport (type et identification) :		1.14. Ponto de entrada no país de destino / Plaats van binnenkomst in land van bestemming / Point d'entrée dans le pays de destination :	

Cert. Nr. :

<b>1.15. Descrição da mercadoria / Omschrijving van de goederen / Description des marchandises :</b>		<b>1.16. Códigos de mercadoria (código HS) / Productcode (GN-code) / Code de marchandise (Code SH) :</b>					
		<b>1.17. Quantidade / Hoeveelheid / Quantité :</b>					
<b>1.18. Temperatura dos produtos / Temperatuur product / Température du produit :</b>		<b>1.19. Número de embalagens / Aantal verpakkingen / Nombre de conditionnements :</b>					
<b>1.20.</b>		<b>1.21. Tipo de embalagem / Aard van de verpakking / Type de conditionnement :</b>					
<b>1.22. Produtos certificados para / Goederen gecertificeerd voor / Marchandises certifiées pour : Consumo humano / Humane consumptie / Consommation humaine</b>							
<b>1.23. País de origem de matérias primas (código ISO) / Land van oorsprong van de grondstoffen (ISO-code) / Pays d'origine des matières premières (code ISO) :</b>							
<b>1.24. Identificação da mercadoria / Identificatie van de goederen / Identification des marchandises :</b>							
<b>Descrição da mercadoria / Beschrijving van de goederen / Description des marchandises :</b>	<b>Espécies / Soort / Espèce :</b>	<b>Número de lote / Lotnr. / N° de lot :</b>	<b>Nome e número de aprovação do estabelecimento produtor / Naam en erkenningsnr. productiebedrijf / Nom et n° agrément établissement de production :</b>	<b>Data de produção / Datum van productie / Date de production :</b>	<b>Número e tipo de embalagens / Aantal en type verpakkingen / Nombre et type d'emballages :</b>	<b>Peso líquido (kg) / Netto gewicht (kg) / Poids net (kg) :</b>	<b>Data de expiração / Vervaldatum / Date d'expiration :</b>

**Parte 2 : Atestado de saúde pública / Deel 2: Gezondheidsverklaring / Partie 2 : Déclaration de santé publique**

**Eu, o abaixo assinado, veterinário oficial, certifico que os produtos cumprem os seguintes requisitos /**

Ik, ondergetekende, officiële dierenarts, verklaar dat de producten aan de volgende eisen voldoen /

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les produits satisfont aux exigences suivantes :

