

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 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Mode</td> <td style="width: 20%;">International transport document</td> <td style="width: 60%;">Identification</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> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>				Mode	International transport document	Identification													I.16 Entry Point			
				Mode	International transport document	Identification																
I.18. Transport conditions Chilled <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Ambient <input type="checkbox"/>				I.17. Accompanying documents <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 60%;">Commercial document reference</td> <td style="width: 40%;">Date of issue</td> </tr> <tr> <td>Country</td> <td>Place of issue</td> </tr> </table>				Commercial document reference	Date of issue	Country	Place of issue											
								Commercial document reference	Date of issue													
Country	Place of issue																					
I.19. Container No / Seal No				I.20. Certified as Other <input type="checkbox"/> 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.24. Total quantity		I.25. Total net weight		I.25. Total gross weight																
I.28. Description of consignment 1. 35 ALBUMINOIDAL SUBSTANCES; MODIFIED STARCHES; GLUES; ENZYMES 3503 Gelatin (including gelatin in rectangular (including square) sheets, whether or not surface-worked or coloured) and gelatin derivatives; isinglass; other glues of animal origin, excluding casein glues of heading 3501																						
Commodity		Species		Quantity		Batch number		Manufacturing plant														
Cold store		Cutting plant		Date of freezing		Date of production		Date of slaughter														
Net weight		Product Description			Package count		Identification mark															

II. Health information

2. I, the undersigned official veterinarian/official inspector certify that:
- 2.1. Gelatine and/or collagen comes from (an) establishment(s) implementing a programme, based on the HACCP principles;
- 2.2. Gelatine and/or collagen comply with the Microbiological criteria for establishment indicators of safety of food products, approved by the Order of Ministry of Health of Ukraine № 548 of 19.07.2012.
- 2.3. Raw material for the production of gelatine and/or collagen originates from territories of EU Member States, or from countries outside the EU that are officially free from foot and mouth disease in accordance with OIE, and it is derived exclusively from:
- a) bones other than specified risk materials as defined by OIE;
- b) and/or hides and skins of farmed ruminant animals;
- c) and/or pig skins;
- d) and/or poultry skin;
- e) and/or tendons and sinews;
- f) and/or wild game hides and skins;
- g) and/or fish skin and bones.
- ☐ 2.3.1. Raw material for the production of gelatin and/or collagen, defined in subparagraphs a)-e) of paragraph 2.3, is derived from animals slaughtered at a slaughterhouse, carcasses of which recognized as fit for human consumption based on ante-mortem and post-mortem inspections.
- ☐ and/or
- Raw material for the production of gelatine and/or collagen defined in subparagraph f) of paragraph 2.3, is derived from wild game processed in a game handling establishment, approved by the Competent Authority of the exporting country, carcasses of which recognized as fit for human consumption based on post-mortem inspections.
- 2.3.2. Raw materials for the production of gelatine and/or collagen that have not undergone any preserving treatment other than chilling, freezing or quick-freezing must come from establishments registered or approved in accordance with the legislation of exporting country.
- 2.3.3. The following treated raw material is allowed for use in the production of gelatine and/or collagen:
- 1) bones other than specified risk material originating from the facilities under the control of the competent authority of the country of origin, which have been subjected to one of the following treatments:
- a) crushed to pieces of approximately 15 mm in size and degreased with hot water at a temperature of at least 70 °C for at least 30 minutes or at least 80 °C for at least 15 minutes or at least 90 °C for at least 10 minutes, and then separated and subsequently washed and dried for at least 20 minutes in a stream of hot air with an initial temperature of at least 350 °C or for 15 minutes in a stream of hot air with an initial temperature of more than 700 °C;
- b) sun drying for at least 42 days at an average temperature of at least 20 °C;
- c) acid treatment such that the pH is maintained at less than 6 to the core for at least 1 hour before drying.
- 2) hides and skins of farmed ruminants, pig skins, poultry skins and wild game hides originating from the facilities under the control of the competent authority of the country of origin, which have been subjected to one of the following treatments:

