

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		
Gefroren <input type="checkbox"/>	Controlled temperature <input type="checkbox"/>	Gekühlt <input type="checkbox"/>	Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/>	
		Bezugsnummer des Begleitdokuments	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				
<p>1. 04 MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIESSBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN</p> <p>0404 Molke, auch eingedickt oder mit Zusatz von Zucker oder anderen Süßmitteln; Erzeugnisse, die aus natürlichen Milchbestandteilen bestehen, auch mit Zusatz von Zucker oder anderen Süßmitteln, anderweit weder genannt noch inbegriffen</p>				
Erzeugnis	Chargennummer	Fertigungsanlage	Packungsanzahl	
			Nettogewicht	
Art				

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<p>II.1. Tiergesundheitsbescheinigung</p> <p>Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin erklärt, mit den einschlägigen Vorschriften der Richtlinie 2002/99/EG und der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vertraut zu sein, und bescheinigt, dass das vorstehend bezeichnete Milcherzeugnis folgende Anforderungen erfüllt:</p> <p>a) Es wurde von Tieren gewonnen, die folgende Anforderungen erfüllen:</p> <ul style="list-style-type: none">i) Sie stehen unter der Aufsicht des amtlichen Veterinärdienstes.ii) Sie wurden in einem Land oder einem Teil eines Landes gehalten, das bzw. der zumindest in den letzten zwölf Monaten vor dem Zeitpunkt der Ausstellung dieser Bescheinigung frei von Maul- und Klauenseuche und Rinderpest war und in dem während desselben Zeitraums nicht gegen Maul- und Klauenseuche geimpft wurde.iii) Sie gehören Betrieben an, die keinen Beschränkungen wegen der Maul- und Klauenseuche oder der Rinderpest unterlagen. Und:iv) Sie werden regelmäßig von einem Tierarzt bzw. einer Tierärztin kontrolliert, damit sichergestellt ist, dass sie die Tiergesundheitsanforderungen gemäß Anhang 3 Abschnitt IX Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und gemäß der Richtlinie 2002/99/EG erfüllen. <p>b) Es selbst oder die Rohmilch, aus der es hergestellt wurde, wurde mit einer einzelnen Wärmebehandlung pasteurisiert, deren Erhitzungseffekt zumindest dem einer Pasteurisierung bei mindestens 72 °C für 15 Sekunden entspricht und die gegebenenfalls ausreicht, um bei einem Test auf alkalische Phosphatase unmittelbar nach der Wärmebehandlung eine negative Reaktion zu gewährleisten.</p>		
	<p>II.2. Genusstauglichkeitsbescheinigung</p> <p>Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin erklärt, mit den einschlägigen Vorschriften der Verordnungen (EG) Nr. 178/2002, (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EU) 2019/627 vertraut zu sein, und bescheinigt, dass das vorstehend bezeichnete Milcherzeugnis gemäß diesen Vorschriften hergestellt wurde und insbesondere folgende Anforderungen erfüllt:</p> <p>a) Es wurde aus Rohmilch hergestellt, die folgende Anforderungen erfüllt:</p> <ul style="list-style-type: none">i) Sie stammt aus Betrieben, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 registriert und gemäß den Artikeln 49 bis 50 der Verordnung (EU) 2019/627 überprüft wurden.ii) Sie wurde gemäß den Hygienevorschriften in Anhang III Abschnitt IX Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hergestellt, gesammelt, gekühlt, gelagert und befördert.iii) Sie erfüllt die Kriterien für Keimzahl und Gehalt an somatischen Zellen gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.iv) Bei ihr sind die Garantien hinsichtlich des Rückstandsstatus von Rohmilch gemäß den Überwachungsplänen zur Ermittlung von Rückständen und Stoffen im Sinne der Richtlinie 96/23/EG des Rates, insbesondere ihres Artikels 29, gegeben.v) Bei ihr liegt gemäß den Untersuchungen auf Rückstände antibakterieller Arzneimittel, die der Lebensmittelunternehmer entsprechend den Anforderungen in Anhang III Abschnitt IX Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 durchgeführt hat, der Gehalt an Rückständen antibakterieller Tierarzneimittel unter den im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 festgelegten Rückstandshöchstmengen.vi) Sie wurde unter Bedingungen hergestellt, bei denen gewährleistet war, dass die in der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 festgelegten Rückstandshöchstgehalte für Pestizide und die in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 festgelegten Höchstgehalte für Kontaminanten nicht überschritten wurden. <p>b) Es stammt aus einem Betrieb, der gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ein auf den HACCP-Grundsätzen basierendes Programm durchführt.</p>		

