

Zertifikatsnummer/ number of the certificate	 <p style="text-align: center;">Gesundheitsbescheinigung für die Ausfuhr von Milch und Milcherzeugnissen aus Österreich in die Republik Cabo Verde/ Certificate for the export of milk and/or dairy products from the Republic of Austria to Republic of Cabo Verde</p>	
1. Beschreibung der Sendung / Shipment description:		
1.1 Name und Anschrift des Versenders / Name and address of consignor:		
1.2 Name und Anschrift des Empfängers / Name and address of consignee:		
1.3 Transportmittel / Means of Transport:	1.5 Ursprungsland / Country of origin:	1.6 Zuständige Behörde / Competent authority:
1.4 Container Nummer / Container Number:	1.7 Ausstellende Behörde / Issuing authority:	
2. Identifizierung der Erzeugnisse / Identification of goods:		
2.1 Bezeichnung der Ware / Name of product:		
2.2 Produktbeschreibung / Product description*:		
2.3 Warencode (HS-Code) / Product code (HS- Code):		
2.4 Zulassungsnummer(n) des (der) Betriebes (Betriebe) / Approval number(s) of the processing facility (facilities):		
2.5 Art der Verpackung / Type of packaging:		
2.6 Anzahl der Packstücke / Number of packages:		
2.7.1. Nettogewicht (kg) / Net weight (kg):		
2.7.2. Bruttogewicht (kg)/ gross weight (kg)		
2.8 Produktionsdatum / Production date:		
2.9 Haltbarkeitsdatum/ Use-by date		

Zertifikatsnummer/ number of the certificate
2. Genusstauglichkeitsbescheinigung / Certificate on suitability for human consumption:
Ich, der unterzeichnende amtliche Tierarzt bestätige hiermit, dass / I, the undersigned official veterinarian hereby declare, that:
<p>2.1 das oben beschriebene Milcherzeugnis, von Tieren gewonnen wurde, / <i>the dairy product described above, has been obtained from animals:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> a) die unter der Kontrolle des amtlichen Veterinärdienstes stehen / <i>being under the control of the official veterinary service,</i> b) die sich in einem Land oder einem Gebiet davon befanden, das für einen Zeitraum von mindestens 12 Monaten vor dem Datum der Ausstellung dieser Bescheinigung frei von Maul- und Klauenseuche war / <i>which were in a country or part thereof that has been free of foot-and-mouth disease for a period of at least 12 months prior to the date of this certificate,</i> c) die aus Betrieben stammen, die keinen Beschränkungen wegen Maul- und Klauenseuche unterlagen / <i>belonging to holdings which were not under restrictions due to foot-and-mouth disease</i> d) die frei sind von Anzeichen einer Infektionskrankheit, die über die Milch auf den Menschen übertragen werden kann / <i>do not show any symptoms of infectious diseases communicable to humans through milk</i> e) die regelmäßig tierärztlichen Kontrollen unterzogen werden, um sicherzustellen, dass sie die Tiergesundheitsanforderungen der EU erfüllen / <i>subject to regular veterinary inspections to ensure that they satisfy the animal health requirements of the EU</i>
<p>2.2 dass die Erzeugnisse entsprechend den Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, Nr. 853/2004, Nr. 178/2002 und Nr. 2073/2005 hergestellt wurden und der Betrieb hat ein ständiges Verfahren, welches auf den HACCP-Grundsätzen beruht. / <i>that the goods were produced according to the Regulation (EC) No. 852/2004, No. 853/2004, No. 178/2002 and No. 2073/2005 and the company has a permanent one procedure based on HACCP principles.</i></p>
<p>2.3 Die verwendete Milch oder das Erzeugnis wurden einer der folgenden Wärmebehandlungen unterzogen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> UHT mindestens 135°C für mehr als 1 Sekunde, oder äquivalent <input type="checkbox"/> HTST mindestens 72°C für 15 Sekunden oder länger <input type="checkbox"/> LTLT mindestens 63°C für 30 Minuten oder äquivalent <input type="checkbox"/> das Erzeugnis unterlag mindestens 60 Tage lang einem Reifungsprozess <p><i>The milk or the product have been subjected to one of the following treatments:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> UHT at least 135 ° C for more than 1 second, or equivalent <input type="checkbox"/> HTST at least 72 ° C for 15 seconds or longer <input type="checkbox"/> LTLT at least 63°C for 30 minutes or equivalent <input type="checkbox"/> The product was subjected to at least 60 days maturation process
<p>2.4 Die Ware wurde nicht mit chemischen Konservierungsstoffen oder anderen für die menschliche Gesundheit gefährlichen Stoffen behandelt. / <i>The product has not been treated with chemical preservatives or other substances which are injurious to human health.</i></p>
<p>2.5 Die Milcherzeugnisse sind zum menschlichen Verzehr geeignet und es wurde darauf geachtet, eine Verunreinigung vor dem Export zu verhindern. / <i>The dairy products are fit for human consumption and every precaution has been taken to prevent contamination prior to export.</i></p>

Ort
Place

Datum
Date

Siegel
Official stamp

Unterschrift der zuständigen Behörde
Signature of the Competent Authority

Name und Dienststellung in Großbuchstaben
Name and position in capital letter