II. Health information			
		a)	treatment with alkali to establish a pH > 12 to the core with subsequent salting for at least 7 days (the treatment duration may include the time required for transportation);
		b)	drying for at least 42 days at a temperature of at least 20 °C (the treatment duration may incorporate the time required for transportation);
		c)	acid treatment such that the pH is maintained at less than 5 to the core for a minimum of 1 hour;
		d)	alkali treatment at a pH > 12 for at least 8 hours.
	3)		bones other than specified risk material, hides and skins of farmed ruminants, pig skins, poultry skins and wild game hides which have been subjected to a treatment method other than those specified in subparagraphs 1)-2) of paragraph 2.3.3 and which originate from the facilities under the control of the competent authority of the country of origin.
2.4.	Gelatine and/or collagen intended for human consumption and gelatin and collagen not intended for human consumption may be produced and stored simultaneously at one facility provided that the raw material and the production processes comply with the requirements set forth for gelatine and/or collagen intended for human consumption.		
2.5.	Gelatine and/or collagen shall comply with the following maximum permitted levels of residues:		
	-	As - 1ppm level;	
	-	Pb - 5 ppm level;	
	-	Cd - 0,5 ppm level;	
	-	Hg - 0,15 ppm level;	
	-	Cr -10 ppm level;	
	-	Cu - 30 ppm level;	
	-	Zn - 50 ppm level;	
	-	SO2 (European Pharmacopoeia, latest edition) - 50 ppm level;	
	-	H2O2 (European Pharmacopoeia, latest edition) - 10 ppm level.	
(2)	<input type="checkbox"/> [2.6.	Gelatin is produced in accordance with the following requirements:	
	(2)	○ either	[a] raw material is derived from the bones of ruminants born, reared or slaughtered in the country or region with negligible BSE risk in accordance with the OIE requirements]
	(2)	○ or	[(2) <input type="checkbox"/> a] raw material derived from the bones of ruminants born, reared or slaughtered in the country or region with a controlled or undetermined BSE risk in accordance with the OIE requirements (import from which into Ukraine is approved), is subjected to a process ensuring that all bone material is finely crushed and degreased with hot water and subsequently treated with dilute hydrochloric acid (at a minimum concentration of 4% and pH of less than 1.5) over a period of at least 2 days. Thereafter, the material is subjected to the following treatment:
		-	alkaline treatment of saturated lime solution (pH > 12.5) for a period of at least 20 days with heating to 138 °C for at least 4 seconds,
		-	or an acid treatment (pH < 3.5) for at least 10 hours with heating to at least 138 °C for at least 4 seconds,
		-	or a heat-and-pressure process for at least 20 minutes with saturated steam of 133 °C at more than 3 bars,
		-	or any other approved process with equivalent effect.

II. Health information			
	(2)	<input type="checkbox"/> b)	raw material other than the material specified in subparagraph 2.6 (a) of this paragraph is subjected to a treatment with acid or alkali followed by one or more rinses. pH shall be accordingly adjusted. Gelatine is extracted by heating one or more times in succession followed by purification by means of filtration and heat treatment.]
(2)	<input type="checkbox"/> [2.6.	Collagen is produced in accordance with the following requirements:	
	(2)	○ either	[a] raw material is derived from the bones of ruminants born, reared or slaughtered in the country or region with negligible BSE risk in accordance with the OIE requirements]
	(2)	○ or	[a] raw material derived from the bones of ruminants born, reared or slaughtered in the country or region with a controlled or undetermined BSE risk in accordance with the OIE requirements (import from which into Ukraine is approved), is subjected to a process ensuring that all bone material is finely crushed and degreased with hot water and subsequently treated with dilute hydrochloric acid (at a minimum concentration of 4% and pH of less than 1.5) over a period of at least 2 days. Thereafter, the material is subjected to the following treatment followed by:
		-	pH adjustment using acid or alkali followed by one or more rinses and filtration/milling/extrusion;
		-	or any other process with approved equivalent effect;
		b)	following the completion of processes referred to in subparagraphs 2.6 (a) collagen may undergo drying.]
(2)	<input type="checkbox"/> [2.7.	If gelatine and/or collagen are of ruminant origin, except of gelatin and/or collagen derived from hides and skins of ruminants it was produced in accordance with the following requirements:	
	(2)	○ either	[it comes from a country or a region classified as a country or region posing a negligible BSE risk in accordance with the OIE;
		-	the animals from which the gelatin and/or collagen was derived were born, continuously reared and slaughtered in the country with negligible risk and passed ante-mortem and post-mortem inspections;
		-	if in the country or region there have been BSE indigenous cases:
		(i)	it comes from animals which were born after the date from which the ban on the feeding of ruminants with meat-and-bone and greaves derived from ruminants had been enforced, or
		(ii)	the products of bovine, ovine and caprine animal origin do not contain and are not derived from specified risk material as defined by OIE, or mechanically separated meat obtained from bones of bovine, ovine or caprine animals]
	(2)	○ or	[it comes from a country or a region classified as a country or region posing a controlled BSE risk in accordance with the OIE;
		-	The animals from which the gelatin and/or collagen was derived have passed ante mortem and post mortem inspections;

