

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 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Mode</th> <th style="width: 20%;">International transport document</th> <th style="width: 60%;">Identification</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>			Mode	International transport document	Identification													I.16 Entry Point		
Mode	International transport document	Identification																		
I.18. Transport conditions Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Ambient <input type="checkbox"/> Frozen <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 Pet food <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 gross weight																	
I.28. Description of consignment 1. 05 PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN, NOT ELSEWHERE SPECIFIED OR INCLUDED 0511 Animal products not elsewhere specified or included; dead animals of Chapter 1 or 3, unfit for human consumption 051199 Other 05119910 Sinews or tendons; parings and similar waste of raw hides or skins																				
Commodity		Manufacturing plant		Date of production																
				Package count																

Part II: Certification	II. Health information		
	II. Health information		
	I, the undersigned official veterinarian after due inquiry and to the best of my knowledge, do hereby certify that the processed pet food and pet treats described above meet all the conditions laid down in the health attestation below:		
	II.1.	The finished processed pet food and pet treats as described in the veterinary export certificate have been prepared and stored in a plant approved and supervised by the competent veterinary authority of the EU Member State.	
	II.2.	All unprocessed animal-origin products and/or by-products for the finished processed pet foods and pet treats, including canned or hermetically sealed pet foods, originate only from:	
	(2)either	<input type="checkbox"/> [II.2.1. mammalian and/or avian terrestrial animals, including farmed game animals killed for human consumption, that received and passed ante-mortem inspection and were presented for post-mortem inspection in a slaughter facility under the supervision of the Member State competent veterinary authority,]	
	(2)and/or	<input type="checkbox"/> [II.2.1. non-mammalian aquatic animals showing no signs of disease communicable to humans or animals,]	
	(2)and/or	<input type="checkbox"/> [II.2.1. invertebrates other than species pathogenic to humans or animals,]	
	(2)and/or	<input type="checkbox"/> [II.2.1. raw materials derived from the above animals not presenting risks to public or animal health,]	
	(2)and/or	<input type="checkbox"/> [II.2.1. dairy, hatchery products, eggs and egg products originating from animals which did not show any clinical signs of disease communicable through that material to humans or animals.]	
II.3.	None of the animals from which any of the unprocessed or processed animal-origin products and/or by-products used to manufacture the processed pet food are derived were under any official restrictions by the member state competent veterinary authority for any serious epizootic disease to which the species from which the product or by-product was derived is susceptible and can be transmitted by the untreated product or by-product and none of the animals from which the animal origin raw materials are derived were under movement restrictions for or were culled or eradicated as part of a disease response for any reportable disease as defined by Canada(1).		
II.4.	All processed and unprocessed bovine-origin products and/or by-products used in the manufacture of processed pet food, excluding milk or milk products:		
either	<input type="checkbox"/> [II.4.1. Are derived only from animals whose origin is from Australia, New Zealand, and EU Member State(s) recognized by Canada as being of Negligible BSE Risk Status (as described by the OIE), : _____ (name of country or countries)]		
and/or	<input type="checkbox"/> [II.4.1. Are derived from animals whose origin is from EU Member State(s) recognized by Canada as being of Controlled BSE Risk Status (as described by the OIE) _____ (name of country or countries)]		
and:			
	II.4.1.1.	are not derived from, do not contain, and have not been cross-contaminated with Specified Risk Material from bovine animals including: the palatine tonsils and distal ileum from bovine animals of all ages and the skull, brain, trigeminal ganglia, eyes, spinal cord and vertebral column (excluding the vertebrae of the tail, the transverse processes of the thoracic and lumbar vertebrae and the wings of the sacrum), from bovine animals aged 30 months and older and	
	II.4.1.2.	do not include any mechanically separated meat and	
	II.4.1.3.	every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the slaughter, processing and handling of the bovine origin ingredients with the aforementioned SRM tissues in point II.4.1.1.	
	II.4.2.	are sourced from animals that were presented live for slaughter and were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process, and were humanely rendered unconscious prior to being bled or were slaughtered as per Judaic or Islamic law.	
	II.4.3.	Rendered fats used in the pet food and/or pet treats have a maximum insoluble impurities level of 0.15% in weight.	

