

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;"> <tr> <th style="width: 20%;">Mode</th> <th style="width: 20%;">International transport document</th> <th style="width: 60%;">Identification</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> | | 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 1. 04 DAIRY PRODUCE; BIRDS' EGGS; NATURAL HONEY; EDIBLE PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN, NOT ELSEWHERE SPECIFIED OR INCLUDED 0403 Buttermilk, curdled milk and cream, yogurt, kephir and other fermented or acidified milk and cream, whether or not concentrated or containing added sugar or other sweetening matter or flavoured or containing added fruit, nuts or cocoa 040320 Yogurt | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Commodity | Species | Product Description | Batch number | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Expiration Date | Package count | Manufacturing plant | Net weight | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|-------------------------------|---|---|--|--|
| Part II: Certification | II. Health information | | | |
| | II. Health information | | | |
| | The health authority, represented by the undersigned official veterinarian, certifies that: | | | |
| | II.1. | The products have been produced in an establishment that has been subject to health approval by the competent authority and applies the Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) system, Good Manufacturing Practice (GMP) programmes and Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP). | | |
| | II.2. | The products comply with the industrialisation process specifications to ensure the health control of food-safety critical points and the inactivation of pathogens for animal health. | | |
| | The milk was subjected to one of the following treatments or equivalent: | | | |
| | (either) (1) | ○ [II.2.1. | High-Temperature Short-Time (HTST) pasteurisation at at least 72° C for at least 15 seconds if the pH is less than 7] | |
| | (or) (1) | ○ [II.2.2. | High-Temperature Short-Time (HTST) pasteurisation on two (2) consecutive occasions if the pH is higher than or equal to 7] | |
| | (or) (1) | ○ [II.2.3. | Slow pasteurisation at a temperature of at least 63°C for at least 30 minutes] | |
| | (or) (1) | ○ [II.2.4. | An ultra-high temperature (UHT) treatment at not less than 135° C in combination with a suitable holding time.] | |
| (or) (1) | ○ [II.2.5. | A HTST treatment combined with another physical treatment by either: lowering the pH below 6 for one hour or additional heating equal to or greater than 72°C combined with desiccation] | | |
| | ○ II.2.6. | Dairy products derived from raw milk(2): | | |
| | II.2.6.1. | The milk used to make the product comes from herds free from Brucellosis and Tuberculosis. | | |
| | II.2.6.2. | The product has undergone a maturing process of at least 60 days at a temperature of 2°C or above. | | |
| II.3. | They are fit for human consumption. | | | |
| II.4. | Additional animal health attestation: the products comply with the requirements mentioned below: | | | |
| II.4.1. | They come from herds and primary production establishments that were not subject to health restrictions at the time of the milk collection. | | | |
| II.4.2. | The primary production establishment and the area of at least 10 km surrounding it have not been under quarantine or subject to animal movement restrictions in the sixty (60) days prior to dispatch. | | | |
| II.4.3. | The product was subject to an identity check at the place of loading. | | | |
| II.4.4. | The necessary precautions have been taken after treatment to avoid contact of the milk or its products with any micro-organism that is potentially pathogenic to animals that cause notifiable infectious or contagious diseases according to the OIE list. | | | |
| Notes | | | | |
| Part I | | | | |
| (1) | Delete what does not apply. | | | |
| (2) | Only applicable to countries that are free from foot-and-mouth disease. | | | |
| - | The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing. | | | |
