



**Veterinärzertifikat für die Ausfuhr von Milcherzeugnissen aus der Bundesrepublik
Deutschland in die Republik Korea /**
*Veterinary certificate for the exportation of dairy products from the Federal Republic of Germany
to the Republic of Korea*

Teil I - Angaben zur Sendung / Part I: details of dispatched consignment	I.1. Versender / Consignor Name / Name Anschrift / Address Tel.-Nr. / Phone No.		I.2. Bezugs-Nr. der Bescheinigung / Certificate reference No.	
			I. 3. Zuständiges Bundesministerium / Competent Federal Ministry	
			I. 4. Zuständige örtliche Behörde / Local Competent Authority	
	I.5. Empfänger / Consignee Name / Name Anschrift / Address Tel.-Nr. / Phone No.		/	
	I.7. Herkunftsland / ISO-Code Country of origin / ISO code	/	I.9. Bestimmungsland / ISO-Code Country of destination / ISO code	I.10.
		/		/
	I.11. Herkunftsort / Place of origin Name / Name Zulassungs-Nr. / Approval No. Anschrift / Address		/	
	I.13. Versandort / Place of dispatch		I.12.	
	I.15. Transportmittel¹⁾ / Means of transport ¹⁾ <input type="checkbox"/> Flugzeug / Aeroplane <input type="checkbox"/> Schiff / Ship <input type="checkbox"/> Eisenbahnwaggon / Railway wagon <input type="checkbox"/> Straßenfahrzeug / Road vehicle <input type="checkbox"/> Anderes / Other Kennzeichnung / Identification: Bezugsdokument / Reference document:		I.14. Versanddatum / Date of dispatch	
			I.16. Abgangshafen/Abgangsflughafen / Departure port/airport	
		I.17. Eingangshafen/Eingangsflughafen / Entry port/airport		

Bezugs-Nr. der Bescheinigung / Certificate reference No.

I.18. Beschreibung der Ware / Description of commodity		I.19. Erzeugnis-Code(HS-Code) / Commodity code (HS code)	
I.20. Art der Verpackungen / Type of packaging		I.21. Anzahl der Packstücke / Number of packages	I.22 Nettogewicht / Net weight
I.23. Temperatur der Erzeugnisse ¹⁾ / Temperature of the products ¹⁾ Umgebungstemperatur / Ambient <input type="checkbox"/> Gekühlt / Chilled <input type="checkbox"/> Gefroren / Frozen <input type="checkbox"/>			
I.24. Plomben-/Containernummer ²⁾ / Seal/Container No. ²⁾			
I.25. Art der Wärmebehandlung der Milch/Milcherzeugnisse ¹⁾ (Mehrfachauswahl möglich):/ Type of heat treatment of milk/milk products ¹⁾ (Multiple selection possible): <input type="checkbox"/> Langzeit-Niedrigtemperatur-Pasteurisierung (LTLT) ³⁾ : 63-65 °C für die Dauer von 30 Minuten (1.800 Sekunden) oder gleichwertige Wärmebehandlung / LTLT (low temperature long time) pasteurization ³⁾ : 63-65 °C for 30 minutes (1,800 seconds) or equivalent heat treatment <input type="checkbox"/> Kurzzeit-Hochtemperatur-Pasteurisierung (HTST) ⁴⁾ : Wärmebehandlung bei mindestens 72 °C für die Dauer von mindestens 15 Sekunden oder gleichwertige Wärmebehandlung / high temperature-short time (HTST) pasteurization ⁴⁾ : heat treatment of no less than 72°C for at least 15 seconds or equivalent heat treatment <input type="checkbox"/> Ultrahoherhitzung (UHT): Sterilisationsverfahren bei einer Temperatur von mindestens 135 °C für die Dauer von mindestens einer (1) Sekunde / Ultra High Temperature (UHT): sterilization process by applying a temperature of at least 135°C for at least one (1) second und falls der pH-Wert von Rohmilch 7,0 oder höher ist: /and if pH of raw milk is 7.0 or higher: <input type="checkbox"/> 2 HTST-Durchläufe / 2 HTST treatment cycles			

3. Die ausgeführten tierischen Erzeugnisse entsprechen den einschlägigen Kriterien der für die Lebensmittelverarbeitung in der Republik Korea geltenden Standards und Festlegungen und dem geltenden EU-Recht in Bezug auf chemische Rückstände (antimikrobielle Stoffe, Agrarchemikalien, Hormone, Schwermetalle und radioaktives Material) und pathogene Mikroorganismen (Salmonellen, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes, enterohämorrhagische Escherichia coli und andere), die ein Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen. / *The exported animal products comply with the relevant criteria of standards and specifications regarding food processing applicable in the Republic of Korea and with the applicable EU legislation, with regard to chemical residues (antimicrobial agents, agricultural chemicals, hormones, heavy metals and radioactive materials) and pathogenic microorganisms (Salmonella, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes, Enterohemorrhagic Escherichia coli and others) that cause public health risks.*
4. Die Behältnisse oder Verpackungsmaterialien für die ausgeführten tierischen Erzeugnisse bestehen aus sauberen und für den Menschen unschädlichen Materialien; sterilisierte Erzeugnisse befinden sich in luftdicht verschlossenen Behältnissen oder Verpackungen. / *Containers or packaging materials used for the exported animal products are made of materials that are clean and safe for humans; sterile products are placed in hermetically sealed containers or packages.*
5. Die ausgeführten tierischen Erzeugnisse sind so gekennzeichnet, dass die Bezeichnung des Erzeugnisses, der Hersteller und das Herstellungsdatum (und/oder Mindesthaltbarkeitsdatum) zu erkennen sind. / *The exported animal products are suitably labeled to show the product name, manufacturer and date of manufacture (and/or best-before date).*

Amtliche/-r Tierärztin/Tierarzt / *Official veterinarian*

Name in Großbuchstaben / *Name (in capital letters)*

Qualifikation und Amtsbezeichnung /
Qualification and title

Datum / *Date*

Unterschrift / *Signature*⁵⁾

Siegel / *Seal*⁵⁾:

¹⁾ Zutreffendes ankreuzen. / *Tick boxes as appropriate.*

²⁾ Soweit bekannt. / *If known.*

³⁾ LTLT: Im Fall von Milchrahm 65-68 °C für die Dauer von 30 Minuten oder gleichwertig; im Fall von Speiseeis oder Speiseeismischungen mindestens 68,5 °C für die Dauer von 30 Minuten oder gleichwertige Behandlung./ *LTLT: In case of milk cream, at least 65-68 °C for 30 minutes or equivalent; in case of Ice cream and Ice cream mix: at least 68.5 °C for 30 minutes or equivalent treatment.*

⁴⁾ HTST: Im Fall von Milchrahm mindestens 74-76 °C für die Dauer von 15 bis 20 Sekunden oder gleichwertige Behandlung./ *HTST: In case of milk cream, at least 74-76 °C for 15~20 seconds or equivalent treatment.*

⁵⁾ Amtssiegel und Unterschrift müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung unterscheiden. / *The colour of the official seal and the signature must be different from the printing colour of the certificate.*