

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			
Gekühlt <input type="checkbox"/>	Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>	Controlled temperature <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						
3504 Peptone und ihre Derivate; andere Eiweißstoffe und ihre Derivate, anderweit weder genannt noch inbegriffen; Hautpulver, auch chromiert						
#1. Erzeugnis	Fertigungsanlage	Packungsanzahl	Nettogewicht	Chargennummer		
Art						

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen	
	II.1.	<p>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 gehören Betrieben an, die keinen Beschränkungen wegen der Maul- und Klauenseuche oder der Rinderpest unterlagen. Und:</p> <p>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.</p> <p>(1)(2)Entweder: <input type="radio"/> [b] 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:</p> <p>(1) Entweder: <input type="radio"/> [i] einer Sterilisierung, mit der ein F0-Wert von drei oder mehr erreicht wird;]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> [ii] einer Ultrahocherhitzung auf mindestens 135 °C mit einer geeigneten Haltezeit;]</p> <p>(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;]</p> <p>(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;]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> [v] einer Kurzzeiterhitzung bei Milch mit einem pH-Wert unter 7,0;]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> [vi] einer Kurzzeiterhitzung kombiniert mit einem anderen physikalischen Verfahren, und zwar</p> <p>(1) Entweder: <input type="radio"/> [1] einer Senkung des pH-Werts unter 6 für eine Stunde,]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> [2] einer weiteren Erhitzung auf mindestens 72 °C, kombiniert mit Trocknung.]]]</p> <p>(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:</p> <p>(1) Entweder: <input type="radio"/> [i] einer Sterilisierung, mit der ein F0-Wert von drei oder mehr erreicht wird.]</p> <p>(1) Oder: <input type="radio"/> [ii] einer Ultrahocherhitzung auf mindestens 135 °C mit einer geeigneten Haltezeit.]]]</p>
	II.2.	<p>Genusstauglichkeitsbescheinigung</p> <p>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:</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 und 50 der Verordnung (EU) 2019/627 kontrolliert wurden.</p>

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen	
	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 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.
Erläuterungen		
<p>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).</p> <p>Bezugnahmen auf Großbritannien in dieser Bescheinigung schließen die Kanalinseln und die Insel Man ein.</p> <p>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)</p>		
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.	

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen										
	<p>Feld I.19: Im Fall der Beförderung in Containern oder Kisten die Containernummer und (ggf.) die Plombennummer angeben.</p> <p>Feld I.25: Gesamtbruttogewicht und Gesamtnettogewicht angeben.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>										
	<p>Teil II:</p> <p>(1) Nichtzutreffendes streichen.</p> <p>(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:</p> <p>EU and EFTA states approved to export animals and animal products to Great Britain - data.gov.uk</p> <p>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.</p>										
<table style="width:100%; border: none;"> <tr> <td style="border: none;">Certifying Officer</td> <td style="border: none;"></td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Name (in capital letters)</td> <td style="border: none; text-align: right;">Qualification and title</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Datum der Unterzeichnung</td> <td style="border: none; text-align: right;">Unterschrift</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Stempel</td> <td style="border: none;"></td> </tr> </table>		Certifying Officer		Name (in capital letters)	Qualification and title	Datum der Unterzeichnung	Unterschrift	Stempel			
Certifying Officer											
Name (in capital letters)	Qualification and title										
Datum der Unterzeichnung	Unterschrift										
Stempel											