

## Part I : Details of consignment

I.1. Consignor Name Address Country <span style="float: right;">ISO Code</span>			I.2. IMSOC Reference <b>Specimen not to be used for exports from EU</b>																
			I.2.a. Local Reference																
I.5. Consignee Name Address Country <span style="float: right;">ISO Code</span>			I.3. Central competent authority I.4. Local competent authority																
I.7. Country of origin <span style="float: right;">ISO Code</span>		I.9. Country of destination <span style="float: right;">ISO Code</span>																	
I.8. Region of origin <span style="float: right;">Code</span>		I.10. Region of destination <span style="float: right;">Code</span>																	
I.11. Place of Dispatch Name Address Approval Number Country <span style="float: right;">ISO Code</span>			I.12. Place of destination Name Address Approval Number Country <span style="float: right;">ISO Code</span>																
I.13. Place of Loading Name Address Approval Number Country <span style="float: right;">ISO Code</span>			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 <span style="float: right;">ISO Code</span> EU Exit Authority <span style="float: right;">BCP code</span> EU Entry Authority <span style="float: right;">BCP code</span>			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country <span style="float: right;">ISO Code</span>																
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 <b>1. 02 MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL</b> <b>0210</b> Meat and edible meat offal, salted, in brine, dried or smoked; edible flours and meals of meat or meat offal Other, including edible flours and meals of meat or meat offal <b>021092</b> Of whales, dolphins and porpoises (mammals of the order Cetacea); of manatees and dugongs (mammals of the order Sirenia); of seals, sea lions and walruses (mammals of the suborder Pinnipedia) <b>02109292</b> Offal																			
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																

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 <b>Specimen not to be used for exports from EU</b>																
			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													I.17. Kísérőokmányok A kereskedelmi okmány hivatkozási száma Ország Kiállítás dátuma Kiállítás helye	
	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.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 <b>1. 02 HÚS ÉS EHEŐ BELSŐSÉG</b> <b>0210</b> 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 Más, beleértve a húsból, vágási melléktermékből és belsőségből készült, élelmezési célra alkalmas lisztet és őrleményt is <b>021092</b> Bálnából, delfinből és barnadelfinből (a cetfélék [Cetacea] rendjébe tartozó emlősből); lamantinból és dugongból (a szirének [Sirenia] rendjébe tartozó emlősből); fókából, oroszlánfókából és rozmárból (az úszólábúak [Pinnipedia] alrendjébe tartozó emlősből) <b>02109292</b> Vágási melléktermék és belsőség																			
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			