

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 style="width:25%;">Typ</th> <th style="width:25%;">Dokument</th> <th style="width:50%;">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 Gekühlt <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Umgebungstemp eratur <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/>		I.17. Begleitdokumente Bezugsnum mer des Handelspapi ers Ausstellungs datum Land Ausstellungs ort																	
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 1. 17 ZUCKER UND ZUCKERWAREN 1702 Andere Zucker, einschließlich chemisch reine Lactose, Maltose, Glucose und Fructose, fest; Zuckersirupe, ohne Zusatz von Aroma- oder Farbstoffen; Invertzuckercreme, auch mit natürlichem Honig vermischt; Zucker und Melassen, karamellisiert																			
Erzeugnis		Art	Fertigungsanlage	Packungsanzahl	Nettogewicht														
Chargennummer																			

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<p>Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt hiermit Folgendes:</p> <p>1. Das vorstehend bezeichnete Milcherzeugnis zur Ausfuhr nach Georgien stammt von Tieren,</p> <p>a) die der Kontrolle durch den amtlichen Veterinärdienst unterstehen;</p> <p>b) die in Betrieben gehalten wurden, die keinen Beschränkungen aufgrund der Maul- und Klauenseuche oder der Rinderpest unterlagen;</p> <p>c) die regelmäßigen Veterinärkontrollen unterzogen werden, damit sichergestellt ist, dass sie die Tiergesundheitsanforderungen der EU erfüllen, und</p> <p>d) die mit Futtermitteln gefüttert wurden, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel hergestellt wurden.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 2. Das Milcherzeugnis wurde aus Rohmilch von Kühen, Schafen, Ziegen, Büffeln oder Kamelen der Art Camelus Dromedarius hergestellt und folgender Behandlung unterzogen: <ul style="list-style-type: none"> (1)entweder <ul style="list-style-type: none"> ○ i) einer Sterilisierung, mit der ein F0-Wert von drei oder mehr erreicht wird; (1)entweder <ul style="list-style-type: none"> ○ ii) einer Ultrahoherhitzung auf mindestens 135 °C mit einer geeigneten Haltezeit; (1)oder <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 <ul style="list-style-type: none"> ○ v) einer Kurzzeiterhitzung bei Milch mit einem pH-Wert unter 7,0; (1)oder <ul style="list-style-type: none"> ○ vi) einer Kurzzeiterhitzung kombiniert mit einem anderen physikalischen Verfahren, und zwar <ul style="list-style-type: none"> ○ (1) einer Sterilisierung, mit der ein F0-Wert von drei oder mehr erreicht wird; (1)entweder <ul style="list-style-type: none"> ○ (2) einer weiteren Erhitzung auf mindestens 72 °C, kombiniert mit Trocknung. ○ 2. Das Milcherzeugnis wurde aus Rohmilch von anderen Tieren als Kühen, Schafen, Ziegen, Büffeln oder Kamelen der Art Camelus Dromedarius hergestellt und folgender Behandlung unterzogen: <ul style="list-style-type: none"> (1)oder <ul style="list-style-type: none"> ○ i) einer Sterilisierung, mit der ein F0-Wert von drei oder mehr erreicht wird; (1)entweder <ul style="list-style-type: none"> ○ ii) einer Ultrahoherhitzung auf mindestens 135 °C mit einer geeigneten Haltezeit. <p>3. Es wurde aus Rohmilch hergestellt,</p> <p>a) die aus Betrieben stammt, die gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 registriert und gemäß den Artikeln 49 und 50 der Verordnung (EU) 2019/627 kontrolliert wurden;</p> <p>b) die gemäß den Hygienevorschriften in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 hergestellt, gesammelt, gekühlt, gelagert und befördert wurde;</p> <p>c) die die Kriterien für Keimzahl und Gehalt an somatischen Zellen gemäß Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erfüllt;</p> 		

Part II: Certification	<p>II. Gesundheitsinformationen</p>								
	<p>d) deren Gehalt an Rückständen antibakterieller Tierarzneimittel gemäß den Untersuchungen auf Rückstände antibakterieller Arzneimittel, die der Lebensmittelunternehmer entsprechend den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 durchgeführt hat, unter den in der Verordnung (EU) Nr. 37/2010 der Kommission festgelegten Rückstandshöchstmengen liegt;</p> <p>e) die unter Bedingungen hergestellt wurde, bei denen die Einhaltung der in den EU-Vorschriften festgelegten Rückstandshöchstgehalte für Pestizide gewährleistet war;</p> <p>f) die unter Bedingungen hergestellt wurde, die die Einhaltung der Richtlinie 96/22/EG des Rates über das Verbot der Verwendung bestimmter Stoffe mit hormonaler oder thyreostatischer Wirkung und von β-Agonisten in der tierischen Erzeugung gewährleisten.</p> <p>4. Das Milcherzeugnis stammt aus einem Betrieb, der ein Programm auf Basis der HACCP-Grundsätze gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 durchführt.</p> <p>5. Es wurde gemäß den einschlägigen Hygienevorschriften der EU verarbeitet, gelagert, umhüllt, verpackt und befördert.</p> <p>6. Es erfüllt die einschlägigen mikrobiologischen Kriterien der EU-Verordnung.</p> <p>7. Die Garantien für lebende Tiere und daraus gewonnene Erzeugnisse gemäß den Rückstandsüberwachungsplänen im Sinne der Verordnung (EU) 2017/625 sind gegeben.</p>								
	<p>Erläuterungen</p> <p>Teil I:</p> <p>Feld I.11: Gegebenenfalls ist die Zulassungsnummer der Stelle anzugeben.</p> <p>Feld I.12: Gegebenenfalls ist die Zulassungsnummer der Stelle anzugeben.</p> <p>Feld I.19: Hier ist die Plomben- oder Containernummer oder beides anzugeben.</p> <p>Feld I.28: „KN-Code“: Den entsprechenden Code des Harmonisierten Systems (HS) der Weltzollorganisation 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>Teil II:</p> <p>(1)Nichtzutreffendes streichen.</p> <p>Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung absetzen.</p> <p>Die Bescheinigung muss mindestens in englischer Sprache vorgelegt werden.</p>								
	<p>Certifying Officer</p> <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									