| - | The certificate must be issued in Spanish and in the language of the EU Member State, on paper with the letterheads, logos and stamps of the issuing health authority. | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| Típus | Okmány | Azonosítás | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| I.18. Transport conditions Hűtött <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Fagyasztva <input type="checkbox"/> Környezet <input type="checkbox"/> | | | I.17. Kísérőokmányok A kereskedelmi okmány hivatkozási száma Ország Kiállítás dátuma Kiállítás helye | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 EU Exit Authority EU Entry Authority | | | I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ISO-kód BCP code BCP code | | | 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 Élelmezési célra alkalmas állati eredetű termék 0403 Író, aludttej és tejföl, joghurt, kefir és más erjesztett vagy savanyított tej és tejföl sűrítve vagy cukrozva vagy más édesítőanyag hozzáadásával vagy ízesítve vagy gyümölcs, diófélék vagy kakaó hozzáadásával is 040320 Yogurt | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Áru | | Faj | Product Description | Tételszám | Gyártás dátuma | | | | | | | | | | | | | | | |
| Expiration Date | | Csomagok darabszáma | Gyártóüzem | Nettó tömeg | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|---------------------------|---|---|--|--|
| Part II: Certification | II. Egészségügyi információk | | | |
| | II. Egészségügyi adatok | | | |
| | Az Egészségügyi Hatóság nevében eljáró, alulírott állatorvos igazolom, hogy: | | | |
| | II.1. | A termékeket az illetékes hatóság által egészségügyi szempontból engedélyezett, a HACCP (veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontok), a GMP (helyes gyártási gyakorlatok) és a SSOP elveket (szabvány egészségügyi eljárások) alkalmazó létesítményben állították elő. | | |
| | II.2 | A termékek megfelelnek az ipari előállítási folyamatra vonatkozó előírásoknak, amelyek révén garantált az élelmiszer-biztonsági szempontból kritikus pontok higiéniai ellenőrzése és az állati kórokozók inaktiválása. | | |
| | A tejet alávetették az alábbi eljárások vagy azokkal egyenértékű eljárások valamelyikének: | | | |
| | (vagy) (1) | ○ [II.2.1. rövid idejű pasztörözés (HTST) 72°C-on legalább 15 másodpercig, ha a pH kevesebb, mint 7] | | |
| | (vagy) (1) | ○ [II.2.2. rövid idejű pasztörizálás (HTST) 72°C-on két (2) alkalommal legalább 15 másodpercig, ha a pH legalább 7] | | |
| | (vagy) (1) | ○ [II.2.3. lassú pasztörizálás legalább 63°C-on legalább 30 percig] | | |
| | (vagy) (1) | ○ [II.2.4. ultramagas hőmérsékleten (UHT) történő pasztörizálás legalább 135°C-on a megfelelő ideig]. | | |
| (vagy) (1) | ○ [II.2.5. rövid idejű pasztörizálás (HTST) más fizikai kezeléssel kombinálva, amely: 6 alá csökkenti a pH-értéket legalább 1 órán át vagy további hőkezelés 72°C-on 1 percig szárítási eljárással] | | | |
| | ○ II.2.6. Nyers tejből készült tejtermékek(2): | | | |
| | II.2.6.1. | A termék előállításához felhasznált tej brucellózistól és tuberkulózistól mentes nyájtól származik. | | |
| | II.2.6.2. | A terméket legalább 60 napos érlelési eljárásnak vetették alá legalább 2°C-os hőmérsékleten. | | |
| II.3 | Emberi fogyasztásra alkalmasak. | | | |
| II.4 | Kiegészítő állategészségügyi bizonyítvány: a termékek eleget tesznek az alábbi követelményeknek: | | | |
| | II.4.1. | Olyan nyájaktól és elsődleges gyártási létesítményekből származnak, amelyek a tej begyűjtésének idején nem tartoztak egészségügyi korlátozás hatálya alá. | | |
| | II.4.2. | Az elsődleges gyártási létesítmény és annak legalább 10 km-es körzete nem tartozott karantén vagy az állatok szállítására vonatkozó korlátozás hatálya alá az indulást megelőző hatvan (60) napban. | | |
| | II.4.3. | A termék azonosságát az indulás helyén ellenőrizték. | | |
| | II.4.4. | A kezelés után megtettek minden óvintézkedést annak elkerülésére, hogy a tej vagy a tejtermékek olyan, állatbetegséget okozó mikroorganizmussal érintkezzenek, amely az OIE-jegyzékben szereplő, bejelentési kötelezettség alá tartozó fertőző vagy ragályos betegségek valamelyikét okozhatja. | | |
| Megjegyzések | | | | |
| I. rész | | | | |
| (1) | A nem kívánt rész törlendő. | | | |
| (2) | Csak a ragadós száj- és körömfájástól mentes országokra vonatkozik. | | | |
| - | Az aláírás és a pecsét színének különböznie kell a nyomtatás színétől. | | | |
| - | A bizonyítványt spanyol nyelven és a megfelelő uniós tagállam nyelvén kell kitölteni, a kiállító egészségügyi hatóság fejlécével, logójával és pecsétjével ellátott papíron. | | | |
| Certifying Officer | | | | |
| Name (in capital letters) | | Qualification and title | | |
| Aláírás dátuma | | Aláírás | | |
| Bélyegző | | | | |