- 2.1. Os produtos são provenientes de estabelecimento oficialmente aprovado pela Autoridade Competente e habilitado a exportar para o Brasil, submetido a inspeções oficiais regulares /**  
De producten zijn afkomstig van een inrichting die erkend is door de bevoegde overheid en goedgekeurd is voor export naar Brazilië, en die regelmatig aan officiële controles wordt onderworpen /  
Les produits proviennent d'un établissement qui est agréé par les autorités compétentes et approuvé pour l'exportation vers le Brésil, et qui est régulièrement soumis à des inspections officielles.
- 2.2. Os produtos foram obtidos em condições higiênicas, em estabelecimentos que implementaram os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional (PPHO), e Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), seguindo as recomendações do Codex Alimentarius, com verificação sistemática do Serviço Veterinário Oficial /**  
De producten zijn in hygiënische omstandigheden verkregen in inrichtingen die Good Manufacturing Practices (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) en Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) programma's toepassen, conform de aanbevelingen van de Codex Alimentarius, met systematische controle door de officiële veterinaire diensten /  
Les produits ont été obtenus dans des conditions hygiéniques, dans des établissements qui appliquent les programmes relatifs aux bonnes pratiques de fabrication (BPF), aux procédures opérationnelles d'hygiène normalisées (SSOP) et à un système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP), conformément aux recommandations du Codex Alimentarius, avec vérification systématique par les services vétérinaires officiels.
- 2.3. No que diz respeito aos controles sobre o processo de fabricação e composição dos produtos /**  
Met betrekking tot de controle op het productieproces en de productsamenstelling /  
En ce qui concerne le contrôle du processus de fabrication et de la composition du produit :
- 2.3.1.<sup>(1)</sup> Os produtos foram fabricados, embalados e rotulados em conformidade com a composição, o processo de fabricação e rótulos registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) do Brasil, OU /**  
De producten zijn vervaardigd, verpakt en geëtiketteerd in overeenstemming met de samenstelling, het productieproces en de etiketten die zijn geregistreerd bij de DIPOA (Department of Inspection of Products of Animal Origin), van het Braziliaanse ministerie van Landbouw, Veehouderij en Voedselvoorziening (MAPA), OF /  
Les produits ont été fabriqués, emballés et étiquetés conformément à la composition, aux procédés de fabrication et aux étiquettes enregistrés auprès du Département de l'inspection des produits d'origine animale (DIPOA) du Ministère de l'agriculture, de l'élevage et de l'alimentation (MAPA) du Brésil, OU ;
- 2.3.2.<sup>(1)</sup> Os produtos foram fabricados, embalados e rotulados em conformidade com as normas que regem a inspeção de produtos de origem animal do MAPA do Brasil ou com exigências ao menos equivalentes àquelas contidas nas normas citadas, OU /**  
De producten zijn vervaardigd, verpakt en geëtiketteerd in overeenstemming met de normen voor de controle van producten van dierlijke oorsprong van het Braziliaanse MAPA of met eisen die ten minste gelijkwaardig zijn aan deze van de genoemde normen, OF /  
Les produits ont été fabriqués, emballés et étiquetés conformément aux normes régissant le contrôle des produits d'origine animale du MAPA du Brésil ou à des exigences au moins équivalentes à celles contenues dans les normes citées, OU ;
- 2.3.3.<sup>(1)</sup> O país de origem desenvolveu e implementou um ou mais sistemas de avaliação dos processos de fabricação e composição dos produtos, visando assegurar que eles não tenham sido falsificados ou adulterados, em conformidade com o previsto nas normas aplicáveis do MAPA do Brasil, ou com os requisitos aplicáveis do Regulamento nº 178/2002 sobre os princípios e normas gerais da legislação alimentar e do Regulamento nº 2017/625 sobre controles oficiais da União Europeia /**  
Het land van oorsprong heeft één of meerdere systemen ontwikkeld en geïmplementeerd voor de evaluatie van de productieprocessen en productsamenstelling om ervoor te zorgen dat deze niet zijn vervalst, overeenkomstig de toepasselijke voorschriften van het Braziliaanse MAPA of overeenkomstig de toepasselijke voorschriften van verordening (EG) nr. 178/2002 inzake de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving en verordening (EG) nr. 2017/625 inzake officiële controles van de Europese Unie /  
Le pays d'origine a élaboré et mis en œuvre un ou plusieurs systèmes d'évaluation des procédés de fabrication et de composition des produits en vue de s'assurer qu'ils n'ont pas été falsifiés ou frelatés, conformément aux règles applicables du MAPA du Brésil ou aux exigences applicables du Règlement n° 178/2002 relatif aux principes généraux et aux règles du droit alimentaire et du Règlement n° 2017/625 relatif aux contrôles officiels de l'Union européenne.
- 2.4. Os produtos foram fabricados em conformidade com os requisitos aplicáveis constantes no Regulamento (CE) Nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004 /**  
De producten zijn vervaardigd overeenkomstig de eisen die van toepassing zijn volgens verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 /  
Les produits ont été fabriqués conformément aux exigences d'application selon le Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004.
- 2.5. Os produtos foram fabricados em estabelecimento submetido a um programa oficial de controle de resíduos de produtos de uso veterinário, agrotóxicos e contaminantes ambientais, o qual é planejado e implementado seguindo as recomendações do Codex Alimentarius, e estão em conformidade com os parâmetros estabelecidos na legislação do país exportador /**  
De producten zijn vervaardigd in een inrichting die onderworpen is aan een officiële controleprogramma voor residuen van diergeneeskundige producten, pesticiden en milieucontaminanten, die gepland en geïmplementeerd wordt overeenkomstig de aanbevelingen van de Codex Alimentarius en in overeenstemming is met de parameters die zijn vastgelegd in de regelgeving van het land van uitvoer /  
Les produits ont été fabriqués dans un établissement qui est soumis à un programme officiel de contrôle des résidus de produits à usage vétérinaire, de pesticides et de contaminants environnementaux, qui est planifié et implémenté conformément aux recommandations du Codex Alimentarius et qui est en conformité avec les paramètres établis dans la législation du pays exportateur.

