

Part I : Details of consignment

I.1. Consignor Name Address Country ISO Code			I.2. IMSOC Reference Specimen not to be used for exports from EU		
			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			I.16 Entry Point		
Mode	International transport document	Identification	SPECIMEN		
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 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 1. 04 DAIRY PRODUCE; BIRDS' EGGS; NATURAL HONEY; EDIBLE PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN, NOT ELSEWHERE SPECIFIED OR INCLUDED 0405 Butter and other fats and oils derived from milk; dairy spreads					
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			I.16 Entry Point																					
	<table border="1"> <tr> <th>Típus</th> <th>Okmány</th> <th>Azonosítás</th> </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>			Típus	Okmány	Azonosítás													<table border="1"> <tr> <td rowspan="2">A kereskedelmi okmány hivatkozási száma</td> <td>Kiállítás dátuma</td> </tr> <tr> <td>Kiállítás helye</td> </tr> <tr> <td>Ország</td> <td> </td> </tr> </table>			A kereskedelmi okmány hivatkozási száma	Kiállítás dátuma	Kiállítás helye	Ország
Típus	Okmány	Azonosítás																							
A kereskedelmi okmány hivatkozási száma	Kiállítás dátuma																								
	Kiállítás helye																								
Ország																									
I.18. Transport conditions Hűtött <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Fagyasztva <input type="checkbox"/> Környezet <input type="checkbox"/>			I.17. Kísérőokmányok																						
I.19. Konténerszám/Plomba száma																									
I.20. Certified as Emberi fogyasztás <input type="checkbox"/>																									
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country ISO-kód EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO-kód																						
I.23. Csomagok teljes száma		I.25. Nettó össztömeg		I.25. Bruttó össztömeg																					
I.28. Description of consignment 1. 04 TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOVA NEM SOROLT, VAGY MÁSHOL FEL NEM TÜNTETETT ÉLELMÉZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ TERMÉK 0405 Vaj és tejből nyert más zsír és olaj; kenhető tejkészítmények (vajkrém)																									
<table border="1"> <tr> <th>Áru</th> <th>Faj</th> <th>Gyártóüzem</th> <th>Csomagok darabszáma</th> <th>Nettó tömeg</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>						Áru	Faj	Gyártóüzem	Csomagok darabszáma	Nettó tömeg															
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.	
	vagy	A termék tehéntől, juhtól, kecskétől, bivalytól vagy a Camelus dromedarius fajhoz tartozó tevéből 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 tevéből 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