



REPUBLIC OF ITALY/REPUBBLICA ITALIANA  
*Ministry of Health/Ministero della Salute*

Health Certificate for Dairy Products  
exported to the Republic of Korea from Italy

Certificato sanitario per prodotti lattiero-caseari  
esportato nella Repubblica di Corea dall'Italia

Certificate for MFDS and APQA of South Korea/Certificato per MFDS e APQA della Corea del Sud

**1. Identification of the Products**

**1-1. General information Information/Informazioni generali**

- Certificate N°: \_\_\_\_\_
- Consignor (Name and address)/Speditore (Nome e indirizzo)

\_\_\_\_\_

Consignee/Name and address)/Destinatario (Nome e indirizzo):

\_\_\_\_\_

Departure port/airport/Porto/Aeroporto di spedizione:

\_\_\_\_\_

Entry port/Airport/Porto/Aeroporto di ingresso in Corea del Sud:

\_\_\_\_\_

Name of Vessel or Flight

\_\_\_\_\_

## 1-2. Product information/Informazioni sul prodotto

- Origin of product (Producer country)/Paese d'origine: \_\_\_\_\_
- Name of product/Nome del prodotto: \_\_\_\_\_
- Type of packaging/Tipo di confezioni: \_\_\_\_\_
- Number of packages/Net weight/Numero di confezioni: \_\_\_\_\_
- Transportation/Storage condition:  Room temperature       Chilled       Frozen

### Processing Plant (Name/Est. No/Address/Impianto di produzione

(Name of plant, Est. No, address/Nome, numero di approvazione/Indirizzo):

- 
- Date of production or processing/Data di produzione o di lavorazione: \_\_\_\_\_
  - Shelf life/Conservabilità: \_\_\_\_\_
  - Container No/ Numero container: \_\_\_\_\_

▪ Type of heat treatment: Tick(√) to applicable box./Tipo di trattamento:

1. LTLT : 63 ~ 65°C for 30minutes(1,800seconds) or equivalent heat treatment
2. LTLT : 65 ~ 68°C for 30minutes(1,800seconds) or equivalent heat treatment (only to milk creams)
3. LTLT : 68.5°C for 30minutes(1,800seconds) or equivalent heat treatment (only to ice creams and ice cream mix)
4. HTST : 72 ~ 75°C for 15-20 seconds or equivalent heat treatment
5. HTST : 74 ~ 76°C for 15-20 seconds or equivalent heat treatment (only to milk creams)
6. UHT : 130 ~ 150°C for 0.5-5seconds or equivalent heat treatment
7. Other : 2°C or higher for cured cheese cured over 60 days or \_\_\_\_°C for \_\_\_\_seconds(minutes)
8. Countries not recognized as a FMD free country by OIE :  
HTST (\_\_\_\_°C \_\_\_\_seconds)  or UHT (\_\_\_\_°C \_\_\_\_seconds)   
and if pH of raw milk is 7.0 or higher, 2times of HTST
9. Cheese made of raw milk matured at least 60 days at a temperature of at least 2° C/  
Formaggio o prodotto lattiero-caseario trasformato a base di latte crudo stagionato per almeno 60 giorni a una temperatura non inferiore a 2° C

## 2. Health Declaration/Attestazioni sanitarie

I (the undersigned veterinary inspector) hereby certify that/ Il sottoscritto, veterinario ufficiale, certifica che:

1. Milk collection, manufacture, processing, packing, distribution, handling, storage, and sale of the exported livestock products have been performed in compliance with sanitary regulations on livestock products enforced in the Republic of Korea and these products have been handled and shipped to the Republic of Korea in a manner avoiding re-contamination.

Raccolta, lavorazione, trasformazione, confezionamento, distribuzione, manipolazione, deposito del latte e vendita dei prodotti esportati sono stati effettuati conformemente alle norme sanitarie vigenti nella Corea del Sud e i prodotti sono stati manipolati e caricati in modo da evitarne la ricontaminazione;

2. The exported livestock products were manufactured with raw materials that are derived from animals found to be healthy in testing and examination accredited by the exporting country's government and that are suitable for human consumption.

I prodotti esportati sono stati ottenuti da materie prime crude che derivano da animali rinvenuti sani, con test ed esami clinici effettuati dall'Autorità competente, e che sono idonee al consumo umano

3. The exported livestock products comply with the relevant criteria of standards and specifications regarding food processing in the Republic of Korea on chemical residues (antimicrobial agents, agricultural chemicals, hormones, heavy metals and radioactive materials) and pathogenic microorganisms (*Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Listeria monocytogenes*, *Enterohemorrhagic Escherichia coli* and others) that cause public health risks.

Per quanto riguarda i residui chimici, i prodotti sono conformi ai pertinenti standard e criteri coreani in materia di trasformazione alimentare (agenti antimicrobici, sostanze chimiche usate in agricoltura, ormoni, metalli pesanti, sostanze radioattive) e microrganismi patogeni (*Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli enteroemorragica* ed altri) che rappresentano un rischio per la sanità pubblica.

4. Containers or packaging materials for the exported livestock products comply with sanitary requirements in the Republic of Korea and they are made of materials that are clean and harmless to humans and sterilized products are placed in air tight containers or packages.

I contenitori o i materiali per il confezionamento dei prodotti esportati soddisfano i requisiti igienici della Corea del Sud e sono puliti ed innocui per l'uomo ed i prodotti sterilizzati sono collocati in contenitori o pacchetti ermetici.

5. The exported livestock products are suitably labeled to show the product name, manufacturer and date of manufacture (or sell-by date).

I prodotti esportati sono adeguatamente etichettati al fine di mostrare il nome del prodotto, il produttore e la data di produzione o data di scadenza.

Remarks/Osservazioni: \_\_\_\_\_

Official stamp/Timbro ufficiale  
(optional)

Title/Qualifica: \_\_\_\_\_

Name of Government veterinarian(inspector)/

Nome del veterinario ufficiale \_\_\_\_\_

Date/Signature \_\_\_\_\_

Issuer information

Name of competent authority or certification body/Nome dell'Autorità competente o che rilascia il certificato \_\_\_\_\_

### 3. Details of products/Dettaglio prodotti

No	Processing plant			Name of product/ Nome del prodotto	Date of production (processing) /Periodo di produzione (lavorazione)	Shelf life/ Conservabilità	Number of packages /Numero confezioni	Net weight/ Peso netto
	Est.	Name /Ragione sociale	Address/ Indirizzo					
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								