II. Health information			
		<ul style="list-style-type: none"> - the animals, from which the gelatin and/or collagen is derived were not slaughtered after stunning by means of gas injection into the cranial cavity or killed by the same method or slaughtered by laceration after stunning of central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity, except if the animals were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified as a country or region posing a negligible BSE risk in accordance with the OIE; - gelatin and/or collagen do not contain and are not derived from specified risk material as defined by OIE, or mechanically separated meat obtained from bones of bovine, ovine or caprine animals.] 	
(2)	○ or	<p>[it comes from a country or a region classified as a country or region posing a undetermined BSE risk in accordance with the OIE;</p> <ul style="list-style-type: none"> - it comes from animals which have not been fed meat-and-bone or greaves derived from ruminants and passed ante mortem and post mortem inspections; - it comes from animals which have not been slaughtered after stunning by laceration of central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity, or by means of gas injected into the cranial cavity; - gelatin and/or collagen do not contain and are not derived from specified risk material, as defined by OIE, or nervous and lymphatic tissues exposed during the deboning process or mechanically separated meat obtained from bones of bovine, ovine or caprine animals; - raw material (other than hides and skins) was obtained from cattle, sheep and goats (other than those who are less than 12 months age), tested for BSE using methods, identified by OIE, with negative results; - vertebral columns from cattle over 30 months of age at the time of slaughter and skulls have been excluded.] 	
Footnotes			
Part I:			
Box 1.11: Place of origin: name, address, approval number of dispatch establishment.			
Box 1.15: Registration number (railway wagons or container and lorries), flight number (aircraft) or name (ship). Separate information is to be provided in case of unloading and reloading.			
Box 1.19: Indicate total gross weight and total net weight.			
Box 1.21: Identification of container and Seal number: only where applicable.			
Box 1.25: Use the appropriate Harmonized System (HS) code under the heading 35.03, 35.04 or 39.17.			
Part II:			
(1)	<p>Gelatine means natural, soluble protein, gelling or non-gelling, obtained by the partial hydrolysis of collagen produced from bones, hides and skins, tendons and sinews of animals.</p> <p>Collagen means the protein-based product derived from animal bones, hides, skins and tendons. It includes edible collagen casings as well as food-contact collagen casings.</p>		
(2)	Keep as appropriate		
(3)	The signature and the stamp must be in a colour different to that of the printing.		
This certificate must be issued in Ukrainian language and in the language of the EU Member State of origin.			
Certifying Officer			

Part II: Certification

II. Health information			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Date of signature		Signature	
Stamp			
<div>SPECIMEN</div>			

I. rész

I.1. Feladó
Név
Cím
Ország
ISO-kód

I.5. Címzett
Név
Cím
Ország
ISO-kód

I.7. Származási ország
ISO-kód

I.8. Region of origin
Kód

I.11. Place of Dispatch
Név
Cím
Jóváhagyási szám
Ország
ISO-kód

I.13. Berakodás helye
Név
Cím
Jóváhagyási szám
Ország
ISO-kód

I.15. Szállítóeszköz

Típus	Okmány	Azonosítás

I.18. Transport conditions
Hűtött ☐ Controlled temperature ☐ Fagyasztva ☐ Környezet ☐

I.19. Konténorszám/Plomba száma

I.20. Certified as
Egyéb ☐ Emberi fogyasztás ☐

I.21. For transit through a third country ☐
Country
EU Exit Authority
EU Entry Authority
ISO-kód
BCP code
BCP code

