

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 Ambient <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chilled <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 Human consumption <input type="checkbox"/> Other <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 3504 Peptones and their derivatives; other protein substances and their derivatives, not elsewhere specified or included; hide powder, whether or not chromed <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Commodity</td> <td style="width: 25%;">Species</td> <td style="width: 25%;">Quantity</td> <td style="width: 25%;">Batch number</td> <td style="width: 20%;">Manufacturing plant</td> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Cold store</td> <td style="width: 25%;">Cutting plant</td> <td style="width: 25%;">Date of freezing</td> <td style="width: 25%;">Date of production</td> <td style="width: 20%;">Date of slaughter</td> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Net weight</td> <td style="width: 25%;">Product Description</td> <td style="width: 25%;">Package count</td> <td style="width: 25%;">Identification mark</td> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>				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				
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			
		<p>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);</p> <p>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);</p> <p>c) acid treatment such that the pH is maintained at less than 5 to the core for a minimum of 1 hour;</p> <p>d) alkali treatment at a pH > 12 for at least 8 hours.</p>	
	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;	
		- SO ₂ (European Pharmacopoeia, latest edition) - 50 ppm level;	
		- H ₂ O ₂ (European Pharmacopoeia, latest edition) - 10 ppm level.	
(2)	<input type="checkbox"/> [2.6.	Gelatin is produced in accordance with the following requirements:	
	(2)	<p>○ 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]</p> <p>○ 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:</p> <p>- 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,</p> <p>- or an acid treatment (pH < 3.5) for at least 10 hours with heating to at least 138 °C for at least 4 seconds,</p> <p>- or a heat-and-pressure process for at least 20 minutes with saturated steam of 133 °C at more than 3 bars,</p> <p>- or any other approved process with equivalent effect.</p>	

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;

Part II: Certification

II. Health information

- 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 [it comes from a country or a region classified as a country or region posing a undetermined BSE risk in accordance with the OIE;
- 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) 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.

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.

(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>			

Del I	I.1. Afsender Navn Adresse Land ISO-kode			I.2. IMSOC-reference Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference					
	I.5. Modtager Navn Adresse Land ISO-kode			I.3. Central kompetent myndighed I.4. Local competent authority					
	I.7. Oprindelsesland ISO-kode			I.9. Country of destination ISO-kode					
	I.8. Region of origin Kode			I.10. Bestemmelsesregion: Kode					
	I.11. Place of Dispatch Navn Adresse Godkendelsesnumm er Land ISO-kode			I.12. Bestemmelsessted Navn Adresse Godkendelsesnumm er Land ISO-kode					
	I.13. Lastningssted Navn Adresse Godkendelsesnumm er Land ISO-kode			I.14. Date and time of departure					
	I.15. Transportmiddel Type Dokument Identifikation			I.16 Entry Point					
	I.18. Transport conditions Omgivelsestempe ratur <input type="checkbox"/> Frosset <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Kølede <input type="checkbox"/>			I.17. Ledsagedokumenter Handelsdok umentrefere nce: Land Udstedelses dato Udstedelsess ted					
	I.19. Containernummer/Plombenummer								
	I.20. Certified as Konsum <input type="checkbox"/> Andet <input type="checkbox"/>								
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority ISO-kode BCP code BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO-kode						
I.23. Samlet antal kolli		I.24. Samlet mængde		I.25. Samlet nettovægt		I.25. Samlet bruttovægt			
I.28. Description of consignment 1. 35 PROTEINER; MODIFICERET STIVELSE; LIM OG KLISTER; ENZYMER 3504 Peptoner og derivater deraf; andre proteinstoffer og derivater deraf, ikke andetsteds tariferet; hudpulver, også behandlet med kromsalt									
Vare		Art		Mængde		Delsending nr.		Produktionsanlæg	
Fryselager		Opskæringsvirksomhed		Dato for nedfrysning		Produktionsdato		Slagtedato	
Nettovægt		Product Description		Antal forpakninger		Identifikationsmærke			

II. Sundhedsoplysninger			
2.	Undertegnede embedsdyrlæge/officielle inspektør bekræfter hermed følgende:		
2.1.	Gelatinen og/eller kollagenet kommer fra en virksomhed/virksomheder, der anvender et program baseret på HACCP-principperne.		
2.2.	Gelatinen og/eller kollagenet opfylder de mikrobiologiske kriterier for virksomhedsindikatorer for fødevarer sikkerhed, der er godkendt ved bekendtgørelse nr. 548 af 19.7. 2012 fra Ukraines sundhedsministerium.		
2.3.	<p>Råvarerne til fremstilling af gelatine og/eller kollagen stammer fra EU-medlemsstater eller fra lande uden for EU, der i overensstemmelse med OIE er officielt frie for mund- og klovesyge, og hidrører udelukkende fra:</p> <p>a) knogler, bortset fra specificeret risikomateriale, som defineret af OIE</p> <p>b) og/eller huder og skind fra opdrættede drøvtyggere</p> <p>c) og/eller svineskind</p> <p>d) og eller fjerkræskind</p> <p>e) og/eller sener og ligamenter</p> <p>f) og/eller huder og skind fra vildtlevende vildt</p> <p>g) og/eller fiskeskind og ben.</p> <p><input type="checkbox"/> 2.3.1. Råvarer til fremstilling af gelatine og/eller kollagen som defineret i afsnit 2.3, litra a)-e), hidrører fra dyr, der er slagtet på et slagteri, og hvis slagtekroppe er fundet egnede til konsum på grundlag af inspektion før og efter slagtning.</p> <p><input type="checkbox"/> og/eller</p> <p>Råvarer til fremstilling af gelatine og/eller kollagen som defineret i afsnit 2.3, litra f), hidrører fra vildtlevende vildt, som er forarbejdet i en vildthåndteringsvirksomhed, der er godkendt af eksportlandets kompetente myndighed, og hvis slagtekroppe er fundet egnede til konsum på grundlag af inspektion før og efter slagtning.</p> <p>2.3.2. Råvarer til fremstilling af gelatine og/eller kollagen, der har undergået ingen anden holdbarhedsforlængende behandling end at være blevet kølet, frosset eller dybfrosset, skal komme fra virksomheder, der er registreret eller godkendt i overensstemmelse med eksportlandets lovgivning.</p> <p>2.3.3. Følgende behandlede råvarer kan anvendes til fremstilling af gelatine og/eller kollagen:</p> <p>1)</p> <p>knogler, bortset fra specificeret risikomateriale, der stammer fra faciliteter under kontrol af oprindelseslandets kompetente myndighed, og som har undergået en af de følgende behandlinger:</p> <p>a)</p> <p>knusning til stykker på ca. 15 mm og affedt med varmt vand med en temperatur på mindst 70 °C i mindst 30 minutter, mindst 80 °C i mindst 15 minutter eller mindst 90 °C i mindst 10 minutter og dernæst adskilt og derefter vasket og tørret i mindst 20 minutter i en varmluftsstrøm med en starttemperatur på mindst 350 °C eller i mindst 15 minutter i en varmluftsstrøm med en starttemperatur på mere end 700 °C</p> <p>b)</p> <p>soltørring i mindst 42 døgn ved en gennemsnitstemperatur på mindst 20 °C</p> <p>c)</p> <p>syrebehandling, sådan at pH-værdien fastholdes på under 6 i hele produktet i mindst en time inden tørring</p> <p>2)</p> <p>huder og skind fra opdrættede drøvtyggere, svineskind, fjerkræskind og huder og skind fra vildtlevende vildt, der stammer fra faciliteter under kontrol af oprindelseslandets kompetente myndighed, og som har undergået en af de følgende behandlinger:</p>		

II. Sundhedsoplysninger			
		a)	alkalibehandling for at opnå en pH-værdi > 12 i hele produktet efterfulgt af saltning i mindst syv dage (behandlingsens varighed kan være inklusive transporttid)
		b)	tørring i mindst 42 dage ved en temperatur på mindst 20 °C (behandlingsens varighed kan være inklusive transporttid)
		c)	syrebehandling, således at pH-værdien fastholdes på under 5 i hele produktet i mindst en time
		d)	alkalibehandling ved en pH-værdi > 12 i mindst otte timer
	3)	knogler, bortset fra specificeret risikomateriale, huder og skind fra opdrættede drøvtyggere, svineskind, fjerkræskind og huder og skind fra vildtlevende vildt, der har undergået en anden behandling end behandlingerne i afsnit 2.3.3, underafsnit 1)-2), og som stammer fra faciliteter under kontrol af oprindelseslandets kompetente myndighed.	
2.4.	Gelatine og/eller kollagen til konsum samt gelatine og/eller kollagen, der ikke er bestemt til konsum, kan fremstilles og opbevares samtidigt i én facilitet, forudsat at råvarerne og fremstillingsprocesserne er i overensstemmelse med de fastsatte krav vedrørende gelatine og/eller kollagen til konsum.		
2.5.	Gelatinen og/eller kollagenet skal overholde følgende tilladte maksimalgrænseværdier for restkoncentrationer:		
	-	As — 1 ppm	
	-	Pb — 5 ppm	
	-	Cd — 0,5 ppm	
	-	Hg — 0,15 ppm	
	-	Cr — 10 ppm	
	-	Cu — 30 ppm	
	-	Zn — 50 ppm	
	-	SO2 (Den Europæiske Farmakopé, seneste udgave) — 50 ppm	
	-	H2O2 (Den Europæiske Farmakopé, seneste udgave) — 10 ppm	
(2)	<input type="checkbox"/> [2.6.	Gelatinen er fremstillet i overensstemmelse med følgende krav:	
	(2)	o enten:	[a] Råvarerne hidrører fra knogler fra drøvtyggere, der er født, opdrættet eller slagtet i et land eller en region med en ubetydelig BSE-risiko i overensstemmelse med OIE's krav]
	(2)	o eller	[(2) <input type="checkbox"/> a] råvarerne hidrører fra knogler fra drøvtyggere, der er født, opdrættet eller slagtet i et land eller en region med en kontrolleret eller ikke-fastsat BSE-risiko i overensstemmelse med OIE's krav (som det er tilladt at importere til Ukraine), undergår en proces, der sikrer, at alt knoglemateriale fra drøvtyggere knuses fint og affedtes med varmt vand og derefter behandles med fortyndet saltsyre (med en minimumskoncentration på 4 % og en pH-værdi < 1,5) i mindst to dage. Dernæst undergår råvaren følgende behandling:
		-	alkalibehandling med en mættet kalkopløsning (pH > 12,5) i mindst 20 dage med opvarmning til 138 °C i mindst 4 sekunder
		-	eller syrebehandling (pH < 3,5) i mindst 10 timer med opvarmning til 138 °C i mindst 4 sekunder
		-	eller en varme- og trykbehandling i mindst 20 minutter med mættet damp på 133 °C ved mindst 3 bar

II. Sundhedsoplysninger			
		-	eller enhver anden godkendt proces med tilsvarende virkning.
	(2)	<input type="checkbox"/> b)	Andre råvarer end råvarerne i dette afsnit, underafsnit 2.6, litra a), undergår en syre- eller alkalibehandling efterfulgt af én eller flere skylninger. pH skal justeres i overensstemmelse hermed. Gelatinen udvindes ved en eller flere på hinanden følgende opvarmninger efterfulgt af rensning ved filtrering og varmebehandling.]
(2)	<input type="checkbox"/> [2.6.	Kollagenet er fremstillet i overensstemmelse med følgende krav:	
	(2)	o enten:	[a] Råvarerne hidrører fra knogler fra drøvtyggere, der er født, opdrættet eller slagtet i et land eller en region med en ubetydelig BSE-risiko i overensstemmelse med OIE's krav]
	(2)	o eller	[a] råvarerne hidrører fra knogler fra drøvtyggere, der er født, opdrættet eller slagtet i et land eller en region med en kontrolleret eller ikke-fastsat BSE-risiko i overensstemmelse med OIE's krav (som det er tilladt at importere til Ukraine), undergår en proces, der sikrer, at alt knoglemateriale fra drøvtyggere knuses fint og affedtes med varmt vand og derefter behandles med fortyndet saltsyre (med en minimumskoncentration på 4 % og en pH-værdi < 1,5) i mindst to dage. Dernæst undergår råvaren følgende behandling efterfulgt af:
		-	justering af pH med syre eller alkali efterfulgt af én eller flere skylninger og filtrering/formaling/ekstrudering
		-	eller enhver anden godkendt proces med tilsvarende virkning.
		b)	Efter at de i underafsnit 2.6, litra a), omhandlede processer er afsluttet, kan kollagen undergå tørring.]
(2)	<input type="checkbox"/> [2.7.	Hvis gelatinen og/eller kollagenet stammer fra drøvtyggere, bortset fra gelatine og/eller kollagen fremstillet af huder og skind fra drøvtyggere, er det fremstillet i overensstemmelse med følgende krav:	
	(2)	o enten:	[Det kommer fra et land eller en region, der er klassificeret som et land eller en region med en ubetydelig BSE-risiko i overensstemmelse med OIE.
		-	De dyr, som gelatinen og/eller kollagenet stammer fra, er født, udelukkende opdrættet og slagtet i landet med ubetydelig risiko, og de er undersøgt før og efter slagtning.
		-	Hvis der i landet eller regionen har været nationale BSE-tilfælde:
		i)	Det stammer fra dyr, der er født efter den dato, fra hvilken forbuddet mod fodring af drøvtyggere med kød- og benmel og grever fra drøvtyggere er blevet håndhævet, eller
		ii)	produkterne af kvæg, får og geder indeholder ikke og er ikke fremstillet af specificeret risikomateriale som defineret af OIE eller maskinsepareret kød fra knoglerne fra kvæg, får eller geder]
	(2)	o eller	[Det kommer fra et land eller en region, der er klassificeret som et land eller en region med en kontrolleret BSE-risiko i overensstemmelse med OIE.
		-	De dyr, som gelatinen og/eller kollagenet stammer fra, er blevet undersøgt før og efter slagtning.

