

Osa I	I.1. Lähettäjä Nimi Osoite Maa _____ ISO-koodi _____		I.2. IMSOC-viite I.2.a. Local Reference	
	I.5. Vastaanottaja Nimi Osoite Maa _____ ISO-koodi _____		I.3. Toimivaltainen keskusviranomainen I.4. Local competent authority	
	I.7. Alkuperämaa _____ ISO-koodi _____		I.9. Country of destination _____ ISO-koodi _____	
	I.8. Region of origin _____ Koodi _____		I.10. Määränpäalue	
	I.11. Place of Dispatch Nimi Osoite Hyväksyntänumero Maa _____ ISO-koodi _____		I.12. Määräpaikka Nimi Osoite Hyväksyntänumero Maa _____ ISO-koodi _____	
	I.13. Lastauspaikka Nimi Osoite Hyväksyntänumero Maa _____ ISO-koodi _____		I.14. Date and time of departure	
	I.15. Kuljetusväline Tyyppi _____ Asiakirja _____ Tunnistetiedot _____		I.16 Entry Point	
	I.18. Transport conditions Jäähdytetty <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Jäädetytetty <input type="checkbox"/> Ympäristö <input type="checkbox"/>		I.17. Mukana seuraavat asiakirjat Document Type Kaupalliset en asiakirjojen viitenumerot Myöntämispäivä Maa Myöntämispaikka	
	I.19. Kontin nro / sinetin nro			
	I.20. Certified as Ihmisravinnoksi <input type="checkbox"/>			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country _____ ISO-koodi _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country _____ ISO-koodi _____		
I.23. Pakkausten kokonaislukumäärä		I.25. Kokonaisnettopaino	I.25. Kokonaisbruttopaino	
I.28. Description of consignment 1. 04 MAITO JA MEIJERITUOTTEET; LINNUNMUNAT; LUONNONHUNAJA; MUUALLE KUULUMATTOMAT ELÄINPERÄISET SYÖTÄVÄT TUOTTEET 0402 Maito ja kerma, tiivistetty tai lisättyä sokeria tai muuta makeutusainetta sisältävä 040291 lisättyä sokeria tai muuta makeutusainetta sisältämätön				
#1. Tavara	Product Description	Erän numero	Valmistuspäivä	Expiration Date
Laji	Pakkausten lukumäärä	Valmistuslaitos	Nettopaino	

Part II: Certification	II. Terveyttä koskevat tiedot		
	<p>II. Terveyttä koskevat tiedot</p> <p>Allekirjoittaneen virkaeläinlääkäriin edustama terveystoimintayksikkö vakuuttaa seuraavaa:</p> <p>II.1. Tuotteet on valmistettu laitoksessa, joka on saanut terveyshyväksynnän toimivaltaiselta viranomaiselta ja soveltaa vaara-analyysin ja kriittisten hallintapisteiden järjestelmää (HACCP), hyvien tuotantotapojen ohjelmia (GMP) sekä hygienia- ja sanitaatio-ohjelmia (SSOP).</p> <p>II.2. Tuotteet täyttävät teollistamisprosessin eritelmät, jotta varmistetaan elintarvikkeiden turvallisuuden kannalta kriittisten kohtien terveystoiminta ja eläinten terveyttä vaarantavien patogeenien inaktivointi.</p> <p>Maidolle on tehty jokin seuraavista käsittelyistä tai vastaava käsittely:</p> <p>(joko) (1) ○ [II.2.1. nopea pastörointi (HTST) vähintään 72 °C:ssa vähintään 15 sekunnin ajan, jos pH on alle 7]</p> <p>(tai) (1) ○ [II.2.2. nopea pastörointi (HTST) kahteen (2) kertaan peräkkäin, jos pH on vähintään 7]</p> <p>(tai) (1) ○ [II.2.3. hidas pastörointi vähintään 63 °C:ssa vähintään 30 minuutin ajan]</p> <p>(tai) (1) ○ [II.2.4. iskukuumentus (UHT) vähintään 135 °C:ssa asianmukaiseen käsittelyaikaan yhdistettynä].</p> <p>(tai) (1) ○ [II.2.5. HTST-käsittely toiseen fysikaaliseen käsittelyyn yhdistettynä: pH:n laskeminen alle 6:een tunniksi tai lisäkuumentus minuutin ajan vähintään 72 °C:seen yhdistettynä kuivattamiseen.]</p> <p>○ II.2.6. Raakamaidosta saadut maitotuotteet(2):</p> <p>II.2.6.1. >JUMP> Tuotteen tuotannossa käytetty maito tulee luomistaudista ja tuberkuloosista vapaista karjoista.</p> <p>II.2.6.2. Tuotetta on kypsytetty vähintään 60 päivän ajan vähintään 2 °C:ssa.</p> <p>II.3. Tuotteet kelpaavat ihmisravinnoksi.