

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	Product Description	Batch number	Date of manufacture				
Expiration Date	Package count	Manufacturing plant	Net weight					

Part II: Certification	II. Health information					
	<p>II. Health information</p> <p>The health authority, represented by the undersigned official veterinarian, certifies that:</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>The milk was subjected to one of the following treatments or equivalent:</p> <p>(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]</p> <p>(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]</p> <p>(or) (1) ○ [II.2.3. Slow pasteurisation at a temperature of at least 63°C for at least 30 minutes]</p> <p>(or) (1) ○ [II.2.4. An ultra-high temperature (UHT) treatment at not less than 135° C in combination with a suitable holding time.]</p> <p>(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]</p> <p>○ II.2.6. Dairy products derived from raw milk(2):</p> <p>II.2.6.1. The milk used to make the product comes from herds free from Brucellosis and Tuberculosis.</p> <p>II.2.6.2. The product has undergone a maturing process of at least 60 days at a temperature of 2°C or above.</p> <p>II.3. They are fit for human consumption.</p> <p>II.4. Additional animal health attestation: the products comply with the requirements mentioned below:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>II.4.3. The product was subject to an identity check at the place of loading.</p> <p>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.</p>					
<p>Notes</p> <p>Part I</p> <p>(1) Delete what does not apply.</p> <p>(2) Only applicable to countries that are free from foot-and-mouth disease.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 						
<p>Certifying Officer</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Name (in capital letters)</td> <td style="width: 50%;">Qualification and title</td> </tr> <tr> <td>Date of signature</td> <td>Signature</td> </tr> <tr> <td>Stamp</td> <td></td> </tr> </table>	Name (in capital letters)	Qualification and title	Date of signature	Signature	Stamp	
Name (in capital letters)	Qualification and title					
Date of signature	Signature					
Stamp						

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	Product Description	Číslo šarže	Datum manuvýroby														
Expiration Date		Počet balení	Výrobní zařízení	Čistá hmotnost															

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví			
	II. Zdravotní informace	Veterinární orgán, zastoupený níže podepsaným úředním veterinárním lékařem, potvrzuje, že:		
	II.1	Produkty byly vyrobeny v zařízení, které podléhá zdravotnímu schválení příslušným orgánem, za použití systému analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP), správné výrobní praxe a programů hygieny a sanace.		
	II.2	Produkty jsou v souladu se specifikacemi procesu industrializace, aby se zajistila zdravotní kontrola kritických bodů bezpečnosti potravin a zneškodnění patogenů pro živá zvířata.		
		Mléko bylo ošetřeno jedním z následujících nebo obdobných způsobů:		
	(nebo) (1)	○ [II.2.1	krátkodobou vysokoteplotní pasterizací (HTST) při teplotě nejméně 72 °C po dobu nejméně 15 sekund v případě, že pH je méně než 7]	
	(nebo) (1)	○ [II.2.2	krátkodobou vysokoteplotní pasterizací (HTST) dvakrát (2) za sebou v případě, že pH je 7 nebo větší]	
	(nebo) (1)	○ [II.2.3	pomalou pasterizací při teplotě nejméně 63 °C po dobu nejméně 30 minut]	
	(nebo) (1)	○ [II.2.4	ošetřením ultravysokou teplotou (UHT) nejméně 135 °C v kombinaci s přiměřenou dobou zdržení].	
	(nebo) (1)	○ [II.2.5	Krátkodobou vysokoteplotní pasterizací (HTST) v kombinaci s jiným fyzikálním ošetřením buď: snížením hodnoty pH pod 6 na jednu hodinu, nebo dodatečným zahřátím na teplotu 72 °C nebo vyšší v kombinaci s vysušením.]	
	○ II.2.6	Mléčné výrobky ze syrového mléka(2):		
	II.2.6.1	Mléko používané ve výrobě daného výrobku pochází ze stád prostých brucelózy a tuberkulózy.		
	II.2.6.2	Výrobek byl podroben procesu zrání po dobu minimálně 60 dnů při teplotě 2 °C nebo vyšší.		
II.3	Jsou vhodné k lidské spotřebě.			
II.4	Další potvrzení o zdraví zvířat: výrobky jsou v souladu s těmito níže uvedenými požadavky:			
II.4.1	Pocházejí ze stád a zařízení prvovýroby, která během sběru mléka nepodléhala zdravotním omezením.			
II.4.2	Zařízení prvovýroby a oblast v okolí alespoň 10 km nebyly 60 dní před odesláním v karanténě a nepodléhaly ani omezením pohybu zvířat.			
II.4.3	Výrobek byl v místě nakládky podroben kontrole identity.			
II.4.4	Po ošetření byla přijata nezbytná preventivní opatření, aby se zabránilo kontaktu mléka nebo výrobků z něj s jakýmkoli mikroorganismy, které mohou být pro zvířata patogenní a mohou zapříčinit infekční onemocnění podléhající povinnému ohlášení dle seznamu OIE.			
Poznámky				
Část I				
(1)	Nehodící se škrtněte.			
(2)	Vztahuje se pouze na země prosté slintavky a kulhavky.			
–	Barva podpisu a razítka se musí lišit od barvy tisku.			
–	Osvědčení musí být vyhotoveno ve španělském jazyce a v jazyce dotčeného členského státu EU, na hlavičkovém papíře se znakem a razítkem vydávajícího veterinárního úřadu.			
Certifying Officer				
Name (in capital letters)	Qualification and title			
Datum podpisu	Podpis			
Razítko				

Parte I	I.1. Expedidor Nombre Dirección País Código ISO		I.2. Referencia SGICO Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference		
	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 Código		
	I.11. Place of Dispatch 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 Tipo Documento Identificación		I.16 Entry Point		
	I.18. Condiciones de transporte Ambiente <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/>		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 <input type="checkbox"/>				
	I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country Código ISO EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country 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 0401 Leche y nata (crema), sin concentrar, sin adición de azúcar ni otro edulcorante				
	Materia prima	Especies	Product Description	Número de lote	Fecha de fabricación
	Expiration Date	Recuento de bultos	Fábrica	Peso neto	

II. Información sanitaria			
Part II: Certification	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.		
Certifying Officer			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Fecha de la firma		Firma	
Sello			