

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. <del>Region des Bestimmungsorts</del>	
	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 <input type="checkbox"/>	Gekühlt <input type="checkbox"/>	Controlled temperature <input type="checkbox"/>	Gefroren <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				
<b>1. 21 VERSCHIEDENE LEBENSMITTELZUBEREITUNGEN</b>				
<b>2106 Lebensmittelzubereitungen, anderweit weder genannt noch inbegriffen</b>				
Erzeugnis	Art	Fertigungsanlage	Packungsanzahl	
			Nettogewicht	

<b>Part II: Certification</b>	II. Gesundheitsinformationen		
	II.1		
	Der/Die unterzeichnete amtliche Tierarzt/Tierärztin oder amtliche Inspektor/in bescheinigt hiermit, dass die Milch und die Milcherzeugnisse zur Einfuhr in die Ukraine folgende Anforderungen erfüllen:		
	II.1.1		
	Sie wurden aus Rohmilch gesunder Tiere hergestellt, die im Gebiet der Europäischen Union aufgezogen wurden und aus Betrieben und Verwaltungsgebieten stammen, die frei von folgenden Tierkrankheiten sind:		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maul- und Klauenseuche – in den letzten 12 Monaten im gesamten Hoheitsgebiet des Landes oder in der gesamten Zone, wie von der OIE anerkannt;</li> <li>- Pest der kleinen Wiederkäuer – in den letzten 2 Jahren im gesamten Hoheitsgebiet des Landes oder im gesamten Verwaltungsgebiet; falls Keulungsmaßnahmen durchgeführt wurden: in den letzten 6 Monaten.</li> </ul>		
	II.1.2		
	Sie wurden nicht mit Farb- oder Aromastoffen behandelt und keiner ionisierenden oder ultravioletten Strahlung unterzogen, die nicht nach EU-Recht oder entsprechenden ukrainischen Rechtsvorschriften zugelassen sind bzw. ist; sie enthalten keine natürlichen oder synthetischen östrogenen, hormonellen Stoffe, Thyreostatika, Antibiotika und Rückstände von Sedativa gemäß den ukrainischen Rechtsvorschriften oder den entsprechenden EU-Vorschriften.		
II.1.3			
Sie wurden in amtlich zugelassenen Milchverarbeitungsbetrieben unter amtlicher Aufsicht der zuständigen Behörde im Ursprungsland (d. h. im EU-Mitgliedstaat) hergestellt und sind genusstauglich sowie für den freien Handel zugelassen.			
II.1.4			
Die Milch oder der Milchbestandteil, aus dem dieses Erzeugnis hergestellt worden ist, wurde mindestens 15 Sekunden lang bei einer Temperatur von mindestens 72 °C erhitzt (oder einer Behandlung mit mindestens gleichwertiger Wirkung unterzogen) oder dem Verfahren zur Herstellung von Milcherzeugnissen aus Rohmilch unterzogen (Käsereifung während über 60 Tagen), um das Vorhandensein vegetativer, pathogener Mikroorganismen zu verhindern.			
II.1.5			
Die mikrobiologischen, chemisch-toxikologischen und radiologischen Indikatoren der Milch und der Milcherzeugnisse entsprechen den Anforderungen bezüglich Hygiene und Sicherheit von Lebensmitteln und Ausgangserzeugnissen für Lebensmittel gemäß den geltenden Rechtsvorschriften der Ukraine oder der EU.			
II.1.6			
Die ausgeführten Erzeugnisse weisen typische organoleptische Eigenschaften auf, und ihre Fabrikverpackung ist unbeschädigt.			
II.1.7			
Es handelt sich um Einwegverpackungen, die allen im Ausfuhrland geltenden Gesundheits- und Hygieneanforderungen entsprechen.			
II.1.8			
Die Transportmittel wurden gemäß den Anforderungen des Ausfuhrlandes ausgerüstet und gereinigt.			

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen			
	Erläuterungen			
	Teil I:			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Feld I.11: Ursprungsort: Name, Anschrift und Zulassungsnummer des Versandbetriebs angeben.</li> <li>- Feld I.15: Zulassungsnummer (Eisenbahnwaggon/Container und Straßenfahrzeug), Flugnummer (Flugzeug) oder Name (Schiff) angeben. Im Fall der Beförderung in Containern in Feld I.21 die Gesamtzahl der Container, ihre Zulassungsnummern und gegebenenfalls die Seriennummern der Plomben angeben.</li> <li>- Feld I.19: Im Fall der Beförderung in Containern oder Kisten die Containernummer und (ggf.) die amtliche Plombennummer angeben.</li> <li>- Feld I.25: Gesamtbrutto- und Gesamtnettogewicht angeben.</li> <li>- Feld I.28: Herstellungsbetrieb: Zulassungsnummer des Verarbeitungsbetriebs bzw. der Verarbeitungsbetriebe angeben, der/die zur Ausfuhr zugelassen ist/sind.  HS-Code und Bezeichnung: Den betreffenden HS-Code angeben: 04.01, 04.02, 04.03, 04.04, 04.05, 04.06, 15.17, 17.02, 19.01, 21.05, 21.06, 22.02, 28.35, 35.01, 35.02 oder 35.04.</li> </ul>			
<b>Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung unterscheiden.</b>				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Datum der Unterzeichnung		Unterschrift		
Stempel				