

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					
	I.18. Transport conditions Ambient <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen <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 0401 Milk and cream, not concentrated nor containing added sugar or other sweetening matter								
Commodity	Species	Manufacturing plant	Package count	Net weight				
Batch number								

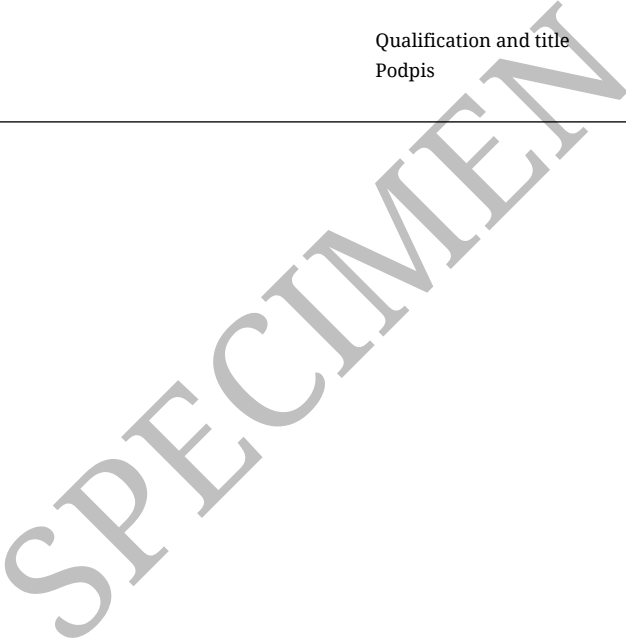
II. Health information			
Part II: Certification	I, the undersigned Official veterinarian hereby certify that:		
	1.	The dairy product described above, which is exported to the Republic of Moldova, has been obtained from animals:	
		a)	under the control of the official veterinary service,
		b)	belonging 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 <i>Camelus dromedarius</i> , 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 <i>Camelus dromedarius</i> , 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	

SPECIMEN

Část I	I.1. Odesílatel Název Adresa Země Kód ISO		I.2. Referenční číslo IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference																
	I.5. Příjemce Název Adresa Země Kód ISO		I.3. Ústřední příslušný orgán I.4. Local competent authority																
	I.7. Země původu Kód ISO		I.9. Country of destination Kód ISO																
	I.8. Region of origin Kód		I.10. Region určení Kód																
	I.11. Place of Dispatch Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO		I.12. Místo určení Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO																
	I.13. Místo nakládky Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO		I.14. Date and time of departure																
	I.15. Dopravní prostředky		I.16. Entry Point																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Typ</th> <th style="width: 20%;">Doklad</th> <th style="width: 60%;">Identifikace</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>		Typ	Doklad	Identifikace														
	Typ	Doklad	Identifikace																
I.18. Transport conditions Okolní <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chlazený <input type="checkbox"/> Zmrazené <input type="checkbox"/>		I.17. Průvodní doklady Referenční číslo obchodního do k ladu Datum vydání Země Místo vydání																	
I.19. Č. kontejneru / č. plomby																			
I.20. Certified as Lidská spotřeba <input type="checkbox"/>																			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Země Kód ISO EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Země Kód ISO																	
I.23. Celkový počet balení		I.25. Celková čistá hmotnost	I.25. Celková hrubá hmotnost																
I.28. Description of consignment 1. 04 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZÁHRNUTÉ 0401 Mléko a smetana, nezahuštěné, neobsahující přidaný cukr ani jiná sladidla																			
Komodita		Druh	Výrobní zařízení	Počet balení	Čistá hmotnost														
Číslo šarže																			

