

Rząd Australijski
Ministerstwo Rolnictwa

[Sporządzono w dniu 9 lipca 2015]

1. PRODUKTY Z PASTERYZOWANEGO MLEKA KROWIEGO (Z WYJĄTKIEM SIARY, SERA I MASŁA) Z ZATWIERDZONYCH PAŃSTW WOLNYCH OD PRYSZCZYCY

Do importu w ramach tych wymogów kwalifikują się pasteryzowane produkty z mleka krowiego (z wyjątkiem siary, sera i masła), wytwarzane, przetwarzane, pakowane w i eksportowane z krajów:

- uznanych przez Światową Organizację Zdrowia Zwierząt (OIE) jako kraj wolny od pryszczycy, w którym nie prowadzi się szczepień; oraz
- wymienionych na liście zatwierdzonych krajów wolnych od pryszczycy Ministerstwa Rolnictwa Rządu Australijskiego; oraz
- spełniających wymogi OIE w zakresie wolności od guzowatej choroby skóry bydła.

Uwaga: Ponieważ Ministerstwo nie oceniło jeszcze żadnych stref, poniższe wymogi certyfikacyjne odnoszą się tylko do wolności na poziomie kraju.

Mleko wykorzystywane w kwalifikujących się produktach mlecznych musiało również zostać poddane obróbce termicznej za pomocą obróbki w ultra wysokiej temperaturze (UHT) 135°C przez co najmniej 1 sekundę lub pasteryzacji w temperaturze 72°C przez co najmniej 15 sekund.

Ministerstwo uzna pasteryzację przy użyciu alternatywnych temperatur i czasów trwania jako odpowiednik 72°C przez co najmniej 15 sekund, z punktu widzenia destrukcji fosfatazy, t.j. obróbka musi spowodować negatywną reakcję na test fosfatazy. Po zatwierdzeniu, alternatywne parametry będą podawane na każdym zezwoleniu importowym, które może zostać wydane dla danego produktu.

WYMOGI CERTYFIKACYJNE

Każdej przesyłce musi towarzyszyć oficjalne rządowe świadectwo weterynaryjne (świadectwo sanitarne) wydane przez właściwy organ kraju eksportu. Świadectwo musi podawać, że:

- 1.1 Mleko lub składniki mleczne, z których wytworzono produkt, pochodziły z [*podać kraj/e pochodzenia*].....
- 1.2 Mleko lub składniki mleczne, z których wytworzono produkt, są wyłącznie pochodzenia krowiego.
- 1.3 Mleko lub składniki mleczne, z których wytworzono produkt, pochodziły z kraju uznanego przez Światową Organizację Zdrowia Zwierząt (OIE) za wolny od pryszczycy, w którym nie prowadzi się szczepień.
- 1.4 Mleko lub składniki mleczne, z których wytworzono produkt, pochodziły z kraju, który spełnia wymogi Światowej Organizacji Zdrowia Zwierząt (OIE) dotyczące wolności od guzowatej choroby skóry bydła.
- 1.5 Kraj pochodzenia posiada wdrożone kontrole w celu zapewnienia, że do produkcji mleka wykorzystywane są tylko zdrowe zwierzęta.
- 1.6 Mleko, składniki mleczne i produkt końcowy zawierający mleko lub składniki mleczne były przetwarzane i pakowane w [*podać kraj/e pochodzenia*].....
- 1.7 Mleko, składniki mleczne i produkt końcowy zawierający mleko lub składniki mleczne były przetwarzane i pakowane w kraju uznanym przez Światową Organizację Zdrowia Zwierząt (OIE) za wolny od pryszczycy, w którym nie prowadzi się szczepień i który spełnia wymogi OIE dotyczące wolności od guzowatej choroby skóry bydła.
- 1.8 Mleko lub mleko, z którego wytworzono składniki mleczne zostało poddane obróbce termicznej [*podać temperaturę i czas trwania obróbki termicznej*]

WYMOGI W ZAKRESIE PAKOWANIA

- 1.9 Opakowanie, kontener bezpośredni lub świadectwo towarzyszące należy opieczętować datą wytworzenia produktów. Jeśli data wytworzenia znajduje się tylko na towarzyszących świadectwach, opakowanie lub kontener bezpośredni musi zawierać odniesienie lub kod, za pomocą którego można je zidentyfikować w kierunku towarzyszącego świadectwa.

