

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.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"/> 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 0210 Meat and edible meat offal, salted, in brine, dried or smoked; edible flours and meals of meat or meat offal Meat of swine: 021011 Hams, shoulders and cuts thereof, with bone in 02101131 Hams and cuts thereof, Dried or smoked, Of domestic swine:																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 25%;">Commodity</th> <th style="width: 25%;">Species</th> <th style="width: 25%;">Quantity</th> <th style="width: 25%;">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: 25%;">Cold store</th> <th style="width: 25%;">Cutting plant</th> <th style="width: 25%;">Date of freezing</th> <th style="width: 25%;">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.	Canned meat, sausages and other ready for consumption meat products exported from the EU to the Republic of Moldova destined for human consumption were produced in meat processing establishments approved by the competent authority in the EU.		
	2.	Meat and meat material from which the finished meat products are produced and exported to the Republic of Moldova are obtained from slaughter and processing of clinically healthy animals in establishments approved and under supervision by the competent authority in the EU.		
	3.	Canned meat, sausages and other ready for consumption meat products are produced in meat processing plants not under restrictions with regard to contagious diseases relevant to the given animal species in accordance with the OIE Terrestrial Animal Health Code.		
	4.	Meat and meat materials from which the finished meat products are produced 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, and were subjected to post-mortem veterinary inspection by State/official Veterinary Service of the country of origin.		
	5.	Microbiological, chemical-toxicological and radiological characteristics of the finished meat products comply with veterinary and sanitary rules and requirements according to the EU legislation.		
	6.	Canned meat, sausages and other meat products are recognized as fit for human consumption.		
	7.	The products must have identification mark on package. The label carrying the identification mark is placed on package in a way to ensure that opening of the package is impossible without tearing or destroying the label. If the package design prevents it from unauthorized opening, the label is placed on the package so that it cannot be reused.		
	8.	Single-use containers and packaging material are intact and correspond to hygienic requirements of the exporting country.		
9.	The means of transport comply with the requirements of the exporting country.			
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.				
<u>Signature and stamp must be different color that in the printed certificate.</u>				
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 Típus Okmány Azonosítás		I.16 Entry Point A kereskedelmi okmány hivatkozási száma Ország Kiállítás dátuma Kiállítás helye						
	I.18. Transport conditions Hűtött <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Fagyasztva <input type="checkbox"/> Környezet <input type="checkbox"/>		I.17. Kísérőokmányok						
	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 EU Exit Authority EU Entry Authority ISO-kód BCP code 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 0210 Hús és élelmezési célra alkalmas vágási melléktermék és belsőség, sózva, sós lében tartósítva, szárítva vagy füstölve; élelmezési célra alkalmas liszt és őrlemény húsból, vágási melléktermékből vagy belsőségből Sertéshús: 021011 Sonka, lapocka és részei csonttal 02101131 Comb és ennek részei, Szárítva vagy füstölve, Háízisertésből								
	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.	Az EU-ból a Moldovai Köztársaságba exportált, emberi fogyasztásra szánt húskonzerv, kolbász és más, fogyasztásra kész húskészítmények az EU illetékes hatósága által jóváhagyott húsfeldolgozó létesítményekben készültek.		
2.	Az olyan hús és hús alapanyag, amelyből a kész húsipari termékeket készítik és exportálják a Moldovai Köztársaságba, az EU illetékes hatósága által jóváhagyott és annak felügyelete alatt álló létesítményekben található, klinikailag egészséges állatok levágásából és feldolgozásából származik.		
3.	A konzervhúst, kolbászt és más, fogyasztásra kész húsipari készítményeket olyan húsfeldolgozó üzemekben állítják elő, amelyek az OIE Szárazföldi Állatok Egészségügyi Kódexének megfelelően az adott állatfajra vonatkozó fertőző betegségek tekintetében nem állnak korlátozás alatt.		
4.	Az olyan hús és hús alapanyag, amelyből kész húskészítményeket állítanak elő, olyan állatoktól származik, amelyeket a levágásukat megelőzően, a felhasználásra vonatkozó utasításokban megengedett időpontnál nem később kezeltek természetes vagy szintetikus ösztrogénnel, hormontartalmú anyagokkal, tireosztatikumokkal, antibiotikumokkal, más gyógyszerekkel és peszticidekkel, és amelyeket a levágást követő állatorvosi vizsgálatnak vetett alá a származási ország állami/hatósági állategészségügyi szolgálata.		
5.	A kész húskészítmény mikrobiológiai, kémiai-toxikológiai és radiológiai jellemzői megfelelnek az uniós jogszabályokban előírt állatgyógyászati és egészségügyi szabályoknak és követelményeknek.		
6.	A húskonzervet, kolbászt és más húskészítményeket emberi fogyasztásra alkalmasnak minősítették.		
7.	A termékek csomagolását azonosító jelöléssel kell ellátni. Az azonosító jelölést viselő címkét úgy kell elhelyezni a csomagoláson, hogy azt ne lehessen anélkül kibontani, hogy a címke ne szakadjon el vagy ne menjen tönkre. Ha a csomagolás úgy van kialakítva, hogy megakadályozza a jogosulatlan kinyitást, a címkét úgy kell elhelyezni a csomagoláson, hogy azt ne lehessen újra felhasználni.		
8.	Az egyszer használatos edényeknek és csomagolóanyagoknak sértetleneknek kell lenniük és meg kell felelniük az exportáló ország higiéniai követelményeinek.		
9.	A szállítóeszközöknek meg kell felelniük az exportáló ország 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.			
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			