



**VETERINARY HEALTH CERTIFICATE FOR PRODUCTS CONTAINING DAIRY AND EGG FOR  
HUMAN CONSUMPTION TO THE REPUBLIC OF SOUTH AFRICA/  
CERTIFICATO VETERINARIO PER PRODOTTI CONTENENTI LATTE E UOVA PER IL  
CONSUMO UMANO DESTINATI ALLA REPUBBLICA DEL SUDAFRICA**

*Certificate no./ Certificato nr.* <sup>(1)</sup> \_\_\_\_\_

*SOUTH AFRICAN VETERINARY IMPORT NO./ IMPORTAZIONE VETERINARIA SUDAFRICANA NR.:*

\_\_\_\_\_  
*ISSUING AUTHORITY:/ AUTORITA' RILASCIANTE:*

\_\_\_\_\_  
*COUNTRY OF EXPORT:/ PAESE DI ESPORTAZIONE:*

**A. IDENTIFICATION OF THE PRODUCTS:/ IDENTIFICAZIONE DEI PRODOTTI:**

**1. Description of the products containing dairy and egg:/ Descrizione dei prodotti contenenti latte e uova:**

	<i>Description of the product:/ Descrizione del prodotto:</i>	<i>Lot identifier/date coding/seal number:/ Identificativo del lotto/codice data/numero di sigillo:</i>	<i>Type of packaging:/ Tipo di imballaggio:</i>	<i>Number of packaging units:/ Numero di colli:</i>	<i>Net weight:/ Peso netto:</i>
1					
2					
3					
4					
etc.					

**2. Origin of products:/ Origine dei prodotti:**

2.1. *Name and address of consignor:/ Nome e indirizzo dello speditore:*

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

*Tel. No:/ Tel.* \_\_\_\_\_ *Fax No:/ Fax:* \_\_\_\_\_

2.2. *Official approval number(s) of treatment and/or processing establishment(s) approved for export:/  
Numeri ufficiali di approvazione degli stabilimenti di trattamento e/o lavorazione approvati per  
l'esportazione:*

\_\_\_\_\_

**3. Destination of products:/ Destinazione dei prodotti:**

3.1. *Name and address of consignee:/ Nome e indirizzo del destinatario:*

---

---

Tel. No:/ Tel. \_\_\_\_\_ Fax No:/ Fax: \_\_\_\_\_

3.2. *Physical address at final destination of products:/* Indirizzo ultimo di destinazione dei prodotti:

---

---

4. ***Description of transport vehicle including trailer (registration number etc.):/*** **Descrizione del mezzo di trasporto compreso il rimorchio (numero di immatricolazione ecc.):**

---

---

## **B. HEALTH ATTESTATION/ ATTESTATO SANITARIO**

I, \_\_\_\_\_ an official veterinarian, authorised thereto by the Veterinary Authority of \_\_\_\_\_ (country of origin and export) hereby certify that the products containing dairy and egg mentioned in section A comply with the following conditions:/ Il sottoscritto \_\_\_\_\_, veterinario ufficiale, autorizzato dall'Autorità veterinaria del \_\_\_\_\_ (paese di origine e di esportazione) certifica con il presente che i prodotti contenenti latte e uova di cui alla sezione A sono rispondenti alle condizioni seguenti:

1. *The dairy and/or egg products were processed at an establishment/facility officially approved for export by the Veterinary Authorities of the exporting country./* I prodotti a base di latte e/o uova sono stati lavorati in uno stabilimento/impianto approvato ufficialmente per l'esportazione dalle Autorità veterinarie del paese esportatore.
2. *Regarding the **dairy/dairy-based products** used:/* Per quanto riguarda il **latte/i prodotti a base di latte** utilizzati:
  - 2.1. *The dairy and/or dairy-based products (delete as appropriate):/* Il latte e/o i prodotti a base di latte (cancellare se del caso):
    - 2.1.1. *were derived from animals kept in herds in the country of origin and export; which were not under any veterinary restrictions for diseases which the species is susceptible to;/* originano da animali provenienti da mandrie del paese di origine e di esportazione che non erano soggette a nessuna restrizione veterinaria dovuta a malattie rischiose per la specie;  
**OR/ O**
    - 2.1.2. *were legally imported into the country, from facilities in the European Community registered for trade within the Community (complying with all the relevant European Community Directives) or Norway, which were not under any veterinary restrictions for the export of dairy products;/* sono stati legalmente importati nel paese a partire da impianti della Comunità Europea registrati per gli scambi all'interno della Comunità (conformemente alle Direttive pertinenti della Comunità Europea) o con la Norvegia, che non erano soggetti a nessuna restrizione veterinaria sull'esportazione di prodotti a base di latte;  
**OR/ O**
    - 2.1.3. *were legally imported into the exporting country, from one or more of the following countries: New Zealand, Australia, Switzerland, United States of America and Canada./* sono stati legalmente importati nel paese esportatore da uno o più dei seguenti paesi: Nuova Zelanda, Australia, Svizzera, Stati Uniti d'America e Canada.
  - 2.2. *In the case of dairy or dairy products derived from **ovine** and/or **caprine** origin, the dairy and dairy products come from Scrapie free establishments (including the farm of origin)./* In caso di latte o prodotti a base di latte di origine ovina e/o caprina, il latte e i prodotti a base di latte provengono da stabilimenti, incluso l'allevamento di origine, indenni dalla scrapie.

