

Part I : Details of consignment

I.1. Consignor Name _____ Address _____ Country _____ ISO Code _____				I.2. IMSOC Reference 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 _____				I.10. Region of destination _____																		
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 Ambient ☐ Controlled temperature ☐ Chilled ☐ Frozen ☐				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 ☐																						
I.21. For transit through a third country ☐ Country _____ ISO Code _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____				I.22. For transit through Member State(s) ☐ 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 0402 Milk and cream, concentrated or containing added sugar or other sweetening matter 040210 In powder, granules or other solid forms, of a fat content, by weight, not exceeding 1,5 %																						
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				

Osa I

Part II: Certification	II. Terveystä koskevat tiedot			
	II. Terveystä koskevat tiedot			
	Allekirjoittaneen virkaeläinlääkärin edustama terveysviranomainen vakuuttaa seuraavaa:			
	II.1.	Tuotteet on valmistettu laitoksessa, joka on saanut terveysthyväksynnän toimivaltaiselta viranomaiselta ja soveltaa vaara-analyysin ja kriittisten hallintapisteiden järjestelmää (HACCP), hyvien tuotantotapojen ohjelmia (GMP) sekä hygienia- ja sanitaatio-ohjelmia (SSOP).		
	II.2	Tuotteet täyttävät teollistamisprosessin eritelmät, jotta varmistetaan elintarvikkeiden turvallisuuden kannalta kriittisten kohtien terveysvalvonta ja eläinten terveyttä vaarantavien patogeenein inaktivointi. Maidolle on tehty jokin seuraavista käsittelyistä tai vastaava käsittely:		
	(joko) (1)	II.2.1. nopea pastörointi (HTST) vähintään 72 °C:ssa vähintään 15 sekunnin ajan, jos pH on alle 7]		
	(tai) (1)	II.2.2. nopea pastörointi (HTST) kahteen (2) kertaan peräkkäin, jos pH on vähintään 7]		
	(tai) (1)	II.2.3. hidas pastörointi vähintään 63 °C:ssa vähintään 30 minuutin ajan]		
	(tai) (1)	II.2.4. iskukuumennus (UHT) vähintään 135 °C:ssa asianmukaiseen käsittelyaikaan yhdistettynä].		
	(tai) (1)	II.2.5. HTST-käsittely toiseen fysikaaliseen käsittelyyn yhdistettynä: pH:n laskeminen alle 6:een tunniksi tai lisäkuumennus minuutin ajan vähintään 72 °C:seen yhdistettynä kuivattamiseen.]		
	II.2.6. Raakamaidosta saadut maitotuotteet(2):			
	II.2.6.1. >JUMP> Tuotteen tuotannossa käytetty maito tulee luomistaudista ja tuberkuloosista vapaista karjoista.			
	II.2.6.2. Tuotetta on kypsytetty vähintään 60 päivän ajan vähintään 2 °C:ssa.			
II.3	Tuotteet kelpaavat ihmisravinnoksi.			
II.4	Eläinten terveyttä koskeva lisävarustus: tuotteet täyttävät seuraavat vaatimukset:			
	II.4.1.	Ne tulevat karjoista ja alkutuotantolaitoksista, joihin ei sovellettu terveysrajoituksia maidon keruujakohtana.		
	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.		
	II.4.3.	Tuotteelle on tehty tunnistustarkastus lastauspaikassa.		
	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 patogeeneja ja aiheuttavat OIE:n luetteloon kuuluvia tartuntatauteja, joista ilmoittaminen on pakollista.		
Huomautukset				
Osa I				
(1)	Tarpeeton viivataan yli.			
(2)	Sovelletaan ainoastaan suu- ja sorkkataudista vapaisiin maihin.			
	-	Allekirjoituksen ja leiman on oltava erivärisiä kuin painoväri.		
	-	Todistus on annettava espanjan kielellä ja EU:n alkuperäjäsenvaltion kielellä sen antavan terveysviranomaisen logolla ja leimalla varustetulla kirjepaperilla.		
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Allekirjoituspäivä		Allekirjoitus		
Leima				

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 Código			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 <table><tr><td>Tipo</td><td>Documento</td><td>Identificación</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>			Tipo	Documento	Identificación													I.16. Punto de entrada		
Tipo	Documento	Identificación																		
I.18. Condiciones de transporte Ambiente ☐ Controlled temperature ☐ De refrigeración ☐ De congelación ☐			I.17. Documentos de acompañamiento Referencia del documento comercial País Fecha de emisión Lugar de emisión																	
I.19. Número del contenedor / Número de precinto																				
I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano ☐																				
I.21. Para tránsito por un tercer país ☐ País Código ISO Autoridad de salida UE Código PCF Autoridad de entrada UE Código PCF			I.22. Para tránsito por Estados miembros ☐ 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 040210 En polvo, gránulos o demás formas sólidas, con un contenido de materias grasas inferior o igual al 1,5 % en peso																				
Materia prima		Especies	Descripción del producto	Número de lote	Fecha de fabricación															
Expiration Date		Recuento de bultos		Fábrica	Peso neto															

Parte II: Certificación	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			