

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> <th style="width: 20%;">Mode</th> <th style="width: 20%;">International transport document</th> <th style="width: 60%;">Identification</th> </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.19. Container No / Seal No _____			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.20. Certified as Other <input type="checkbox"/> Technical use <input type="checkbox"/> Human consumption <input type="checkbox"/> Pet food <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Pharmaceutical use <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. 02 MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL 0203 Meat of swine, fresh, chilled or frozen Frozen 020322 Hams, shoulders and cuts thereof, with bone in 02032290 of wild suidae,																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 20%;">Commodity</th> <th style="width: 20%;">Species</th> <th style="width: 20%;">Quantity</th> <th style="width: 20%;">Batch number</th> <th style="width: 20%;">Manufacturing plant</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					Commodity	Species	Quantity	Batch number	Manufacturing plant										
Commodity	Species	Quantity	Batch number	Manufacturing plant															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 20%;">Cold store</th> <th style="width: 20%;">Cutting plant</th> <th style="width: 20%;">Date of freezing</th> <th style="width: 20%;">Date of production</th> <th style="width: 20%;">Date of slaughter</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					Cold store	Cutting plant	Date of freezing	Date of production	Date of slaughter										
Cold store	Cutting plant	Date of freezing	Date of production	Date of slaughter															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 25%;">Net weight</th> <th style="width: 25%;">Product Description</th> <th style="width: 25%;">Package count</th> <th style="width: 25%;">Identification mark</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					Net weight	Product Description	Package count	Identification mark											
Net weight	Product Description	Package count	Identification mark																

Part II: Certification	II. Health information			
	I, the undersigned State/official veterinarian certify that:			
	1.	Meat and meat preparations exported to the Republic of Moldova are obtained from slaughter and processing of clinically healthy animals in establishments approved by the competent authority and operating under its supervision.		
	2.	Meat and meat preparations exported to the Republic of Moldova derives from animals that have been subjected to veterinary inspection prior to slaughter, and where carcasses and internal organs have been subjected to post-mortem veterinary-sanitary inspection by the State/official Veterinary Service.		
	3.	Meat and meat preparations were obtained from slaughter and processing of animals, originating from:		
	3.1.	territory of the EU Member State or administrative territory according to the EU regionalisation that are free from the following contagious diseases, according to official findings:		
	-	African swine fever;		
	-	Foot and mouth disease and classical swine fever.		
	3.2.	premise(s) where no cases of Anthrax were recorded during 20 days prior to slaughter .		
	4.	Raw materials are derived from animals that were not subjected to the administration of natural or synthetical estrogenic, hormonal substances, thyreostatics, antibiotics, other drugs and pesticides, used prior to slaughter no later than authorised by instructions on how to use them.		
5.	The meat fulfils the requirements of Regulation (EC) No 2075/2005 laying down specific rules on official controls for Trichinella in meat.			
6.	The meat has been found fit for human consumption following ante- and post-mortem inspections carried out in accordance with Regulation (EC) No 854/2004.			
7.	The meat or meat preparations were handled, stored and kept according to the relevant requirements in Annex III in Regulation (EC) 853/2004.			
8.	Microbiological, chemical-toxicological and radiological characteristics of meat and meat preparations correspond to actual veterinary and sanitary rules and requirements of the EU.			
9.	Carcasses (half-carcasses, quart-carcasses) are marked with readable official health mark of state/official post-mortem inspection with specification of name or number of meat establishment (slaughterhouse), where animals were slaughtered. Cut and packaged meat must have official identification mark on package. The label carrying the identification mark is placed on package in a way to ensure that opening of package is impossible without breaking the label.			
10.	Single-use containers and packaging material are intact and correspond to hygienic requirements of the EU.			
11.	The means of transport comply with the requirements of the EU.			
Notes:				
Part I:				
Box I.19: Indicate total gross weight and total net weight				
Box I.21: Either seal- or container number or both is to be indicated in this box.				
(1) Name, approval number and address of the establishment from where the consignment is shipped of if different from I.11.				
Signature and stamp must be different color that in the printed certificate.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Date of signature		Signature		
Stamp				