2.3. *The products have been processed as follows (please delete as appropriate):* I prodotti sono stati lavorati come di seguito (cancellare se del caso):

2.3.1. *In the case of dairy and/or dairy-based products originating from areas where no outbreak of foot-and-mouth disease has occurred within the last 12 months and where vaccination against foot-and-mouth disease have not been carried out in the last 12 months:* In caso di latte e/o prodotti a base di latte provenienti da località in cui non sono stati registrati casi di afta epizootica durante gli ultimi 12 mesi e in cui non è stata effettuata vaccinazione contro l'afta epizootica negli ultimi 12 mesi:

2.3.1.1. *Ultra high temperature treatment at 132°C for 1 second; and/or* trattamento a temperatura ultra elevata a 132°C per un secondo, e/o

2.3.1.2. *Pasteurised at 72°C for 15 seconds or 60°C for 30 minutes; and/or* pastorizzazione a 72°C per 15 secondi o a 60°C per 30 minuti, e/o

2.3.1.3. *Heat sterilised for 30 minutes at a pressure of 15 lbs (100kPa); and/or* sterilizzazione mediante calore per 30 minuti a una pressione di 15 libbre (100kPa), e/o

2.3.1.4. *An acidification process such that the pH value is lowered and kept below 6 for at least one hour.* un processo di acidificazione tale da abbassare il pH e mantenerlo inferiore a 6 per almeno un'ora.

**OR/O**

2.3.2. *In the case of dairy and/or dairy-based products originating from areas where an outbreak of foot-and-mouth disease has occurred within the last 12 months or which have carried out vaccination against foot-and-mouth disease in the last 12 months:* In caso di latte e/o prodotti a base di latte provenienti da località in cui è stato registrato un focolaio di afta epizootica durante gli ultimi 12 mesi o in cui è stata effettuata vaccinazione contro l'afta epizootica negli ultimi 12 mesi:

2.3.2.1. *The product is not a raw-milk cheese and/* Il prodotto non è un formaggio a base di latte crudo e

2.3.2.2. *Ultra high temperature treatment at 132°C for at least 1 second; and/or* trattamento a temperatura ultra elevata a 132°C per un secondo, e/o

2.3.2.3. *An initial heat treatment having an effect at least equivalent to that achieved by pasteurisation at a temperature of at least 72°C for 15 seconds, so as to produce a negative reaction to the phosphatase test, followed by:* trattamento termico iniziale che abbia un effetto almeno uguale a quello ottenuto con la pastorizzazione a una temperatura non inferiore a 72°C per 15 secondi, così da produrre una reazione negativa al test per la fosfatasi, seguito da:

- (i) *A second heat treatment involving high-temperature pasteurisation, UHT or sterilisation, so as to produce a negative reaction to the peroxidase test; or/* un secondo trattamento termico che comprenda pastorizzazione ad alta temperatura, UHT o sterilizzazione, così da produrre una reazione negativa al test per la perossidasi, o

- (ii) *In the case of milk powder or a dry milk-based product, a second heat treatment having an effect at least equivalent to that achieved by the first heat treatment, so as to produce a negative reaction to the phosphatase test, followed by a drying/dessication process; or/ Nel caso del latte in polvere o di un prodotto a base di latte in polvere, un secondo trattamento termico che abbia un effetto almeno equivalente a quello ottenuto con il primo trattamento termico, così da produrre una reazione negativa al test per la fosfatasi, seguito da un processo di asciugatura/essiccazione, o*
- (iii) *An acidification process such that the pH value is lowered and kept below 6 for at least one hour./ Un processo di acidificazione tale da abbassare il pH e mantenerlo inferiore a 6 per almeno un'ora.*