</p> <p>II.4. Eläinten terveyttä koskeva lisävakuutus: tuotteet täyttävät seuraavat vaatimukset:</p> <p>II.4.1. Ne tulevat karjoista ja alkutuotantolaitoksista, joihin ei sovellettu terveystoimintajärjestelmää maidon keruuajankohtana.</p> <p>II.4.2. Alkutuotantolaitos ja sen ympärillä oleva alue vähintään 10 kilometrin säteellä ei ole ollut karanteenissa eikä siihen ole sovellettu eläinten siirtoja koskevia rajoituksia kuudenkymmenen (60) lastausta edeltävän päivän aikana.</p> <p>II.4.3. Tuotteelle on tehty tunnistustarkastus lastauspaikassa.</p> <p>II.4.4. Käsittelyn jälkeen on toteutettu tarvittavat varotoimet, jotta maito tai siitä saadut tuotteet eivät joudu kosketuksiin minkään sellaisten mikro-organismien kanssa, jotka ovat eläinten kannalta patogeenisiä ja aiheuttavat OIE:n luetteloon kuuluvia tartuntatauteja, joista ilmoittaminen on pakollista.</p> <p>Huomautukset</p> <p>Osa I</p> <p>(1) Tarpeeton viivataan yli.</p> <p>(2) Sovelletaan ainoastaan suu- ja sorkkataudista vapaisiin maihin.</p> <p>- Allekirjoituksen ja leiman on oltava erivärisiä kuin painoväri.</p> <p>- Todistus on annettava espanjan kielellä ja EU:n alkuperäjäsenvaltion kielellä sen antavan terveystoimintayksikön logolla ja leimalla varustetulla kirjepaperilla.</p>		
	Certifying Officer Name (in capital letters) Allekirjoituspäivä Leima	Qualification and title Allekirjoitus	

Parte I	I.1. Expedidor Nombre Dirección País Código ISO			I.2. Referencia SGICO I.2.a. Referencia Local		
	I.5. Destinatario Nombre Dirección País Código ISO			I.3. Autoridad central competente		
				I.4. Autoridad local competente		
	I.7. País de origen		Código ISO	I.9. País de destino		Código ISO
	I.8. Región de origen			I.10. Región de destino		
	I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO			I.12. Lugar de destino Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO		
	I.13. Lugar de carga Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO			I.14. Fecha y hora de salida		
	I.15. Medio de transporte			I.16. Punto de entrada		
	Tipo	Documento	Identificación			
I.18. Condiciones de transporte De refrigeración <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/> Ambiente <input type="checkbox"/>			I.17. Documentos de acompañamiento Document Type Referencia del documento de acompañamiento Fecha de emisión País Lugar de emisión			
I.19. Número del contenedor / Número de precinto						
I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/>						
I.21. Para tránsito por un tercer país <input type="checkbox"/> País _____ Código ISO _____ Autoridad de salida UE _____ Código PCF _____ Autoridad de entrada UE _____ Código PCF _____			I.22. Para tránsito por Estados miembros <input type="checkbox"/> País _____ Código ISO _____			
I.23. Número total de bultos		I.25. Peso neto total		I.25. Peso bruto total		
I.28. Descripción de la mercancía 1. 04 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE 0402 Leche y nata (crema), concentradas o con adición de azúcar u otro edulcorante 040291 Sin adición de azúcar ni otro edulcorante						
#1.	Materia prima	Descripción del producto	Número de lote	Fecha de fabricación	Expiration Date	
	Especies	Recuento de bultos	Fábrica	Peso neto		

II. Información sanitaria		
II. Información sanitaria		
La Autoridad Sanitaria, representada por el veterinario oficial abajo firmante, certifica que:		
II.1. Los productos han sido fabricados en un establecimiento autorizado sanitariamente por la Autoridad Competente, que aplica el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP, programas de Buenas Prácticas de Manufactura -GMP y programas de Higiene y Saneamiento - SSOP.		
