

## Part I : Details of consignment

I.1. Consignor Name _____ Address _____ Country _____ ISO Code _____			I.2. IMSOC Reference <b>Specimen not to be used for exports from EU</b> I.2.a. Local Reference _____																	
I.5. Consignee Name _____ Address _____ Country _____ ISO Code _____			I.3. Central competent authority _____ I.4. Local competent authority _____																	
I.7. Country of origin _____		ISO Code _____	I.9. Country of destination _____		ISO Code _____															
I.8. Region of origin _____		Code _____	I.10. Region of destination _____		Code _____															
I.11. Place of Dispatch Name _____ Address _____ Approval Number _____ Country _____ ISO Code _____			I.12. Place of destination Name _____ Address _____ Approval Number _____ Country _____ ISO Code _____																	
I.13. Place of Loading Name _____ Address _____ Approval Number _____ Country _____ ISO Code _____			I.14. Date and time of departure _____																	
I.15. Means of Transport <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Mode</td> <td style="width: 20%;">International transport document</td> <td style="width: 60%;">Identification</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> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>			Mode	International transport document	Identification													I.16 Entry Point _____		
Mode	International transport document	Identification																		
I.18. Transport conditions Chilled <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Ambient <input type="checkbox"/>			I.17. Accompanying documents <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 60%;">Commercial document reference _____</td> <td style="width: 40%;">Date of issue _____</td> </tr> <tr> <td>Country _____</td> <td>Place of issue _____</td> </tr> </table>			Commercial document reference _____	Date of issue _____	Country _____	Place of issue _____											
Commercial document reference _____	Date of issue _____																			
Country _____	Place of issue _____																			
I.19. Container No / Seal No _____																				
I.20. Certified as Human consumption <input type="checkbox"/>																				
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.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country _____ ISO Code _____																	
I.23. Total number of packages _____		I.25. Total net weight _____		I.25. Total gross weight _____																
I.28. Description of consignment <b>1. 21 MISCELLANEOUS EDIBLE PREPARATIONS</b> <b>2105 Ice cream and other edible ice, whether or not containing cocoa</b>																				
Commodity _____		Species _____		Manufacturing plant _____																
Package count _____		Net weight _____		Batch number _____																

II. Health information

I, the undersigned Official veterinarian hereby certify that:

1. The dairy product described above, which is exported to the Republic of Moldova, has been obtained from animals:
  - a) under the control of the official veterinary service,
  - b) belonging to holdings which were not under restrictions due to foot-and-mouth disease or rinderpest, and
  - c) subject to regular veterinary inspections to ensure that they satisfy the animal health requirements of the EU.
- (1)either 2. It was made from raw milk sourced from cows, ewes, goats, buffaloes or, camels of the species *Camelus dromedarius*, and has undergone:
  - (1)either (i) a sterilisation process, to achieve an F0 value equal to or greater than three;
  - (1)or (ii) an ultra-high temperature (UHT) treatment at not less than 135 °C in combination with a suitable holding time;
  - (1)or (iii) a high temperature-short time pasteurisation treatment (HTST) at 72 °C for 15 seconds applied twice to milk with a pH equal to or greater than 7.0 achieving, where applicable, a negative reaction to an alkaline phosphatase test, applied immediately after the heat treatment;
  - (1)or (iv) a treatment with an equivalent pasteurisation effect to point (iii) achieving, where applicable, a negative reaction to an alkaline phosphatase test, applied immediately after the heat treatment;
  - (1)or (v) a HTST treatment of milk with a pH below 7.0;
  - (1)or (vi) a HTST treatment combined with another physical treatment by:
    - (1)either (1) a sterilisation process, to achieve an F0 value equal to or greater than three;
    - (1)or (2) additional heating equal to or greater than 72 °C, combined with desiccation.
- (1)or 2. It was made from raw milk sourced from animals other than cows, ewes, goats, buffaloes or camels of the species *Camelus dromedarius*, and has undergone:
  - (1)either (i) a sterilisation process, to achieve an F0 value equal to or greater than three
  - (1)or (ii) an ultra-high temperature (UHT) treatment at not less than 135 °C in combination with a suitable holding time
3. It was manufactured from raw milk:
  - a) which comes from holdings registered in accordance with Regulation (EC) No 852/2004 and checked in accordance with Article 49 and Article 50 to Regulation (EU) 2019/627,
  - b) which was produced, collected, cooled, stored and transported in accordance with the hygiene conditions laid down in Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;
  - c) which meets the plate and somatic cell count criteria laid down in Annex III to Regulation (EC) No 853/2004.
  - d) which, pursuant to testing for residues of antibacterial drugs carried out by the food business operator in accordance with the requirements of the Regulation (EC) No 853/2004, it complies with the maximum residue limits for residues of antibacterial veterinary medicinal products laid down in Commission Regulation (EU) No 37/2010;
  - e) which has been produced under conditions guaranteeing compliance with the maximum residue levels for pesticides in accordance with the requirements of the EU.