II. Sundhedsoplysninger

- | | | |
|-----|---------|---|
| (2) | ○ eller | <p>[Det kommer fra et land eller en region, der er klassificeret som et land eller en region med en ikke-fastsat BSE-risiko i overensstemmelse med OIE.</p> <ul style="list-style-type: none"> - De dyr, som gelatinen/kollagenet hidrører fra, er ikke blevet slagtet efter at være blevet bedøvet ved indsprøjtning af en gas i kraniehulen eller aflivet efter samme metode, og de er ikke blevet slagtet efter bedøvelse ved laceration af centralnervevæv ved hjælp af et aflangt, stavformet instrument, der føres ind i kraniehulen, medmindre dyrene er født, udelukkende opdrættet og slagtet i et land eller en region, der er klassificeret som et land eller en region med ubetydelig BSE-risiko i overensstemmelse med BSE. - Gelatinen og/eller kollagenet indeholder ikke og er ikke fremstillet af specificeret risikomateriale som defineret af OIE eller maskinsepareret kød fra knoglerne fra kvæg, får eller geder.] <p>Det stammer fra dyr, der ikke er blevet fodret med kød- og benmel eller grever fra drøvtyggere, og som er blevet undersøgt før og efter slagtning.</p> <p>Det stammer fra dyr, som ikke er blevet slagtet efter at være blevet bedøvet ved laceration af centralnervevæv ved hjælp af et aflangt, stavformet instrument, der føres ind i kraniehulen, eller ved indsprøjtning af en gas i kraniehulen.</p> <p>Gelatinen og/eller kollagenet indeholder ikke og er ikke fremstillet af specificeret risikomateriale som defineret af OIE eller nerve- og lymfevæv, der frilægges under udbeningen, eller maskinsepareret kød fra knoglerne fra kvæg, får eller geder.</p> <p>Råvarerne (bortset fra huder og skind) kommer fra kvæg, får og geder (undtagen dyr, der er under 12 måneder gamle), der er testet negative for BSE ved anvendelse af metoder identificeret af OIE.</p> <p>Rygsøjler fra kvæg, der er over 30 måneder gamle på slagtetidspunktet, og kranier er fjernet.</p> |
|-----|---------|---|

Part II: Certification	II. Sundhedsoplysninger			
	Fodnoter			
	Del I:			
	Rubrik 1.11:	Oprindelsessted: afsendervirksomhedens navn, adresse og godkendelsesnummer		
	Rubrik 1.15:	Registreringsnummer (jernbanevogne eller container og lastbiler), rutenummer (fly) eller navn (skib). Særskilte oplysninger fremlægges ved af- og genpålæsning.		
	Rubrik 1.19:	Angiv samlet bruttovægt og samlet nettovægt.		
	Rubrik 1.21:	Plombenr./containernr.: kun hvis det er relevant.		
	Rubrik 1.25:	Anvend den relevante HS-kode under positionerne 35.03, 35.04 eller 39.17.		
	Del II:			
	(1)	<p>"Gelatine": naturligt, opløseligt protein, også geldannende, som er fremkommet ved delvis hydrolyse af kollagen fremstillet af knogler, huder, skind, sener og ligamenter fra dyr.</p> <p>"Kollagen": proteinbaseret produkt fra dyrs knogler, huder, skind og sener. Herunder spiselige kollagentarme samt kollagentarme i kontakt med fødevarer.</p>		
(2)	Det ikke relevante overstreges.			
(3)	Stempel og underskrift skal være i en fra påtrykket afvigende farve.			
Certifikatet skal udstedes på ukrainsk og på oprindelses-EU-medlemsstatens sprog.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Underskrevet den		Underskrift		
Stempel				

I osa	I.1. Kaubasaatja Nimi Aadress Riik ISO-kood			I.2. IMSOCi viide Specimen not to be used for exports from EU																
	I.5. Kaubasaaja Nimi Aadress Riik ISO-kood			I.3. Pädev keskasutus I.4. Local competent authority																
	I.7. Päritoluriik ISO-kood		I.9. Country of destination ISO-kood																	
	I.8. Region of origin Kood		I.10. Sihtpiirkond Kood																	
	I.11. Place of Dispatch Nimi Aadress Loanumber Riik ISO-kood			I.12. Sihtkoht Nimi Aadress Loanumber Riik ISO-kood																
	I.13. Laadimiskoht Nimi Aadress Loanumber Riik ISO-kood			I.14. Date and time of departure																
	I.15. Transpordivahend			I.16 Entry Point																
	<table border="1"> <tr> <th>Liik</th> <th>Dokument</th> <th>Identifitseerimine</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>			Liik	Dokument	Identifitseerimine														
	Liik	Dokument	Identifitseerimine																	
I.18. Transport conditions Ümbritsev <input type="checkbox"/> Külmutatud <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Jahutatud <input type="checkbox"/>			I.17. Saatedokumendid Äridokumendi viide Riik Väljaandmise kuupäev Väljastamise koht																	
I.19. Konteineri nr / plommi nr																				
I.20. Certified as Inimtoit <input type="checkbox"/> Muu <input type="checkbox"/>																				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority ISO-kood BCP code BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO-kood																	
I.23. Pakkeüksusi kokku		I.24. Üldkogus	I.25. Lõplik puhaskaal	I.25. Lõplik kogukaal																
I.28. Description of consignment 1. 35 VALKAINED; MODIFITSEERITUD TÄRKLIS; LIIMID; ENSÜÜMID 3504 Peptoonid ja nende derivaadid; mujal nimetamata valgud ja nende derivaadid; kroomitud või kroomimata naha pulber																				
<table border="1"> <tr> <th>Kaup</th> <th>Liik</th> <th>Kogus</th> <th>Partii number</th> <th>Tootmisettevõte</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					Kaup	Liik	Kogus	Partii number	Tootmisettevõte											
Kaup	Liik	Kogus	Partii number	Tootmisettevõte																
<table border="1"> <tr> <th>Külmhoone</th> <th>Lihalõikuseettevõte</th> <th>Külmutamise kuupäev</th> <th>Valmistamiskuupäev</th> <th>Tapmiskuupäev</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					Külmhoone	Lihalõikuseettevõte	Külmutamise kuupäev	Valmistamiskuupäev	Tapmiskuupäev											
Külmhoone	Lihalõikuseettevõte	Külmutamise kuupäev	Valmistamiskuupäev	Tapmiskuupäev																
<table border="1"> <tr> <th>Puhaskaal</th> <th>Product Description</th> <th>Pakendite arv</th> <th>Identifitseerimismärk</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					Puhaskaal	Product Description	Pakendite arv	Identifitseerimismärk												
Puhaskaal	Product Description	Pakendite arv	Identifitseerimismärk																	

II. Terviseteave		
<p>2. Mina, allakirjutanud veterinaarjärelevalve ametnik / ametlik inspektor, kinnitan, et:</p> <p>2.1. Želatiin ja/või kollageen on pärit ettevõttest (ettevõtetest), kus rakendatakse HACCP põhimõtetel põhinevat kava;</p> <p>2.2. Želatiin ja/või kollageen vastab (vastavad) toiduainete ohutuse näitajate kehtestamise mikrobioloogilistele kriteeriumidele, mis on heaks kiidetud Ukraina tervishoiuministeeriumi 19. juuli 2012. aasta määrusega nr 548.</p> <p>2.3. Želatiini ja/või kollageeni tootmise tooraine on pärit ELi liikmesriikide territooriumidelt või väljaspool ELi asuvatest riikidest, mis Maailma Loomatervise Organisatsiooni (edaspidi „OIE“) andmetel on ametlikult vabad suu- ja sõrataudist, ning on saadud üksnes järgmisest materjalist:</p> <p>a) kondid, mis ei ole OIE poolt kindlaks määratud riskiteguriga materjal;</p> <p>b) ja/või tehistingimustes peetavate mäletsejaliste nahad;</p> <p>c) ja/või seanahad;</p> <p>d) ja/või kodulindude nahad;</p> <p>e) ja/või kõõlused ja sooned;</p> <p>f) ja/või ulukmetsloomade nahad;</p> <p>g) ja/või kalanahad ja -luud.</p> <p><input type="checkbox"/> 2.3.1. Punkti 2.3 alapunktides a–e kindlaks määratud želatiini ja/või kollageeni tootmise tooraine on saadud tapamajas tapetud loomadest, kelle rümbad on tapaeelse ja tapajärgse kontrolli alusel tunnistatud inimtoiduks sobivaks.</p> <p><input type="checkbox"/> ja/või</p> <p>Punkti 2.3 alapunktis f kindlaks määratud želatiini ja/või kollageeni tootmise tooraine on saadud eksportiva riigi pädeva asutuse poolt heaks kiidetud ulukiliha käitlemisettevõttes töödeldud loomadest, kelle rümbad on tapajärgse kontrolli alusel tunnistatud inimtoiduks sobivaks.</p> <p>2.3.2. Želatiini ja/või kollageeni tootmise tooraine, mida ei ole säilitamiseks töödeldud ühelgi muul viisil peale jahutamise, külmutamise või kiirkülmutamise, peab olema pärit ettevõttest, mis on registreeritud või heaks kiidetud vastavalt eksportiva riigi õigusaktidele.</p> <p>2.3.3. Želatiini ja/või kollageeni tootmiseks on lubatud kasutada järgmist töödeldud toorainet:</p> <p>1) kondid, mis ei ole kindlaks määratud riskiteguriga materjal, ning mis on pärit päritoluriigi pädeva asutuse kontrollitavast ettevõttest ning mille puhul on kasutatud ühte järgmistest töötlemisviisidest:</p> <p>a) purustamine umbes 15 mm suurusteks tükkideks, rasvatustamine kuuma veega temperatuuril vähemalt 70 °C vähemalt 30 minuti vältel, või temperatuuril vähemalt 80 °C vähemalt 15 minuti vältel või temperatuuril vähemalt 90 °C vähemalt 10 minuti vältel ning seejärel eraldamine ja järgnev pesemine ja kuivatamine vähemalt 20 minuti vältel kuuma õhu joas, mille esialgne temperatuur on vähemalt 350 °C, või 15 minuti vältel kuuma õhu joas, mille esialgne temperatuur on üle 700 °C;</p> <p>b) päikese käes kuivatamine vähemalt 42 päeva vältel temperatuuril vähemalt 20 °C;</p> <p>c) happega töötlemine, mille puhul pH-d hoitakse kondi sisemuses enne kuivatamist vähemalt ühe tunni vältel väärtusel alla 6.</p> <p>2) tehistingimustes peetud mäletsejaliste nahad, seanahad, kodulindude nahad ja ulukmetsloomade nahad, mis on pärit päritoluriigi pädeva asutuse kontrollitavast ettevõttest ning mille puhul on kasutatud ühte järgmistest töötlemisviisidest:</p>		

II. Terviseteeve			
		a)	leelisega töötlemine, et saavutada naha sisemuses pH väärtus üle 12, ning sellele järgnev vähemalt seitse päeva kestev soolamine (töötlemise kestus võib hõlmata veoks vajalikku aega);
		b)	kuivatamine vähemalt 42 päeva vältel temperatuuril vähemalt 20 °C (töötlemise kestus võib hõlmata veoks vajalikku aega);
		c)	happega töötlemine, mille puhul pH-d hoitakse naha sisemuses vähemalt ühe tunni vältel väärtusel alla 5;
		d)	leelisega töötlemine, mille puhul pH-d hoitakse vähemalt 8 tunni vältel väärtusel üle 12.
	3)		kandidid, mis ei ole kindlaks määratud riskiteguriga materjal, tehistingimustes peetud mäletsejaliste nahad, seanahad, kodulindude nahad ja looduslike ulukite nahad, mille puhul on kasutatud muud töötlemisviisi kui punkti 2.3.3 alapunktides 1–2 täpsustatud töötlemisviisid ning mis on pärit päritoluriigi pädeva asutuse kontrollitavast ettevõttest.
2.4.	Inimtoiduks ette nähtud želatiin ja/või kollageen ning muuks kui inimtoiduks ette nähtud želatiin ja kollageen võivad olla samaaegselt toodetud ja ladustatud ühes ettevõttes tingimusel, et tooraine ja tootmisprotsessid vastavad inimtoiduks ette nähtud želatiini ja/või kollageeni suhtes kehtestatud nõuetele.		
2.5.	Želatiin ja/või kollageen peab (peavad) vastama jääkainete järgmisele maksimaalsele lubatud tasemele:		
	-	As – 1ppm;	
	-	Pb – 5 ppm;	
	-	Cd – 0,5 ppm;	
	-	Hg – 0,15 ppm;	
	-	Cr – 10 ppm;	
	-	Cu – 30 ppm;	
	-	Zn – 50 ppm;	
	-	SO ₂ (Euroopa farmakopöa, viimane väljaanne) – 50 ppm;	
	-	H ₂ O ₂ (Euroopa farmakopöa, viimane väljaanne) – 10 ppm.	
2)	<input type="checkbox"/> [2.6.	Želatiini toodetakse vastavalt järgmistele nõuetele:	
	2)	○ kas	[a] tooraine on saadud selliste mäletsejaliste kontidest, kes on sündinud, keda on peetud või kes on tapetud riigis või piirkonnas, mis vastavalt OIE nõuetele on liigitatud ebaolulise BSE riskiga riigiks või piirkonnaks]
	2)	○ või	[(2) <input type="checkbox"/> a] tooraine, mis on saadud selliste mäletsejaliste kontidest, kes on sündinud, keda on peetud või kes on tapetud riigis või piirkonnas, mis vastavalt OIE nõuetele on liigitatud kontrollitud või määratletama BSE riskiga riigiks või piirkonnaks (kust on lubatud import Ukrainasse), töödeldakse meetodil, millega tagatakse, et kogu kondimaterjal on peeneks purustatud ja kuuma veega rasvatustatud ning seda on vähemalt kahe päeva vältel töödeldud lahjendatud soolhappega, mille minimaalne kontsentratsioon on 4 % ja pH alla 1,5. Pärast seda toimub materjali järgmine töötlus:
		-	vähemalt 20päevane küllastatud lubja (pH > 12,5) leeliselise lahusega töötlus, millele järgneb vähemalt neli sekundit töötlust temperatuuril alates 138 °C,
		-	või vähemalt 10tunnine happega (pH < 3,5) töötlus, millele järgneb vähemalt neli sekundit töötlust temperatuuril alates 138 °C,