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví		
	<p>Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzuji, že:</p> <p>1. Výše popsany mléčný výrobek, který se vyváží do Moldavské republiky, pochází od zvířat:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) která jsou pod kontrolou úředního veterinárního útvaru; b) která patří hospodářstvím, jež nejsou předmětem omezení z důvodu výskytu slintavky a kulhavky nebo moru skotu, a c) u nichž se provádějí pravidelné veterinární kontroly, aby se zajistilo, že splňují veterinární předpisy EU. <p>○ (1)buď 2. Byl vyroben ze syrového mléka pocházejícího od krav, ovcí, koz, buvolích krav nebo velbloudic druhu Camelus dromedarius a byl podroben:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ (1)buď i) sterilizačnímu procesu tak, aby byla dosažena hodnota F0 stejná nebo vyšší než tři; ○ (1)nebo ii) ošetření ultravysokou teplotou (UHT) nejméně při 135 °C v kombinaci s přiměřenou dobou zdržení; ○ (1)nebo iii) ošetření krátkodobou vysokoteplotní pasterizací (HTST) při teplotě 72 °C po dobu 15 sekund použitému dvakrát u mléka, jehož hodnota pH se rovná nebo je vyšší než 7,0, tak, aby bylo případně dosaženo negativní reakce při testu na alkalickou fosfatázu provedeném bezprostředně po tepelném ošetření; ○ (1)nebo iv) ošetření s pasterizačním účinkem rovnocenným účinku uvedenému v bodě iii) tak, aby bylo případně dosaženo negativní reakce při testu na alkalickou fosfatázu provedeném bezprostředně po tepelném ošetření; ○ (1)nebo v) ošetření HTST u mléka s hodnotou pH nižší než 7,0; ○ (1)nebo vi) ošetření HTST v kombinaci s jiným fyzikálním ošetřením: <ul style="list-style-type: none"> ○ (1)buď 1) sterilizačním procesem tak, aby byla dosažena hodnota F0 stejná nebo vyšší než tři; ○ (1)nebo 2) dodatečným zahřátím na teplotu 72 °C nebo vyšší v kombinaci s vysušením. <p>○ (1)nebo 2. Byl vyroben ze syrového mléka pocházejícího od zvířat jiných, než jsou krávy, ovce, kozy, buvolí krávy nebo velbloudice druhu Camelus dromedarius, a byl podroben:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ (1)buď i) sterilizačnímu procesu tak, aby byla dosažena hodnota F0 stejná nebo vyšší než tři; ○ (1)nebo ii) ošetření ultravysokou teplotou (UHT) nejméně při 135 °C v kombinaci s přiměřenou dobou zdržení. <p>3. Byl vyroben ze syrového mléka:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) které pochází z hospodářství, která jsou registrována v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004 a kontrolována v souladu s článkem 49 a článkem 50 nařízení (EU) 2019/627; b) které bylo vyprodukováno, svezeno, zchlazeno, uskladněno a dopraveno v souladu s hygienickými podmínkami stanovenými v příloze III nařízení (ES) č. 853/2004; c) splňuje kritéria pro obsah mikroorganismů a obsah somatických buněk stanovená v příloze III nařízení (ES) č. 853/2004; d) které je na základě zjišťování přítomnosti reziduí antibiotik provedeného provozovatelem potravinářského podniku podle požadavků nařízení (ES) č. 853/2004 v souladu s maximálními limity reziduí stanovenými pro rezidua veterinárních antibiotik v nařízení Komise (EU) č. 37/2010; e) které bylo vyprodukováno za podmínek, které zaručují dodržování maximálních limitů reziduí pesticidů v souladu s požadavky EU. <p>4. Pochází ze zařízení provádějícího program založený na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP) v souladu s nařízením (ES) č. 852/2004.</p>		

