

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 0207 Meat and edible offal, of the poultry of heading 0105, fresh, chilled or frozen Of ducks 020742 Not cut in pieces, frozen																						
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

I, the undersigned State/official veterinarian, certify that:

1. Meat and raw meat preparations exported to the Republic of Moldova, are obtained from farm rabbit or from animals (including feathered game) from wild species including exotic animals (crocodile, kangaroo, turtle, ostrich, etc.) authorised for hunting, including those bred on a closed territory or in their natural habitat.
2. Meat and raw meat preparations intended for export to the Republic of Moldova originate from farm rabbits or from animals (including feathered game) from wild species that have been subject to ante-mortem veterinary inspection (for farmed), and to post-mortem veterinary-sanitary inspection in accordance with Regulation (EC) No 854/2004.
- (3) 3. Meat, raw meat preparations were obtained from the slaughter or hunting of animals (feathered game) and exotic animals living (kept) in hunting ranges or breeding establishments free from the following contagious animal diseases, according to official findings:
 - 3.1. for all animal species:
 - anthrax – for the last 20 days on the territory of a hunting area, holding or other habitat;
 - rabies - during the last 6 months on the territory of the country or administrative territory in compliance with regionalization;
 - 3.2. for large ruminant biungulates:
 - foot and mouth disease and contagious bovine pleuropneumonia – during the last 12 months in the territory of the country or administrative territory in accordance with regionalisation;
 - peste des petits ruminants– during the last 36 months in the territory of the country or administrative territory in accordance with regionalisation;
 - Lumpy skin disease - according to the OIE Animal Health Terrestrial Code recommendations;
 - 3.3. for small ruminant ungulates:
 - foot and mouth disease – during the last 12 months in the territory of the country or administrative territory in accordance with regionalisation;
 - Meat and raw meat preparations are derived from healthy animals according to the OIE Animal Health Terrestrial Code recommendations for scrapie;
 - peste des petits ruminants– during the last 36 months in the territory of the country or administrative territory in accordance with regionalisation;
 - 3.4. for small non-ruminant ungulates:
 - African swine fever- during the last 12 months, in case of stamping-out 3 months, in the territory of the EU Member State or administrative territory according to the EU regionalisation;
 - foot and mouth disease – during the last 12 months in the territory of the country or administrative territory in accordance with regionalisation;
 - classical swine fever – during the last 12 months in the territory of the country or administrative territory in accordance with regionalisation;
 - 3.5. for solipeds:
 - glanders – during the last 36 months in the territory of the country or administrative territory in accordance with regionalisation;
 - foot and mouth disease – during the last 12 months in the territory of the country or administrative territory in accordance with regionalisation;
 - 3.6. for rabbits and hares:
 - rabbit viral haemorrhagic disease – during the last 60 days on the premises prior to slaughter or 60 days without restrictions applied in the hunting range or other habitat;
 - Meat and raw meat preparations of farmed rabbits 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.

II. Health information

3.7. for feathered game (birds):

- Highly pathogenic avian influenza (as defined in the OIE Terrestrial Animal Health Code) – during the last 21 days in the country or administrative territory according to regionalisation;
- Newcastle disease (as defined in the OIE Terrestrial Animal Health Code) - within the last 21 days in the country or administrative territory according to regionalisation;

(4) ☐ 4. The meat fulfils the requirements of Regulation (EC) 2075/2005 laying down specific rules on official controls for *Trichinella* in meat.

5. Meat and raw meat preparations exported to the Republic of Moldova:

- has been found fit for human consumption following post-mortem examination carried out in accordance with Regulation (EC) 854/2004;
- has been stored and transported in accordance with the relevant requirements of Annex III in Regulation (EC) 853/2004;
- satisfies the criteria in Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria in food.

6. Physical-chemical, chemical-toxicological and radiological indicators comply with veterinary and sanitary requirements of the EU.

7. Carcasses (half-carcasses, quart-carcasses) of ungulates are marked with health mark of State/official veterinary inspection with specification of number of meat - processing plant (slaughter house), where game was slaughtered/processed. Meat of other animals and meat preparations have 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 of its wholeness.

8. Single-use containers and packaging material are intact and correspond to hygienic requirements of the EU.

9. 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 if different from I.11.

Part II:

(2) Obtained from hunted or slaughtered animals (wild fowl) from wild species, including exotic animals (crocodile, kangaroo, turtle, ostrich, etc.) authorised for hunting, including those bred on a closed territory or their natural habitat.

