

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 Gefroren <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/> Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/>		I.17. Begleitdokumente 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"/> 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 <b>1. 04 MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIESSBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN</b> <b>0404</b> 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																			
Erzeugnis		Art	Fertigungsanlage	Packungsanzahl	Nettogewicht														
Chargennummer																			

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen	
	II.1.	Tiergesundheitsbescheinigung
		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:
	a)	Es wurde von Tieren gewonnen, die folgende Anforderungen erfüllen:
	i)	Sie stehen unter der Aufsicht des amtlichen Veterinärdienstes.
	ii)	Sie gehören Betrieben an, die keinen Beschränkungen wegen der Maul- und Klauenseuche oder der Rinderpest unterlagen. Und:
	iii)	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.
	(1)(2)Entw eder:	Es wurde aus Rohmilch von Kühen, Schafen, Ziegen, Büffeln oder von Kamelen der Art Camelus dromedarius, soweit zugelassen, aus Ländern mit der Fußnote (b) in einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend Milch und Milcherzeugnisse („milk and milk products“) gemäß der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 hergestellt und vor der Einfuhr nach Großbritannien einer der folgenden Behandlungen unterzogen:
	(1)	Entweder: <input type="radio"/> [i] einer Sterilisierung, mit der ein F0-Wert von drei oder mehr erreicht wird;]
	(1)	Oder: <input type="radio"/> [ii] einer Ultrahoherhitzung auf mindestens 135 °C mit einer geeigneten Haltezeit;]
	(1)	Oder: <input type="radio"/> [iii] einer zweimaligen Kurzzeiterhitzung bei 72 °C für 15 Sekunden bei Milch mit einem pH-Wert von 7,0 oder darüber, sodass gegebenenfalls bei einem Test auf alkalische Phosphatase unmittelbar nach der Wärmebehandlung eine negative Reaktion erreicht wird;]
	(1)	Oder: <input type="radio"/> [iv] einer Behandlung mit einem Pasteurisierungseffekt, der dem gemäß Ziffer iii erreichten gleichwertig ist, sodass gegebenenfalls bei einem Test auf alkalische Phosphatase unmittelbar nach der Wärmebehandlung eine negative Reaktion erreicht wird;]
	(1)	Oder: <input type="radio"/> [v] einer Kurzzeiterhitzung bei Milch mit einem pH-Wert unter 7,0;]
	(1)	Oder: <input type="radio"/> [vi] einer Kurzzeiterhitzung kombiniert mit einem anderen physikalischen Verfahren, und zwar
	(1)	Entweder: <input type="radio"/> [1] einer Senkung des pH-Werts unter 6 für eine Stunde,]
(1)	Oder: <input type="radio"/> [2] einer weiteren Erhitzung auf mindestens 72 °C, kombiniert mit Trocknung.]]]	
(1) Oder:	<input type="radio"/> [b] Das Milcherzeugnis wurde aus Rohmilch von anderen Tieren als Kühen, Schafen, Ziegen, Büffeln oder Kamelen der Art Camelus dromedarius hergestellt und vor der Einfuhr nach Großbritannien einer der folgenden Behandlungen unterzogen:	
(1)	Entweder: <input type="radio"/> [i] einer Sterilisierung, mit der ein F0-Wert von drei oder mehr erreicht wird.]	
(1)	Oder: <input type="radio"/> [ii] einer Ultrahoherhitzung auf mindestens 135 °C mit einer geeigneten Haltezeit.]]]	
II.2.	Genusstauglichkeitsbescheinigung	
	Der unterzeichnete amtliche Kontrolleur/Die unterzeichnete amtliche Kontrolleurin 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:	
a)	Es wurde aus Rohmilch hergestellt, die folgende Anforderungen erfüllt:	
i)	Sie stammt aus Betrieben, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 registriert und gemäß den Artikeln 49 und 50 der Verordnung (EU) 2019/627 kontrolliert 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.	