Part II: Certification	II. Health information			
	II.5.	Either the processed pet food and pet treats or the raw materials being used and excluding canned or hermetically sealed pet foods, have been subjected to a heat treatment :		
	(2)either	o [II.5.1.	at least 90 degrees Celsius throughout their substance]	
	(2)or	o [II.5.1.	to 70 degrees Celsius for 30 minutes]	
	(2)or	o [II.5.1.	for milk products (3), 75 degrees Celsius for 15 seconds]	
	(2)or	o [II.5.1.	The processed pet food and treats for export to Canada have been sufficiently heat treated to reach the microbiological standards as outlined in II.6: at least _____ Temp (degrees Celsius) for _____ Time.]	
	II.6.	The processed pet food and treats, excluding pet foods that have been canned or heat treated in hermetically sealed containers, have been analysed by random sampling of at least five (5) samples taken during or after storage at the processing plant and complied with the following standards: on a basis of at least five (5) samples for each lot(4) processed, selected at random during or after storage at the processing plant, and meeting the following standards: Salmonella: Absence in 25g: n=5, c=0, m=0, M=0 and Enterobacteriaceae: n=5, c=2, m=10, M=300 in 1g.		
	II.7.	Processed pet foods that have been canned or heat treated in hermetically sealed containers:		
	II.7.1.	have been heat treated to a minimum F0 value of greater than or equal to 3.0 and		
	II.7.2.	have been analysed by a random sampling of at least five containers from each processed batch by laboratory diagnostic methods to ensure adequate heat treatment of the whole consignment to meet condition in the point II.7.1.		
II.8.	Every precaution was taken to prevent cross-contamination of the finished products with any animal origin product or by-product derived from animals of a lesser zoosanitary status.			
II.9.	Have been packaged in new packaging that clearly indicates that the product is intended for pet food.			
Notes				
All pages must be signed and stamped and the certificate must be presented at least in English and/or French as well as at least one of the official languages of the exporting Member State of the EU.				
Part I:				
Box reference	Indicate the details of the exporter.			
I.1:				
Box reference	Indicate the unique reference number.			
I.2.:				
Box reference	In case this certificate is produced via TRACES system, a unique reference number assigned by the TRACES system is indicated.			
I.2.a:				
Box reference	Indicate the details of the importer.			
I.5.:				
Box reference	Place of origin: name and address of the dispatch establishment.			
I.11.:				
Box reference	Indicate the names of the ships and, if known, the flight numbers of aircraft.			
I.15.:				
Box reference	Indicate total gross weight and total net weight.			
I.19.:				
Box reference	For containers or boxes, the container number and the seal number (if applicable) should be included.			
I.21.:				

Part II: Certification	II. Health information				
	Box reference I.25.:	Type of processing: dry (extruded, baked) or canned (retorted/hermetically sealed)			
	Customs code and title: Use the appropriate Harmonized System (HS) code under the following headings: 0511, 2309, 4205 or 4206.				
	Date of production: shall be indicated in the following format: dd/mm/yyyy				
Manufacturing plant: Indicate the establishment approval number.					
Part II:					
(1)	The CFIA list of diseases that are reportable in Canada can be found on the CFIA website: Animal Health Status By Disease - Animals - Canadian Food Inspection Agency. The CFIA accepts the OIE classification of BSE Risk Status: List of BSE risk status: OIE - World Organisation for Animal Health.				
(2)	Delete as appropriate.				
(3)	In case of milk and milk products, these ingredients are obtained from countries that are free of Foot and mouth disease (FMD) or have been subjected to Initial pasteurization either through Ultra-High temperature (UHT) pasteurization which means a sterilisation process applying a minimum temperature of 140°C for at least 5 seconds or by a High Temperature Short Time (HTST) pasteurization which means a process applying a minimum temperature of 72°C for at least 15 seconds, followed by one of the following treatments:				
	a) a second HTST or UHT heat treatment, or				
	b) a treatment whereby the pH is lowered below 5.0 and held there for at least two (2) hours.				
(4)	'lot' or 'batch' means an identifiable quantity of feed determined to have common characteristics, such as origin, variety, type of packaging, packer, consignor or labelling, and, in the case of a production process, a unit of production from a single plant using uniform production parameters or a number of such units, when produced in continuous order and stored together.				
The official stamp and the signature of the official veterinarian must appear on each separate sheet, including any attached lists. The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing.					
Certifying Officer					
Name (in capital letters)		Qualification and title			
Date of signature		Signature			
Stamp					