II. Terviseteeve			
		-	või vähemalt 20minutiline küllastatud auruga töötlus temperatuuril 133 °C ja rõhul üle 3 baari,
		-	või mõni muu samaväärse toimega heakskiidetud töötlus.
	(2)	<input type="checkbox"/> b)	muud toorainet kui punkti 2.6 alapunktis a täpsustatud toorainet töödeldakse happe või leelisega, millele järgneb üks või mitu loputust; pH-d tuleb vastavalt reguleerida. Želatiin ekstraheeritakse ühe või mitme järjestikuse kuumutamise teel, millele järgneb puhastamine filtreerimise teel ja steriliseerimine.]
2)	<input type="checkbox"/> [2.6.	Kollageeni toodetakse vastavalt järgmistele nõuetele:	
	2)	<input type="radio"/> kas	[a) tooraine on saadud selliste mäletsejaliste kontidest, kes on sündinud, keda on peetud või kes on tapetud riigis või piirkonnas, mis vastavalt OIE nõuetele on liigitatud ebaolulise BSE riskiga riigiks või piirkonnaks]
	2)	<input type="radio"/> või	[a) tooraine, mis on saadud selliste mäletsejaliste kontidest, kes on sündinud, keda on peetud või kes on tapetud riigis või piirkonnas, mis vastavalt OIE nõuetele on liigitatud kontrollitud või määratletama BSE riskiga riigiks või piirkonnaks (kust on lubatud import Ukrainasse), töödeldakse meetodil, millega tagatakse, et kogu kondimaterjal on peeneks purustatud ja kuuma veega rasvatustatud ning seda on vähemalt kahe päeva vältel töödeldud lahjendatud soolhappega, mille minimaalne kontsentratsioon on 4 % ja pH alla 1,5. Seejärel järgneb materjali järgmine töötlus:
		-	pH reguleerimine happe või leelisega, millele järgneb üks või mitu loputust ja filtreerimine/jahvatamine/ekstrusioon;
		-	või mõni muu samaväärse toimega heakskiidetud töötlus;
		b)	pärast punkti 2.6 alapunktis a osutatud töötlemiste lõpetamist võib kollageeni kuivatada.]
2)	<input type="checkbox"/> [2.7.	Kui želatiin ja/või kollageen on saadud mäletsejalistest (v.a mäletsejaliste nahast saadud želatiin ja/või kollageen), siis on see toodetud vastavalt järgmistele nõuetele:	
	2)	<input type="radio"/> kas	[see on pärit riigist või piirkonnast, mis vastavalt OIE nõuetele on liigitatud ebaolulise BSE riskiga riigiks või piirkonnaks;
		-	želatiin ja/või kollageen on saadud loomadest, kes on sündinud, keda on pidevalt peetud ja kes on tapetud ebaolulise BSE riskiga riigis ning need loomad on läbinud tapaeelse ja tapajärgse kontrolli;
		-	juhul kui riigis või piirkonnas on esinenud algupäraseid BSE juhtumeid:
		i)	see on saadud loomadest, kes on sündinud pärast kuupäeva, mil jõustus keeld sööta mäletsejalistele mäletsejalistest pärit liha-kondijahu ja kõrneid, või
		ii)	veistest, lammastest ja kitsedest saadud loomsed saadused ei sisalda OIE poolt kindlaks määratud riskimaterjali ega veiste, lammaste või kitsede kontidelt mehaaniliselt eraldatud lihamassi ega ole saadud sellisest materjalist]
	2)	<input type="radio"/> või	[see on pärit riigist või piirkonnast, mis vastavalt OIE nõuetele on liigitatud kontrollitud BSE riskiga riigiks või piirkonnaks;
<JUMP		-	želatiin ja/või kollageen on pärit loomadest, kes on läbinud tapaeelse ja tapajärgse kontrolli;

II. Terviseteave			
Part II: Certification	<JUMP	-	loomad, kellest želatiin ja/või kollageen on saadud, ei ole pärast uimastamist tapetud ega surmatud koljuõõnde süstitud gaasiga või tapetud pärast uimastamist kesknärvisüsteemikudede vigastamise teel koljuõõnde viidava pika vardakujulise instrumendiga, v.a juhul, kui loomad on sündinud, neid on pidevalt peetud ja nad on tapetud riigis või piirkonnas, mis vastavalt OIE nõuetele on liigitatud väheolulise BSE riskiga riigiks või piirkonnaks;
	<JUMP	-	želatiin ja/või kollageen ei ole saadud OIE poolt kindlaks määratud riskimaterjalist ega veiste, lammaste või kitsede kontidest mehhaaniliselt eraldatud lihamassist ega sisalda kõnealust materjali.]
		2)	○ või [see on pärit riigist või piirkonnast, mis vastavalt OIE nõuetele on liigitatud määratlemata BSE riskiga riigiks või piirkonnaks;
	<JUMP	-	see on saadud loomadest, keda ei ole söödetud mäletsejalistest saadud liha-kondijahu ega kõrnetega, ning need loomad on läbinud tapaeelse ja tapajärgse kontrolli;
	<JUMP	-	see on saadud loomadest, kes ei ole pärast uimastamist tapetud kesknärvisüsteemikudede vigastamise teel koljuõõnde viidava pika vardakujulise instrumendiga või koljuõõnde süstitud gaasiga;
	<JUMP	-	želatiin ja/või kollageen ole saadud OIE poolt kindlaks määratud riskimaterjalist ega konditustamise käigus kahjustatud närvi- ja lümfikudedest ega veiste, lammaste või kitsede kontidest mehhaaniliselt eraldatud lihamassist ega sisalda kõnealust materjali;
	<JUMP	-	tooraine (v.a nahad) on saadud veistest, lammastest ja kitsedest (v.a alla 12 kuu vanused), kellele OIE poolt kindlaks määratud meetoditega on tehtud BSE uuringud, mille tulemused on negatiivsed;
<JUMP	-	tapmise ajal üle 30 kuu vanuste veiste selgroogu, aga ka koljut ei kasutata.]	
Joonealused märkused			
I osa			
	Lahter 1.11:	päritolukoht: nimi, aadress, lähetava ettevõtte loanumber.	
	Lahter 1.15:	registreerimisnumber (raudteevagunid või -konteinerid ja veoautod), lennu number (lennuk) või nimi (laev). See teave tuleb esitada mahalaadimisel ja pealelaadimisel eraldi.	
	Lahter 1.19:	esitada kogubrutokaal ja kogunetokaal.	
	Lahter 1.21:	konteineri identifitseerimine ja plomminumber: üksnes vajaduse korral.	
	Lahter 1.25:	kasutada vajalikku harmoneeritud süsteemi (HS) koodi rubriikidest 35.03, 35.04 või 39.17.	
II osa			
1)	„Želatiin“ – looduslik lahustuv valk, mis on želeeriv või mitte ning mis on saadud loomade kontidest, toornahkadest, kõõlustest ja soontest pärit kollageeni osalise hüdrolyüsi teel.		
	„Kollageen“ – loomade kontidest, nahkadest, ja kõõlustest saadud valgupõhine toode. See hõlmab söödavaid kollageenkesti ja toiduga kokkupuutuvaid kollageenkesti.		
2)	Vajalik alles jätta.		
3)	Allkirja ja templi värv peab erinema teksti värvist.		
Käesolev sertifikaat peab olema välja antud ukraina keeles ja ELi päritoluliikmesriigi keeles.			
Certifying Officer			

Part II: Certification

II. Terviseteave			
Name (in capital letters) Allkirjastamise kuupäev Tempel		Qualification and title Allkiri	
<div>SPECIMEN</div>			

Parte I	I.1. Speditore Nome Indirizzo Paese Codice ISO			I.2. Riferimento IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference		
	I.5. Destinatario Nome Indirizzo Paese Codice ISO			I.3. Autorità centrale competente I.4. Autorità Locale Competente		
	I.7. Paese di origine Codice ISO		I.9. Paese di destinazione Codice ISO			
	I.8. Region of origin Codice		I.10. Regione di destinazione Codice			
	I.11. Place of Dispatch Nome Indirizzo Numero di autorizzazione/riconoscimento Paese Codice ISO			I.12. Luogo di destinazione Nome Indirizzo Numero di autorizzazione/riconoscimento Paese Codice ISO		
	I.13. Luogo di carico Nome Indirizzo Numero di autorizzazione/riconoscimento Paese Codice ISO			I.14. Data e ora di partenza		
	I.15. Mezzi di trasporto Tipo Documento Identificazione			I.16 Entry Point		
	I.18. Condizioni di trasporto Ambiente <input type="checkbox"/> Congelato <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Refrigerato <input type="checkbox"/>			I.17. Documenti di accompagnamento Riferimento del documento commerciale e Paese Data di emissione Luogo di emissione		
	I.19. Numero del container / Numero del sigillo					
	I.20. Certificato come Consumo umano <input type="checkbox"/> Altro <input type="checkbox"/>					
	I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority Codice ISO BCP code BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Codice ISO		
	I.23. Numero totale di colli		I.24. Quantità totale		I.25. Peso netto totale I.25. Peso lordo totale	
	I.28. Descrizione della partita 1. 35 SOSTANZE ALBUMINOIDI; PRODOTTI A BASE DI AMIDI O DI FECOLE MODIFICATI; COLLE; ENZIMI 3504 Peptoni e loro derivati; altre sostanze proteiche e loro derivati, non nominati né compresi altrove; polvere di pelle, anche trattata al cromo					
	Prodotto		Specie	Quantità	Numero lotto	Impianto di fabbricazione
	Deposito frigorifero		Laboratorio di sezionamento	Data di congelamento	Data di produzione	Data di macellazione
Peso netto		Product Description	Conteggio colli	Marchio di identificazione		

II. Informazioni sanitarie

2. Il sottoscritto, veterinario ufficiale/ispettore ufficiale, certifica che:
- 2.1. la gelatina e/o il collagene provengono da uno stabilimento/stabilimenti che attuano un programma basato sui principi del sistema dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP);
- 2.2. la gelatina e/o il collagene sono conformi ai criteri microbiologici per la definizione di indicatori di sicurezza dei prodotti alimentari, approvati con il decreto n. 548 del 19.7.2012 del ministero della Sanità dell'Ucraina;
- 2.3. le materie prime per la produzione di gelatina e/o collagene sono originarie dei territori degli Stati membri dell'UE o di paesi terzi ufficialmente indenni da afta epizootica conformemente all'organizzazione mondiale per la salute animale (OIE) e sono ottenute esclusivamente da:
- a) ossa diverse dai materiali specifici a rischio quali definiti dall'OIE;
- b) e/o pelli di ruminanti d'allevamento;
- c) e/o pelli di suini;
- d) e/o pelle di pollame;
- e) e/o tendini e legamenti;
- f) e/o pelli di selvaggina selvatica;
- g) e/o pelle e spine di pesce.
- ☐ 2.3.1. Le materie prime per la produzione di gelatina e/o collagene di cui al punto 2.3., lettere da a) a e), sono ottenute da animali abbattuti in un macello, le cui carcasse sono riconosciute come idonee al consumo umano in base a ispezioni ante mortem e post mortem
- ☐ e/o
- le materie prime per la produzione di gelatina e/o collagene di cui al punto 2.3, lettera f), sono ottenute da selvaggina selvatica trattata in uno stabilimento di lavorazione della selvaggina approvato dall'autorità competente del paese esportatore, le cui carcasse sono riconosciute come idonee al consumo umano in base a ispezioni post mortem.
- 2.3.2. Le materie prime per la produzione di gelatina e/o collagene che non sono state sottoposte ad alcun trattamento di conservazione, a parte la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, devono provenire da stabilimenti registrati o riconosciuti conformemente alla legislazione del paese esportatore.
- 2.3.3. Nella produzione di gelatina e/o collagene è consentito l'utilizzo delle seguenti materie prime trattate:
- 1) ossa diverse dal materiale specifico a rischio, provenienti da impianti soggetti al controllo dell'autorità competente del paese di origine, che sono state sottoposte a uno dei seguenti trattamenti:
- a) frantumazione in pezzi di circa 15 mm e sgrassatura con acqua calda a una temperatura minima di 70 °C per almeno 30 minuti o a una temperatura minima di 80 °C per almeno 15 minuti o a una temperatura minima di 90 °C per almeno 10 minuti; successivamente separazione, lavaggio ed essiccazione per almeno 20 minuti in una corrente di aria calda con una temperatura iniziale di almeno 350 °C o per 15 minuti in una corrente di aria calda con una temperatura iniziale superiore a 700 °C;
- b) essiccazione al sole per almeno 42 giorni a una temperatura media di almeno 20 °C;
- c) trattamento con acido, tale da mantenere il pH inferiore a 6 al centro della massa per almeno 1 ora prima dell'essiccazione;

II. Informazioni sanitarie			
2)	2)	<p>pelli di ruminanti d'allevamento, pelli di suini, pelli di pollame e pelli di selvaggina selvatica, provenienti da impianti soggetti al controllo dall'autorità competente del paese di origine, che sono state sottoposte a uno dei seguenti trattamenti:</p> <p>a) trattamento con alcali per ottenere un pH superiore a 12 al centro della massa e successiva salatura per almeno 7 giorni (la durata del trattamento può comprendere il tempo richiesto per il trasporto);</p> <p>b) essiccazione per almeno 42 giorni a una temperatura di almeno 20 °C (la durata del trattamento può comprendere il tempo richiesto per il trasporto);</p> <p>c) trattamento con acido, tale da mantenere il pH inferiore a 5 al centro della massa per un tempo minimo di 1 ora;</p> <p>d) trattamento alcalino con un pH superiore a 12 per almeno 8 ore;</p>	
	3)	ossa diverse dal materiale specifico a rischio, pelli di ruminanti d'allevamento, pelli di suini, pelli di pollame e pelli di selvaggina selvatica che sono state trattate con un metodo diverso da quelli specificati al punto 2.3.3, sottopunti 1) e 2), e che provengono da impianti soggetti al controllo dell'autorità competente del paese di origine.	
2.4.	La gelatina e/o il collagene destinati al consumo umano e la gelatina e il collagene non destinati al consumo umano possono essere prodotti e immagazzinati contemporaneamente nello stesso impianto, a condizione che le materie prime e i processi di produzione rispettino i requisiti stabiliti per la gelatina e/o il collagene destinati al consumo umano.		
2.5.	<p>La gelatina e/o il collagene rispettano i seguenti livelli massimi ammissibili di residui:</p> <ul style="list-style-type: none"> - As - livello di 1 ppm; - Pb - livello di 5 ppm; - Cd - livello di 0,5 ppm; - Hg - livello di 0,15 ppm; - Cr - livello di 10 ppm; - Cu - livello di 30 ppm; - Zn - livello di 50 ppm; - SO₂ (Farmacopea europea, ultima edizione) - livello di 50 ppm; - H₂O₂ (Farmacopea europea, ultima edizione) - livello di 10 ppm. 		
2)	<input type="checkbox"/> [2.6.	La gelatina è prodotta in conformità alle seguenti prescrizioni:	
	2)	<p>○ - [a] le materie prime sono ottenute da ossa di ruminanti nati, allevati o macellati in un paese o una regione con un rischio trascurabile di BSE conformemente alle prescrizioni dell'OIE]</p> <p>2) ○ oppure [(2) <input type="checkbox"/> a] le materie prime ottenute da ossa di ruminanti nati, allevati o macellati in un paese o una regione con un rischio controllato o indeterminato di BSE conformemente alle prescrizioni dell'OIE (in provenienza dai quali l'importazione in Ucraina è autorizzata) sono sottoposte a un processo che fa sì che tutto il materiale osseo sia frantumato finemente, sgrassato con acqua calda e successivamente trattato con acido cloridrico diluito (con una concentrazione minima del 4 % e pH inferiore a 1,5) per un periodo di almeno 2 giorni. In seguito il materiale è sottoposto al seguente trattamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - un trattamento alcalino con una soluzione satura di calce (pH > 12,5) per un periodo di almeno 20 giorni con riscaldamento a 138 °C per almeno 4 secondi, 	