II. Informace týkající se zdraví							
Part II: Certification 5. Byl zpracován, skladován, zabalen do prvního i dalšího balení a přepravován v souladu s příslušnými hygienickými podmínkami EU. 6. Splňuje příslušná mikrobiologická kritéria stanovená v nařízení Komise (ES) č. 2073/2005. 7. Jsou splněny záruky pro živá zvířata a pro produkty z těchto zvířat stanovené plány zjišťování přítomnosti reziduí předloženými v souladu s nařízením (EU) 2017/625. Poznámky: Část I: – Kolonka I.19: Uvedte celkovou hrubou a celkovou čistou hmotnost. – Kolonka I.21: V této kolonce se uvede číslo plomby nebo číslo kontejneru, případně obojí. – Kolonka I.25: Celní kód a název: Použijte příslušný kód harmonizovaného systému (HS) následujících čísel: 04.01; 04.02; 04.03; 04.04; 04.05; 04.06; 19.01; 21.05; 21.06.90; 35.01 ; 35.02 Část II: 1) Uvedte podle situace. Barva podpisu a razítka se musí lišit od barvy tisku.							
	Certifying Officer <table border="0"> <tr> <td data-bbox="807 739 1145 806">Name (in capital letters)</td> <td data-bbox="1145 739 1487 806">Qualification and title</td> </tr> <tr> <td data-bbox="807 806 1145 840">Datum podpisu</td> <td data-bbox="1145 806 1487 840">Podpis</td> </tr> <tr> <td data-bbox="807 840 1145 873">Razítka</td> <td data-bbox="1145 840 1487 873"></td> </tr> </table>		Name (in capital letters)	Qualification and title	Datum podpisu	Podpis	Razítka
Name (in capital letters)	Qualification and title						
Datum podpisu	Podpis						
Razítka							
							

Partea I	I.1. Expeditor Nume Adresă Țară Codul ISO		I.2. Referință IMSOC Specimen not to be used for exports from EU																
			I.2.a. Local Reference																
	I.5. Destinatar Nume Adresă Țară Codul ISO		I.3. Autoritatea competentă centrală																
			I.4. Local competent authority																
	I.7. Țara de origine Codul ISO		I.9. Country of destination Codul ISO																
	I.8. Region of origin Cod		I.10. Regiunea de destinație Cod																
	I.11. Place of Dispatch Nume Adresă Numărul de autorizare Țară Codul ISO		I.12. Locul de destinație Nume Adresă Numărul de autorizare Țară Codul ISO																
	I.13. Locul de încărcare Nume Adresă Numărul de autorizare Țară Codul ISO		I.14. Date and time of departure																
	I.15. Mijloc de transport		I.16 Entry Point																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tip</th> <th>Document</th> <th>Identificare</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>		Tip	Document	Identificare														
Tip	Document	Identificare																	
I.18. Transport conditions Ambiant <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Refrigerat <input type="checkbox"/> Congelat <input type="checkbox"/>		I.17. Documente de însoțire Referința documentului comercial Țară Data emiterii Locul emiterii																	
I.19. Număr container / Număr sigiliu																			
I.20. Certified as Consum uman <input type="checkbox"/>																			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/>		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/>																	
Country _____ Codul ISO _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____		Country _____ Codul ISO _____																	
I.23. Număr total de colete		I.25. Greutate netă totală		I.25. Greutatea brută totală															
I.28. Description of consignment 1. 04 LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE 0401 Lapte și smântână din lapte, neconcentrate, fără adaos de zahăr sau alți îndulcitori																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Marfă</th> <th>Specii</th> <th>Unitate producătoare</th> <th>Număr colet</th> <th>Greutatea netă</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>					Marfă	Specii	Unitate producătoare	Număr colet	Greutatea netă										
Marfă	Specii	Unitate producătoare	Număr colet	Greutatea netă															
Numărul lotului																			

