

Deel I	I.1. Verzender Naam Adres Land		ISO-code		I.2. Imsoc-referentie	
	I.5. Geadresseerde Naam Adres Land		ISO-code		I.2.a. Local Reference	
	I.7. Land van oorsprong		ISO-code		I.3. Bevoegde centrale autoriteit	
	I.8. Region of origin		Code		I.4. Local competent authority	
	I.11. Place of Dispatch Naam Adres Erkenningsnummer Land		ISO-code		I.9. Country of destination	
	I.13. Plaats van lading Naam Adres Erkenningsnummer Land		ISO-code		ISO-code	
	I.15. Vervoermiddel				I.10. Regio van bestemming	
	I.18. Transport conditions Gekoeld <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Omgeving <input type="checkbox"/> Bevroren <input type="checkbox"/>				Code	
	I.19. Containernummer / Zegelnummer				I.12. Plaats van bestemming Naam Adres Erkenningsnummer Land	
	I.20. Certified as Kunstmatige reproductie <input type="checkbox"/> Ornamental use/research <input type="checkbox"/> Pollination <input type="checkbox"/> Circus/tentoonstelling <input type="checkbox"/> Consignments according to Regulation No 999/2001 <input type="checkbox"/> Ornamental bird food <input type="checkbox"/> Geregistreerde paardachtigen <input type="checkbox"/> Category 3 fish oil/fish meal for detoxification according to Regulation 2015/786 <input type="checkbox"/> Breeding and production <input type="checkbox"/> Racing <input type="checkbox"/> Slacht <input type="checkbox"/> Verdere verwerking <input type="checkbox"/> Training <input type="checkbox"/> Gezelschapsdieren <input type="checkbox"/> Laboratory <input type="checkbox"/> Farmaceutisch gebruik <input type="checkbox"/> Rodent food <input type="checkbox"/> Technisch gebruik <input type="checkbox"/> Unregistered equidae <input type="checkbox"/> Diervoeder <input type="checkbox"/> Sales <input type="checkbox"/> Storage <input type="checkbox"/> Breeding <input type="checkbox"/> Organic fertilizers <input type="checkbox"/> Heruitzetting <input type="checkbox"/> Andere <input type="checkbox"/> Transhumance <input type="checkbox"/> Quarantaine <input type="checkbox"/> Competitie <input type="checkbox"/> Menselijke consumptie <input type="checkbox"/> Erkende instellingen <input type="checkbox"/> Voeder voor gezelschapsdieren <input type="checkbox"/> Vetmesten <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/>				I.16 Entry Point	
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/>		Country _____ ISO-code _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____		I.17. Begeleidende documenten Referentienummer van het handelsdocument Datum van afgifte Plaats van afgifte Land		
I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/>		Country _____ ISO-code _____		I.23. Totaal aantal colli		
I.24. Totale hoeveelheid		I.25. Totaal nettogewicht		I.25. Totaal brutogewicht		

I.28. Description of consignment

Grondstof	Soort(en)	Hoeveelheid	Partijnummer	Verwerkingsbedrijf
Koelhuis	Uitsnijderij	Datum van invriezing	Productiedatum	Slachtdatum
Nettogewicht	Product Description	Aantal colli	Identificatiekenmerk	

Deel I

Part II: Certification	II. Informatie over de gezondheid			
	II. Informatie over de gezondheid	De gezondheidsdienst, vertegenwoordigd door ondergetekende, officieel dierenarts, verklaart het volgende:		
	II.1.	De producten zijn vervaardigd in een door de bevoegde autoriteit op basis van het systeem van risicoanalyse en kritische controlepunten (HACCP) en programma's voor goede productiepraktijken (GMP) en voor hygiëne en sanitaire omstandigheden (SSOP) erkende inrichting.		
	II.2	De producten voldoen aan de specificaties voor het industrialiseringsproces ter waarborging van de gezondheidscontrole van kritische punten voor de voedselveiligheid en de inactivering van ziekteverwerkkers voor de diergezondheid.		
		De melk heeft een van de volgende (of daaraan gelijkwaardige) behandelingen ondergaan:		
	(hetzij) (1)	○ [II.2.1. Kortstondige pasteurisatie bij hoge temperatuur (HTST) van ten minste 72 °C gedurende ten minste 15 seconden indien de pH lager is dan 7]		
	(hetzij) (1)	○ [II.2.2. Kortstondige pasteurisatie bij hoge temperatuur (HTST) gedurende twee (2) opeenvolgende cycli indien de pH hoger is dan of gelijk is aan 7]		
	(hetzij) (1)	○ [II.2.3. Langzame pasteurisatie bij een temperatuur van ten minste 63 °C gedurende ten minste 30 minuten]		
	(hetzij) (1)	○ [II.2.4. Een ultrahogetemperatuurbehandeling (UHT) bij niet minder dan 135 °C gedurende voldoende lange tijd].		
	(hetzij) (1)	○ [II.2.5. een kortstondige behandeling bij hoge temperatuur (HTST), gecombineerd met een andere fysieke behandeling, namelijk hetzij: verlaging van de pH tot minder dan 6 gedurende een uur of aanvullende verhitting tot 72 °C gedurende een minuut samen met een droogprocédé]		
	○ II.2.6. Van rauwe melk afgeleide zuivelproducten(2):			
	II.2.6.1.	De voor de vervaardiging van het product gebruikte melk komt van beslagen die vrij zijn van brucellose en tuberculose.		
	II.2.6.2.	Het product is ten minste 60 dagen gerijpt bij een temperatuur van ten minste 2 °C.		
II.3	De producten zijn geschikt voor menselijke consumptie.			
II.4	Aanvullende diergezondheidsverklaring: de producten voldoen aan onderstaande voorschriften:			
II.4.1.	De producten komen van beslagen en primaire productie-inrichtingen waarvoor ten tijde van de melkophaling geen veterinaire verbodsbepalingen golden.			
II.4.2.	De primaire productie-inrichting en het gebied van ten minste 10 km rond de inrichting zijn in de zestig (60) dagen voorafgaand aan de verscheping niet in quarantaine gesteld en waren niet onderworpen aan beperkingen op de verplaatsing van dieren.			
II.4.3.	De identiteit van de producten is op de plaats van verscheping gecontroleerd.			
II.4.4.	Na de behandeling zijn alle voorzorgsmaatregelen genomen die nodig zijn om te voorkomen dat de melk of de melkproducten in contact komen met micro-organismen die mogelijk pathogeen zijn voor de dieren of die besmettelijke ziekten veroorzaken waarvoor volgens de lijst van de OIE een meldingsplicht geldt.			
Noten				
Deel I				
(1)	Doorhalen wat niet van toepassing is.			
(2)	Alleen van toepassing op landen die vrij zijn van mond-en-klauwzeer.			
	-	De kleur van het stempel en van de handtekening moet verschillen van die van de gedrukte tekst.		
	-	Het certificaat moet worden opgesteld in het Spaans en in de taal van de EU-lidstaat, op papier met briefhoofd, logo en stempel(s) van de gezondheidsdienst die het certificaat afgeeft.		
Certifying Officer				
	Name (in capital letters)	Qualification and title		
	Datum van ondertekening	Handtekening		
	Stempel			