II.2. Los productos cumplen con las especificaciones del proceso de industrialización para garantizar el control sanitario de los puntos críticos para la inocuidad alimentaria e inactivación de los agentes patógenos para la sanidad animal.		
La leche fue sometida a cualquiera de los siguientes tratamientos o equivalentes:		
(o bien) (1) ○ [II.2.1. Pasteurización rápida (HTST) de al menos 72 °C durante por lo menos 15 segundos si el pH es inferior a 7]		
(o bien) (1) ○ [II.2.2. Pasteurización rápida (HTST) durante dos (2) veces consecutivas si el pH es igual o superior a 7]		
(o bien) (1) ○ [II.2.3. Pasteurización lenta de por lo menos 63 °C durante por lo menos 30 minutos]		
(o bien) (1) ○ [II.2.4. Un tratamiento a temperatura ultra alta (UHT) a un mínimo de 135 °C durante el tiempo adecuado].		
(o bien) (1) ○ [II.2.5. Un tratamiento HTST combinado con otro tratamiento físico mediante: la disminución del pH debajo de 6 durante 1 hora o un calentamiento adicional a un minuto de 72°C combinado con un procedimiento de desecado]		
○ II.2.6. Productos lácteos elaborados con leche cruda(2):		
II.2.6.1. La leche utilizada para la elaboración del producto procede de rebaños libres de brucelosis y tuberculosis.		
II.2.6.2. El producto ha sido sometido a un proceso de maduración durante como mínimo 60 días a una temperatura igual o mayor a 2 °C.		
II.3. Son aptos para consumo humano.		
II.4. Atestación zoonosanitaria adicional: los productos cumplen con los requisitos mencionados a continuación:		
II.4.1. Proceden de rebaños y establecimientos de producción primaria que no estuvieron sometidos a restricciones sanitarias en el momento de la recolección de la leche.		
II.4.2. El establecimiento de producción primaria y el área de al menos 10 km a su alrededor, no han estado bajo cuarentena o bajo restricciones de la movilización de animales, durante los sesenta (60) días previos al embarque.		
II.4.3. El producto fue controlado respecto a la identidad en el lugar de embarque.		
II.4.4. Se tomaron las precauciones necesarias después del tratamiento para evitar el contacto de la leche o sus productos con cualquier microorganismo potencialmente patógeno para los animales que causen enfermedades infecto contagiosas de notificación obligatoria según la lista de la OIE.		
Notas		
Parte I		
(1) Táchese lo que no proceda.		
(2) Sólo aplicable a países libres de Fiebre Aftosa.		
-	El color de la tinta del sello y de la firma será diferente al de los caracteres impresos	
-	El certificado deberá expedirse en español y en la lengua del Estado Miembro de la UE, en papel impreso con membretes, logos y sellos de la Autoridad Sanitaria que lo emite.	
