

Teil I	I.1. Versender Name Adresse Land ISO-Ländercode		I.2. IMSOC-Bezugsnummer I.2.a. Lokale Bezugsnummer																
	I.5. Empfänger Name Adresse Land ISO-Ländercode		I.3. Zentrale zuständige Behörde I.4. Zuständige örtliche Behörde																
	I.7. Ursprungsland ISO-Ländercode		I.9. Bestimmungsland ISO-Ländercode																
	I.8. Ursprungsregion Code		I.10. Region des Bestimmungsorts																
	I.11. Versandort Name Adresse Zulassungsnummer Land ISO-Ländercode		I.12. Bestimmungsort Name Adresse Zulassungsnummer Land ISO-Ländercode																
	I.13. Ladeort Name Adresse Zulassungsnummer Land ISO-Ländercode		I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports																
	I.15. Transportmittel <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:20%;">Typ</th> <th style="width:30%;">Dokument</th> <th style="width:50%;">Identifikation</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>		Typ	Dokument	Identifikation													I.16 Entry Point	
	Typ	Dokument	Identifikation																
I.18. Beförderungsbedingungen Umgebungstemp eratur <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/>		I.17. Begleitdokumente Bezugsnummer des Handelspapiers Ausstellungsdatum Land Ausstellungsort																	
I.19. Containernummer/Plombennummer																			
I.20. Waren zertifiziert für/als Menschlicher Verzehr <input type="checkbox"/>																			
I.21. Für die Durchfuhr durch ein Drittland <input type="checkbox"/> Country ISO-Ländercode EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code		I.22. Für die Durchfuhr durch Mitgliedstaaten <input type="checkbox"/> Country ISO-Ländercode																	
I.23. Gesamtanzahl an Packungen		I.25. Nettogesamtgewicht	I.25. Bruttogesamtgewicht																
I.28. Angaben zur versendeten Sendung 1. 04 MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIESSBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN 0407 Vogeleier in der Schale, frisch, haltbar gemacht oder gekocht																			
Erzeugnis		Art	Fertigungsanlage	Kühlraum	Packungsanzahl														
Nettogewicht		Identifikationskennzeichen																	

II. Gesundheitsinformationen

II.1 Tiergesundheitsbescheinigung

Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt hiermit, dass die in die Ukraine eingeführten Eiprodukte(1) folgende Anforderungen erfüllen:

Part II: Certification

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	<ul style="list-style-type: none"> ○ (2) II.1.1 Sie stammen von Eiern von Vögeln aus dem Gebiet oder einem Land, das gemäß dem OIE-Gesundheitskodex für Landtiere frei von der hochpathogenen aviären Influenza und der Newcastle-Krankheit ist. ○ (2) oder II.1.2 Sie stammen von Eiern aus Betrieben, bei denen in einem Umkreis von 10 km, gegebenenfalls einschließlich des Gebiets eines Nachbarlandes, mindestens in den letzten 30 Tagen vor der Sammlung der Eier kein Ausbruch hochpathogener aviärer Influenza zu verzeichnen war. ○ (2) oder Zur Abtötung des Virus der hochpathogenen aviären Influenza wurden die Eiprodukte folgender Behandlung unterzogen: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) Flüssigeiklar wurde wie folgt behandelt: entweder <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) 870 Sekunden lang bei 55,6 °C; entweder ○ (2) oder 232 Sekunden lang bei 56,7 °C; ○ (2) oder Eigelb mit einem Gehalt an zugesetztem Salz von 10 % wurde 138 Sekunden lang bei 62,2 °C behandelt; ○ (2) oder Trockeneiklar wurde wie folgt behandelt: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) 20 Stunden lang bei 67 °C; entweder ○ (2) oder 513 Stunden lang bei 54,4 °C; ○ (2) oder ganze Eier wurden mindestens wie folgt behandelt: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) 188 Sekunden lang bei 60 °C; entweder ○ (2) oder vollständig gekocht; ○ (2) oder Vollei-Mischungen wurden mindestens wie folgt behandelt: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) 188 Sekunden lang bei 60 °C; entweder ○ (2) oder 94 Sekunden lang bei 61,1 °C. ○ (2) II.1.3 Sie stammen von Eiern aus Betrieben, bei denen in einem Umkreis von 10 km, gegebenenfalls einschließlich des Gebiets eines Nachbarlandes, mindestens in den letzten 30 Tagen vor der Sammlung der Eier kein Ausbruch der Newcastle-Krankheit zu verzeichnen war. ○ (2) oder Zur Abtötung des Virus der Newcastle-Krankheit wurden die Eiprodukte folgender Behandlung unterzogen: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) Flüssigeiklar wurde wie folgt behandelt: entweder <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) 2278 Sekunden lang bei 55 °C; entweder ○ (2) oder 986 Sekunden lang bei 57 °C; ○ (2) oder 301 Sekunden lang bei 59 °C; ○ (2) oder Eigelb mit einem Gehalt an zugesetztem Salz von 10 % wurde 176 Sekunden lang bei 55 °C behandelt; ○ (2) oder Trockeneiklar wurde 50,4 Stunden lang bei 57 °C behandelt; ○ (2) oder ganze Eier wurden wie folgt behandelt: <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) 2521 Sekunden lang bei 55 °C; ○ (2) 1596 Sekunden lang bei 57 °C; ○ (2) 674 Sekunden lang bei 59 °C; ○ (2) vollständig gekocht. 			

