

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 Gekühlt <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/> Umgebungstemperatur <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. 35 EIWEISSSTOFFE; MODIFIZIERTE STÄRKE; KLEBSTOFFE; ENZYME 3502 Albumine (einschließlich Konzentrate aus zwei oder mehr Molkenproteinen, die mehr als 80 GHT Molkenproteine, bezogen auf die Trockenmasse, enthalten), Albuminate und andere Albuminderivate 350220 Molkenproteine (Lactalbumin), einschließlich Konzentrate aus zwei oder mehr Molkenproteinen Other: 35022091 getrocknet (in Blättern, Flocken, Kristallen, Pulver usw.)																			
Erzeugnis	Product Description	Date of production range	Nettogewicht	Packungsanzahl															
Identifikationskennzeichen																			

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	Der/Die unterzeichnete staatliche/amtliche Tierarzt/Tierärztin bescheinigt Folgendes:		
	1.	Die Eier für die Verarbeitung der Eiprodukte stammen von Geflügel aus Betrieben, in denen in den letzten 30 Tagen vor der Sammlung der Eier kein Fall von hochpathogener aviärer Influenza oder der Newcastle-Krankheit aufgetreten ist, und (1)	
		○ entweder	
	(2)	1.1.2 um den Betrieb	
		i) [war im Umkreis von 10 km (gegebenenfalls einschließlich Teilen des Hoheitsgebiets eines Nachbarlandes) zumindest in den letzten 30 Tagen kein Ausbruch hochpathogener aviärer Influenza zu verzeichnen.]	
		○ oder	
		ii)	
		[die Eiprodukte wurden wie folgt verarbeitet:	
		○	
		entweder [Flüssigeiklar wurde wie folgt hitzebehandelt:	
		○	
		entweder [870 Sekunden lang bei 55,6 °C.]	
		○ oder [232 Sekunden lang bei 56,7 °C.]	
		○ oder [Trockeneiklar wurde wie folgt hitzebehandelt:	
		○	
		entweder [20 Stunden lang bei 67 °C.]	
		○ oder [504 Stunden lang bei 54,4 °C.]	
		○ oder [73,2 Stunden lang bei 51,7 °C.]	
		○ oder [Ganze Eier wurden mindestens wie folgt hitzebehandelt:	
		○	
		entweder [188 Sekunden lang bei 60 °C.]	
		○ oder [vollständig gekocht.]	
		○ oder [Vollei-Mischungen wurden mindestens wie folgt hitzebehandelt:	
		○	
		entweder [188 Sekunden lang bei 60 °C.]	
		○ oder [94 Sekunden lang bei 61,1 °C.]	
		○ oder [Eigelb mit einem Gehalt an zugesetztem Salz von 10 % wurde mindestens wie folgt hitzebehandelt:]	
		[138 Sekunden lang bei 62,2 °C.]	
		○ oder [reines Eigelb wurde mindestens wie folgt hitzebehandelt:]	
		[288 Sekunden lang bei 60 °C.]	
		○ oder [es erfolgte eine gleichwertige Behandlung gemäß dem OIE-Gesundheitskodex für Landtiere, die auch zur Abtötung des Virus geeignet sein kann.]	
	und		
		○ entweder	
	(2)	1.1.3 um den Betrieb	
		i) [war im Umkreis von 10 km (gegebenenfalls einschließlich Teilen des Hoheitsgebiets eines Nachbarlandes) zumindest in den letzten 30 Tagen kein Ausbruch der Newcastle-Krankheit zu verzeichnen.]	
		○ oder	
		ii)	
		[die Eiprodukte wurden wie folgt verarbeitet:	
		○	
		entweder [Flüssigeiklar wurde wie folgt hitzebehandelt:	
		○	
		entweder [2278 Sekunden lang bei 55 °C.]	
		○ oder [986 Sekunden lang bei 57 °C.]	

II. Gesundheitsinformationen

- oder [301 Sekunden lang bei 59 °C.]
- oder [Trockeneiklar wurde wie folgt hitzebehandelt:
[50,4 Stunden lang bei 57 °C.]
- oder [Ganze Eier wurden mindestens wie folgt hitzebehandelt:
 - entweder [2521 Sekunden lang bei 55 °C.]
 - oder [1596 Sekunden lang bei 57 °C.]
 - oder [674 Sekunden lang bei 59 °C.]
 - oder [vollständig gekocht.]
- oder [Eigelb mit einem Gehalt an zugesetztem Salz von 10 % wurde mindestens wie folgt hitzebehandelt:
[176 Sekunden lang bei 55 °C.]

Nach der Behandlung wurden alle notwendigen Maßnahmen ergriffen, um einen Kontakt der Waren mit potenziellen Quellen des Virus der aviären Influenza und des Virus der Newcastle-Krankheit zu verhindern.

2. Das Eipulver, die Eimischungen, das Albumin und die sonstigen verarbeiteten Eiprodukte von Geflügel zur Ausfuhr aus der EU in die Republik Moldau
 - werden für genusstauglich befunden;
 - wurden nicht mit chemischen Farbstoffen behandelt und keiner ionisierenden oder ultravioletten Strahlung unterzogen, die gemäß den EU-Vorschriften verboten sind.
3. Die mikrobiologischen, chemisch-toxikologischen und radiologischen Merkmale des Eipulvers, der Eimischungen, des Albumins und der sonstigen verarbeiteten Eiprodukte von Geflügel entsprechen den geltenden veterinär- und gesundheitsrechtlichen Vorschriften und Anforderungen der EU.
4. Die Einwegcontainer und das Einwegverpackungsmaterial sind unbeschädigt und erfüllen die Hygienevorschriften der EU.
5. Die Transportmittel erfüllen die Anforderungen der EU.

Erläuterungen

Teil I:

Feld I.19: Gesamtbrutto- und Gesamtnettogewicht angeben.

Feld I.21: Hier ist die Plomben- oder Containernummer oder beides anzugeben.

Teil II:

- (1) Verwaltungsgebiete, Zonen und Fristen können in gegenseitigem Einvernehmen der Parteien gemäß den Empfehlungen des OIE-Gesundheitskodex für Landtiere geändert werden.
- (2) 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

--