I.22. For transit through Member State(s) ☐
Country
ISO-kód

I.23. Csomagok teljes száma

I.24. Teljes mennyiség

I.25. Nettó össztömeg

I.25. Bruttó össztömeg

I.28. Description of consignment

1. 35 ALBUMINOID ANYAGOK; MÓDOSÍTOTT KEMÉNYÍTŐK; ENYVEK; ENZIMEK

3503 Zselatin (beleértve a négyzetes vagy téglalap alakú zselatin lapokat is, felületi megmunkálással vagy színezve is) és zselatinszármazékok; halenyv; más állati eredetű enyv, a 3501| vtsz. alá tartozó kazeinenyvek kivételével

Áru	Faj	Mennyiség	Tételszám	Gyártóüzem

Hűtőház	Darabolóüzem	Fagyasztás dátuma	Az előállítás dátuma	Vágás dátuma

Nettó tömeg	Product Description	Csomagok darabszáma	Azonosító jelölés

II. Egészségügyi információk			
2.	Alulírott hatósági állatorvos/hatósági ellenőr (*) igazolom, hogy:		
2.1.	a zselatin és/vagy a kollagén a HACCP-elveken alapuló programot végrehajtó létesítmény(ek)ből származik;		
2.2.	a zselatin és/vagy a kollagén megfelel az Ukrajna Egészségügyi Minisztériuma által a 2012. július 19-i 548. sz. rendelettel jóváhagyott, az élelmiszerek biztonságosságával kapcsolatos mutatók meghatározását szolgáló mikrobiológiai kritériumoknak;		
2.3.	a zselatin és/vagy a kollagén előállításához felhasznált nyersanyag olyan uniós tagállam vagy harmadik ország területéről származik, amelyet a Nemzetközi Állatjárványügyi Hivatal (OIE) hivatalosan a ragadós száj- és körömfájástól mentesnek ismert el, és az említett nyersanyag kizárólag a következőkből származik:		
	a) csontok, az OIE által különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagként meghatározott anyagok kivételével;		
	b) és/vagy tenyésztett kérődzők nyersbőre és irhája;		
	c) és/vagy sertésbőr;		
	d) és/vagy baromfibőr;		
	e) és/vagy ín és ínszalag;		
	f) és/vagy vadon élő vadak nyersbőre és irhája;		
	g) és/vagy halbőr és -csont.		
	<input type="checkbox"/> 2.3.1. A 2.3. bekezdés a)–e) albekezdésében meghatározott, zselatin és/vagy kollagén előállításához használt nyersanyag olyan, vágóhídon levágott állatokból származik, amelyek hasított testét a levágás előtti és az azt követő vizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találták.		
	<input type="checkbox"/> és/vagy		
	A 2.3. bekezdés f) albekezdésében meghatározott, zselatin és/vagy kollagén előállításához használt nyersanyag olyan vadon élő vadból származik, amelyet az exportáló ország illetékes hatósága által engedélyezett vadfeldolgozó létesítményben dolgoztak fel, és amelynek hasított testét a levágást követő vizsgálat során emberi fogyasztásra alkalmasnak találták.		
2.3.2.	A hűtéstől, fagyasztástól vagy gyorsfagyasztástól eltérő tartósító kezelésen át nem esett, zselatin és/vagy kollagén előállításához használt nyersanyagnak az exportáló ország jogszabályainak megfelelően nyilvántartásba vett vagy engedélyezett létesítményből kell származnia.		
2.3.3.	Zselatin és/vagy kollagén előállításához az alábbi kezelt nyersanyagok használhatók fel:		
	1)	a különleges fertőzést jelentő anyagoktól eltérő, a származási ország illetékes hatóságának ellenőrzése alatt álló létesítményből származó csont, amelyet alávetettek a következő kezelések egyikének:	
		a)	kb.15 mm-es darabokra aprították, és legalább 30 percig legalább 70 °C-os vagy legalább 15 percig legalább 80 °C-os vagy legalább 10 percig legalább 90 °C-os hőmérsékletű vízzel zsirtalanították, majd különválasztották, ezt követően megmosták, és legalább 20 percig legalább 350 °C-os vagy legalább 15 percig 700 °C-nál magasabb kezdeti hőmérsékletű forró levegővel szárították;
		b)	legalább 42 napig legalább 20 °C-os átlaghőmérsékleten a napon szárították;
		c)	a szárítás előtt legalább egy órán át savval kezelték, hogy az anyag középső részén mért pH-érték 6 alatt maradjon.
	2)	tenyésztett kérődzők nyersbőre és irhája, sertésbőr, baromfibőr, valamint vadon élő vadak nyersbőre, amely a származási ország illetékes hatóságának ellenőrzése alatt álló létesítményből származik, és amelyet alávetettek a következő kezelések egyikének:	