II. Informazioni sanitarie			
		-	o un trattamento acido (pH < 3,5) per almeno 10 ore con un riscaldamento ad almeno 138 °C per almeno 4 secondi,
		-	o un trattamento termico e a pressione per almeno 20 minuti con vapore saturo a 133 °C e a più di 3 bar,
		-	o qualsiasi altro processo approvato ad effetto equivalente;
	(2)	<input type="checkbox"/> b)	le materie prime diverse da quelle specificate al punto 2.6, lettera a), del presente paragrafo sono sottoposte a un trattamento con acido o alcali, seguito da uno o più risciacqui. Il pH è regolato di conseguenza. La gelatina viene estratta con uno o più riscaldamenti successivi seguiti da una purificazione mediante filtrazione e trattamento termico.]
2)	<input type="checkbox"/> [2.6.	Il collagene è prodotto in conformità alle seguenti prescrizioni:	
	2)	○ -	[a) le materie prime sono ottenute da ossa di ruminanti nati, allevati o macellati in un paese o una regione con un rischio trascurabile di BSE conformemente alle prescrizioni dell'OIE]
	2)	○ oppure	[a) le materie prime ottenute da ossa di ruminanti nati, allevati o macellati in un paese o una regione con un rischio controllato o indeterminato di BSE conformemente alle prescrizioni dell'OIE (in provenienza dai quali l'importazione in Ucraina è autorizzata) sono sottoposte a un processo che fa sì che tutto il materiale osseo sia frantumato finemente, sgrassato con acqua calda e successivamente trattato con acido cloridrico diluito (con una concentrazione minima del 4 % e pH inferiore a 1,5) per un periodo di almeno 2 giorni. In seguito il materiale è sottoposto al seguente trattamento:
		-	regolazione del pH mediante acido o alcali, seguita da uno o più risciacqui e da una filtrazione/macinazione/estrusione;
		-	o qualsiasi altro processo approvato ad effetto equivalente;
		b)	dopo il completamento dei processi di cui al punto 2.6, lettera a), il collagene può essere sottoposto ad essiccazione.]
2)	<input type="checkbox"/> [2.7.	Se la gelatina e/o il collagene provengono da ruminanti, eccetto la gelatina e/o il collagene ottenuti da pelli di ruminanti, sono stati prodotti in conformità alle seguenti prescrizioni:	
	2)	○ -	[provengono da un paese o una regione classificati come aventi un rischio trascurabile di BSE conformemente all'OIE;
		-	gli animali da cui sono ottenuti la gelatina e/o il collagene sono nati, sono stati allevati in modo continuativo e sono stati macellati in un paese con un rischio trascurabile e sono stati sottoposti a ispezioni ante e post mortem;
		-	se nel paese o nella regione sono stati rilevati casi indigeni di BSE:
		i)	provengono da animali nati dopo la data di entrata in vigore del divieto di alimentare i ruminanti con carne e ossa e ciccioli derivati da ruminanti, o
		ii)	i prodotti di origine bovina, ovina e caprina non contengono e non sono ottenuti da materiale specifico a rischio, quale definito dall'OIE, o carni separate meccanicamente ottenute da ossa di bovini, ovini o caprini]

II. Informazioni sanitarie			
2)	○ oppure	[provengono da un paese o una regione classificati come aventi un rischio controllato di BSE conformemente all'OIE;	
	-	<ul style="list-style-type: none"> gli animali da cui sono ottenuti la gelatina e/o il collagene sono stati sottoposti a ispezioni ante e post mortem; gli animali da cui sono ottenuti la gelatina e/o il collagene non sono stati macellati previo stordimento mediante un'iniezione di gas nella cavità cranica o abbattuti con lo stesso metodo o macellati mediante lacerazione, previo stordimento, del tessuto nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica, eccetto nel caso in cui gli animali siano nati, siano stati allevati in modo continuativo e siano stati macellati in un paese o una regione classificati come aventi un rischio trascurabile di BSE conformemente all'OIE; la gelatina e/o il collagene non contengono e non sono ottenuti da materiale specifico a rischio, quale definito dall'OIE, o carni separate meccanicamente ottenute da ossa di bovini, ovini o caprini.] 	
2)	○ oppure	[provengono da un paese o una regione classificati come aventi un rischio indeterminato di BSE conformemente all'OIE;	
	-	provengono da animali che non sono stati alimentati con carne e ossa o ciccioli derivati da ruminanti e sono stati sottoposti a ispezioni ante e post mortem;	
	-	provengono da animali che non sono stati macellati previo stordimento mediante lacerazione del tessuto nervoso centrale per mezzo di uno stilo inserito nella cavità cranica oppure mediante un'iniezione di gas nella cavità cranica;	
	-	la gelatina e/o il collagene non contengono e non sono ottenuti da materiale specifico a rischio, quale definito dall'OIE, o tessuti nervosi e linfatici esposti durante il processo di rimozione delle ossa o carni separate meccanicamente ottenute da ossa di bovini, ovini o caprini;	
	-	le materie prime (eccetto le pelli) sono state ottenute da bovini, ovini e caprini (eccetto animali di età inferiore a 12 mesi), che sono stati sottoposti, con esito negativo, a test di accertamento della BSE eseguiti con metodi definiti dall'OIE;	
	-	le colonne vertebrali di bovini di età superiore a 30 mesi al momento della macellazione e i crani sono stati esclusi.]	

Part II: Certification	II. Informazioni sanitarie			
	Note			
	Parte I			
	Casella 1.11:	luogo di origine: nome, indirizzo, numero di riconoscimento dello stabilimento di spedizione.		
	Casella 1.15:	numero di immatricolazione (vagoni ferroviari o container e autocarri), numero di volo (aeromobili) o nome (navi); in caso di scarico e nuovo carico devono essere fornite informazioni distinte.		
	Casella 1.19:	indicare il peso lordo e il peso netto totali.		
	Casella 1.21:	indicare il numero di sigillo/container: se del caso.		
	Casella 1.25:	utilizzare il codice appropriato del sistema armonizzato (SA) di cui alle voci 35.03, 35.04 o 39.17.		
	Parte II			
	1)	<p>Con gelatina si intende una proteina naturale e solubile, gelificata o non gelificata, ottenuta per idrolisi parziale del collagene prodotto a partire da ossa, pelli, tendini e legamenti di animali.</p> <p>Con collagene si intende il prodotto a base di proteine ottenuto da ossa, pelli e tendini di animali. Esso comprende i budelli di collagene commestibili e i budelli di collagene a contatto con prodotti alimentari.</p>		
2)	Barrare la dicitura non pertinente.			
3)	La firma e il timbro devono essere di colore diverso da quello del testo stampato.			
Il presente certificato deve essere redatto in lingua ucraina e nella lingua dello Stato membro UE di origine.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Data di firma		Firma		
Timbro				

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 <table> <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.16 Entry Point	
Típus	Okmány	Azonosítás																
I.18. Transport conditions Környezet <input type="checkbox"/> Fagyasztva <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Hűtött <input type="checkbox"/>		I.17. Kísérőokmányok <table> <tr> <td>A kereskedelmi okmány hivatkozási száma</td> <td>Kiállítás dátuma</td> </tr> <tr> <td>Ország</td> <td>Kiállítás helye</td> </tr> </table>		A kereskedelmi okmány hivatkozási száma	Kiállítás dátuma	Ország	Kiállítás helye											
A kereskedelmi okmány hivatkozási száma	Kiállítás dátuma																	
Ország	Kiállítás helye																	
I.19. Konténorszám/Plomba száma																		
I.20. Certified as Emberi fogyasztás <input type="checkbox"/> Egyéb <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. 35 ALBUMINOID ANYAGOK; MÓDOSÍTOTT KEMÉNYÍTŐK; ENYVEK; ENZIMEK 3504 Peptonok és ezek származékai; máshol nem említett egyéb fehérjeanyag és származékai; nyersbőr pora króm tartalommal is																		
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 zsírtalanították, 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,

Part II: Certification

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, kicsontozás 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.]

II. Egészségügyi információk

Lábjegyzetek

I. rész:

- 1.11. Származási hely: a feladó létesítmény neve, címe és engedélyszáma.
rovat:
- 1.15. Nyilvántartási szám (vasúti vagonok vagy konténer és teherautók), járatszám (repülő) vagy
rovat: név (hajó). Kirakodás és újrarakodás esetén külön-külön meg kell adni ezeket az információkat.
- 1.19. Tüntesse fel a teljes bruttó tömeget és a teljes nettó tömeget.
rovat:
- 1.21. A konténer azonosítója és a plomba száma: csak ahol alkalmazható.
rovat:
- 1.25. Használja a Harmonizált Rendszernek (HR) a 35.03, 35.04 vagy 39.17 vámtarifaszám alá
rovat: 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)

Aláírás dátuma

Bélyegző

Qualification and title

Aláírás

I dalis	I.1. Siuntėjas Pavadinimas Adresas Šalis ISO kodas			I.2. IMSOC numeris Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference		
	I.5. Gavėjas Pavadinimas Adresas Šalis ISO kodas			I.3. Centrinė kompetentinga institucija I.4. Local competent authority		
	I.7. Kilmės šalis ISO kodas			I.9. Country of destination ISO kodas		
	I.8. Region of origin Kodas			I.10. Paskirties regionas Kodas		
	I.11. Place of Dispatch Pavadinimas Adresas Patvirtinimo numeris Šalis ISO kodas			I.12. Paskirties vieta Pavadinimas Adresas Patvirtinimo numeris Šalis ISO kodas		
	I.13. Pakrovimo vieta Pavadinimas Adresas Patvirtinimo numeris Šalis ISO kodas			I.14. Date and time of departure		
	I.15. Transporto priemonė Tipas Dokumentas Identifikavimo duomenys			I.16 Entry Point		
	I.18. Transport conditions Aplinkos <input type="checkbox"/> Užšaldyta <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Atšaldyta <input type="checkbox"/>			I.17. Lydimieji dokumentai Prekybos dokumento Nr. Šalis Išdavimo data Išdavimo vieta		
	I.19. Konteinerio numeris / plombos numeris					
	I.20. Certified as Žmonėms vartoti <input type="checkbox"/> Kita <input type="checkbox"/>					
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority ISO kodas BCP code BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO kodas			
I.23. Bendras pakuočių skaičius		I.24. Visas kiekis		I.25. Bendras grynasis svoris		I.25. Bendras bruto svoris
I.28. Description of consignment 1. 35 ALBUMININĖS MEDŽIAGOS; MODIFIKUOTI KRAKMOLAI; KLIJAI; FERMENTAI (ENZIMAI) 3504 Peptonai ir jų dariniai; kitos baltyminės medžiagos ir jų dariniai, nenurodyti kitoje vietoje; odos milteliai, chromuoti arba nechromuoti						
Prekė		Rūšis		Kiekis		Partijos numeris
Šaltasis sandėlis		Pjaustymo cechas		Užšaldymo data		Pagaminimo data
Grynasis svoris		Product Description		Pakuočių skaičius		Identifikavimo žymė

II. Informacija apie sveikatą			
2.	Aš, toliau pasirašęs valstybinis veterinarijos gydytojas / valstybinis inspektorius, patvirtinu, kad:		
2.1.	Želatina ir (arba) kolagenas yra iš įmonės (-ių), įgyvendinančios (-ių) RVASVT principais pagrįstą programą;		
2.2.	Želatina ir (arba) kolagenas atitinka mikrobiologinius maisto produktų saugos rodiklių nustatymo kriterijus, patvirtintus 2012 m. liepos 19 d. Ukrainos sveikatos ministerijos įsakymu Nr. 548.		
2.3.	<p>Želatinos ir (arba) kolageno gamybos žaliavos yra iš ES valstybių narių teritorijų arba iš ES nepriklausančių šalių, kuriose pagal OIE oficialiai nėra nustatyta snukio ir nagų ligos atvejų, ir yra gautos tik iš:</p> <p>a) kaulų, išskyrus nurodytas pavojingas medžiagas, kaip apibrėžta OIE;</p> <p>b) ir (arba) ūkyje auginamų atrajotojų kailių ir odų;</p> <p>c) ir (arba) kiaulių odų;</p> <p>d) ir (arba) naminių paukščių odų;</p> <p>e) ir (arba) sausgyslių ir gyslų;</p> <p>f) ir (arba) laukinių medžiojamųjų gyvūnų kailių ir odų;</p> <p>g) ir (arba) žuvų odų ir kaulų.</p> <p><input type="checkbox"/> 2.3.1. Želatinos ir (arba) kolageno gamybos žaliavos, apibrėžtos 2.3 dalies a–e punktuose, gautos iš gyvūnų, kurie paskersti skerdykloje ir kurių skerdenos, remiantis tikrinimais prieš skerdimą ir po skerdimo, pripažintos tinkamomis vartoti žmonėms,</p> <p><input type="checkbox"/> ir (arba)</p> <p>Želatinos ir (arba) kolageno gamybos žaliavos, apibrėžtos 2.3 dalies f punkte, gautos iš laukinių medžiojamųjų gyvūnų, kurie perdirbti medžiojamųjų gyvūnų mėsos tvarkymo įmonėje, patvirtintoje eksportuojančios šalies kompetentingos institucijos, ir kurių skerdenos, remiantis patikrinimais po skerdimo, pripažintos tinkamomis vartoti žmonėms.</p> <p>2.3.2. Želatinos ir (arba) kolageno gamybos žaliavos, kurios niekaip nebuvo konservuotos, išskyrus atšaldymą, užšaldymą arba greitąjį užšaldymą, turi būti gautos iš įmonių, įregistruotų arba patvirtintų laikantis eksportuojančios šalies teisės aktų.</p> <p>2.3.3. Želatinos ir (arba) kolageno gamybai leidžiamos naudoti šios apdorotos žaliavos:</p> <p>1) kaulai, išskyrus nurodytą pavojingą medžiagą, gauti iš įmonių, kurias kontroliuoja kilmės šalies kompetentinga institucija, ir kurie buvo apdoroti vienu iš tokių būdų:</p> <p>a) susmulkinti į maždaug 15 mm gabalėlius ir iš jų karštu vandeniu pašalinti riebalai (ne trumpiau kaip 30 min. temperatūrai esant ne mažesnei kaip 70 °C, ne trumpiau kaip 15 min. temperatūrai esant ne mažesnei kaip 80 °C ir ne trumpiau kaip 10 min. temperatūrai esant ne mažesnei kaip 90 °C), tada atskirti ir nuplauti bei ne trumpiau kaip 20 min džiovinti karšto oro srove pradinei temperatūrai esant ne mažesnei kaip 350°C, arba 15 min. džiovinti karšto oro srove pradinei temperatūrai esant daugiau kaip 700 °C;</p> <p>b) mažiausiai 42 dienas džiovinti saulėje ne žemesnėje kaip 20 °C vidutinėje temperatūroje;</p> <p>c) taip apdoroti rūgštinti, kad pH visoje žaliavoje liktų mažesnis nei 6 bent valandą iki džiovinimo;</p> <p>2) ūkyje auginamų atrajotojų kailiai ir odos, kiaulių odos, naminių paukščių odos ir laukinių medžiojamųjų gyvūnų kailiai, gauti iš įmonių, kurias kontroliuoja kompetentinga institucija, ir kurie buvo apdoroti vienu iš tokių būdų:</p>		