Agente certificador		
Nombre (en mayúsculas)	Qualification and title	
Fecha de la firma	Firma	
Sello		

Del I	I.1. Avsändare Namn Adress Land ISO-kod			I.2. Imsoc-referens I.2.a. Local Reference		
	I.5. Mottagare Namn Adress Land ISO-kod			I.3. Central behörig myndighet		
				I.4. Lokal behörig myndighet		
	I.7. Ursprungsland ISO-kod			I.9. Country of destination ISO-kod		
	I.8. Region of origin Kod			I.10. Destinationsregion		
	I.11. Place of Dispatch Namn Adress Godkännande nummer Land ISO-kod			I.12. Destinationsplats Namn Adress Godkännande nummer Land ISO-kod		
	I.13. Lastningsort Namn Adress Godkännande nummer Land ISO-kod			I.14. Date and time of departure		
	I.15. Transportmedel Typ Dokument Identifikation			I.16 Entry Point		
	I.18. Transport conditions Kyld <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Frys <input type="checkbox"/> Rumstemperatur <input type="checkbox"/>			I.17. Åtföljande dokument Document Type Aktör som genomför uppsamling oberoende av en anläggning Datum för utfärdande Land Ort för utfärdande		
	I.19. Container nr/plomb nr					
I.20. Certified as Livsmedel <input type="checkbox"/>						
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country _____ ISO-kod _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country _____ ISO-kod _____			
I.23. Totalt antal förpackningar		I.25. Total nettovikt		I.25. Total bruttovikt		
I.28. Description of consignment 1. 04 MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS 0402 Mjök och grädde, koncentrerade eller försatta med socker eller annat sötningsmedel 040291 Inte försatta med socker eller annat sötningsmedel						
#1.	Varor	Product Description	Partnummer	Datum för tillverkning	Expiration Date	
	Arter	Förpackningsantal	Tillverkningsanläggning	Nettovikt		

	II. Hälsouppgifter			
Part II: Certification	II. Hälsoinformation	Hälsomyndigheten, representerad av den undertecknande officiella veterinären, intygar följande:		
	II.1.	Produkterna har producerats i en anläggning som omfattas av ett hälsogodkännande av den behöriga myndigheten, med tillämpning av ett system som grundar sig på HACCP-principerna, god tillverkningssed och program för hygien och sanitära frågor (SSOP).		
	II.2.	Produkterna uppfyller specifikationerna för industrialiseringsprocessen för att säkerställa hygienkontroll av kritiska punkter för livsmedelssäkerheten och inaktivering av patogener för djurs hälsa.		
		Mjölken har genomgått någon av följande behandlingar eller motsvarande:		
	(antingen) (1)	○ [II.2.1.	Lågpastörisering (HTST) vid minst 72 °C i minst 15 sekunder om pH är lägre än 7.]	
	(eller) (1)	○ [II.2.2.	Lågpastörisering (HTST) två gånger i följd om pH är högre än eller lika med 7.]	
	(eller) (1)	○ [II.2.3.	Långsam pastörisering vid en temperatur på minst 63 °C i minst 30 minuter.]	
	(eller) (1)	○ [II.2.4.	UHT-behandling (ultrahög temperatur) på minst 135 °C kombinerad med en lämplig hålltid.]	
	(eller) (1)	○ [II.2.5.	Lågpastörisering (HTST) kombinerad med annan fysikalisk behandling genom sänkning av pH-värdet till under 6 i en timme, eller ytterligare upphettning till 72 °C i en minut kombinerad med torkning.]	
		○ II.2.6.	Mjolkprodukter som framställts av obehandlad mjölk(2):	
		II.2.6.1.	Den mjölk som använts vid produktionen kommer från besättningar som är fria från brucellos och tuberkulos.	
		II.2.6.2.	Produkten har fått mogna i minst 60 dagar vid en temperatur på minst 2 °C.	
	II.3.	De är tjänliga som livsmedel.		
	II.4.	Kompletterande djurhälsointyg: Produkterna uppfyller de krav som anges nedan:		
	II.4.1.	De kommer från besättningar och anläggningar för primärproduktion som inte var föremål för hälsorestriktioner vid tidpunkten för uppsamlingen av mjölk.		
II.4.2.	Anläggningen för primärproduktion och ett område på 10 km runt den har inte varit under karantän eller har inte omfattats av restriktioner för förflyttningar av djur inom sextio (60) dagar före lastningen.			
II.4.3.	Produkten har genomgått identitetskontroll på lastningsorten.			
II.4.4.	Alla försiktighetsåtgärder har vidtagits efter behandlingen för att undvika att mjölken eller produkterna därav kom i kontakt med mikroorganismer som är potentiellt patogena för djur och som förorsakar anmälningspliktiga infektionssjukdomar enligt OIE:s förteckning.			
Anmärkningar				
Del I				
(1)	Stryk det som inte är tillämpligt.			
(2)	Gäller endast länder som är fria från mul- och klövsjuka.			
-	Stämpeln och underskriften ska ha en annan färg än den tryckta texten.			
-	Intyget ska utfärdas på spanska och på EU-medlemsstatens språk på papper försett med den utfärdande hälsomyndighetens brevhuvud, logotyper och stämplor.			
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Datum för undertecknande		Underskrift		
Stämpel				