2.4. *In the case of cheese sourced from unpasteurised / raw milk, the country must be free from Foot and Mouth disease and the following controls need to be complied with:./ In caso di formaggio ottenuto da latte crudo/non pastorizzato, il paese deve essere indenne dall'Afta Epizootica e devono essere stati effettuati i seguenti controlli:*

- 2.4.1. *The cheese was stored at an appropriate temperature for a period of not less than 90 days from the date of manufacture for long-extended life cheese (conté, cantal, Roquefort, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Provolone etc.)./ Il formaggio è stato conservato a una temperatura idonea per un periodo non inferiore a 90 giorni a partire dalla data di produzione dei formaggi a lunga vita commerciale (shelf-life) (conté, cantal, Roquefort, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Provolone etc.).*
- 2.4.2. *An acidification process such that the pH value was lowered and kept below 6 for at least one hour./ Un processo di acidificazione tale da abbassare il pH e mantenerlo inferiore a 6 per almeno un'ora.*
- 2.4.3. *The following matters were monitored during cheese production:./ I seguenti valori sono stati monitorati nel corso della produzione del formaggio:*
  - (i) *pH during the acidification process,./ il pH durante il processo di acidificazione,*
  - (ii) *salt concentration,./ la concentrazione del sale,*
  - (iii) *moisture content./ il contenuto di umidità.*
- 2.4.4. *Raw dairy-based products after the ripening for a period of minimum 60 days were tested and demonstrated to have no detected levels of Listeria monocytogenes./ I prodotti a base di latte crudo sono stati stagionati almeno 60 giorni e testati favorevolmente per Listeria monocytogenes.*

3. *Regarding the **eggs/egg products** used:./ Per quanto riguarda le **uova/i prodotti a base di uova** utilizzati:*

4. *The eggs and/or egg products (delete as appropriate):./ le uova e/o i prodotti a base di uova (cancellare se del caso):*

- 4.1.1. *were derived from clinically healthy poultry, which have been raised in the country of origin since hatching/ derivano da volatili clinicamente sani, che sono stati allevati nel paese di origine fin dalla schiusa*

**OR/ O**

4.1.2. were obtained from poultry which have been imported as day-old chicks into the country of origin from \_\_\_\_\_ (EU member state authorized for Republic of South Africa)<sup>(1)</sup> and which is free from Highly Pathogenic Avian Influenza/ originano da volatili che sono stati importati come pulcini di un giorno nel paese di origine da \_\_\_\_\_ (Stato Membro dell'UE autorizzato per la Repubblica del Sudafrica)<sup>(1)</sup>, e che è indenne dall'Influenza Aviaria altamente patogena.

**OR/ O**

4.1.3. *originate from clinically healthy poultry, which have been raised in \_\_\_\_\_ (EU member state authorized for Republic of South Africa)<sup>(1)</sup> and the whole eggs exported to the country of origin (A copy of the inspection certificate issued by the government authorities of the country of origin satisfying all the conditions stated above is attached)*/ originano da volatili clinicamente sani, che sono stati allevati in \_\_\_\_\_ (Stato Membro dell'UE autorizzato per la Repubblica del Sudafrica)<sup>(1)</sup> e le uova intere esportate verso il paese di origine (si allega copia del certificato d'ispezione rilasciato dalle Autorità governative del paese di origine che soddisfa tutte le condizioni di cui sopra)

**OR/ O**

4.1.4. *were imported into the country of origin from \_\_\_\_\_ (EU member state authorized for Republic of South Africa)<sup>(1)</sup>* sono stati importati nel paese di origine da \_\_\_\_\_ (Stato Membro dell'UE autorizzato per la Repubblica del Sudafrica)<sup>(1)</sup>

4.2. *The egg products were derived from flocks which were not under any veterinary restrictions for diseases which the species are susceptible to and which can be transmitted through the products./* I prodotti a base di uova sono stati ottenuti da volatili che non erano soggetti a nessuna restrizione veterinaria dovuta a malattie rischiose per la specie e che possono essere trasmesse attraverso i prodotti.