(3) Administrative territories, zones and time periods may be modified with a mutual agreement of the Parties according to the OIE Code. For conditions regarding hunting area or other habitat a 10 km radius from where wild animals are killed is to be considered.

(4) Delete as appropriate.

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

Típus

Okmány

Azonosítás

I.16 Entry Point

I.18. Transport conditions

Hűtött

Controlled temperature

Fagyasztva

Környezet

I.17. Kísérőokmányok

A kereskedelmi okmány hivatkozási száma

Kiállítás dátuma

Ország

Kiállítás helye

I.19. Konténerszám/Plomba száma

I.20. Certified as

Egyéb

Műszaki felhasználás

Emberi fogyasztás

Kedvtelésből tartott állatok eledele

Production of petfood

Gyógyszerészeti felhasználás

I.21. For transit through a third country

Country

ISO-kód

EU Exit Authority

BCP code

EU Entry Authority

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. 02 HÚS ÉS EHEŐ BELSŐSÉG

0207 A 0105 | vtsz. alá tartozó baromfi élelmezési célra alkalmas húsa, vágási mellékterméke és belsősége frissen, hűtve vagy fagyasztva

Kacsamáj

020742 Nem darabolva, fagyasztva

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 olyan tenyésztett nyulakból vagy vad fajokhoz tartozó állatokból (beleértve a szárnyas vadakat is), származik, beleértve az egzotikus állatokat (krokodil, kenguru, teknős, strucc stb.) is, amelyek vadászata engedélyezett, beleértve azokat is, amelyeket zárt területen vagy természetes környezetükben tenyésztettek.
2. A Moldovai Köztársaságba történő kivitelre szánt hús és nyers előkészített hús olyan tenyésztett nyulakból vagy olyan vadfajokhoz tartozó állatokból (beleértve a szárnyas vadakat is) származik, amelyeket a vágást megelőző vizsgálatnak (a tenyésztett állatok esetében), valamint a vágást követő állategészségügyi vizsgálatnak vetettek alá a 854/2004/EK rendeletnek megfelelően.
- (3) 3. A hús, nyers előkészített hús olyan vadászterületeken vagy tenyésztelepeken élő (tartott) állatok (szárnyas vadak) és egzotikus állatok levágásából vagy vadászatából származik, amelyek a hivatalos megállapítások szerint mentesek a következő ragályos állatbetegségektől:
 - 3.1. valamennyi állatfaj esetében:
 - anthrax – az utóbbi 20 napban a vadászati területen, mezőgazdasági üzemben vagy más élőhelyen;
 - veszettség – az utóbbi 6 hónapban az ország területén vagy a régiókba sorolásnak megfelelő közigazgatási területen;
 - 3.2. hasított körmű nagykerődzők esetében:
 - ragadós száj- és körömfájás és szarvasmarhák ragadós tüdőlobja – az utóbbi 12 hónapban az ország területén vagy a régiókba sorolásnak megfelelő közigazgatási területen;
 - kiskérődzők pestise – az utóbbi 36 hónapban az ország területén vagy a régiókba sorolásnak megfelelő közigazgatási területen;
 - bőrcsomósodáskór – az OIE Szárazföldi Állatok Egészségügyi Kódexének ajánlásainak megfelelően;
 - 3.3. kiskérődző patás állatok esetében:
 - ragadós száj- és körömfájás – az utóbbi 12 hónapban az ország területén vagy a régiókba sorolásnak megfelelő közigazgatási területen;
 - a hús és előkészített hús az OIE Szárazföldi Állatok Egészségügyi Kódexe súrlókórra vonatkozó ajánlásainak megfelelően klinikailag egészséges állatokból származik;
 - kiskérődzők pestise – az utóbbi 36 hónapban az ország területén vagy a régiókba sorolásnak megfelelő közigazgatási területen;
 - 3.4. kistestű, nem kérődző patás állatok esetében:
 - afrikai sertéspestis – az utóbbi 12 hónapban, illetve az állományok felszámolása esetén az utóbbi 3 hónapban, az uniós tagállam területén vagy az EU régiókba sorolásának megfelelő közigazgatási területen;
 - ragadós száj- és körömfájás – az utóbbi 12 hónapban az ország területén vagy a régiókba sorolásnak megfelelő közigazgatási területen;
 - klasszikus sertéspestis – az utóbbi 12 hónapban az ország területén vagy a régiókba sorolásnak megfelelő közigazgatási területen;
 - 3.5. egypatás állatok esetében:
 - takonykór – az utóbbi 36 hónapban az ország területén vagy a régiókba sorolásnak megfelelő közigazgatási területen;
 - ragadós száj- és körömfájás – az utóbbi 12 hónapban az ország területén vagy a régiókba sorolásnak megfelelő közigazgatási területen;
 - 3.6. nyúlfélék esetében:
 - nyulak vérzésszerű betegsége – a levágást megelőző 60 napban a gazdaság területén, vagy 60 nappal olyan vadászati területen vagy más élőhelyen, amelyeken nem került sor korlátozások alkalmazására;

