


|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| <b>1. Beschreibung der Sendung / Shipment description:</b>   |  <p style="text-align: center;"><b>Certificate<br/>for the export of milk and/or dairy products from the<br/>Republic of Austria to Socialist Republic of Vietnam</b></p> |  |   |
| 1.1 Name und Anschrift des Versenders / Name and address of consignor:   |  |  | 1.5 Ursprungsland / Country of origin:        |
| 1.2 Name und Anschrift des Empfängers / Name and address of consignee:   |  |  | 1.6 Zuständige Behörde / Competent authority: |
| 1.3 Transportmittel / Means of Transport:  |  |  | 1.7 Ausstellende Behörde / Issuing authority: |
| 1.4 Container Nummer / Container Number:   | <b>2. Identifizierung der Erzeugnisse / Identification of goods:</b>   |  |   |
| 2.1 Bezeichnung der Ware / Name of product:  |  |  |   |
| 2.2 Produktbeschreibung / Product description:   |  |  |   |
| 2.3 Warencode (HS-Code) / Product code (HS- Code):   |  |  |   |
| 2.4 Kontrollnummer(n) des (der) zugelassenen Betriebes (Betriebe) / Control number(s) of the authorised -processing facility (facilities): |  |  |   |
| 2.5 Art der Verpackung / Type of packaging:  |  |  |   |
| 2.6 Anzahl der Packstücke / Number of packages:  |  |  |   |
| 2.7 Nettogewicht (kg) / Net weight (kg):   |  |  |   |
| 2.8 Produktionsdatum / Production date:  |  |  |   |
| 2.9 Haltbarkeitsdatum / Use-by date:   |  |  |   |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>3. Genusstauglichkeitsbescheinigung / Certificate on suitability for human consumption:</b>  |  |  |
| Ich, der unterzeichnende Aufsichtsorgan bescheinige hiermit Folgendes /<br><i>I, the undersigned Competent Authority certify that:</i>  |  |  |
| <p>3.1 die für die Herstellung verwendete Milch stammt von Tieren, die nach amtlicher Kenntnis</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ frei von Maul- und Klauenseuche sind</li> <li>➤ frei sind von Anzeichen einer Infektionskrankheit, die über die Milch auf den Menschen übertragen werden kann,</li> <li>➤ deren allgemeiner Gesundheitszustand gut ist, die keine Anzeichen von Krankheiten aufweisen, welche eine Kontamination der Milch zur Folge haben könnten, und</li> <li>➤ die insbesondere nicht an eitrigen Genitalinfektionen, an Magen-Darm-Erkrankungen mit Durchfall und Fieber oder an einer sichtbaren Euterentzündung leiden, die keine Euterwunden haben, die die Milch nachteilig beeinflussen könnten</li> </ul> <p><i>the milk used for the production is derived from animals that in accordance with the official knowledge</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>are free from Foot-and-Mouth disease</i></li> <li>➤ <i>do not show any symptoms of infectious diseases communicable to humans through milk;</i></li> <li>➤ <i>that are in a good general state of health, present no sign of disease that might result in the contamination of milk,</i></li> <li>➤ <i>in particular, are not suffering from any infection of the genital tract with discharge, enteritis with diarrhoea and fever, or a recognisable inflammation of the udder; that do not have any udder wound likely to affect the milk</i></li> </ul> |  |  |
| 3.2 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>3.3 Die verwendete Milch oder das Erzeugnis wurden einer der folgenden Wärmebehandlungen unterzogen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> UHT mindestens 135°C für mehr als 1 Sekunde, oder äquivalent</li> <li><input type="checkbox"/> HTST mindestens 72°C für 15 Sekunden oder länger</li> <li><input type="checkbox"/> LTLT mindestens 63°C für 30 Minuten oder äquivalent</li> <li><input type="checkbox"/> das Erzeugnis unterlag mindestens 60 Tage lang einem Reifungsprozess</li> </ul> <p><i>The milk or the product have been subjected to one of the following treatments:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> <i>UHT at least 135 ° C for more than 1 second, or equivalent</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>HTST at least 72 ° C for 15 seconds or longer</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>LTLT at least 63°C for 30 minutes or equivalent</i></li> <li><input type="checkbox"/> <i>The product was subjected to at least 60 days maturation process</i></li> </ul>  |  |  |
| 3.4 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>  |  |  |
| 3.5 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>   |  |  |

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