

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 Umgebungstemp eratur <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/>		I.17. Begleitdokumente Bezugsnummer des Handelspapiers Land Ausstellungsdatum 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"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority ISO-Ländercode 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 0406 Käse und Quark/Topfen 040620 Käse aller Art, gerieben oder in Pulverform 04062000 Käse aller Art, gerieben oder in Pulverform																			
Erzeugnis	Art	Product Description	Chargennummer	Herstellungsdatum															
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		