4.3. *The eggs and/or egg products (delete as appropriate):/* Le uova e/o i prodotti a base di uova (cancellare se del caso):

4.3.1. *Originate from a country free from highly pathogenic avian influenza/* provengono da un paese indenne dall'Influenza Aviaria altamente patogena.

**OR/ O**

4.3.2. *Have been processed to ensure the destruction of avian influenza virus in accordance with the recommendations of the World Organisation for Animal Health (OIE) Terrestrial Animal Health Code:/* sono stati lavorati in modo tale da assicurare la distruzione del virus dell'Influenza Aviaria conformemente alle raccomandazioni del Codice Sanitario degli Animali Terrestri dell'Organizzazione Mondiale della Sanità Animale (OIE):

a. *Whole egg: 60°C (140°F) for 188 seconds/* uovo intero: 60°C (140°F) per 188 secondi

b. *Whole egg blends: 60°C (140°F) for 188 seconds OR 61.1°C (142°F) for 94 seconds/* miscele di uova intere: 60°C (140°F) per 188 secondi OPPURE 61.1°C (142°F) per 94 secondi

- c. *Liquid egg whites: 55.6°C (132°F) for 870 seconds OR 56.7°C (134°F) for 232 seconds/ albumi liquidi: 55.6°C (132°F) per 870 secondi OPPURE 56.7°C (134°F) per 232 secondi*
- d. *10% salted yolk: 62.2°C (144°F) for 138 seconds/ 10% del tuorlo salato: 62.2°C (144°F) per 138 secondi*
- d. *Dried egg yolk: 67°C (143.96°F) for 20 hours OR 54.4°C (131°F) for 513 hours/ tuorlo essiccato: 67°C (143.96 °F) per 20 ore OPPURE 54.4°C (131°F) per 513 ore*

**AND/ E**

4.3.3. *The necessary precautions were taken to avoid contact of the commodity with any source of avian influenza virus./ Sono state osservate tutte le precauzioni necessarie per evitare il contatto della merce con qualunque fonte di virus dell'Influenza Aviaria.*

4.4. *The eggs and/or egg products (delete as appropriate):/ Le uova e/o i prodotti a base di uova (cancellare se del caso):*

4.4.1. *Originate from and was packaged in a Newcastle disease free country or zone, as defined by the OIE Terrestrial Animal Health Code/ il paese o la località di origine e confezionamento è indenne dalla malattia di Newcastle, come definito nel Codice Sanitario degli Animali Terrestri dell'OIE*

**OR/ O**

4.4.2. *Were processed to ensure the destruction of Newcastle disease virus in accordance with the recommendations of the World Organisation for Animal Health (OIE) Terrestrial Animal Health Code:/ sono stati lavorati in modo tale da assicurare la distruzione del virus della malattia di Newcastle conformemente alle raccomandazioni del Codice Sanitario degli Animali Terrestri dell'Organizzazione Mondiale della Sanità Animale (OIE):*

- a. *Whole egg: 55°C (131°F) for 2,521 seconds (42 min); 57°C (134.6°F) for 1,596 sec (26.6 min); or 59°C (138.2°F) for 674 seconds (11.23 min)/ uovo intero: 55°C (131°F) per 2,521 secondi (42 minuti), 57 °C (134.6 °F) per 1,596 secondi (26.6 minuti), o 59°C (138.2°F) per 674 secondi (11.23 minuti)*
- b. *Liquid egg whites: 55°C – 131°F for 2,278 sec (37.97 min); 57°C (134.6°F) for 986 seconds (14.4 min); 59°C – 138.2°F for 301 seconds (5 min)/ albumi liquidi: 55°C – 131°F per 2,278 secondi (37.97 minuti), 57°C (134.6°F) per 986 secondi (14.4 minuti), 59°C – 138.2°F per 301 secondi (5 minuti)*
- c. *10% salted yolk 55°C (134.6°F) for 176 seconds (2.9 min)/ 10% del tuorlo salato: 55°C (134.6°F) per 176 secondi (2.9 minuti)*
- d. *Dried egg white 57°C (134.6) for 50.4 hours (2.1 days)/ albume essiccato 57°C (134.6) per 50.4 ore (2.1 giorni)*

**AND/ E**

4.4.3. *The necessary precautions were taken to avoid contact of the eggs/egg products with any source of Newcastle disease virus./ Sono state osservate tutte le precauzioni necessarie per*

evitare il contatto delle uova/dei prodotti a base di uova con qualunque fonte di virus della malattia di Newcastle.

