

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.8. Ursprungsregion			Code		
			I.9. Bestimmungsland			
			ISO-Ländercode			
			I.10. Region des Bestimmungsorts			
I.11. Versandort			I.12. Bestimmungsort			
Name			Name			
Adresse			Adresse			
Zulassungsnummer			Zulassungsnummer			
Land			Land			
			ISO-Ländercode			
			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"/> Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/> Gekühlt <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						
1. 35 EIWISSSTOFFE; 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						
#1.	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> <p>i) Sie stehen unter der Aufsicht des amtlichen Veterinärdienstes.</p> <p>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.</p> <p>iii) Sie gehören Betrieben an, die keinen Beschränkungen wegen der Maul- und Klauenseuche oder der Rinderpest unterlagen. Und:</p> <p>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> <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> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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> <p>b) Es stammt aus einem Betrieb, der gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ein auf den HACCP-Grundsätzen basierendes Programm durchführt.</p> <p>c) Es wurde gemäß den einschlägigen Hygienevorschriften in Anhang II der Verordnung (EG)</p>		

