

<b>Deel I</b>	I.1. Verzender			I.2. Imsoc-referentie		
	Naam			I.2.a. Lokale verwijzing		
	Adres					
	Land			ISO-code		
	I.5. Geadresseerde			I.3. Bevoegde centrale autoriteit		
	Naam			I.4. Bevoegde lokale autoriteit		
	Adres					
	Land			ISO-code		
	I.7. Land van oorsprong			ISO-code		
	I.8. Regio van oorsprong			Code		
	I.9. Land van bestemming			ISO-code		
	<del>I.10. Regio van bestemming</del>					
	I.11. Plaats van verzending			I.12. Plaats van bestemming		
Naam			Naam			
Adres			Adres			
Erkenningsnummer			Erkenningsnummer			
Land			Land			
ISO-code			ISO-code			
I.13. Plaats van lading			I.14. Datum en tijdstip van vertrek			
Naam						
Adres						
Erkenningsnummer						
Land			ISO-code			
I.15. Vervoermiddel			I.16 Punt van binnenkomst			
Soort	Document	Identificatie				
I.18. Voorschriften voor vervoer			I.17. Begeleidende documenten			
Controlled temperature <input type="checkbox"/>			Omgeving <input type="checkbox"/>			
Gekoeld <input type="checkbox"/>			Bevroren <input type="checkbox"/>			
			Document Type			
			Referentienummer van het handelsdocument			
			Datum van afgifte			
			Land			
			Plaats van afgifte			
I.19. Laadkist- of recipiëntnummer/zegelnummer						
I.20. Gecertificeerd als						
Production of petfood <input type="checkbox"/>		Breeding and production <input type="checkbox"/>		Heruitzetting <input type="checkbox"/>		
Slacht <input type="checkbox"/>		Technisch gebruik <input type="checkbox"/>		Menselijke consumptie <input type="checkbox"/>		
Andere <input type="checkbox"/>		Kunstmatige reproductie <input type="checkbox"/>		Farmaceutisch gebruik <input type="checkbox"/>		
Vetmesten <input type="checkbox"/>				Diervoeder <input type="checkbox"/>		
				Breeding <input type="checkbox"/>		
				Production <input type="checkbox"/>		
I.21. Voor doorvoer door een derde land <input type="checkbox"/>			I.22. Voor doorvoer door lidstaten <input type="checkbox"/>			
Land _____ ISO-code _____			Land _____ ISO-code _____			
EU Exit Authority _____ BCP code _____						
EU Entry Authority _____ BCP code _____						
I.23. Totaal aantal colli		I.25. Totaal nettogewicht		I.25. Totaal brutogewicht		
I.28. Beschrijving van de zending						
#1. Grondstof	Verwerkingsbedrijf	Aantal colli	Nettogewicht	Partijnummer		
Soort(en)						

Part II: Certification	II. Informatie over de gezondheid		
	<p>Ondergetekende, officieel dierenarts, verklaart het volgende:</p> <p>II.1 De melk of de zuivelingrediënten die worden gebruikt voor de verwerking van de zuivelproducten zijn afkomstig van landbouwbedrijven en verwerkingsinrichtingen waarvoor ten tijde van het ophalen van de melk of de bereiding van de zuivelproducten geen officiële gezondheidsgerelateerde beperkingen voor het vee bestaan.</p> <p>II.2 De melk die wordt gebruikt voor de verwerking van de zuivelproducten heeft een van de volgende warmtebehandelingen (1) of een gelijkwaardige behandeling ondergaan:</p> <p>II.2.1 een ultrahogetemperatuurpasteurisatie (UHT-pasteurisatie) bij ten minste 135-150 °C gedurende ten minste 2 tot 4 seconden;</p> <p>II.2.2 een kortstondige pasteurisatie bij hoge temperatuur (HTST-pasteurisatie) bij ten minste 72 °C gedurende ten minste 15 seconden, indien de pH lager is dan 7;</p> <p>II.2.3 een kortstondige pasteurisatie bij hoge temperatuur (HTST-pasteurisatie) tweemaal na elkaar, indien de pH 7 of hoger is;</p> <p>II.2.4 een langzame pasteurisatie bij ten minste 63 °C gedurende ten minste 30 minuten.</p> <p>II.3 Gerijpte kaas is ten minste gedurende 30 dagen gerijpt indien deze is bereid met rauwe melk, en ten minste gedurende 20 dagen indien deze is bereid met warmtebehandelde melk.</p> <p>II.4 Het verwerkingsbedrijf van het product is goedgekeurd door de bevoegde autoriteit in de Europese Unie, is erkend door de bevoegde autoriteit in Colombia, en beschikt over op HACCP gebaseerde systemen ter waarborging van de voedselveiligheid.</p> <p>II.5 Na de bereiding zijn de nodige voorzorgsmaatregelen genomen om te voorkomen dat het product in contact komt met micro-organismen die mogelijk pathogeen zijn voor dieren of mensen.</p> <p>II.6 Het product mag onbeperkt worden geconsumeerd in het land van oorsprong en is geschikt voor menselijke consumptie.</p> <p>II.7 De verpakking van het levensmiddel voldoet aan de Colombiaanse wetgeving of de EU-wetgeving inzake materialen die in contact komen met levensmiddelen. De materialen zijn schoon en veilig, en voldoen aan de hygiënevoorschriften van hoofdstuk X van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004 en van sectie IX, hoofdstuk III, van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004.</p> <p>Toelichting</p> <p>Opmerking bij II.3:</p> <p>Deze verklaring bevat specifieke eisen voor de uitvoer van gerijpte kazen, maar houdt geen belemmering in voor de uitvoer van "Queso Fresco o Semimadurado" (verse of halfrijpe kaas), mits deze met warmtebehandelde melk is bereid.</p>		
Certifying Officer Name (in capital letters) Datum Stempel		Qualification and title Handtekening	