II. Informacija apie sveikatą			
		a)	apdoroti šarmu, kad pH būtų >12 visoje žaliavoje, po to mažiausiai septynias dienas sūdyti (apdorojimo trukmė gali apimti vežimo laiką);
		b)	mažiausiai 42 dienas džiovinti ne žemesnėje kaip 20 °C temperatūroje (apdorojimo trukmė gali apimti vežimo laiką);
		c)	apdoroti rūgštimi, kad pH liktų mažesnis kaip 5 žaliavų viduje mažiausiai valandą;
		d)	apdoroti šarmu, kad visos žaliavos pH būtų > 12 bent 8 valandas;
	3)		kaulai, išskyrus nurodytą pavojingą medžiagą, ūkiuose auginamų atrajotojų kailiai ir odos, kiaulių odos, naminių paukščių odos ir laukinių medžiojamųjų gyvūnų kailiai, kurie buvo apdoroti kitais būdais, nei nurodyti 2.3.3 dalies 1–2 punktuose, ir kurie yra gauti iš įmonių, kurias kontroliuoja kilmės šalies kompetentinga institucija.
2.4.	Žmonėms vartoti skirta želatina ir (arba) kolagenas, taip pat želatina ir kolagenas, kurie nėra skirti vartoti žmonėms, gali būti gaminami ir saugomi vienu metu viename komplekse su sąlyga, kad žaliavos ir gamybos procesai atitinka žmonėms vartoti skirtos želatinos ir (arba) kolageno reikalavimus.		
2.5.	Želatina ir (arba) kolagenas turi atitikti šias didžiausias leidžiamąsias liekanų koncentracijas:		
	-	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 (Europos farmakopėja, naujausias leidimas) – 50 ppm;	
	-	H ₂ O ₂ (Europos farmakopėja, naujausias leidimas) – 10 ppm.	
2.	<input type="checkbox"/> [2.6.	Želatina gaminama laikantis šių reikalavimų:	
	2)	○ arba	[a] žaliava, gauta iš atrajotojų, atsivestų, augintų arba paskerstų šalyje ar regione, kuriuose GSE rizika nedidelė pagal OIE reikalavimus, kaulų]
	2)	○ arba	[(2) <input type="checkbox"/> a] žaliava, gauta iš atrajotojų, atsivestų, augintų arba paskerstų šalyje ar regione, kuriuose GSE rizika kontroliuojama arba nenustatyta pagal OIE reikalavimus (kurios importas į Ukrainą patvirtintas), kaulų, yra apdorota užtikrinant, kad visa kaulų medžiaga būtų susmulkinama, karštu vandeniu pašalinami riebalai, po to apdorojama atskiesta druskos rūgštimi (kurios koncentracija ne mažesnė kaip 4 %, o pH vertė mažesnė kaip 1,5) per ne trumpesnę kaip 2 dienų laikotarpį. Po to medžiaga apdorojama taip:
	-	ne trumpiau kaip 20 dienų apdorojama šarmo prisotintu kalkių tirpalu (pH > 12,5) kaitinant ne mažesnėje 138 °C temperatūroje ne trumpiau kaip keturias sekundes,	
	-	arba apdorojama rūgštimi (pH < 3,5) ne trumpiau kaip 10 valandų kaitinant ne mažesnėje kaip 138 °C temperatūroje ne trumpiau kaip 4 sekundes,	
	-	arba ne trumpiau kaip 20 minučių atliekamas terminis-slėginis apdorojimas kaitinant 133 °C laipsnių temperatūros sočiaisiais garais esant didesnei nei 3 barų slėgiui,	

II. Informacija apie sveikatą			
2)	<input type="checkbox"/> [2.6.	Kolagenas gaminamas laikantis šių reikalavimų:	
		2) <input type="radio"/> arba	[a] žaliava, gauta iš atrajotojų, atsivestų, augintų arba paskerstų šalyje ar regione, kuriuose GSE rizika nedidelė pagal OIE reikalavimus, kaulų]
		2) <input type="radio"/> arba	[a] žaliava, gauta iš atrajotojų, atsivestų, augintų arba paskerstų šalyje ar regione, kuriuose GSE rizika kontroliuojama arba nenustatyta pagal OIE reikalavimus (kurios importas į Ukrainą patvirtintas), kaulų, yra apdorota užtikrinant, kad visa kaulų medžiaga būtų susmulkinama, karštu vandeniu pašalinami riebalai, po to apdorojama atskiesta druskos rūgštimi (kurios koncentracija ne mažesnė kaip 4 %, o pH vertė mažesnė kaip 1,5) per ne trumpesnę kaip 2 dienų laikotarpį. Po to medžiaga apdorojama taip:
		–	rūgštimi ar šarmu sureguliuojamas pH, po to vieną ar kelis kartus skalaujama ir filtruojama / sumalama / išspaudžiama;
		–	arba atliekamas bet koks kitas patvirtintas lygiavėrio poveikio apdorojimas.
		b)	užbaigus procesus, nurodytus 2.6 dalies a punkte, kolagenas gali būti džiovinamas.]
2)	<input type="checkbox"/> [2.7.	Jeigu želatina ir (arba) kolagenas yra gauti iš atrajotojų, išskyrus želatiną ir (arba) kolageną, gautus iš atrajotojų kailių ir odų, šis produktas yra pagamintas laikantis šių reikalavimų:	
	2) <input type="radio"/> arba	[jis gautas iš šalies ar regiono, kurie pagal OIE klasifikaciją priskiriami šalims ar regionams, kuriuose GSE rizika nedidelė;	
	–	gyvūnai, iš kurių buvo gauta želatina ir (arba) kolagenas, atsivesti, nuolat auginti ir paskersti šalyje, kurioje GSE rizika nedidelė, ir jiems buvo atlikti tikrinimai prieš skerdimą ir po skerdimo ir gauti neigiami rezultatai;	
	–	jei šalyje ar regione buvo vietinių GSE atvejų:	
	i)	jis gautas iš gyvūnų, kurie atsivesti po tos dienos, kai buvo pradėtas taikyti draudimas šerti atrajotojus mėsos ir kaulų miltai ir spirgais, gautais iš atrajotojų; arba	
	ii)	galvijų, avių ir ožkų kilmės produktų sudėtyje nėra OIE nurodytos pavojingos medžiagos ar nuo galvijų, avių ar ožkų kaulų mechaniškai atskirtos mėsos ir jis nėra gautas iš tos pavojingos medžiagos ar mechaniškai atskirtos mėsos.]	
	2) <input type="radio"/> arba	[jis gautas iš šalies ar regiono, kurie pagal OIE klasifikaciją priskiriami šalims ar regionams, kuriuose GSE rizika kontroliuojama;	
	–	gyvūnams, iš kurių buvo gauta želatina ir (arba) kolagenas, buvo atlikti tikrinimai prieš skerdimą ir po skerdimo ir gauti neigiami rezultatai;	

II. Informacija apie sveikatą			
2)	○ arba	–	gyvūnai, iš kurių gauta želatina ir (arba) kolagenas, nebuvo paskersti po apsvaiginimo į kaukolės ertmę įleidžiant dujų arba nužudyti tokiu pat būdu, arba paskersti po apsvaiginimo perplėšiant jų centrinės nervų sistemos audinius pailgu strypo formos instrumentu, įvestu į kaukolės ertmę, išskyrus atvejus, kai gyvūnai yra atsivesti, nuolat auginti ir paskersti šalyje ar regione, kurie pagal OIE klasifikaciją priskiriami šalims ar regionams, kuriuose GSE rizika nedidelė;
		–	želatinos ir (arba) kolageno sudėtyje nėra OIE nurodytos pavojingos medžiagos ar nuo galvijų, avių ar ožkų kaulų mechaniškai atskirtos mėsos ir jis nėra gautas iš tos pavojingos medžiagos ar mechaniškai atskirtos mėsos.]
2)	○ arba	[jis gautas iš šalies ar regiono, kurie pagal OIE klasifikaciją priskiriami šalims ar regionams, kuriuose GSE rizika nenustatyta;	
		–	gyvūnai, iš kurių buvo gautas produktas, nebuvo šeriami mėsos ir kaulų miltais ar spirgais, gautais iš atrajotojų, ir jiems buvo atlikti tikrinimai prieš skerdimą ir po skerdimą;
		–	gyvūnai, iš kurių gautas produktas, nebuvo paskersti po apsvaiginimo perplėšiant jų centrinės nervų sistemos audinius pailgu strypo formos instrumentu, įvestu į kaukolės ertmę, arba į kaukolės ertmę įleidžiant dujų;
		–	želatinos ir (arba) kolageno sudėtyje nėra OIE nurodytos pavojingos medžiagos ar nervinių ar limfinių audinių, paveiktų išimant kaulus, arba nuo galvijų, avių ar ožkų kaulų mechaniškai atskirtos mėsos ir jis nėra gautas iš tos pavojingos medžiagos, tų audinių ar mechaniškai atskirtos mėsos;
		–	žaliava (išskyrus kailius ir odas) gauta iš galvijų, avių ir ožkų (išskyrus jaunesnius nei 12 mėnesių), kuriems atlikti tyrimai GSE nustatyti taikant OIE nustatytus metodus ir gauti neigiami rezultatai;
		–	vyresnių nei 30 mėnesių galvijų nugarkauliai buvo pašalinti.]

Part II: Certification

II. Informacija apie sveikatą

Išnašos

I dalis

- 1.11 Kilmės vieta: siunčiančios įmonės pavadinimas, adresas, patvirtinimo numeris.
langelis.
- 1.15 Registracijos numeris (geležinkelio vagonų ar konteinerio ir sunkvežimių), reiso numeris
langelis. (orlaivio) ar pavadinimas (laivo). Jei siunta buvo iškrauta ir perkrauta, tai turi būti nurodyta atskirai.
- 1.19 Nurodyti visą bendrąjį svorį ir visą grynąjį svorį.
langelis.
- 1.21 Talpyklos identifikavimo ir plombos numeris: tik kai taikytina.
langelis.
- 1.25 Įrašyti atitinkamą Suderintos sistemos (SS) kodą 35.03, 35.04 arba 39.17 pozicijoje.
langelis.

II dalis

- 1) Želatina – natūralūs tirpūs baltymai (stingstantys arba nestingstantys), gaunami atliekant kolageno, pagaminto iš gyvūnų kaulų, kailių ir odų, sausgyslių ir gyslų, dalinę hidrolizę.
Kolagenas – tai baltymo pagrindo produktas, gautas iš gyvūnų kaulų, kailių, odų ir sausgyslių. Tai apima valgomas kolageno žarnas ir su maistu besiliečiančius kolageno apvalkalus.
- 2) Palikti tinkamą įrašą.
- 3) Parašo ir antspaudo spalva turi skirtis nuo teksto spalvos.

Šis sertifikatas turi būti išduodamas ukrainiečių kalba ir kilmės ES valstybės narės kalba.

Certifying Officer

Name (in capital letters)

Qualification and title

Pasirašymo data

Parašas

Antspaudas

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 Ambient <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/>																			
I.19. Container No / Seal No			I.17. Accompanying documents Commercial document reference Date of issue Country Place of issue																
I.20. Certified as Human consumption <input type="checkbox"/> Other <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 Proteiner; modifisert stivelse; klebemidler; enzymer 3504 Peptoner og deres derivater; andre proteiner og deres derivater, ikke nevnt eller innbefattet annet sted; hudpulver, også behandlet med kromsalt																			
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			
		<p>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);</p> <p>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);</p> <p>c) acid treatment such that the pH is maintained at less than 5 to the core for a minimum of 1 hour;</p> <p>d) alkali treatment at a pH > 12 for at least 8 hours.</p>	
	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;	
	-	SO ₂ (European Pharmacopoeia, latest edition) - 50 ppm level;	
	-	H ₂ O ₂ (European Pharmacopoeia, latest edition) - 10 ppm level.	
(2)	<input type="checkbox"/> [2.6.	Gelatin is produced in accordance with the following requirements:	
	(2)	<p>○ 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]</p> <p>○ 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:</p> <p>- 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,</p> <p>- or an acid treatment (pH < 3.5) for at least 10 hours with heating to at least 138 °C for at least 4 seconds,</p> <p>- or a heat-and-pressure process for at least 20 minutes with saturated steam of 133 °C at more than 3 bars,</p> <p>- or any other approved process with equivalent effect.</p>	

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;

Part II: Certification

II. Health information			
(2)	○ or	-	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.]
		[it comes from a country or a region classified as a country or region posing a undetermined BSE risk in accordance with the OIE;	
		-	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) 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.

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.