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													<div> <div>I.18. Transport conditions</div> <div> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Hűtött <input type="checkbox"/> Környezet <input type="checkbox"/> Fagyasztva <input type="checkbox"/> </div> </div> <div> <div>I.17. Kísérőokmányok</div> <div> <div>A kereskedelmi okmány hivatkozási száma</div> <div>Kiállítás dátuma</div> </div> <div> <div>Ország</div> <div>Kiállítás helye</div> </div> </div>	
Típus	Okmány	Azonosítás																		
I.19. Konténorszám/Plomba száma																				
I.20. Certified as Kedvteléből tartott állatok eledele <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. Bruttó össztömeg																	
I.28. Description of consignment 1. 05 MÁSHOVA NEM SOROLT, VAGY MÁSHOL FEL NEM TŰNETETT ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ TERMÉK 0511 Másutt nem említett állati termék; az 1. vagy a 3. árucsoportba tartozó, emberi fogyasztásra nem alkalmas élettelen állat 051199 Más 05119910 Porcok vagy inak; nyesedék és a nyers bőr vagy írha hasonló hulladécai																				
Áru		Gyártóüzem	Az előállítás dátuma		Csomagok darabszáma															

Part II: Certification	II. Egészségügyi információk			
	<p>II. Egészségügyi információk</p> <p>Alulírott hatósági állatorvos alapos vizsgálatot követően legjobb tudásom szerint igazolom, hogy a kedvtelésből tartott állatoknak szánt fent leírt feldolgozott eledelek és jutalomfalatok megfelelnek az alábbi egészségügyi bizonyítványban szereplő valamennyi feltételnek:</p>			
	II.1.	<p>Az állatorvosi kiviteli igazolásban leírt, a kedvtelésből tartott állatoknak szánt feldolgozott kész eledeleket és jutalomfalatokat egy az EU tagállam illetékes állategészségügyi hatósága által jóváhagyott és felügyelt létesítményben állították elő és tárolták.</p>		
	II.2.	<p>Valamennyi feldolgozatlan állati eredetű termék és/vagy melléktermék, amelyet a kedvtelésből tartott állatoknak szánt feldolgozott kész eledelek és jutalomfalatok készítéséhez használnak – beleértve a kedvtelésből tartott állatoknak szánt dobozos vagy légmentesen lezárt eledeleket is –, kizárólag az alábbi alapanyagokból készült:</p>		
	(2)vagy	<p><input type="checkbox"/> [II.2.1. szárazföldi emlősökből és/vagy madarakból, beleértve az emberi fogyasztás céljából levágott háziasított tenyésztett állatokat, amelyek a levágást megelőzően elvégzett vizsgálaton megfeleltek, majd a levágást követően a vágóhídon szintén vizsgálaton mentek át az EU tagállam illetékes állategészségügyi hatóságának felügyelete alatt,]</p>		
	(2)és/vagy	<p><input type="checkbox"/> [II.2.1. nem emlős víziállatokból, amelyek emberre vagy állatra átvihető betegség jelét nem mutatták,]</p>		
	(2)és/vagy	<p><input type="checkbox"/> [II.2.1. gerinctelenekből, az emberekre vagy állatokra patogén fajok kivételével,]</p>		
	(2)és/vagy	<p><input type="checkbox"/> [II.2.1. a fenti állatokból származó, köz- vagy állat-egészségügyi kockázatot nem jelentő nyersanyagokból,]</p>		
	(2)és/vagy	<p><input type="checkbox"/> [II.2.1. olyan állatoktól származó tejtermékekből, keltetőből származó termékekből, tojásból és tojástermékekből, amelyek semmilyen klinikai jelét nem mutatták az adott anyag közvetítésével emberre vagy állatra átvihető betegségnek.]</p>		
	II.3.	<p>A kedvtelésből tartott állatoknak szánt feldolgozott eledel gyártásához használt feldolgozatlan vagy feldolgozott állati eredetű termékek és/vagy melléktermékek nyersanyagául szolgáló egyetlen állat sem tartozott a tagállam illetékes állategészségügyi hatósága által elrendelt hatósági korlátozás hatálya alá semmilyen súlyos járványos állatbetegség miatt, amelyre az adott termék vagy melléktermék alapanyagául szolgáló állatfaj fogékony és amelyet a kezeletlen termék vagy melléktermék továbbíthat, és az állati eredetű nyersanyagok forrásaként szolgáló egyetlen állat sem volt forgalmi korlátozás, selejtezés vagy megsemmisítés alatt valamely olyan betegség kitörésére adott reakció részeként, amelyre Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) bejelentési kötelezettséget írt elő(1).</p>		
II.4.	<p>Valamennyi, a kedvtelésből tartott állatoknak szánt feldolgozott eledelek gyártása során használt, feldolgozott vagy feldolgozatlan, szarvasmarha-eredetű termék és/vagy melléktermék, a tej és a tejtermékek kivételével:</p>			
vagy	<p><input type="checkbox"/> [II.4.1. csak Ausztráliából, Új-Zélandból és olyan EU tagállam(ok)ból származó állatokból készült, amelyeket Kanada elhanyagolható BSE-kockázatot jelentő országgént ismer el (az OIE előírásai szerint), : _____ (az ország vagy országok neve)]</p>			
és/vagy	<p><input type="checkbox"/> [II.4.1. olyan EU tagállam(ok)ból származó állatokból készült, amelyeket Kanada ellenőrzött BSE-kockázatot jelentő országgént ismer el (az OIE leírása szerint) _____ (az ország vagy országok neve)]</p>			
<p>valamint:</p>				
	<p>II.4.1.1. nem származik különleges fertőzési veszélyt jelentő, szarvasmarhafélékből származó anyagokból, ilyen anyagokat nem tartalmaz és keresztszennyeződés sem történt, többek között az alábbi szervekkel: a palatális mandula és a csípőből disztális része valamennyi korosztályba tartozó szarvasmarhaféle esetében, valamint a koponya, az agy, a trigeminális idegdúcok, a szem, a gerincvelő és a gerincoszlop (kivéve a farokcsigolyákat, az ágyék- és hátcsigolyák keresztnyúlványait, valamint a keresztcsont szárnyait) legalább 30 hónapos szarvasmarhaféle esetében és</p>			
	<p>II.4.1.2. nem tartalmaz a csontokról mechanikusan lefejtett húst és</p>			
	<p>II.4.1.3. a vágás, valamint a szarvasmarhafélékből származó összetevők feldolgozása és kezelése során minden óvintézkedést megtettek annak megakadályozására, hogy közvetlen vagy közvetett érintkezésbe kerüljön a fenti II.4.1.1. pontban említett különleges fertőzési veszélyt jelentő szövetekkel</p>			

