

Teil I	I.1. Versender			I.2. IMSOC-Bezugsnummer																
	Name			I.2.a. Lokale Bezugsnummer																
	Adresse																			
	Land			ISO-Ländercode																
	I.5. Empfänger			I.3. Zentrale zuständige Behörde																
	Name			I.4. Zuständige örtliche Behörde																
	Adresse																			
	Land			ISO-Ländercode																
	I.7. Ursprungsland			I.9. Bestimmungsland																
I.8. Ursprungsregion			I.10. Region des Bestimmungsorts																	
Code																				
I.11. Versandort			I.12. Bestimmungsort																	
Name			Name																	
Adresse			Adresse																	
Zulassungsnummer			Zulassungsnummer																	
Land			Land																	
			ISO-Ländercode																	
I.13. Ladeort			I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports																	
Name																				
Adresse																				
Zulassungsnummer																				
Land			ISO-Ländercode																	
I.15. Transportmittel			I.16 Entry Point																	
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Typ</th> <th style="width: 25%;">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															
Typ	Dokument	Identifikation																		
I.18. Beförderungsbedingungen			I.17. Begleitdokumente																	
Umgebungstemp eratur <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/>			Bezugsnummer des Handelspapiers																	
			Ausstellungsdatum																	
			Land																	
			Ausstellungs ort																	
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"/>			I.22. Für die Durchfuhr durch Mitgliedstaaten <input type="checkbox"/>																	
Country			Country																	
ISO-Ländercode			ISO-Ländercode																	
EU Exit Authority			BCP code																	
EU Entry Authority			BCP code																	
I.23. Gesamtanzahl an Packungen		I.25. Nettogesamtgewicht		I.25. Bruttogesamtgewicht																
I.28. Angaben zur versendeten Sendung																				
<p>1. 04 MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIESSBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN</p> <p>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</p> <p>040320 Yogurt</p>																				
Erzeugnis		Art	Product Description		Chargennummer															
Expiration Date		Packungsanzahl		Fertigungsanlage	Nettogewicht															

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	II. Gesundheitsinformationen Die Gesundheitsbehörde, vertreten durch den unterzeichneten amtlichen Tierarzt bzw. die unterzeichnete amtliche Tierärztin, bescheinigt Folgendes:			
	II.1. Die Erzeugnisse wurden in einem Betrieb hergestellt, dem die zuständige Behörde eine Sanitärzulassung erteilt hat, da er die auf den HACCP-Grundsätzen basierenden Programme (HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points) durchführt, die gute Herstellungspraxis (GMP) befolgt sowie Hygiene- und Sanitärprogramme (SSOP) anwendet.			
	II.2. Die Erzeugnisse entsprechen den Spezifikationen für den Industrialisierungsprozess, d. h., die Kontrolle der für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte und die Abtötung der Erreger von Tierkrankheiten werden gewährleistet. Die Milch wurde einer der folgenden Behandlungen unterzogen:			
	(entweder (1) (oder) (1) (oder) (1) (oder) (1) (oder) (1) (oder) (1))	○ [II.2.1. einer Kurzzeiterhitzung (HTST-Erhitzung) bei mindestens 72 °C während mindestens 15 Sekunden, wenn der pH-Wert unter 7 liegt]		
		○ [II.2.2. einer Kurzzeiterhitzung (HTST-Erhitzung) zweimal nacheinander, wenn der pH-Wert bei 7 oder darüber liegt]		
		○ [II.2.3. einer langsamen Erhitzung bei einer Temperatur von mindestens 63 °C während mindestens 30 Minuten]		
		○ [II.2.4. einer Ultrahoherhitzung bei mindestens 135 °C mit einer geeigneten Haltezeit]		
		○ [II.2.5. einer Kurzzeiterhitzung (HTST-Erhitzung), kombiniert mit einem anderen physikalischen Verfahren, und zwar entweder einer Senkung des pH-Werts auf unter 6 für die Dauer einer Stunde oder einer weiteren Erhitzung auf mindestens 72 °C, kombiniert mit einer Trocknung.]		
		○ II.2.6. Für die aus Rohmilch hergestellten Milcherzeugnisse gilt Folgendes:(2) II.2.6.1. Die für die Herstellung verwendete Milch stammt aus brucellose- und tuberkulosefreien Beständen. II.2.6.2. Das Erzeugnis wurde einem mindestens 60 Tage dauernden Reifungsprozess bei einer Temperatur von mindestens 2 °C unterzogen.		
II.3	Die Erzeugnisse wurden für genusstauglich befunden.			
II.4	Zusätzliche Tiergesundheitsbescheinigung: Die Erzeugnisse erfüllen die nachstehenden Anforderungen:			
	II.4.1. Sie kommen aus Beständen und Betrieben der Primärproduktion, die zum Zeitpunkt der Milchsammlung keinen tiergesundheitslichen Beschränkungen unterlagen.			
	II.4.2. Der Betrieb der Primärproduktion und das Gebiet im Umkreis von mindestens 10 km unterlagen in den letzten 60 Tagen vor dem Versand keinen Quarantänebeschränkungen und keinen Beschränkungen in Bezug auf die Verbringung von Tieren.			
	II.4.3. Das Erzeugnis wurde am Verladeort einer Identitätskontrolle unterzogen.			
	II.4.4. Nach der Behandlung wurden alle erforderlichen Vorkehrungen getroffen, um zu verhindern, dass die Milch oder die aus ihr hergestellten Erzeugnisse mit Mikroorganismen in Kontakt kommen, die für Tiere pathogen sein können und anzeigepflichtige Infektionskrankheiten verursachen, die in der OIE-Liste aufgeführt sind.			
Erläuterungen				
Teil I				
(1)	Nichtzutreffendes streichen.			
(2)	Gilt nur für Länder, die frei von der Maul- und Klauenseuche sind.			
	-	Stempel und Unterschrift müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung unterscheiden.		
	-	Die Bescheinigung ist auf Spanisch und in der Sprache des EU-Mitgliedstaats auf Papier mit Briefkopf, Logos und Stempeln der ausstellenden Gesundheitsbehörde auszustellen.		
Certifying Officer				

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	Name (in capital letters) Datum der Unterzeichnung Stempel		Qualification and title Unterschrift	