Part II: Certification	II. Informații sanitare			
	Subsemnatul, medic veterinar oficial, certific faptul că:			
	1.	Produsul lactat descris mai sus, care este exportat către Republica Moldova, a fost obținut de la animale:		
		a)	controlate de serviciul veterinar oficial,	
	b)	aparținând unor exploatații care nu au fost supuse unor restricții din cauza febrei aftoase sau a pestei bovine; și		
	c)	care sunt supuse unor inspecții veterinare regulate pentru a garanta că satisfac cerințele de sănătate animală ale UE.		
○ (1) fie	2.	A fost produs din lapte crud provenit de la vaci, oi, capre, bivolițe sau cămile din specia <i>Camelus dromedarius</i> , și a fost supus:		
	○ (1) fie	(i)	unui proces de sterilizare, pentru a permite atingerea unei valori F0 mai mari sau egale cu trei;	
	○ (1) fie	(ii)	unui tratament la o temperatură foarte înaltă (UHT) de cel puțin 135 °C pe o durată de timp adecvată;	
	○ (1) fie	(iii)	pentru laptele al cărui pH este mai mare sau egal cu 7,0, unei pasteurizări ultrarapide la o temperatură foarte înaltă (HTST) de 72 °C, timp de 15 secunde, efectuată în două reprize, rezultând, după caz, o reacție negativă la testul fosfatazei alcaline, realizat imediat după tratamentul termic;	
	○ (1) fie	(iv)	unui tratament al cărui efect de pasteurizare este echivalent celui de la punctul (iii), rezultând, după caz, o reacție negativă la testul fosfatazei alcaline, efectuat imediat după tratamentul termic;	
	○ (1) fie	(v)	un tratament HTST pentru laptele cu pH mai mic de 7,0;	
	○ (1) fie	(vi)	unui tratament HTST combinat cu un alt tratament fizic prin:	
	○ (1) fie	(1)	un proces de sterilizare, pentru a permite atingerea unei valori F0 mai mari sau egale cu trei;	
	○ (1) fie	(2)	o expunere suplimentară la o temperatură mai mare sau egală cu 72 °C, combinată cu uscare.	
○ (1) fie	2.	A fost produs din lapte crud provenit de la alte animale în afară de vaci, oi, capre, bivolițe sau cămile din specia <i>Camelus dromedarius</i> , și a fost supus:		
	○ (1) fie	(i)	unui proces de sterilizare, pentru a permite atingerea unei valori F0 mai mari sau egale cu trei;	
	○ (1) fie	(ii)	unui tratament la o temperatură foarte înaltă (UHT) de cel puțin 135 °C pe o durată de timp adecvată;	
3.	A fost fabricat din lapte crud:			
	a)	care provine de la exploatații înregistrate în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004 și verificate în conformitate cu articolul 49 și articolul 50 din Regulamentul (UE) 2019/627 al Comisiei.		
	b)	care a fost produs, colectat, răcit, depozitat și transportat în conformitate cu condițiile de igienă prevăzute în anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004;		
	c)	care respectă criteriile referitoare la numărul de germeni și de celule somatice stabilite în anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004.		
	d)	care, în conformitate cu testele de depistare a reziduurilor de medicamente antibacteriene efectuate de către operatorul din sectorul alimentar în conformitate cu cerințele din Regulamentul (CE) nr. 853/2004, respectă limitele maxime pentru reziduurile de medicamente antibacteriene de uz veterinar, stabilite în Regulamentul (UE) nr. 37/2010 al Comisiei;		
	e)	care a fost produs în condiții care garantează respectarea limitelor maxime pentru reziduurile de pesticide în conformitate cu cerințele UE.		
4.	Provine dintr-o unitate care aplică un program bazat pe principiile HACCP, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 852/2004.			

Part II: Certification	II. Informații sanitare	
	5.	A fost procesat, depozitat, împachetat, ambalat și transportat în conformitate cu cerințele de igienă relevante ale UE.
	6.	Satisface criteriile microbiologice relevante prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 2073/2005 al Comisiei.
	7.	Sunt respectate garanțiile pentru animalele vii și produsele provenind de la aceste animale, garanții prevăzute în planurile privind reziduurile, prezentate în conformitate cu cerințele din Regulamentul (UE) 2017/625.
	Observații:	
	Partea I:	
	-	Rubrica I.19: Indicați greutatea brută și netă totale.
	-	Rubrica I.21: În această rubrică se indică fie numărul sigiliului, fie numărul containerului, fie ambele.
	-	Rubrica I.25: Codul vamal și titlul: se utilizează codul corespunzător din Sistemul Armonizat (SA) de la următoarele rubrici: 04.01; 04.02; 04.03; 04.04; 04.05; 04.06; 19.01; 21.05; 21.06.90; 35.01; 35.02
	Partea II:	
(1)	Se păstrează mențiunea corespunzătoare.	
Semnătura și ștampila trebuie să aibă o culoare diferită de cea a certificatului tipărit.		
Certifying Officer		
Name (in capital letters)	Qualification and title	
Data semnării	Semnătura	
Ștampila		

SPECIMEN