II. Egészségügyi információk			
II.4.2.	olyan állatból származik, amelyet élő állapotban vittek vágásra és nem a koponyaüregbe juttatott sűrített levegővel vagy gázzal történő kábítás után vagy a gerincvelő megsértése útján vágta le és amelyet kivéreztetés előtt humánusan tettek eszméletlenné, illetve a zsidó vagy iszlám törvények szerint vágta le.		
II.4.3.	A kedvtelésből tartott állatoknak szánt eledelekben és/vagy jutalomfalatokban felhasznált kiolvasztott zsírok legmagasabb oldhatatlan szennyeződésszintje a tömeg 0.15%-a.		
II.5.	Vagy a kedvtelésből tartott állatoknak szánt feldolgozott eledeleket és jutalomfalatokat vagy a felhasznált nyersanyagokat hőkezelésnek vetették alá, a kedvtelésből tartott állatoknak szánt dobozos, vagy légmentesen lezárt eledelek kivételével:		
(2)vagy	o [II.5.1.	legalább 90 °C-os belső hőmérsékletet biztosító hőkezelésnek]	
(2)vagy	o [II.5.1.	30 percig tartó 70 °C-os hőkezelésnek]	
(2)vagy	o [II.5.1.	tejtermékek esetén (3), 15 másodpercig tartó 75 °C-os hőkezelésnek]	
(2)vagy	o [II.5.1.	A Kanadába exportált, a kedvtelésből tartott állatoknak szánt feldolgozott eledeleket és jutalomfalatokat kellő hőkezelésnek vetették alá ahhoz, hogy megfeleljenek a II.6 pont szerinti mikrobiológiai előírásoknak: legalább _____ (°C) hőfokon _____ ideig.]	
II.6.	A kedvtelésből tartott állatoknak szánt feldolgozott eledeleket és jutalomfalatokat, a dobozos vagy légmentesen lezárt tárolóedényben hőkezelt eledelek kivételével, véletlenszerű mintavétel alkalmazásával elemezték legalább öt (5), a feldolgozó létesítményben a raktározás közben vagy azt követően vett minta alapján, és megfelelőnek ítélték az alábbi szabványok szerint: feldolgozott tételenként legalább öt (5)(4) a feldolgozó létesítményben a raktározás közben vagy azt követően véletlenszerűen vett minta alapján megfeleltek az alábbi szabványoknak: Salmonella: 25 grammban nem mutatható ki: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0 és Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 1grammban,		
II.7.	Kedvtelésből tartott állatoknak szánt dobozos vagy légmentesen lezárt tárolóedényben hőkezelt feldolgozott eledelek, amelyek:		
II.7.1.	legalább 3.0 F0 értékű hőkezelésen estek át és		
II.7.2.	elemzésük feldolgozott gyártási tételenként véletlenszerűen kiválasztott legalább öt edényből vett minta felhasználásával laboratóriumi diagnosztikai módszerekkel megtörtént annak ellenőrzése céljából, hogy a hőkezelés a teljes szállítmány tekintetében megfelelt-e a II.7.1. pontban előírt feltételeknek.		
II.8.	Minden óvintézkedést megtettek annak érdekében, hogy megakadályozzák, hogy keresztszennyeződés jöjjön létre a késztermék és bármely alacsonyabb állat-egészségügyi státuszú állatokból származó termék vagy melléktermék között.		
II.9.	Új csomagolóanyagba csomagolták, amelyen világosan feltüntették, hogy a termék kedvtelésből tartott állatok számára készült eledel.		
Megjegyzések			
Minden oldalt aláírással és bélyegzővel kell ellátni, a bizonyítványt pedig legalább angol és/vagy francia nyelven, valamint az exportáló uniós tagállam legalább egy hivatalos nyelvén be kell mutatni.			
I. rész:			
I.1 rovat:	Adja meg az exportőr adatait.		
I.2. rovat:	Adja meg az egyedi hivatkozási számot.		
I.2.a rovat:	Amennyiben a bizonyítványt a TRACES rendszeren keresztül állították ki, adja meg a TRACES által kiosztott egyedi hivatkozási számot.		
I.5. rovat:	Adja meg az importőr adatait.		
I.11. rovat:	Származási hely: Adja meg a feladó létesítmény nevét és címét.		
I.15. rovat:	Adja meg a hajók nevét, és amennyiben ismert, a repülőgép járatszámát.		
I.19. rovat:	Adja meg a teljes bruttó tömeget és a teljes nettó tömeget.		
I.21. rovat:	Konténerek vagy ládák esetében adja meg a konténerszámot és (adott esetben) a plomba számát.		
I.25. rovat:	A feldolgozás típusa: Száritott (sajtol, sült) vagy dobozos (sterilizált/légmentesen zárt)		

