

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>Typ</th> <th>Dokument</th> <th>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 Controlled temperature <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/> Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/> Gefroren <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 0403 Buttermilch, saure Milch und saurer Rahm, Joghurt, Kefir und andere fermentierte oder gesäuerte Milch (einschließlich Rahm), auch eingedickt oder aromatisiert, auch mit Zusatz von Zucker, anderen Süßmitteln, Früchten, Nüssen oder Kakao																			
Erzeugnis	Art	Fertigungsanlage	Packungsanzahl	Nettogewicht															
Chargennummer																			

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<p>Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt hiermit Folgendes:</p> <p>1. Das vorstehend bezeichnete Milcherzeugnis zur Ausfuhr in die Republik Moldau stammt von Tieren,</p> <ul style="list-style-type: none"> a) die der Kontrolle durch den amtlichen Veterinärdienst unterstehen; b) die in Betrieben gehalten wurden, die keinen Beschränkungen aufgrund der Maul- und Klauenseuche oder der Rinderpest unterlagen, und c) die regelmäßigen Veterinärkontrollen unterzogen werden, damit sichergestellt ist, dass sie die Tiergesundheitsanforderungen der EU erfüllen. <p>○ (1)entweder 2. Das Milcherzeugnis wurde aus Rohmilch von Kühen, Schafen, Ziegen, Büffeln oder Kamelen der Art Camelus Dromedarius hergestellt und folgender Behandlung unterzogen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ (1)entweder i) einer Sterilisierung, mit der ein F0-Wert von drei oder mehr erreicht wird; ○ (1)oder ii) einer Ultrahoherhitzung bei mindestens 135 °C mit einer geeigneten Haltezeit; ○ (1)oder iii) einer zweimaligen Kurzzeiterhitzung bei 72 °C für 15 Sekunden bei Milch mit einem pH-Wert von 7,0 oder darüber, sodass gegebenenfalls bei einem Test auf alkalische Phosphatase unmittelbar nach der Hitzebehandlung eine negative Reaktion erreicht wird; ○ (1)oder iv) einer Behandlung mit einem Pasteurisierungseffekt, der dem nach Ziffer iii erzielten Pasteurisierungseffekt gleichwertig ist, sodass gegebenenfalls bei einem Test auf alkalische Phosphatase unmittelbar nach der Hitzebehandlung eine negative Reaktion erreicht wird; ○ (1)oder v) einer Kurzzeiterhitzung bei Milch mit einem pHWert unter 7,0; ○ (1)oder vi) einer Kurzzeiterhitzung kombiniert mit einem anderen physikalischen Verfahren, und zwar <ul style="list-style-type: none"> ○ (1)entweder (1) einer Sterilisierung, mit der ein F0Wert von drei oder mehr erreicht wird; ○ (1)oder (2) einer weiteren Erhitzung auf mindestens 72 °C, kombiniert mit Trocknung. <p>○ (1)oder 2. Das Milcherzeugnis wurde aus Rohmilch von anderen Tieren als Kühen, Schafen, Ziegen, Büffeln oder Kamelen der Art Camelus Dromedarius hergestellt und folgender Behandlung unterzogen:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ (1)entweder i) einer Sterilisierung, mit der ein F0-Wert von drei oder mehr erreicht wird; ○ (1)oder ii) einer Ultrahoherhitzung bei mindestens 135 °C mit einer geeigneten Haltezeit. <p>3. Das Milcherzeugnis wurde aus Rohmilch hergestellt,</p> <ul style="list-style-type: none"> a) die aus Betrieben stammt, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 registriert und gemäß den Artikeln 49 und 50 der Verordnung (EU) 2019/627 kontrolliert wurden; b) die gemäß den Hygienevorschriften in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hergestellt, gesammelt, gekühlt, gelagert und befördert wurde; c) die die Kriterien für Keimzahl und Gehalt an somatischen Zellen gemäß Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erfüllt; d) deren Gehalt an Rückständen antibakterieller Tierarzneimittel gemäß den Untersuchungen auf Rückstände antibakterieller Arzneimittel, die der Lebensmittelunternehmer entsprechend den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 durchgeführt hat, unter den in der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 der Kommission festgelegten Rückstandshöchstmengen liegt; 		

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen				
		e)	die unter Bedingungen hergestellt wurde, bei denen die Einhaltung der in den EU-Vorschriften festgelegten Rückstandshöchstgehalte für Pestizide gewährleistet war.		
	4.	Das Milcherzeugnis stammt aus einem Betrieb, der ein Programm auf Basis der HACCP-Grundsätze gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 durchführt.			
	5.	Es wurde gemäß den einschlägigen Hygienevorschriften der EU verarbeitet, gelagert, umhüllt, verpackt und befördert.			
	6.	Es erfüllt die einschlägigen mikrobiologischen Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 der Kommission.			
	7.	Die Garantien für lebende Tiere und daraus gewonnene Erzeugnisse gemäß den Rückstandsüberwachungsplänen im Sinne der Verordnung (EU) 2017/625 sind gegeben.			
	Erläuterungen				
	Teil I:				
	-	Feld I.19: Gesamtbrutto- und Gesamtnettogewicht angeben.			
	-	Feld I.21: Hier ist die Plomben- oder Containernummer oder beides anzugeben.			
-	Feld I.25: HS-Code und Bezeichnung: Den betreffenden HS-Code angeben: 04.01; 04.02; 04.03; 04.04; 04.05; 04.06; 19.01; 21.05; 21.06.90; 35.01 ; 35.02				
Teil II:					
(1)	Nichtzutreffendes streichen.				
Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung absetzen.					
Certifying Officer					
	Name (in capital letters)		Qualification and title		
	Datum der Unterzeichnung		Unterschrift		
	Stempel				