

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		ISO-Ländercode	I.9. Bestimmungsland		ISO-Ländercode
	I.8. Ursprungsregion			Code	I.10. Region des Bestimmungsorts	
I.11. Versandort			I.12. Bestimmungsort			
Name			Name			
Adresse			Adresse			
Zulassungsnummer			Zulassungsnummer			
Land		ISO-Ländercode	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			
Typ	Dokument	Identifikation				
I.18. Beförderungsbedingungen			I.17. Begleitdokumente			
Umgebungstemperatur	Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>	Controlled temperature <input type="checkbox"/>	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"/>			I.22. Für die Durchfuhr durch Mitgliedstaaten <input type="checkbox"/>			
Country	ISO-Ländercode		Country	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						
1. 04 MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIESSBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN						
0406 Käse und Quark/Topfen						
040610 Frischkäse (nichtgereifter Käse), einschließlich Molkenkäse, und Quark/Topfen						
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				

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