II. Egészségügyi információk

Vámkód és megnevezés: Használja a Harmonizált Rendszer (HR) alábbi vámtarifaszámok alá besorolt, megfelelő kódját: 0511, 2309, 4205, vagy 4206.

Adja meg az előállítás időpontját a következő formátumban: ÉÉÉÉ/hh/nn

Előállító üzem: Adja meg a létesítmény engedélyezési számát.

II. rész:

- (1) A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) jegyzéke a bejelentési kötelezettség alá tartozó betegségekről a Hatóság honlapján található: Animal Health Status By Disease - Animals - Canadian Food Inspection Agency. A Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóság (CFIA) elfogadja az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) osztályozását a BSE-kockázatot illetően: List of BSE risk status: OIE - World Organisation for Animal Health.
- (2) A nem kívánt rész törlendő.
- (3) Tej és tejtermékek esetében az említett összetevőket száj-és körömfájástól (FMD) mentes országokból szerzik be, illetve előzetesen pasztörizálják vagy ultramagas hőmérsékleten (UHT) történő pasztörizálással, ami egy legalább 140°C hőmérsékleten legalább 5 másodpercen át tartó sterilizáló eljárást jelent, vagy magas hőmérsékleten, rövid ideig tartó (HTST) pasztörizálással, ami egy legalább 72°C hőmérsékleten legalább 15 másodpercen át tartó eljárást jelent, majd az alábbi kezelések egyikét alkalmazzák:
 - a) egy második HTST vagy UHT hőkezelést, vagy
 - b) egy olyan kezelést, amely a pH-értéket 5.0 alá csökkenti és legalább két (2) órán át azon a szinten tartja.
- (4) »tétel« beazonosítható mennyiségű takarmány, amely közös jellemzőkkel rendelkezik, úgymint eredet, fajta, csomagolás típusa, csomagoló, feladó, címkézés, valamint az előállítási folyamatok tekintetében, egyetlen üzem egységes előállítási paramétereket alkalmazó termelési egysége vagy egységei, amennyiben a tételeket egymás után folyamatosan állítják elő és együtt tárolják.

A hatósági állatorvos hivatalos bélyegzőjének és aláírásának minden lapon szerepelnie kell, beleértve a csatolt jegyzékeket is. Az aláírás és a bélyegző színének különböznie kell a nyomtatás színétől.

Certifying Officer

Name (in capital letters)

Aláírás dátuma

Bélyegző

Qualification and title

Aláírás