<b>Part II: Certification</b>	II. Gesundheitsinformationen			
	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 Teil III Nummer 4 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.		
	b)	Es stammt aus einem Betrieb, der gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ein auf den HACCP-Grundsätzen basierendes Programm durchführt.		
	c)	Es wurde gemäß den einschlägigen Hygienevorschriften in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und in Anhang III Abschnitt IX Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verarbeitet, gelagert, umhüllt, verpackt und befördert.		
	d)	Es erfüllt die einschlägigen Kriterien gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und die einschlägigen mikrobiologischen Kriterien der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel.		
	e)	Die Garantien für lebende Tiere und tierische Erzeugnisse in den Rückstandsüberwachungsplänen gemäß der Richtlinie 96/23/EG, insbesondere des Artikels 29, sind gegeben.		

<b>Part II: Certification</b>	II. Gesundheitsinformationen								
	Erläuterungen Bezugnahmen auf Rechtsvorschriften der Europäischen Union in dieser Bescheinigung gelten als Bezugnahmen auf direktes EU-Recht, das in Großbritannien beibehalten wurde (gemäß der Definition im Gesetz von 2018 über den Austritt); diese Rechtsvorschriften sind abrufbar auf der betreffenden Website des Vereinigten Königreichs (legislation.gov.uk). Bezugnahmen auf Großbritannien in dieser Bescheinigung schließen die Kanalinseln und die Insel Man ein. Diese Bescheinigung ist für Milcherzeugnisse zum menschlichen Verzehr vorgesehen, die aus Drittländern bzw. Teilen von Drittländern stammen, aus denen Milch gegebenenfalls nur von bestimmten Tierarten entsprechend Spalte C eines auf gov.uk veröffentlichten Dokuments betreffend Milch und Milcherzeugnisse („milk and milk products“) gemäß der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 eingeführt werden darf, und die zur Einfuhr nach Großbritannien bestimmt sind.(2)								
	Teil I: Feld I.7: Name und ISO-Code des Landes oder Teils eines Landes entsprechend einem auf gov.uk veröffentlichten Dokument betreffend Milch und Milcherzeugnisse („milk and milk products“) gemäß der Verordnung (EU) Nr. 605/2010 angeben.(2) Feld I.11: Name, Anschrift und Zulassungsnummer des Versandbetriebs angeben. Feld I.15: Registrierungsnummer (Eisenbahnwaggon oder Container und LKW), Flugnummer (Flugzeug) oder Namen (Schiff) angeben. Im Fall der Beförderung in Containern in Feld I.19 die Gesamtzahl der Container, ihre Zulassungsnummern und gegebenenfalls die Seriennummern der Plomben angeben. Im Fall des Entladens und Umladens muss der Versender die Eingangsgrenzkontrollstelle Großbritanniens darüber informieren. Feld I.19: Im Fall der Beförderung in Containern oder Kisten die Containernummer und (ggf.) die Plombennummer angeben. Feld I.25: Gesamtbruttogewicht und Gesamtnettogewicht angeben. Feld I.28: 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. Feld I.28: Herstellungsbetrieb: Zulassungsnummer des Bearbeitungs- und/oder Verarbeitungsbetriebs bzw. der Bearbeitungs- und/oder Verarbeitungsbetriebe angeben, der/die Waren in die Europäische Union ausführen darf/dürfen.								
	Teil II: (1) Nichtzutreffendes streichen. (2) Ein Dokument betreffend Milch und Milcherzeugnisse („milk and milk products“) aus EU- und EFTA-Staaten, das vom Secretary of State mit Billigung der Minister von Schottland und Wales veröffentlicht wurde, kann wie folgt abgerufen werden: EU and EFTA states approved to export animals and animal products to Great Britain - data.gov.uk Die Unterschrift muss sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung unterscheiden. Diese Vorschrift gilt auch für Amtssiegel, bei denen es sich nicht um Trockenstempel oder Wasserzeichen handelt.								
	Certifying Officer <table style="width:100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Name (in capital letters)</td> <td style="width: 50%; border: none;">Qualification and title</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Datum der Unterzeichnung</td> <td style="border: none;">Unterschrift</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Stempel</td> <td style="border: none;"></td> </tr> </table>			Name (in capital letters)	Qualification and title	Datum der Unterzeichnung	Unterschrift	Stempel	
Name (in capital letters)	Qualification and title								
Datum der Unterzeichnung	Unterschrift								
Stempel									