- 2.6. Os produtos atendem os critérios pertinentes estabelecidos no Regulamento (CE) nº 2073/2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios /**  
De producten voldoen aan de relevante criteria vastgelegd in verordening (EG) nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen /  
Les produits satisfont aux critères pertinents fixés dans le Règlement (EC) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- 2.7. O leite ou o leite que deu origem aos produtos lácteos foi submetido a pasteurização ou a qualquer combinação de medidas com performance equivalente descritas no Codex Alimentarius – Código de Práticas Higiênicas para o Leite e Produtos Lácteos, que garantam a inocuidade do produto. Em se tratando de queijos elaborados com leite não submetido à pasteurização ou outro tratamento térmico que assegure fosfatase residual negativa, foram submetidos a processo de maturação a uma temperatura superior aos 5° C, durante um tempo não inferior a 60 dias /**  
Melk of melk die wordt gebruikt bij de vervaardiging van melkproducten is gepasteuriseerd of een combinatie van maatregelen met gelijkwaardige prestaties zoals beschreven in de Codex Alimentarius - Code voor hygiënische praktijken voor melk en melkproducten die de veiligheid van het product garanderen. In geval van kaas die vervaardigd werd uit melk die niet onderworpen werd aan een pasteurisatie of een andere thermische behandeling die een negatieve residuele fosfatase garandeert, werd deze onderworpen aan een rijpingsproces bij een temperatuur hoger dan 5°C, gedurende minstens 60 dagen /  
Le lait ou le lait utilisé dans la fabrication des produits laitiers a subi une pasteurisation ou toute combinaison de mesures aux performances équivalentes décrites dans le Codex Alimentarius - Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers, qui garantissent la sécurité du produit. Dans le cas de fromages fabriqués à partir de lait qui n'a pas été soumis à une pasteurisation ou un autre traitement thermique qui assure une phosphatase résiduelle négative, ils ont été soumis à un processus de maturation à une température supérieure à 5°C, pendant une période d'au moins 60 jours.
- 2.8. A embalagem dos produtos é de primeiro uso, satisfaz os requerimentos higiênico-sanitários estabelecidos pela Autoridade Competente /**  
De verpakkingen van de producten zijn voor éénmalig gebruik en voldoen aan de hygiënische en sanitaire eisen vastgelegd door de bevoegde overheid /  
Les emballages des produits sont à usage unique et satisfont aux exigences hygiénico-sanitaires établies par l'autorité compétente.
- 2.9. Os produtos não foram submetidos a qualquer tratamento por radiação /**  
De producten hebben geen bestralingsbehandeling ondergaan /  
Les produits n'ont pas été soumis à un quelconque traitement par radiation.
- 2.10. O veículo ou equipamento de transporte encontra-se em condições adequadas de higiene e manutenção e, no caso de produtos que devam ser mantidos sob refrigeração, dispõe de equipamento de geração de frio apropriado para manutenção da temperatura dos produtos durante todo o transporte /**  
Het voertuig of het vervoermiddel is in goede staat voor wat betreft hygiëne en onderhoud, en beschikt over de nodige koelapparatuur om de temperatuur van de producten te behouden wanneer deze gekoeld moeten worden /  
Le véhicule ou l'équipement de transport est en bon état d'hygiène et de maintenance, et dispose de l'équipement de production de froid nécessaire pour maintenir la température des produits lorsque ceux-ci doivent être réfrigérés.
- 2.11. Os produtos são aptos ao consumo humano e possuem livre trânsito e comércio no país exportador /**  
De producten zijn geschikt voor humane consumptie en mogen vrij verhandeld worden in het exporterende land /  
Les produits sont propres à la consommation humaine et peuvent être librement commercialisés dans le pays exportateur.