II. Egészségügyi információk			
		<p>a) lúggal kezelték, hogy az anyag középső részén mért pH-érték 12-nél magasabb legyen, majd legalább 7 napig sózva tartották (a kezelés időtartama magában foglalhatja a szállításhoz szükséges időt is);</p> <p>b) legalább 42 napig legalább 20 °C-os hőmérsékleten szárították (a kezelés időtartama magában foglalhatja a szállításhoz szükséges időt is);</p> <p>c) legalább egy órán át savval kezelték, hogy az anyag középső részén mért pH-érték 5 alatt maradjon;</p> <p>d) legalább 8 órán át lúgos kezelést kapott 12-nél magasabb pH-értéken.</p>	
	3)	a különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagoktól eltérő csont, tenyésztett kérődzők nyersbőre és irhája, sertésbőr, baromfibőr, valamint vadon élő vadak nyersbőre, amelyet a 2.3.3. bekezdés 1)–2) albekezdésében meghatározottaktól eltérő kezelési módszerek vetettek alá, és amely a származási ország illetékes hatóságának ellenőrzése alatt álló létesítményből származik.	
2.4.	Az emberi fogyasztásra szánt zselatin és/vagy kollagén, valamint a nem emberi fogyasztásra szánt zselatin és kollagén előállítható és tárolható egyidejűleg ugyanabban a létesítményben, amennyiben a nyersanyag és a termelési folyamatok megfelelnek az emberi fogyasztásra szánt zselatinra és/vagy kollagénnre vonatkozóan megállapított követelményeknek.		
2.5.	A zselatinnak és/vagy a kollagénnak meg kell felelnie az alábbi megengedett maradékanyag-határértékeknek:		
	-	As – 1 ppm;	
	-	Pb – 5 ppm;	
	-	Cd – 0,5 ppm;	
	-	Hg – 0,15 ppm;	
	-	Cr – 10 ppm;	
	-	Cu – 30 ppm;	
	-	Zn – 50 ppm;	
	-	SO ₂ (Európai Gyógyszerkönyv, legutóbbi kiadás) – 50 ppm;	
	-	H ₂ O ₂ (Európai Gyógyszerkönyv, legutóbbi kiadás) – 10 ppm.	
(2)	<input type="checkbox"/> [2.6.	A zselatin előállítása megfelel az alábbi követelményeknek:	
	(2)	○ vagy	[a) a kérődzők, amelyek csontjából a nyersanyag származik, az OIE követelményeinek megfelelően elhanyagolható BSE-kockázatot jelentő országban vagy területen születtek, nevelkedtek és kerültek levágásra]
	(2)	○ vagy	[(2) <input type="checkbox"/> a) a kérődzők, amelyek csontjából a nyersanyag származik, az OIE követelményeinek megfelelően ellenőrzött vagy meghatározatlan BSE-kockázatot jelentő (az Ukrajnába történő behozatal tekintetében engedéllyel rendelkező) országban vagy területen születtek, nevelkedtek és kerültek levágásra, és a nyersanyagot olyan folyamatnak vetették alá, amely biztosítja, hogy minden csontanyagot finomra őröljenek, forró vízzel zsírtalanítsanak, és azt követően legalább két napon át (4 %-os minimális koncentrációjú és 1,5-nél alacsonyabb pH-értékű) hígított sósavval kezeljenek. Ezt követően az anyagot a következő kezelésnek vetik alá:
	-		telített mészoldatban történő lúgos kezelés (pH > 12,5) legalább 20 napon keresztül, legalább 4 másodpercen át tartó 138 °C-os hevítéssel,