II. Gesundheitsinformationen		
Part II: Certification	II.2	<p>Genusstauglichkeitsbescheinigung</p> <p>Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt hiermit, dass die in die Ukraine eingeführten Eiprodukte(1) folgende Anforderungen erfüllen:</p>
	II.2.1	Sie stammen aus einem Betrieb bzw. aus Betrieben, der/die von der zuständigen Behörde des EU-Mitgliedstaats für den Handel innerhalb der Union zugelassen ist/sind und der Überwachung durch diese Behörde unterliegt/unterliegen.
	II.2.2	Sie stammen aus einem Betrieb bzw. aus Betrieben, der/die ein auf den HACCP-Grundsätzen basierendes Programm gemäß den ukrainischen Rechtsvorschriften über die Sicherheit und spezifische Qualitätsparameter bei Lebensmitteln, insbesondere dem ukrainischen Gesetz über Grundsätze und Vorschriften bezüglich der Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln (Nr. 771/97), oder gemäß gleichwertigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004(4) durchführt/durchführen.
	II.2.3	Sie wurden nach den Hygienevorschriften gemäß den ukrainischen Rechtsvorschriften über die Sicherheit und spezifische Qualitätsparameter bei Lebensmitteln, insbesondere dem ukrainischen Gesetz über Grundsätze und Vorschriften bezüglich der Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln (Nr. 771/97), oder gemäß gleichwertigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 852/2004(4) hergestellt.
	II.2.4	Sie erfüllen die mikrobiologischen Kriterien für die Festlegung von Indikatoren für die Sicherheit von Lebensmitteln, genehmigt durch den Erlass des Gesundheitsministeriums der Ukraine Nr. 548 vom 19.7.2012, oder gemäß gleichwertigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005(4).
	II.2.5	Sie tragen ein Identitätskennzeichen gemäß den ukrainischen Rechtsvorschriften über die Sicherheit und spezifische Qualitätsparameter bei Lebensmitteln, insbesondere dem ukrainischen Gesetz über Grundsätze und Vorschriften bezüglich der Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln (Nr. 771/97), oder gemäß gleichwertigen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004(4).
	II.2.6	Die Garantien bezüglich des Nichtvorhandenseins von Tierarzneimitteln und Kontaminanten und/oder der Nichtüberschreitung der zulässigen Rückstandshöchstgehalte an Tierarzneimitteln und Kontaminanten gemäß den genehmigten nationalen Plänen zur Überwachung von Rückständen an Tierarzneimitteln und Kontaminanten entsprechen den ukrainischen Rechtsvorschriften oder gleichwertigen Vorschriften der Richtlinie 96/23/EG(4).
Erläuterungen		
Teil I:		
-	Feld I.11:	Name, Anschrift und Zulassungsnummer des Versandbetriebs angeben.
-	Feld 1.15:	Zulassungsnummer(n) von Eisenbahnwaggons und LKW bzw. Schiffsnamen eintragen. Falls bekannt, Flugnummer(n) angeben. Im Fall der Beförderung in Containern oder Kisten die Gesamtzahl der Container oder Kisten in Feld I.20 sowie ihre Zulassungsnummern und gegebenenfalls die Seriennummern der Plomben in Feld I.23 angeben.
-	Feld I.19:	Wählen Sie den entsprechenden Code des Harmonisierten Systems (HS) der Weltzollorganisation: 04.07, 04.08, 35.02 oder 21.06.
-	Feld I.28:	Art der Ware: Eianteil (in %) angeben.
Teil II:		
(1)	„Eiprodukte“ sind Verarbeitungserzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Eiern oder von verschiedenen Eibestandteilen oder von Mischungen davon oder aus der weiteren Verarbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse hervorgehen.	
(2)	Nichtzutreffendes streichen.	
(3)	Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von den übrigen Angaben in der Bescheinigung absetzen.	
(4)	Gleichwertige EU-Vorschriften finden sich hier: „Export Library“: Export library	
Die Bescheinigung ist in ukrainischer Sprache und mindestens in der Sprache des EUHerkunftsmitgliedstaats auszustellen.		
Certifying Officer		
Name (in capital letters)	Qualification and title	
Datum der Unterzeichnung	Unterschrift	
Stempel		