(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>			

Partea I	I.1. Expeditor Nume Adresă Țară Codul ISO			I.2. Referință IMSOC Specimen not to be used for exports from EU																
				I.2.a. Local Reference																
	I.5. Destinatar Nume Adresă Țară Codul ISO			I.3. Autoritatea competentă centrală																
				I.4. Local competent authority																
	I.7. Țara de origine		Codul ISO	I.9. Country of destination		Codul ISO														
	I.8. Region of origin		Cod	I.10. Regiunea de destinație		Cod														
	I.11. Place of Dispatch Nume Adresă Numărul de autorizare Țară Codul ISO			I.12. Locul de destinație Nume Adresă Numărul de autorizare Țară Codul ISO																
	I.13. Locul de încărcare Nume Adresă Numărul de autorizare Țară Codul ISO			I.14. Date and time of departure																
	I.15. Mijloc de transport			I.16 Entry Point																
	<table border="1"> <tr> <th>Tip</th> <th>Document</th> <th>Identificare</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>			Tip	Document	Identificare														
Tip	Document	Identificare																		
I.18. Transport conditions Ambiant <input type="checkbox"/> Congelat <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Refrigerat <input type="checkbox"/>			I.17. Documente de însoțire Referința documentului ui comercial Țară Data emiterii Locul emiterii																	
I.19. Număr container / Număr sigiliu																				
I.20. Certified as Consum uman <input type="checkbox"/> Altele <input type="checkbox"/>																				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority Codul ISO BCP code BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Codul ISO																	
I.23. Număr total de colete	I.24. Cantitate totală		I.25. Greutate netă totală	I.25. Greutatea brută totală																
I.28. Description of consignment 1. 35 SUBSTANȚE ALBUMINOIDE; PRODUSE PE BAZĂ DE AMIDON SAU DE FECULE MODIFICATE; CLEIURI; ENZIME 3504 Peptone și derivații lor; alte substanțe proteice și derivații lor, nedenumite și necuprinse în altă parte; pulbere de piele, tratată sau nu cu crom																				
Marfă	Specii	Cantitate	Numărul lotului	Unitate producătoare																
Depozit frigorific	Unitate de tranșare	Data congelării	Data producției	Data sacrificării																
Greutatea netă	Product Description	Număr colet	Marca de identificare																	

II. Informații sanitare			
2.	Subsemnatul, medic veterinar oficial/inspector oficial, certific faptul că:		
2.1.	Gelatina și/sau collagenul provin dintr-o unitate (din unități) care aplică un program bazat pe principiile HACCP;		
2.2.	Gelatina și/sau collagenul sunt conforme cu criteriile microbiologice de stabilire a indicatorilor de siguranță pentru produsele alimentare, aprobate prin Ordinul Ministerului Sănătății din Ucraina nr. 548 din 19.07.2012.		
2.3.	<p>Materiile prime pentru producția de gelatină și/sau de collagen provin de pe teritorii ale statelor membre ale UE sau din țări din afara UE care sunt oficial indemne de febră aftoasă, în conformitate cu OIE, și sunt obținute exclusiv din:</p> <p>a) oase, altele decât materialele cu risc specificat, astfel cum sunt definite de OIE;</p> <p>(b) și/sau piei de rumegătoare de crescătorie;</p> <p>(c) și/sau piei de porc;</p> <p>(d) și/sau piei de pasăre;</p> <p>(e) și/sau tendoane și ligamente;</p> <p>(f) și/sau piei de vânat sălbatic;</p> <p>(g) și/sau piei și oase de pește.</p> <p><input type="checkbox"/> 2.3.1. Materiile prime pentru fabricarea gelatinei și/sau a collagenului definite la punctul 2.3 literele (a)-(e) sunt obținute de la animale sacrificate într-un abator, ale căror carcase au fost considerate adecvate pentru consumul uman în urma inspecțiilor ante-mortem și post-mortem.</p> <p><input type="checkbox"/> și/sau</p> <p>Materiile prime pentru fabricarea gelatinei și/sau a collagenului definite la punctul 2.3 litera (f) sunt obținute de la vânat sălbatic prelucrat într-o unitate de prelucrare a vânatului aprobată de autoritatea competentă din țara exportatoare, ale cărei carcase au fost considerate adecvate pentru consumul uman în urma inspecțiilor post-mortem.</p> <p>2.3.2. Materiile prime pentru fabricarea gelatinei și/sau a collagenului care nu au fost supuse niciunui tratament în vederea conservării cu excepția refrigerării, congelării sau congelării rapide trebuie să provină din unități înregistrate sau autorizate în conformitate cu legislația țării exportatoare.</p> <p>2.3.3. Pentru fabricarea gelatinei și/sau a collagenului pot fi utilizate următoarele materii prime tratate:</p> <p>1)</p> <p>a) oase, altele decât materialele cu risc specificat, care provin din unități aflate sub controlul autorității competente din țara de origine, care au fost supuse unuia dintre tratamentele următoare:</p> <p>a) zdrobite în bucăți de aproximativ 15 mm și degresate cu apă fierbinte la o temperatură de minimum 70 °C timp de cel puțin 30 de minute, de minimum 80 °C timp de cel puțin 15 minute sau de minimum 90 °C timp de cel puțin 10 minute și apoi separate, iar ulterior spălate și uscate timp de cel puțin 20 de minute într-un curent de aer fierbinte cu o temperatură inițială de minimum 350 °C sau timp de 15 minute într-un curent de aer fierbinte cu o temperatură inițială de peste 700 °C;</p> <p>b) uscate la soare timp de minimum 42 de zile la o temperatură medie de cel puțin 20 °C;</p> <p>c) tratament cu acid, astfel încât pH-ul nucleului să fie menținut la o valoare mai mică de 6 timp de cel puțin o oră înainte de uscare.</p> <p>2)</p> <p>piei de rumegătoare de crescătorie, piei de porc, piei de păsări de curte și piei de vânat sălbatic care provin din unități aflate sub controlul autorității competente din țara de origine, care au fost supuse unuia dintre tratamentele următoare:</p>		

II. Informații sanitare			
		a)	tratament cu alcaline pentru a atinge un pH al nucleului cu o valoare mai mare de 12, urmat de o sărare timp de cel puțin șapte zile (durata tratamentului poate include timpul necesar pentru transport);
		b)	uscare timp de cel puțin 42 de zile la o temperatură de cel puțin 20 °C (durata tratamentului poate include timpul necesar pentru transport);
		c)	tratament cu acid, astfel încât pH-ul nucleului să fie menținut la o valoare mai mică de 5 timp de cel puțin o oră;
		d)	tratament cu alcaline menținând un pH cu o valoare mai mare de 12, timp de cel puțin 8 ore.
	3)		oase, altele decât materialele cu risc specificat, piei de rumegătoare de crescătorie, piei de porc, piei de păsări de curte și piei de vânat sălbatic care au fost supuse unui alt tratament decât cele precizate la punctul 2.3.3 subpunctele 1) și 2) și care provin din unități aflate sub controlul autorității competente din țara de origine.
2.4.	Gelatina și/sau collagenul destinate consumului uman și gelatina și collagenul nedestinate consumului uman pot fi fabricate și depozitate simultan în aceeași unitate, cu condiția ca materiile prime și procesele de producție să respecte cerințele stabilite pentru gelatina și/sau collagenul destinate consumului uman.		
2.5.	Gelatina și/sau collagenul respectă următoarele limite maxime permise de reziduuri:		
	–	As – limită de 1ppm;	
	–	Pb – limită de 5 ppm;	
	–	Cd – limită de 0,5 ppm;	
	–	Hg – limită de 0,15 ppm;	
	–	Cr – limită de 10 ppm;	
	–	Cu – limită de 30 ppm;	
	–	Zn – limită de 50 ppm;	
	–	SO ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție) – limită de 50 ppm;	
	–	H ₂ O ₂ (Farmacopeea Europeană, cea mai recentă ediție) – limită de 10 ppm.	
(2)	<input type="checkbox"/> [2.6.	Gelatina este fabricată în conformitate cu următoarele cerințe:	
	(2)	○ fie	[a) materiile prime sunt obținute din oase de rumegătoare născute, crescute sau sacrificate într-o țară sau într-o regiune cu un risc de ESB neglijabil, în conformitate cu cerințele OIE]
	(2)	○ fie	[(2) <input type="checkbox"/> a) materiile prime obținute din oase de rumegătoare născute, crescute sau sacrificate într-o țară sau într-o regiune cu un risc de ESB controlat sau nedeterminat, în conformitate cu cerințele OIE (din care se permite importul în Ucraina), sunt supuse unui procedeu care garantează că toate oasele sunt fin măcinate, degresate cu apă fierbinte și tratate ulterior cu acid clorhidric diluat (la o concentrație minimă de 4 % și un pH < 1,5) timp de cel puțin două zile. Ulterior, materiile sunt supuse următorului tratament:
		–	tratament alcalin cu soluție saturată de var (pH > 12,5) timp de cel puțin 20 de zile, cu un tratament termic de minimum 138 °C timp de cel puțin patru secunde,
		–	sau un tratament cu acid (pH < 3,5) timp de cel puțin 10 ore, cu un tratament termic de minimum 138 °C timp de cel puțin patru secunde,
		–	sau un proces de încălzire și presare timp de cel puțin 20 de minute cu abur saturat la 133 °C, la o presiune de cel puțin 3 bari,

Part II: Certification

II. Informații sanitare			
(2)	<input type="checkbox"/> b)	–	sau orice alt procedeu autorizat cu efect echivalent.
		(2)	materiile prime, altele decât materiile menționate la punctul 2.6 litera (a) de la prezentul punct sunt supuse unui tratament cu acid sau cu alcaline, urmat de una sau mai multe clătiri; pH-ul se ajustează în consecință. Gelatina se extrage prin una sau mai multe operațiuni succesive de încălzire, urmate de purificare prin filtrare și tratament termic.]
		(2)	<input type="checkbox"/> [2.6. Colagenul este fabricat în conformitate cu următoarele cerințe:
		(2)	o fie [a) materiile prime sunt obținute din oase de rumegătoare născute, crescute sau sacrificate într-o țară sau într-o regiune cu un risc de ESB neglijabil, în conformitate cu cerințele OIE]
(2)	<input type="checkbox"/> [2.7. Dacă gelatina și/sau collagenul provin de la rumegătoare, cu excepția gelatinei și/sau a collagenului obținute din piei de rumegătoare, ele au fost fabricate în conformitate cu următoarele cerințe:	(2)	o fie [a) materiile prime obținute din oase de rumegătoare născute, crescute sau sacrificate într-o țară sau într-o regiune cu un risc de ESB controlat sau nedeterminat, în conformitate cu cerințele OIE (din care se permite importul în Ucraina), sunt supuse unui procedeu care garantează că toate oasele sunt fin măcinate, degresate cu apă fierbinte și tratate ulterior cu acid clorhidric diluat (la o concentrație minimă de 4 % și un pH < 1,5) timp de cel puțin două zile. Ulterior, materiile sunt supuse următorului tratament, urmat de:
		–	ajustarea pH-ului cu acid sau alcaline, urmată de una sau mai multe clătiri și filtrare/măcinare/extrudare;
		–	sau orice alt procedeu cu efect echivalent autorizat;
		b)	după încheierea procedeelor menționate la punctul 2.6 litera (a), collagenul poate fi supus uscării.]
(2)	<input type="checkbox"/> [2.7. Dacă gelatina și/sau collagenul provin de la rumegătoare, cu excepția gelatinei și/sau a collagenului obținute din piei de rumegătoare, ele au fost fabricate în conformitate cu următoarele cerințe:	(2)	o fie [provin dintr-o țară sau dintr-o regiune clasificată ca țară sau regiune cu risc de ESB neglijabil, în conformitate cu OIE;
		–	animalele de la care provin gelatina și/sau collagenul s-au născut, au fost crescute continuu și sacrificate în țara cu risc neglijabil și au fost supuse inspecțiilor ante-mortem și post-mortem;
		–	dacă în țara sau regiunea respectivă au existat cazuri indigene de ESB:
		(i)	provin de la animale care s-au născut după data aplicării interdicției de hrănire a rumegătoarelor cu făină de carne și oase și cu jumări de seu provenite de la rumegătoare sau
(2)	<input type="checkbox"/> [2.7. Dacă gelatina și/sau collagenul provin de la rumegătoare, cu excepția gelatinei și/sau a collagenului obținute din piei de rumegătoare, ele au fost fabricate în conformitate cu următoarele cerințe:	(ii)	produsele de origine animală obținute de la bovine, ovine și caprine nu conțin și nu provin din materiale cu risc specificat, astfel cum sunt definite de OIE, sau din carnea separată mecanic obținută de pe oasele de bovine, ovine și caprine]
		(2)	o fie [provin dintr-o țară sau dintr-o regiune clasificată ca țară sau regiune cu risc de ESB controlat, în conformitate cu OIE;
		–	animalele de la care provin gelatina și/sau collagenul au fost supuse inspecțiilor ante-mortem și post-mortem;

Part II: Certification

II. Informații sanitare

(2)

o fie

- animalele de la care provin gelatina și/sau collagenul nu au fost sacrificate după asomare prin injectarea de gaz în cavitatea craniană sau ucise prin aceeași metodă sau sacrificate, după asomare, prin lacerarea țesutului nervos central cu ajutorul unui instrument alungit în formă de tijă introdus în cavitatea craniană, cu excepția cazului în care animalele s-au născut, au fost crescute continuu și sacrificate într-o țară sau într-o regiune clasificată ca țară sau regiune cu risc de ESB neglijabil, în conformitate cu OIE;
- gelatina și/sau collagenul nu conțin și nu provin din materiale cu risc specificat, astfel cum sunt definite de OIE, sau din carnea separată mecanic obținută de pe oasele de bovine, ovine și caprine.]
- [provin dintr-o țară sau dintr-o regiune clasificată ca țară sau regiune cu risc de ESB nedeterminat, în conformitate cu OIE;
- provin de la animale care nu au fost hrănite cu făină de carne și oase sau cu jumări de seu provenite de la rumegătoare și au fost supuse inspecțiilor ante-mortem și post-mortem;
- provin de la animale care nu au fost sacrificate, după asomare, prin lacerarea țesutului nervos central cu ajutorul unui instrument alungit în formă de tijă introdus în cavitatea craniană sau prin injectarea de gaz în cavitatea craniană;
- gelatina și/sau collagenul nu conțin și nu provin din materiale cu risc specificat, astfel cum sunt definite de OIE, sau din țesuturi nervoase și limfatice expuse în timpul procesului de dezosare sau din carnea separată mecanic obținută de pe oasele de bovine, ovine și caprine;
- materiile prime (cu excepția pieilor) au fost obținute de la bovine, ovine și caprine (altele decât cele cu vârsta mai mică de 12 luni), au fost testate pentru depistarea ESB utilizând metode identificate de OIE, cu rezultate negative;
- coloanele vertebrale de la bovine cu vârsta mai mare de 30 de luni la momentul sacrificării și craniile au fost excluse.]