II. Egészségügyi információk			
		<ul style="list-style-type: none"> - vagy legalább 10 órán át tartó savas kezelés (pH < 3,5), legalább 4 másodpercen át tartó 138 °C-os hevítéssel, - vagy legalább 20 percen át tartó hő- és nyomáskezelés 133 °C-os telített gőzzel 3 barnál magasabb nyomáson, - vagy bármely más, azonos hatású jóváhagyott eljárás. 	
(2)	<input type="checkbox"/> b)	a 2.6. bekezdés a) albekezdésében leírt anyagtól eltérő nyersanyagot savas vagy lúgos kezelésnek vetik alá, amelyet egy vagy több öblítés követ. A pH-értéket ennek megfelelően kell beállítani. A zselatint egyszeri vagy egymást követő többszöri melegítés útján kinyerik, majd szűréssel és hőkezeléssel tisztítják.]	
(2)	<input type="checkbox"/> [2.6.	A kollagén előállítása megfelel az alábbi követelményeknek:	
	(2) <input type="radio"/> vagy	[a) a kérődzők, amelyek csontjából a nyersanyag származik, az OIE követelményeinek megfelelően elhanyagolható BSE-kockázatot jelentő országban vagy területen születtek, nevelkedtek és kerültek levágásra]	
	(2) <input type="radio"/> vagy	[a) a kérődzők, amelyek csontjából a nyersanyag származik, az OIE követelményeinek megfelelően ellenőrzött vagy meghatározatlan BSE-kockázatot jelentő (az Ukrajnába történő behozatal tekintetében engedéllyel rendelkező) országban vagy területen születtek, nevelkedtek és kerültek levágásra, és a nyersanyagot olyan folyamatnak vetették alá, amely biztosítja, hogy minden csontanyagot finomra őröljenek, forró vízzel zsírtalanítsanak, és azt követően legalább két napon át (4 %-os minimális koncentrációjú és 1,5-nél alacsonyabb pH-értékű) hígított sósavval kezeljenek. Ezt követően az anyagot a következő kezelésnek és az azt követő alábbi lépéseknek vetik alá:	
		<ul style="list-style-type: none"> - pH beállítása savval vagy lúggal, amit egy vagy több öblítés és szűrés/örlés/extrudálás követ; - vagy bármely más, azonos hatásúként jóváhagyott eljárás; 	
		b) a 2.6. bekezdés a) albekezdésében említett eljárások befejezését követően a kollagén szárításnak vethető alá.]	
(2)	<input type="checkbox"/> [2.7.	Ha a zselatin és/vagy a kollagén kérődzőkből származik – a kérődzők nyersbőréből és irhájából származó zselatint és/vagy kollagént kivéve –, előállítása megfelel az alábbi követelményeknek:	
	(2) <input type="radio"/> vagy	[az OIE követelményeinek megfelelően elhanyagolható BSE-kockázatot jelentő országgént vagy régióként besorolt országból vagy régióból származik;	
		<ul style="list-style-type: none"> - az állatok, amelyekből a zselatin és/vagy a kollagén származik, elhanyagolható kockázatot jelentő országban születtek, nevelkedtek folyamatosan és kerültek levágásra, és mind a levágást megelőzően, mind azt követően megvizsgálták őket; - ha az ország vagy régió belföldi állományában BSE jelenlétét mutatták ki: 	
		i. olyan állatokból származik, amelyek azt követően születtek, hogy hatályba lépett a kérődzők kérődzőkből származó hús- és csontliszttel és tepertővel történő etetésére vonatkozó tilalom, vagy	