### Parte 3 : Atestado de saúde animal / Diergezondheidsverklaring / Déclaration de santé animale

**Eu, o abaixo assinado, veterinário oficial, certifico que os produtos cumprem os seguintes requisitos /**

Ik, ondergetekende, officiële dierenarts, verklaar dat de producten aan de volgende eisen voldoen /

Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les produits satisfont aux exigences suivantes :

- 3.1.<sup>(1)</sup> Os produtos são procedentes de país reconhecido como oficialmente livre de Dermatose Nodular Contagiosa e de Febre Aftosa, OU /**  
De producten zijn afkomstig van een land dat erkend is als officieel vrij van besmettelijke nodulaire dermatose en mond-en-klauwzeer, OF /  
Les produits proviennent d'un pays reconnu comme officiellement indemne de dermatose nodulaire contagieuse et de fièvre aphteuse, OU ;
- 3.2.<sup>(1)</sup> As precauções necessárias foram tomadas após o processamento para evitar o contato do produto com qualquer potencial fonte do vírus da Febre Aftosa, e os produtos ou as matérias primas de que derivam foram submetidos a um dos seguintes tratamentos que assegure a inativação do vírus da febre aftosa e Dermatose Nodular Contagiosa /**  
De nodige voorzorgsmaatregelen werden na verwerking getroffen om contact van het product met een mogelijke bron van het mond-en-klauwzeervirus te voorkomen, en de producten of de grondstoffen waarvan ze vervaardigd zijn, werden onderworpen aan één van de volgende behandelingen die het inactiveren van het mond-en-klauwzeervirus en het besmettelijke nodulaire dermatosevirus garandeert /  
Les précautions nécessaires ont été prises après transformation pour éviter tout contact du produit avec une source potentielle du virus de la fièvre aphteuse et les produits ou les matières premières desquelles ils dérivent ont été soumis à l'un des traitements suivants assurant l'inactivation des virus de la fièvre aphteuse et de la dermatose nodulaire contagieuse :
- 3.2.1.<sup>(1)</sup> Um processo que aplica uma temperatura mínima de 132° C durante pelo menos um segundo (ultra alta temperatura - UHT), OU /**  
Een proces waarbij gedurende één seconde een minimale temperatuur van 132°C wordt toegepast (ultra hoge temperatuur – UHT), OF /  
Un processus appliquant une température minimale de 132°C durant au moins une seconde (ultra haute température – UHT), OU ;
- 3.2.2.<sup>(1)</sup> Se o leite tiver um pH inferior a 7,0, um processo que aplique uma temperatura mínima de 72° C durante pelo menos 15 segundos (pasteurização a alta temperatura - HTST), OU /**  
Indien de pH-waarde van de melk lager is dan 7.0, een proces waarbij gedurende ten minste 15 seconden een minimumtemperatuur van 72°C wordt toegepast (hoge temperatuur pasteurisatie – HTST), OF /  
Si le lait a un pH inférieur à 7.0, un processus appliquant une température de 72°C pendant au moins 15 secondes (pasteurisation haute température – HTST), OU ;

Cert. Nr. :

**3.2.3.<sup>(1)</sup> Se o leite tiver um pH de 7.0 ou superior, o processo HTST aplicado duas vezes /**

Indien de melk een pH-waarde heeft van 7.0 of hoger, het HTST-proces dat tweemaal toegepast wordt /  
Si le lait à un pH de 7.0 ou plus, le processus HTST appliqué deux fois.

**3.3. Os produtos são procedentes de propriedades leiteiras que não foram bloqueadas pela ocorrência de doenças infectocontagiosas transmissíveis pelo leite /**

De producten zijn afkomstig van zuivelbedrijven die niet geblokkeerd waren omwille van het voorkomen van besmettelijke ziekten die via de melk overdragen worden /  
Les produits proviennent d'exploitations laitières qui n'étaient pas bloquées à la suite de l'apparition de maladies infectieuses transmissibles par le lait.

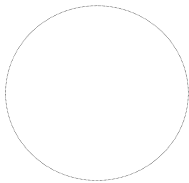
Número de anexos : ..... ( ..... páginas)

Local / Gedaan te / Fait à :

Data / Datum / Date :

Assinatura do certificador oficial / Handtekening van de officiële certificerende agent / Signature de l'agent certificateur officiel :

Selo oficial / Officiële stempel / Cachet officiel :



Nome (em maiúsculas) do certificador oficial / Naam (in drukletters) van de officiële certificerende agent / Nom (en lettres majuscules) de l'agent certificateur officiel :

(1) Tachar o que não se aplica / Schrappen indien niet van toepassing / Biffer si pas d'application.