Part II: Certification	II. Informații sanitare			
	Note de subsol			
	Partea I:			
	Căsuța 1.11:	Locul de origine: numele, adresa, numărul de autorizare al unității de expediere.		
	Căsuța 1.15:	Numărul de înregistrare (vagoane de tren sau containere și camioane), numărul zborului (avion) sau denumirea (vapor). În caz de descărcare și reincărcare, se furnizează informații separate.		
	Căsuța 1.19:	Indicați greutatea brută și netă totală.		
	Căsuța 1.21:	Identificarea containerului și numărul sigiliului: numai dacă este cazul.		
	Căsuța 1.25:	Se utilizează codul corespunzător din Sistemul armonizat (SA) de la rubrica 35.03, 35.04 sau 39.17.		
	Partea II:			
	(1)	Gelatină înseamnă proteine naturale, solubile, gelatinizate sau nu, obținute prin hidroliza parțială a collagenului produs din oase, piei, tendoane și ligamente de animale. Collagen înseamnă produsul proteic derivat din oase, piei și tendoane de animale. El include membranele collagenice comestibile și membranele collagenice care intră în contact cu alimentele.		
(2)	A se păstra mențiunea corespunzătoare			
(3)	Semnătura și ștampila trebuie să fie de culoare diferită de cea a textului tipărit.			
Prezentul certificat trebuie eliberat în limba ucraineană și în limba statului membru UE de origine.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Data semnării		Semnătura		
Ștampila				

Časť I	I.1. Odosielateľ Meno/názov Adresa Krajina Kód ISO			I.2. Referenčný kód IMSOC Specimen not to be used for exports from EU	
				I.2.a. Local Reference	
	I.5. Príjemca Meno/názov Adresa Krajina Kód ISO			I.3. Príslušný ústredný orgán	
				I.4. Local competent authority	
	I.7. Krajina pôvodu		Kód ISO	I.9. Country of destination Kód ISO	
	I.8. Region of origin		Kód	I.10. Región určenia Kód	
	I.11. Place of Dispatch Meno/názov Adresa Číslo schválenia Krajina Kód ISO			I.12. Miesto určenia Meno/názov Adresa Číslo schválenia Krajina Kód ISO	
	I.13. Miesto nakládky Meno/názov Adresa Číslo schválenia Krajina Kód ISO			I.14. Date and time of departure	
	I.15. Dopravný prostriedok			I.16 Entry Point	
	Druh	Dokument	Identifikácia		
I.18. Transport conditions Teplota okolia <input type="checkbox"/> Mrazené <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chladené <input type="checkbox"/>			I.17. Sprievodné doklady Číslo obchodného dokladu Krajina Dátum vydania Miesto vydania		
I.19. Číslo kontajnera/číslo pečate					
I.20. Certified as Ľudská spotreba <input type="checkbox"/> Iné <input type="checkbox"/>					
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country Kód ISO EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Kód ISO		
I.23. Celkový počet balení	I.24. Celkové množstvo	I.25. Celková čistá hmotnosť	I.25. Celková hrubá hmotnosť		
I.28. Description of consignment 1. 35 BIELKOVINOVÉ LÁTKY; MODIFIKOVANÉ ŠKROBY; GLEJE; ENZÝMY 3504 Peptóny a ich deriváty; ostatné proteínové látky a ich deriváty, inde nešpecifikované ani nezahrnuté; kožný prášok, tiež chrómovaný					
Tovar	Druh	Množstvo	Číslo šarže	Výrobný závod	
Chladiareň	Rozrábkareň	Dátum zmrazenia	Dátum produkcie	Dátum zabitia	
Čistá hmotnosť	Product Description	Počet balení	Identifikačný znak		

II. Zdravotné informácie			
2.	Ja, dolupodpísaný úradný veterinárny lekár/úradný inšpektor týmto osvedčujem, že:		
2.1.	želatína a/alebo kolagén pochádzajú z prevádzkarne, resp. prevádzkarní realizujúcich program založený na zásadách HACCP,		
2.2.	želatína a/alebo kolagén spĺňajú mikrobiologické kritériá zodpovedajúce bezpečnostným ukazovateľom z prevádzkarní na výrobu potravín schválených vyhláškou Ministerstva zdravotníctva Ukrajiny č. 548 z 19. 7. 2012.		
2.3.	<p>suroviny na výrobu želatíny a/alebo kolagénu pochádzajú z území členských štátov EÚ alebo z krajín mimo EÚ, ktoré sú úradne bez výskytu slintačky a krívačky v súlade s pravidlami OIE a sú výlučne získané:</p> <p>a) z kostí iných ako kosti klasifikované ako špecifikovaný rizikový materiál v zmysle definície OIE;</p> <p>b) z koží a usní chovných prežúvavcov;</p> <p>c) a/alebo z koží ošúpaných;</p> <p>d) a/alebo z koží hydiny;</p> <p>e) a/alebo z väziva a šliach;</p> <p>f) a/alebo z koží a usní divej zveri;</p> <p>g) a/alebo zo šupín a kostí rýb.</p> <p><input type="checkbox"/> 2.3.1. Suroviny na výrobu želatíny a/alebo kolagénu špecifikované v pododsekoch a) až e) bodu 2.3. boli získané zo zvierat zabitých na bitúnku, z jatočných tiel, ktoré boli po prehliadkach ante-mortem a post-mortem uznané ako vhodné na ľudskú spotrebu</p> <p><input type="checkbox"/> a/alebo</p> <p>Suroviny na výrobu želatíny a/alebo kolagénu špecifikované v pododseku f) bodu 2.3. boli získané z divej zveri spracovanej v prevádzkarni na manipuláciu so zverou schválenej príslušným orgánom vyvážajúcej krajiny, pričom jatočné telá uvedenej zveri boli po prehliadkach post mortem uznané ako vhodné na ľudskú spotrebu.</p> <p>2.3.2. Suroviny na výrobu želatíny a/alebo kolagénu, ktoré neboli podrobené žiadnemu procesu na predĺženie trvanlivosti okrem chladenia, zmrazenia alebo rýchleho zmrazenia, musia pochádzať z prevádzkarní, ktoré boli registrované alebo schválené v súlade s právnymi predpismi vyvážajúcej krajiny.</p> <p>2.3.3. Na výrobu želatíny a/alebo kolagénu sa povoľujú tieto ošetrované suroviny:</p> <p>1. kosti iné ako kosti klasifikované ako špecifikovaný rizikový materiál, ktoré pochádzajú z prevádzok pod dohľadom príslušného orgánu krajiny pôvodu, a ktoré boli podrobené jednému z týchto ošetrení:</p> <p>a) rozdrveniu na kúsky s veľkosťou približne 15 mm a zbaveniu tuku horúcou vodou pri teplote minimálne 70 °C najmenej 30 minút alebo minimálne pri teplote 80 °C najmenej 15 minút alebo minimálne pri teplote 90 °C v trvaní najmenej 10 minút a potom oddelené a následne umyté a sušené najmenej 20 minút v prúde horúceho vzduchu s počiatočnou teplotou minimálne 350 °C alebo v trvaní 15 minút v prúde horúceho vzduchu s počiatočnou teplotou vyššou ako 700 °C,</p> <p>b) sušeniu na slnku v trvaní najmenej 42 dní pri priemernej minimálnej teplote 20 °C,</p> <p>c) ošetrovaniu kyselinou, ktorým sa zachová pH v jadre na hodnote nižšej ako 6 v trvaní najmenej jednej hodiny pred sušením,</p> <p>2. kože a usne z chovných prežúvavcov, kože z ošúpaných, kože z hydiny a usne z divej zveri, ktoré pochádzajú z prevádzkarní pod kontrolou príslušného orgánu krajiny pôvodu a ktoré boli podrobené jednému z týchto ošetrení:</p>		

II. Zdravotné informácie			
		a)	ošetreniu alkalickou látkou pri pH > 12 v jadre a následným solením v trvaní najmenej 7 dní (dĺžka ošetrenia môže zahŕňať aj čas potrebný na prepravu),
		b)	sušeniu v trvaní najmenej 42 dní pri minimálnej teplote 20 °C (dĺžka ošetrenia môže zahŕňať aj čas potrebný na prepravu),
		c)	ošetreniu kyselinou, ktorým sa pH v jadre udrží na hodnote menej ako 5 v trvaní najmenej jednej hodiny,
		d)	ošetreniu alkalickou látkou pri pH > 12 najmenej 8 hodín,
	3.	kosti iné ako kosti klasifikované ako špecifikovaný rizikový materiál, kože a usne z chovných prežúvavcov, kože z ošipáných a usne z divej zveri, ktoré boli ošetrené inak, ako je špecifikované v pododsekoch 1 a 2 bodu 2.3.3. a ktoré pochádzajú z prevádzkarní pod dohľadom príslušného orgánu krajiny pôvodu.	
2.4.	Želatína a/alebo kolagén určené na ľudskú spotrebu, ako aj želatína a kolagén, ktoré nie sú určené na ľudskú spotrebu, sa môžu vyrábať a skladovať súčasne v tej istej prevádzkarni, ak suroviny a výrobné postupy zodpovedajú požiadavkám výroby želatíny a/alebo kolagénu určených na ľudskú spotrebu.		
2.5.	Želatína a/alebo kolagén musia spĺňať tieto maximálne povolené úrovne reziduí:		
	–	As – 1 ppm,	
	–	Pb – 5 ppm,	
	–	Cd – 0,5 ppm,	
	–	Hg – 0,15 ppm,	
	–	Cr – 10 ppm,	
	–	Cu – 30 ppm,	
	–	Zn – 50 ppm,	
	–	SO2 (podľa posledného vydania Európskeho liekopisu) – 50 ppm,	
	–	H2O2 (podľa posledného vydania Európskeho liekopisu) – 10 ppm.	
2.	<input type="checkbox"/> [2.6.	Želatína je vyrobená v súlade s týmito požiadavkami:	
	2.	<input type="radio"/> buď	[a] zo suroviny, ktorá je získaná z kostí prežúvavcov narodených, chovaných alebo zabitých v krajine či regióne so zanedbateľným rizikom BSE v súlade s požiadavkami OIE],
	2.	<input type="radio"/> alebo	[(2) <input type="checkbox"/> a] zo suroviny, ktorá je získaná z kostí prežúvavcov narodených, chovaných alebo zabitých v krajine či regióne, ktoré sú kontrolovaným alebo neurčeným rizikom BSE v súlade s požiadavkami OIE (z ktorých je povolený dovoz do Ukrajiny), a ktorá prešla procesom zaručujúcim úplné rozdrvenie všetkého kostného materiálu a jeho odmastenie teplou vodou a následne ošetrenie zriedenou kyselinou chlorovodíkovou (s minimálnou koncentráciou 4 % a pri pH menej ako 1,5) aspoň počas 2 dní. Následne sa materiál musí ošetriť týmto spôsobom:
		–	ošetrením alkalickou látkou nasýteným roztokom vápna (pH > 12,5) najmenej 20 dní pri zahriatí na teplotu 138 °C minimálne počas 4 sekúnd,
		–	alebo ošetrením kyselinou (pH < 3,5) najmenej 10 hodín pri zahriatí na teplotu 138 °C minimálne počas 4 sekúnd,
		–	alebo procesom za použitia tepla a tlaku v trvaní najmenej 20 minút s nasýtenou parou s teplotou 133 °C a tlakom viac než 3 bary,
		–	alebo iným schváleným postupom s rovnocenným účinkom.

II. Zdravotné informácie

- (2) ☐ b) zo suroviny inej, ako je surovina špecifikovaná v pododseku 2.6. písm. a) tohto bodu, ktorá bola ošetrovaná kyselinou alebo alkalickou látkou po jednom či viacerých opláchnutiach (pH treba náležite upraviť). Želatína je extrahovaná jednorazovým zahriatím alebo niekoľkými následnými zahriatiami, po ktorých nasledovalo čistenie filtráciou a tepelné ošetrovanie].
2. ☐ [2.6. Kolagén je vyrobený v súlade s týmito požiadavkami:
2. ☐ buď [a) zo suroviny, ktorá je získaná z kostí prežúvavcov narodených, chovaných alebo zabitých v krajine či regióne so zanedbateľným rizikom BSE v súlade s požiadavkami OIE],
2. ☐ alebo [a) zo suroviny, ktorá je získaná z kostí prežúvavcov narodených, chovaných alebo zabitých v krajine či regióne, ktoré s kontrolovaným alebo neurčeným rizikom BSE v súlade s požiadavkami OIE (z ktorých je povolený dovoz do Ukrajiny), a ktorá prešla procesom zaručujúcim úplné rozdrvenie všetkého kostného materiálu a jeho odmastenie teplou vodou a následne ošetrovanie zriedenou kyselinou chlorovodíkovou (s minimálnou koncentráciou 4 % a pri pH menej ako 1,5) aspoň počas 2 dní. Následne sa materiál musí ošetriť týmto spôsobom:
- upraviť sa pH použitím kyseliny alebo alkalickéj látky po jednom či viacerých opláchnutiach a filtrácii/pomletí/extrúzií,
 - alebo akýmkoľvek iným postupom s potvrdeným rovnocenným účinkom,
- b) po vykonaní postupov uvedených v pododseku 2.6. a) sa môže kolagén nechať vysušiť.]
2. ☐ [2.7. Ak želatína a/alebo kolagén pochádzajú z prežúvavcov, okrem želatíny a/alebo kolagénu získaného z ich koží a usní, boli vyrobené v súlade s týmito požiadavkami:
2. ☐ buď [pochádzajú z krajiny či regiónu, ktoré sú klasifikované ako krajina či región so zanedbateľným rizikom BSE v súlade s požiadavkami OIE,
- zvieratá, z ktorých boli želatína a/alebo kolagén získané, sa narodili, boli nepretržite chované a zabité v krajine so zanedbateľným rizikom BSE a prešli prehliadkami ante-mortem a post-mortem,
 - ak boli v krajine alebo regióne zaznamenané miestne prípady BSE:
- i) pochádzajú zo zvierat narodených po dátume, od ktorého sa presadzoval zákaz kŕmenia prežúvavcov mäsokostnou múčkou a škvarkami získanými z prežúvavcov, alebo
- ii) výrobky z hovädzieho dobytku, oviec a kôz neobsahujú špecifikovaný rizikový materiál uvedený v zmysle požiadaviek OIE a nie sú z neho získané, ani neobsahujú mechanicky separované mäso získané z kostí hovädzieho dobytku, oviec alebo kôz,
2. ☐ alebo [pochádzajú z krajiny či regiónu, ktoré sú klasifikované ako krajina či región s kontrolovaným rizikom BSE v súlade s požiadavkami OIE,
- želatína a/alebo kolagén boli získané zo zvierat, ktoré boli podrobené prehliadkam ante-mortem a post-mortem.