Part II: Certification	II. Health information			
	4.	It comes from an establishment implementing a programme based on the HACCP principles in accordance with Regulation (EC) No 852/2004.		
	5.	It has been processed, stored, wrapped, packaged and transported in accordance with the relevant hygiene requirements of the EU.		
	6.	It meets the relevant microbiological criteria of Commission Regulation (EC) No 2073/2005.		
	7.	The guarantees covering live animals and products thereof provided by the residue plans submitted in accordance with the requirements of the Regulation (EU) 2017/625 are fulfilled.		
	Notes:			
	Part I:			
	-	Box I.19: Indicate total gross weight and total net weight.		
	-	Box I.21: Either seal- or container number or both is to be indicated in this box.		
	-	Box I.25: Custom code and title: Use the appropriate Harmonized System (HS) code under the following headings: 04.01; 04.02; 04.03; 04.04; 04.05; 04.06; 19.01; 21.05; 21.06.90; 35.01; 35.02		
	Part II:			
	(1)	Keep as appropriate		
	Signature and stamp must be different color that in the printed certificate.			
	Certifying Officer			
	Name (in capital letters)		Qualification and title	
	Date of signature		Signature	
	Stamp			
	<div>SPECIMEN</div>			

I. rész

I.1. Feladó  
Név  
Cím  
Ország  
ISO-kód

I.2. IMSOC hivatkozási szám  
Specimen not to be used for exports from EU  
I.2.a. Local Reference

I.5. Címzett  
Név  
Cím  
Ország  
ISO-kód

I.3. Központi illetékes hatóság  
I.4. Local competent authority

I.7. Származási ország  
ISO-kód

I.9. Country of destination  
ISO-kód

I.8. Region of origin  
Kód

I.10. Rendeltetési régió  
Kód

I.11. Place of Dispatch  
Név  
Cím  
Jóváhagyási szám  
Ország  
ISO-kód

I.12. Rendeltetési hely  
Név  
Cím  
Jóváhagyási szám  
Ország  
ISO-kód

I.13. Berakodás helye  
Név  
Cím  
Jóváhagyási szám  
Ország  
ISO-kód

I.14. Date and time of departure

I.15. Szállítóeszköz  
Típus  
Okmány  
Azonosítás

I.16 Entry Point

I.18. Transport conditions  
Hűtött ☐      Controlled temperature ☐      Fagyasztva ☐      Környezet ☐

I.17. Kísérőokmányok  
A kereskedelmi okmány hivatkozási száma  
Ország  
Kiállítás dátuma  
Kiállítás helye

I.19. Konténerszám/Plomba száma

I.20. Certified as  
Emberi fogyasztás ☐

I.21. For transit through a third country ☐  
Country  
EU Exit Authority  
EU Entry Authority  
ISO-kód  
BCP code  
BCP code

I.22. For transit through Member State(s) ☐  
Country  
ISO-kód

I.23. Csomagok teljes száma

I.25. Nettó össztömeg

I.25. Bruttó össztömeg

I.28. Description of consignment  
1. 21 KÜLÖNFÉLE EHETŐ KÉSZÍTMÉNYEK  
2105 Fagylalt és más ehető jégkrém, kakaótartalommal is