4.4.4. *The eggs/egg products used were subject to a pasteurisation process, such that each particle of egg/egg product was subject to heat or other treatments to destroy harmful viable microorganisms, including Salmonella.* / Le uova/i prodotti a base di uova utilizzati sono stati oggetto di un processo di pastorizzazione, in modo tale che ogni particella dell'uovo/del prodotto a base di uova fosse soggetta a calore o a un trattamento di altro tipo per distruggere i microrganismi vitali nocivi, inclusa la *Salmonella*.

4.4.5. *The product was manufactured at facilities inspected and approved for export by the competent Veterinary Authority. The facilities are subjected to regular audits or inspections carried out by an official veterinarian, who is satisfied that:/* Il prodotto è stato fabbricato in impianti sottoposti ad ispezioni e approvati per l'esportazione dall'Autorità veterinaria competente. Gli impianti sono oggetto di regolari ispezioni o controlli condotti da parte di un veterinario ufficiale, così che siano soddisfatte le condizioni seguenti:

- a. *the process is properly and hygienically carried out, to produce a product that is fit for human consumption;/* il processo è condotto in maniera corretta e secondo le norme igieniche affinché il prodotto ottenuto sia idoneo al consumo umano;
- b. *a system of segregation is in place which is sufficient to guarantee the origin of the imported materials;/* è stato adottato un sistema di separazione sufficiente a garantire l'origine dei materiali importati;
- c. *a system of traceability is in place to guarantee legal importation of the whole eggs from agreed upon EU Member States (if applicable);/* è stato adottato un sistema di tracciabilità per garantire l'importazione legale delle uova intere da Stati Membri dell'UE approvati (se del caso);
- d. *all imported materials are legally imported and released in compliance with EU legislation (if applicable)./* tutti i materiali importati sono stati introdotti e rilasciati legalmente in conformità con la legislazione dell'UE (se del caso).

5. *The product does not contain any harmful additives and were unconditionally passed fit for human consumption.* / Il prodotto non contiene additivi nocivi ed è stato dichiarato idoneo al consumo umano senza riserve.

6. *The product does not, to the best of my knowledge and belief, constitute any danger of introducing infectious or contagious diseases into South Africa.* / Secondo le mie conoscenze, il prodotto non costituisce un pericolo di introduzione di malattie infettive o contagiose in Sudafrica.

7. *The product was not exposed to contamination after processing.* / Il prodotto non è stato esposto a contaminazione dopo la lavorazione.

8. *The product does not contain any other products derived from animals, other than dairy or egg.* / Il prodotto non contiene nessun altro prodotto di origine animale diverso da latte o uova.

*Date of loading:/* Data del carico: \_\_\_\_\_

*Container number(s) if applicable:/* Numero/i del container (se del caso):  
\_\_\_\_\_

*Seal number(s):/* Numero/i di sigillo: \_\_\_\_\_



Signed at/ Firmato a \_\_\_\_\_ (place/ luogo)

on/ il \_\_\_\_\_ (date/ data)

\_\_\_\_\_  
Signature of authorised official veterinarian <sup>(3)</sup>/ Firma del veterinario ufficiale autorizzato <sup>(3)</sup>

Name in print:/ Nome in stampatello: \_\_\_\_\_

Designated rank:/ Qualifica: \_\_\_\_\_

OFFICIAL STAMP <sup>(3)</sup>/TIMBRO UFFICIALE<sup>(3)</sup>

Email address:/ Indirizzo email: \_\_\_\_\_

Tel No.:/ Tel.: \_\_\_\_\_ Fax No.:/ Fax.: \_\_\_\_\_

---

**IMPORTANT NOTES:/ OSSERVAZIONI IMPORTANTI:**

1. **Belgium, Denmark, France, Germany, Hungary, Netherlands, Ireland, United Kingdom and Spain/ Belgio, Danimarca, Francia, Germania, Ungheria, Paesi Bassi, Irlanda, Regno Unito e Spagna**
2. **The certificate number must appear on all pages of the certificate/ Il numero del certificato deve essere indicato su tutte le pagine del certificato**
3. **The certificate must be stamped and signed in a colour different to the printing/ Il timbro e la firma devono avere un colore diverso da quello del testo stampato**