I. rész	I.1. Feladó Név Cím Ország ISO-kód			I.2. IMSOC hivatkozási szám Specimen not to be used for exports from EU															
				I.2.a. Local Reference															
	I.5. Címzett Név Cím Ország ISO-kód			I.3. Központi illetékes hatóság															
				I.4. Local competent authority															
	I.7. Származási ország ISO-kód		I.9. Country of destination ISO-kód																
	I.8. Region of origin Kód		I.10. Rendeltetési régió Kód																
	I.11. Place of Dispatch Név Cím Jóváhagyási szám Ország ISO-kód			I.12. Rendeltetési hely Név Cím Jóváhagyási szám Ország ISO-kód															
	I.13. Berakodás helye Név Cím Jóváhagyási szám Ország ISO-kód			I.14. Date and time of departure															
	I.15. Szállítóeszköz			I.16 Entry Point															
	<table border="1"> <tr> <th>Típus</th> <th>Okmány</th> <th>Azonosítás</th> </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>			Típus	Okmány	Azonosítás													
Típus	Okmány	Azonosítás																	
I.18. Transport conditions Hűtött <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Fagyasztva <input type="checkbox"/> Környezet <input type="checkbox"/>			I.17. Kísérőokmányok A kereskedelmi okmány hivatkozási száma Ország Kiállítás dátuma Kiállítás helye																
I.19. Konténorszám/Plomba száma																			
I.20. Certified as Egyéb <input type="checkbox"/> Műszaki felhasználás <input type="checkbox"/> Emberi fogyasztás <input type="checkbox"/> Kedvtelésből tartott állatok eledele <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Gyógyszerészeti felhasználás <input type="checkbox"/>																			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country ISO-kód EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> 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. 02 HÚS ÉS EHEŐ BELSŐSÉG 0203 Sertéshús frissen, hűtve vagy fagyasztva Fagyasztva: 020322 Comb, lapocka és részei, csonttal 02032290 vaddisznófélék,																			
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

Alulírott állami/hatósági állatorvos igazolom, hogy:

1. A Moldovai Köztársaságba exportált hús és előkészített hús az illetékes hatóság által jóváhagyott és annak felügyelete alatt működő létesítményekben található, klinikailag egészséges állatok levágásából és feldolgozásából származik.
2. A Moldovai Köztársaságba exportált hús és előkészített hús olyan állatokból származik, amelyeket a vágás előtt állatorvosi vizsgálatnak vetettek alá, és amelyek esetében a vágott testeket és belső szerveket az állami/hivatalos állategészségügyi szolgálat a levágást követően állategészségügyi vizsgálatnak vetett alá.
3. A hús és előkészített hús a következő helyekről származó állatok levágásából és feldolgozásából származik:
 - 3.1. az európai uniós tagállam olyan területe vagy egy az uniós régiókba sorolásnak megfelelő olyan közigazgatási terület, amely a hivatalos megállapítások szerint mentes a következő ragályos betegségektől:
 - afrikai sertéspestis;
 - ragadós száj- és körömfájás és klasszikus sertéspestis.
 - 3.2. olyan gazdaság(ok), amely(ek)ben nem regisztráltak anthrax-megbetegedéseket a levágást megelőző 20 napban.
4. A nyersanyagok olyan állatokból származnak, amelyeket levágásuk előtt nem kezeltek természetes vagy szintetikus ösztrogénnel, hormonális anyagokkal, tiroesztatikumokkal, antibiotikumokkal, más gyógyszerekkel és peszticidekkel az ilyen anyagok felhasználására vonatkozó előírásokban engedélyezett határidőn túl.
5. A hús megfelel a húsban előforduló Trichinella hatósági vizsgálatára vonatkozó különös szabályok megállapításáról szóló 2075/2005/EK rendelet előírásainak.
6. A húst a 854/2004/EK rendeletnek megfelelően elvégzett ante- és post-mortem vizsgálatokat követően emberi fogyasztásra alkalmasnak találták.
7. A húst vagy előkészített húst a 853/2004/EK rendelet III. mellékletének vonatkozó előírásai szerint kezelték, tárolták és tartósították.
8. A hús és előkészített hús mikrobiológiai, kémiai-toxikológiai és radiológiai jellemzői megfelelnek az EU hatályos állatgyógyászati és egészségügyi szabályainak és követelményeinek.
9. A vágott testen (fél vágott testen, negyed vágott testen) olvashatóan feltüntetik az állami/hatósági post-mortem vizsgálat egészségügyi jelölését az állatok levágásának helye szerinti húsipari létesítmény (vágóhíd) nevének vagy számának megjelölésével. A darabolt és csomagolt hús csomagolásán hatósági azonosító jelölésnek kell szerepelnie. Az azonosító jelölést viselő címkét úgy kell elhelyezni a csomagoláson, hogy azt ne lehessen anélkül kibontani, hogy a címke ne rongálódjon meg.
10. Az egyszer használatos edényeknek és csomagolóanyagoknak sértetleneknek kell lenniük és meg kell felelniük az EU higiéniai követelményeinek.
11. A szállítóeszközöknek meg kell felelniük az EU követelményeinek.

Megjegyzések:

I. rész:

I.19. rovat: Adja meg a teljes bruttó tömeget és a teljes nettó tömeget

I.21. rovat: Ebben a rovatban kell feltüntetni a plomba- vagy konténerszámot, vagy mindkettőt.

- (1) Annak a létesítménynek a neve, jóváhagyási száma és címe, ahol a szállítmányt feladták, amennyiben eltér az I.11. rovatban megadott adatoktól.

Az aláírásnak és a bélyegzőnek más színűnek kell lennie, mint a nyomtatott bizonyítványon.

Certifying Officer

Name (in capital letters)

Qualification and title

Aláírás dátuma

Aláírás

Bélyegző