II. Egészségügyi információk			
(2)	○ vagy	ii.	a szarvasmarha-, juh- és kecskefélékből származó állati eredetű termékek nem tartalmaznak az OIE által különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagként meghatározott anyagot vagy szarvasmarha-, juh- vagy kecskefélék csontjáról mechanikusan leválasztott húst, illetve nem azokból származnak]
		[az OIE követelményeinek megfelelően ellenőrzött BSE-kockázatot jelentő országgént vagy régióként besorolt országból vagy régióból származik;	
(2)	○ vagy	-	az állatokat, amelyekből a zselatin és/vagy kollagén származik, mind a levágást megelőzően, mind azt követően megvizsgálták;
		-	az állatokat, amelyekből a zselatin és/vagy a kollagén származik, nem a koponyaüregbe befecskendezett gázzal történő elkábítást követően vágta le, és nem e módszerrel vagy elkábítást követően a központi idegrendszer szöveteinek a koponyaüregbe juttatott, hosszúkás, rúd alakú eszközzel történő roncsolásával ölték le, kivéve, ha az állatok az OIE követelményeinek megfelelően elhanyagolható BSE-kockázatot jelentő országgént vagy régióként besorolt országban vagy régióban születtek, nevelkedtek folyamatosan és kerültek levágásra;
(2)	○ vagy	-	a zselatin és/vagy kollagén nem tartalmaz az OIE által különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagként meghatározott anyagot vagy szarvasmarha-, juh- vagy kecskefélék csontjáról mechanikusan leválasztott húst, illetve nem azokból származik.]
		[az OIE követelményeinek megfelelően meghatározatlan BSE-kockázatot jelentő országgént vagy régióként besorolt országból vagy régióból származik;	
(2)	○ vagy	-	olyan állatokból származik, amelyeket nem etettek kérődzőkből származó hús- és csontliszttel vagy tepertővel, és amelyeket mind a levágást megelőzően, mind azt követően megvizsgálták;
		-	olyan állatokból származik, amelyeket nem a központi idegrendszer szöveteinek a koponyaüregbe juttatott, hosszúkás, rúd alakú eszközzel történő roncsolásával kábítottak el vagy a koponyaüregbe befecskendezett gázzal ölték le;
(2)	○ vagy	-	a zselatin és/vagy kollagén nem tartalmaz az OIE által különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagként meghatározott anyagot, kicsonтоzás során feltárt ideg- és nyirokszövetet vagy szarvasmarha-, juh- vagy kecskefélék csontjáról mechanikusan leválasztott húst, illetve nem azokból származik;
		-	a nyersanyag (a nyersbőr és írha kivételével) olyan szarvasmarhából, juhból vagy kecskéből származik (a 12 hónaposnál fiatalabb állatok kivételével), amelyet a BSE kimutatására az OIE által meghatározott módszerekkel megvizsgáltak, és a vizsgálatok negatív eredménnyel zárultak;
(2)	○ vagy	-	a vágás időpontjában 30 hónaposnál idősebb szarvasmarhák gerincoszlopa és a koponyák nem tartoznak ide.]

Part II: Certification	II. Egészségügyi információk			
	Lábjegyzetek			
	I. rész:			
	1.11. rovat:	Származási hely: a feladó létesítmény neve, címe és engedélyszáma.		
	1.15. rovat:	Nyilvántartási szám (vasúti vagonok vagy konténer és teherautók), járatszám (repülő) vagy név (hajó). Kirakodás és újrarakodás esetén külön-külön meg kell adni ezeket az információkat.		
	1.19. rovat:	Tüntesse fel a teljes bruttó tömeget és a teljes nettó tömeget.		
	1.21. rovat:	A konténer azonosítója és a plomba száma: csak ahol alkalmazható.		
	1.25. rovat:	Használja a Harmonizált Rendszernek (HR) a 35.03, 35.04 vagy 39.17 vámtarifaszám alá tartozó, megfelelő HR-kódját.		
	II. rész:			
	(1)	A zselatin természetes és oldható – zselésítő vagy nem zselésítő – fehérje, amelyet az állatok csontjaiból, nyersbőréből és irhájából, inaiból és ínhüvelyéből származó kollagén részleges hidrolízisével nyernek. A kollagén állati csontokból, nyersbőről, irhából és inakból származó fehérjealapú termék. Az ehető kollagén belek és az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő kollagén belek is ide tartoznak.		
(2)	A nem kívánt rész törlendő.			
(3)	Az aláírás és a bélyegző színének különböznie kell a nyomtatvány betűinek színétől.			
A bizonyítványt ukrán nyelven és a származás szerinti uniós tagállam nyelvén kell kiállítani.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Aláírás dátuma		Aláírás		
Bélyegző				