2. PASTERYZOWANY SER I MASŁO Z ZATWIERDZONYCH KRAJÓW WOLNYCH OD PRYSZCZYCY

Do importu w ramach tych wymogów kwalifikują się ser i masło z mleka pasteryzowanego lub innych składników mlecznych pochodzących, przetwarzanych, pakowanych w i eksportowanych z krajów:

- uznanych przez Światową Organizację Zdrowia Zwierząt (OIE) jako kraj wolny od pryszczycy, w którym nie prowadzi się szczepień; oraz
- wymienionych na liście zatwierdzonych krajów wolnych od pryszczycy Ministerstwa Rolnictwa Rządu Australijskiego.

Uwaga: Ponieważ Ministerstwo nie oceniło jeszcze żadnych stref, poniższe wymogi certyfikacyjne odnoszą się tylko do wolności na poziomie kraju.

Mleko i inne składniki mleczne wykorzystywane do wytwarzania sera lub masła musiały również zostać poddane obróbce termicznej za pomocą obróbki w ultra wysokiej temperaturze (UHT) 135°C przez co najmniej 1 sekundę lub pasteryzacji w temperaturze 72°C przez co najmniej 15 sekund.

Ministerstwo uzna pasteryzację przy użyciu alternatywnych temperatur i czasów trwania jako odpowiednik 72°C przez co najmniej 15 sekund, z punktu widzenia destrukcji fosfatazy, t.j. obróbka musi spowodować negatywną reakcję na test fosfatazy. Po zatwierdzeniu, alternatywne parametry będą podawane na każdym zezwoleniu importowym, które może zostać wydane dla danego produktu.

Wymogi te nie mają zastosowania do produktów zawierających ser i masło jako składnik. Produkty zawierające ser i masło jako składnik muszą spełniać wymogi określone w sekcji 1 i 2 powyżej dla gatunku stosowanego mleka.

WYMOGI CERTYFIKACYJNE

Każdej przesyłce musi towarzyszyć oficjalne rządowe świadectwo weterynaryjne (świadectwo sanitarne) wydane przez właściwy organ kraju eksportu. Świadectwo musi podawać, że:

- 2.1 Mleko lub składniki mleczne, z których wytworzono ser lub masło [*niepotrzebne skreślić*] pochodziły z [*podać kraj/e pochodzenia*].....
- 2.2 Mleko lub składniki mleczne, z których wytworzono ser lub masło [*niepotrzebne skreślić*] pochodziły z kraju uznanego przez Światową Organizację Zdrowia Zwierząt (OIE) za wolny od pryszczycy, w którym nie prowadzi się szczepień.
- 2.3 Kraj pochodzenia posiada wdrożone kontrole w celu zapewnienia, że do produkcji mleka wykorzystywane są tylko zdrowe zwierzęta.
- 2.4 Mleko, składniki mleczne i produkt końcowy będący serem lub masłem były przetwarzane i pakowane w [*podać kraj/e pochodzenia*].....
- 2.5 Mleko, składniki mleczne i produkt końcowy będący serem lub masłem były przetwarzane i pakowane w kraju uznanym przez Światową Organizację Zdrowia Zwierząt (OIE) za wolny od pryszczycy, w którym nie prowadzi się szczepień.
- 2.6 Mleko z którego wytworzono ser lub masło [*niepotrzebne skreślić*] zostało poddane obróbce termicznej [*podać temperaturę i czas trwania obróbki termicznej*]

WYMOGI W ZAKRESIE PAKOWANIA

- 2.7 Opakowanie, kontener bezpośredni lub świadectwo towarzyszące należy opieczętować datą wytworzenia produktów. Jeśli data wytworzenia znajduje się tylko na towarzyszących świadectwach, opakowanie lub kontener bezpośredni musi zawierać odniesienie lub kod, za pomocą którego można je zidentyfikować w kierunku towarzyszącego świadectwa. *[W przypadku sera, data produkcji to data powstania skrzepu serowego].*