II. Egészségügyi információk

- a tenyésztett nyulakat, amelyekből a hús és nyers előkészített hús származik, levágásuk előtt nem kezelték természetes vagy szintetikus ösztrogénnel, hormonális anyagokkal, tireosztatikumokkal, antibiotikumokkal, más gyógyszerekkel és peszticidekkel az ilyen anyagok felhasználására vonatkozó előírásokban engedélyezett határidőn túl.

3.7. szárnyas vadak (madarak) esetében:

- magas patogenitású madárinfluenza (az OIE Szárazföldi Állatok Egészségügyi Kódexében meghatározottak szerint) – az utóbbi 21 napban az ország területén vagy a régiókba sorolásnak megfelelő közigazgatási területen;
- Newcastle-betegség (az OIE Szárazföldi Állatok Egészségügyi Kódexében meghatározottak szerint) – az utóbbi 21 napban az ország területén vagy a régiókba sorolásnak megfelelő közigazgatási területen;

(4) ☐ 4. A hús megfelel a húspanban előforduló Trichinella hatósági vizsgálatára vonatkozó különös szabályok megállapításáról szóló 2075/2005/EK rendelet előírásainak.

5. A Moldovai Köztársaságba exportált hús és előkészített hús:

- a 854/2004/EK rendeletnek megfelelően elvégzett post-mortem vizsgálatot követően emberi fogyasztásra alkalmasnak minősült;
- tárolása és szállítása a 853/2004/EK rendelet III. mellékletének vonatkozó előírásai szerint történt;
- megfelel a mikrobiológiai kritériumairól szóló 2073/2005/EK rendelet vonatkozó kritériumainak.

6. A fizikai-kémiai, kémiai-toxikológiai és radiológiai mutatók megfelelnek az EU állatgyógyászati és egészségügyi követelményeinek.

7. A patás állatok vágott testén (fél vágott testén, negyed vágott testén) szerepel az állami/hatósági állategészségügyi vizsgálat egészségügyi jelölése a vadak levágásának/feldolgozásának helye szerinti húsfeldolgozó létesítmény (vágóhíd) számának megjelölésével. Más állatok húsa és előkészített húsa esetében a csomagoláson azonosító jelölés szerepel. Az azonosító jelölést viselő címkét úgy kell elhelyezni a csomagoláson, hogy azt ne lehessen anélkül kibontani, hogy a címke teljesen ne rongálódjon meg.

8. Az egyszer használatos edényeknek és csomagolóanyagoknak sértetleneknek kell lenniük és meg kell felelniük az EU higiéniai követelményeinek.

9. 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) A létesítmény neve, jóváhagyási száma és címe, amennyiben az eltér az I.11. rovatban megadott adatoktól.

II. rész:

(2) Olyan vadfajokból származó, vadászott vagy levágott állatokból (szárnyas vadakból) származik, beleértve az egzotikus állatokat (krokodil, kenguru, teknős, strucc stb.) is, amelyeket vadászásra engedélyeztek, beleértve azokat is, amelyeket zárt területen vagy természetes környezetükben tenyésztettek.

(3) A közigazgatási területek, övezetek és időszakok az OIE Kódexének ajánlásaival összhangban a Felek kölcsönös megállapodása alapján módosíthatók. A vadászterületre vagy más előhelyre vonatkozó feltételek esetében a vadon élő állatok leölésének helyétől számított 10 km-es sugarú körzetet kell figyelembe venni.

(4) A nem kívánt rész törlendő.

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

Certifying Officer

Name (in capital letters)

Aláírás dátuma

Bélyegző

Qualification and title

Aláírás