Áru

Faj

Gyártóüzem

Csomagok darabszáma

Nettó tömeg

Tételszám

II. Egészségügyi információk			
Alulírott hatósági állatorvos ezúton igazolom, hogy:			
1.	A fent leírt, a Moldovai Köztársaságba exportált tejtermék olyan állatoktól származik, amelyek:		
	a)	a hatósági állategészségügyi szolgálat ellenőrzése alatt állnak,	
	b)	olyan gazdaságokhoz tartoznak, amelyek ragadós száj- és körömfájás és keleti marhavész miatt nem állnak korlátozás alatt, és	
	c)	rendszeres állategészségügyi ellenőrzéseknek vannak alávetve annak biztosítására, hogy megfeleljenek az uniós állategészségügyi követelményeknek.	
	○ (1)és	2. A termék tehéntől, juhtól, kecskétől, bivalytól vagy a Camelus dromedarius fajhoz tartozó	
	vagy	tevéstől származó nyers tejből készült, és a következő eljárást végezték el rajta:	
	○ (1)vagy i.	sterilizációs eljárás, amellyel legalább 3-as F0 értéket lehet elérni;	
	○ (1)vagy ii.	legalább 135 °C-on végzett ultrapasztörözési (UHT, azaz ultramagas hőmérsékleten történő hőkezelési) eljárás megfelelő pihentetési idő mellett;	
	○ (1)vagy iii.	magas hőmérsékleten, rövid ideig történő pasztörözési eljárás (HTST) 72 °C-on 15 másodpercig, legalább 7,0-es pH-jú tejen kétszer elvégezve, adott esetben negatív reakcióval a közvetlenül a hőkezelés után végzett alkalikusfoszfátáz-próbán;	
	○ (1)vagy iv.	a iii. pontban leírtakkal egyenértékű pasztörözési hatással járó eljárás, adott esetben negatív reakcióval a közvetlenül a hőkezelés után végzett alkalikusfoszfátáz-próbán;	
○ (1)vagy v.	7,0 pH-érték alatti kémhatású tej esetében HTST-eljárás;		
○ (1)vagy vi.	HTST-eljárás egy másik fizikai eljárással kombinálva a következő módok egyikével:		
○ (1)vagy (1)	sterilizációs eljárás, amellyel legalább 3-as F0 értéket lehet elérni;		
○ (1)vagy (2)	legalább 72 °C-on végzett további hőkezelés, szárítással kombinálva.		
○ (1)vagy 2.	A termék tehéntől, juhtól, kecskétől, bivalytól vagy a Camelus dromedarius fajhoz tartozó		
	tevéstől eltérő állattól származó nyers tejből készült, és a következő eljárást végezték el rajta:		
○ (1)vagy i.	sterilizációs eljárás, amellyel legalább 3-as F0 értéket lehet elérni;		
○ (1)vagy ii.	legalább 135 °C-on végzett ultrapasztörözési (UHT, azaz ultramagas hőmérsékleten történő hőkezelési) eljárás megfelelő pihentetési idő mellett.		
3.	A nyers tej(et), amelyből készült:		
a)	olyan gazdaságokból származik, amelyek a 852/2004/EK rendeletnek megfelelően vannak nyilvántartásba véve, és amelyeket az (EU) 2019/627 bizottsági végrehajtási rendelet 49. és 50. cikkének megfelelően ellenőriznek;		
b)	a 853/2004/EK rendelet III. mellékletében megállapított higiéniai feltételeknek megfelelően állították elő, gyűjtötték be, hűtötték, tárolták és szállították;		
c)	megfelel a 853/2004/EK rendelet III. mellékletében előírt, az összcsíraszámra és a szomatikus sejtszámra vonatkozó kritériumoknak;		
d)	az élelmiszer-vállalkozó által a 853/2004/EK rendeletben előírt követelményeknek megfelelően elvégzett antibiotikum-maradékvizsgálat szerint megfelel a 37/2010/EU bizottsági rendeletben az állatgyógyászati antibiotikumokra vonatkozóan megállapított maradékanyag-határértékeknek;		
e)	olyan körülmények között gyártották, amely biztosítja a növényvédő szerek maradékanyagaira az uniós jogszabályokban meghatározott határértékeknek való megfelelést.		
4.	A termék a 852/2004/EK rendeletnek megfelelően HACCP-elveken alapuló programot végrehajtó létesítményből származik.		

Part II: Certification

II. Egészségügyi információk

5. A terméket a vonatkozó uniós higiéniai követelményeknek megfelelően dolgozták fel, tárolták, csomagolták és szállították.
6. A termék megfelel a 2073/2005/EK bizottsági rendeletben foglalt vonatkozó mikrobiológiai kritériumoknak.
7. A termékre teljesülnek az (EU) 2017/625 rendeletben megállapított követelményeknek megfelelően benyújtott maradékanyag-ellenőrzési tervek által az élő állatokra és a belőlük származó termékekre vonatkozóan nyújtott garanciák.

Megjegyzések:

I. rész:

- I.19. rovat: Tüntesse fel a teljes bruttó tömeget és a teljes nettó tömeget.
- I.21. rovat: Ebben a rovatban kell feltüntetni a plomba- vagy konténerszámot, vagy mindkettőt.
- I.25. rovat: Vámtarifa-kód és besorolás: Használja a Harmonizált Rendszer (HR) alábbi vámtarifaszámok alá besorolt, megfelelő kódját: 04.01; 04.02; 04.03; 04.04; 04.05; 04.06; 19.01; 21.05; 21.06.90; 35.01; 35.02

II. rész:

- (1) A nem kívánt rész törölendő.

Az aláírás és a bélyegző színének el kell térnie a bizonyítvány nyomtatási színétől.

Certifying Officer

Name (in capital letters)

Aláírás dátuma

Bélyegző

Qualification and title

Aláírás

SPECIMEN