II. Zdravotné informácie

- zvieratá, z ktorých boli želatína a/alebo kolagén získané, neboli zabité po omráčení plynovou injekciou do lebečnej dutiny, ani neboli rovnakou metódou usmrtené, ani neboli zabité laceráciou (po omráčení) centrálného nervového tkaniva pribojníkom omračovacieho prístroja zavedeným do lebečnej dutiny, okrem prípadov, keď sa zvieratá narodili, boli nepretržite chované a zabité v krajine či regióne, ktoré boli v súlade s požiadavkami OIE klasifikované ako krajina alebo región so zanedbateľným rizikom BSE,
 - želatína a/alebo kolagén neobsahujú špecifikovaný rizikový materiál uvedený v zmysle požiadaviek OIE a nie sú z neho získané, ani neobsahujú mechanicky separované mäso získané z kostí hovädzieho dobytká, oviec alebo kôz],
2. ○ alebo [pochádzajú z krajiny či regiónu, ktoré sú klasifikované ako krajina či región s neurčeným rizikom BSE v súlade s požiadavkami OIE,
- pochádzajú zo zvierat, ktoré neboli kŕmené mäso kostnou múčkou ani škvarkami pochádzajúcimi z prežúvavcov a prešli prehliadkami ante -mortem a post-mortem,
 - pochádzajú zo zvierat, ktoré neboli zabité laceráciou (po omráčení) centrálného nervového tkaniva pribojníkom omračovacieho prístroja zavedeným do lebečnej dutiny ani plynovou injekciou do lebečnej dutiny,
 - želatína a/alebo kolagén neobsahujú špecifikovaný rizikový materiál uvedený v zmysle požiadaviek OIE a nie sú z neho získané, ani neobsahujú nervové a lymfatické tkanivá obnažené počas vykostovacieho procesu získané z kostí hovädzieho dobytká, oviec alebo kôz,
 - ide o suroviny (okrem koží a usní), ktoré boli získané z hovädzieho dobytká, oviec a kôz (starších ako 12 mesiacov), ktoré boli testované na prítomnosť BSE metódami schválenými OIE s negatívnym výsledkom,
 - chrbtice hovädzieho dobytká vo veku nad 30 mesiacov v čase zabitia a lebky sa nerátajú.]

Part II: Certification	II. Zdravotné informácie			
	Poznámky pod čiarou			
	Časť I:			
	Kolónka 1.11:	Miesto pôvodu: názov, adresa a schvaľovacie číslo odosielajúcej prevádzkarne.		
	Kolónka 1.15:	registračné číslo (železničné vagóny alebo kontajnery a nákladné autá), číslo letu (lietadlo) alebo názov (loď). V prípade vykládky a prekládky treba poskytnúť informácie osobitne.		
	Kolónka 1.19:	uvedte celkovú hrubú hmotnosť a celkovú čistú hmotnosť.		
	Kolónka 1.21:	číslo plomby a kontajnera: v prípade potreby.		
	Kolónka 1.25:	použite príslušný kód harmonizovaného systému (HS) pod položkami 35.03, 35.04 alebo 39.17.		
	Časť II:			
	1.	<p>Želatína je prírodná, rozpustná, želatínujúca alebo neželatínujúca bielkovina získaná čiastočnou hydrolýzou kolagénu vyprodukovaného z kostí, koží a kožíek, väziva a šliach živočíchov,</p> <p>Kolagén je produkt na báze bielkoviny, ktorý sa získava z kostí, koží, usní a šliach zvierat. Obsahuje jedlé kolagénové zložky, ako aj kolagénové zložky, ktoré môžu prísť do styku s potravinami.</p>		
2.	Nehodí sa preškrtnite.			
3.	Podpis a odtlačok pečiatky musia byť odlišnej farby než tlač.			
Tento certifikát musí byť vyhotovený v ukrajinskom jazyku a v jazyku členského štátu pôvodu v EÚ.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Dátum podpisu		Podpis		
Pečiatka				

Del I	I.1. Avsändare Namn Adress Land ISO-kod			I.2. Imsoc-referens Specimen not to be used for exports from EU															
				I.2.a. Local Reference															
	I.5. Mottagare Namn Adress Land ISO-kod			I.3. Central behörig myndighet															
				I.4. Lokal behörig myndighet															
	I.7. Ursprungsland ISO-kod		I.9. Country of destination ISO-kod																
	I.8. Region of origin Kod		I.10. Destinationsregion Kod																
	I.11. Place of Dispatch Namn Adress Godkännandenummer Land ISO-kod			I.12. Destinationsplats Namn Adress Godkännandenummer Land ISO-kod															
	I.13. Lastningsort Namn Adress Godkännandenummer Land ISO-kod			I.14. Date and time of departure															
	I.15. Transportmedel			I.16 Entry Point															
	<table border="1"> <tr> <th>Typ</th> <th>Dokument</th> <th>Identifikation</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>			Typ	Dokument	Identifikation													
Typ	Dokument	Identifikation																	
I.18. Transport conditions Rumstemperatur Fryst <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Kyld <input type="checkbox"/>			I.17. Åtföljande dokument Aktör som genomför uppsamling oberoende av en anläggning Datum för utfärdande Land Ort för utfärdande																
I.19. Container nr/plomb nr																			
I.20. Certified as Livsmedel <input type="checkbox"/> Annat <input type="checkbox"/>																			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country ISO-kod EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO-kod																
I.23. Totalt antal förpackningar	I.24. Total kvantitet	I.25. Total nettovikt	I.25. Total bruttovikt																
I.28. Description of consignment 1. 35 PROTEINER; MODIFIERAD STÄRKELSE; LIM OCH KLISTER; ENZYMER 3504 Peptoner och peptonderivat; andra proteinämnen samt derivat av sådana ämnen, inte nämnda eller inbegripna någon annanstans; hudpulver, även behandlat med kromsalt																			
Varor	Arter	Kvantitet	Partnummer	Tillverkningsanläggning															
Kyl/frysanläggning	Styckningsanläggning	Datum för infrysning	Datum för produktion	Slaktdatum															
Nettovikt	Product Description	Förpackningsantal	Identifieringsmärke																

II. Hälsouppgifter		
2.	<p>I egenskap av officiell veterinär/officiell inspektör intygar jag följande:</p> <p>2.1 Gelatinet och/eller kollagenet kommer från en anläggning/anläggningar som genomför ett program grundat på HACCP-principerna.</p> <p>2.2 Gelatinet och/eller kollagenet uppfyller de mikrobiologiska kriterier för fastställande av indikatorer för livsmedelssäkerhet som godkänts genom Ukrainas hälsoministeriums förordning nr 548 av den 19 juli 2012.</p> <p>2.3 Råvarorna för framställning av gelatin och/eller kollagen kommer från EU:s medlemsstaters territorium eller från länder utanför EU som enligt Världsgesundhetsorganisationen för djurhälsa (OIE) är officiellt fria från mul- och klövsjuka, och de härrör endast från</p> <p>a) andra ben än specificerat riskmaterial enligt OIE:s definition,</p> <p>b) och/eller hudar och skinn av idisslande tamdjur,</p> <p>c) och/eller svinhudar,</p> <p>d) och/eller hud av fjäderfä,</p> <p>e) och/eller senor och ligament,</p> <p>f) och/eller hudar och skinn av frilevande vilt,</p> <p>g) och/eller skinn och ben av fisk.</p> <p><input type="checkbox"/> 2.3.1 De råvaror för framställning av gelatin och/eller kollagen som anges i punkt 2.3 a–e kommer från djur som slaktats i ett slakteri och vars slaktkroppar bekräftats vara tjänliga som livsmedel på grundval av besiktningar före och efter slakt.</p> <p><input type="checkbox"/> och/eller</p> <p>De råvaror för framställning av gelatin och/eller kollagen som anges i punkt 2.3 f kommer från frilevande vilt som bearbetats i en vilthanteringsanläggning som godkänts av exportlandets behöriga myndighet, och vars slaktkroppar bekräftats vara tjänliga som livsmedel på grundval av besiktningar efter slakt.</p> <p>2.3.2 Råvaror för framställning av gelatin och/eller kollagen som inte har genomgått någon annan konserverande behandling än kylning, frysning eller djupfrysning ska komma från anläggningar som är registrerade eller godkända enligt exportlandets lagstiftning.</p> <p>2.3.3 Följande behandlade råvaror får användas vid framställning av gelatin och/eller kollagen:</p> <p>1. Andra ben än specificerat riskmaterial som kommer från anläggningar som står under tillsyn av ursprungslandets behöriga myndighet och som har genomgått någon av följande behandlingar:</p> <p>a) Fördelning till bitar på ca 15 mm och avfettning med hett vatten med en minimitemperatur på 70 °C i minst 30 minuter, en minimitemperatur på 80 °C i minst 15 minuter eller en minimitemperatur på 90 °C i minst 10 minuter, avskiljning och därefter tvättning och torkning i minst 20 minuter i en ström av varmluft med en ingångstemperatur på minst 350 °C eller i 15 minuter i en ström av varmluft med en ingångstemperatur på över 700 °C.</p> <p>b) Soltorkning i minst 42 dagar vid en genomsnittstemperatur på minst 20 °C.</p> <p>c) Syrabehandling så att pH-värdet är lägre än 6 i hela materialet i minst en timme före torkning.</p> <p>2. Hudar och skinn av idisslande tamdjur, svinhudar, hudar av fjäderfä och hudar av frilevande vilt som kommer från anläggningar som står under tillsyn av ursprungslandets behöriga myndighet och som har genomgått någon av följande behandlingar:</p>	

II. Hälsouppgifter			
		a)	Alkalibehandling för att fastställa ett pH-värde på > 12 i hela materialet och därefter saltning i minst sju dagar (behandlingstiden får inbegripa den tid som krävs för transport).
		b)	Torkning i minst 42 dagar vid en temperatur på minst 20 °C (behandlingstiden får inbegripa den tid som krävs för transport).
		c)	Syrabehandling så att pH-värdet är lägre än 5 i hela materialet i minst en timme.
		d)	Alkalibehandling vid ett pH-värde på > 12 i minst åtta timmar.
	3.	Andra ben än specificerat riskmaterial, hudar och skinn av idisslande tamdjur, svinhudar, hudar av fjäderfä och hudar av frilevande vilt som har genomgått en annan behandlingsmetod än de metoder som anges punkt 2.3.3 leden 1–2 och som kommer från anläggningar som står under tillsyn av ursprungslandets behöriga myndighet.	
2.4	Gelatin och/eller kollagen som är avsett att användas som livsmedel samt gelatin och kollagen som inte är avsett att användas som livsmedel får framställas och lagras samtidigt på samma anläggning, under förutsättning att råvarorna och produktionsprocesserna uppfyller de krav som anges för gelatin och/eller kollagen som är avsett att användas som livsmedel.		
2.5	Gelatin och/eller kollagen får inte innehålla högre halter av restsubstanter än följande:		
	–	As – 1 ppm.	
	–	Pb – 5 ppm.	
	–	Cd – 0,5 ppm.	
	–	Hg – 0,15 ppm.	
	–	Cr – 10 ppm.	
	–	Cu – 30 ppm.	
	–	Zn – 50 ppm.	
	–	SO2 (Europeiska farmakopén, senaste utgåvan) – 50 ppm.	
	–	H2O2 (Europeiska farmakopén, senaste utgåvan) – 10 ppm.	
(2)	<input type="checkbox"/> [2.6	Gelatin framställs i enlighet med följande krav:	
	(2)	<input type="radio"/> antingen	[a] Råvarorna härrör från ben av idisslare som fötts, fötts upp eller slaktats i ett land eller en region med försumbar BSE-risk i enlighet med OIE:s krav.]
	(2)	<input type="radio"/> eller	[(2) <input type="checkbox"/> a] Råvarorna härrör från ben av idisslare som fötts, fötts upp eller slaktats i ett land eller en region med kontrollerad eller ej fastställd BSE-risk i enlighet med OIE:s krav (varifrån import till Ukraina är godkänd) och har genomgått en process som garanterar att allt benmaterial finfördelas och avfettas med hett vatten och därefter behandlas med utspädd saltsyra (med en lägsta koncentration på 4 % och ett lägre pH-värde än 1,5) i minst två dagar. Därefter genomgår materialet följande behandling:
		–	Alkalibehandling med mättad kalklösning (pH > 12,5) i minst 20 dagar med upphettning till 138 °C under minst fyra sekunder,
		–	eller syrabehandling (pH < 3,5) i minst 10 timmar med upphettning till minst 138 °C under minst fyra sekunder,
		–	eller en värme- och tryckprocess i minst 20 minuter med mättad ånga på 133 °C vid mer än 3 bar,

Part II: Certification

II. Hälsouppgifter			
		–	eller någon annan godkänd process med motsvarande effekt.
	(2)	<input type="checkbox"/> b)	Andra råvaror än det material som anges i punkt 2.6 a genomgår en syra- eller alkalibehandling, följt av en eller flera sköljningar. pH-värdet ska justeras i enlighet med detta. Gelatin extraheras genom en eller flera på varandra följande upphettningar, följt av en reningsprocess genom filtrering och värmebehandling.]
(2)	<input type="checkbox"/> [2.6	Kollagen framställs i enlighet med följande krav:	
	(2)	<input type="radio"/> antingen	[a] Råvarorna härrör från ben av idisslare som fötts, fötts upp eller slaktats i ett land eller en region med försumbar BSE-risk i enlighet med OIE:s krav.]
	(2)	<input type="radio"/> eller	[a] Råvarorna härrör från ben av idisslare som fötts, fötts upp eller slaktats i ett land eller en region med kontrollerad eller ej fastställd BSE-risk i enlighet med OIE:s krav (varifrån import till Ukraina är godkänd) och har genomgått en process som garanterar att allt benmaterial finfördelas och avfettas med hett vatten och därefter behandlas med utspädd saltsyra (med en lägsta koncentration på 4 % och ett lägre pH-värde än 1,5) i minst två dagar. Därefter genomgår materialet följande behandling:
		–	pH-justering genom syra- eller alkalibehandling följt av en eller flera sköljningar och filtrering/malning/extrudering,
		–	eller någon annan process med godkänd motsvarande effekt.
		b)	Efter att den process som avses i punkt 2.6 a har slutförts får kollagenet genomgå torkning.]
(2)	<input type="checkbox"/> [2.7	Om gelatinet och/eller kollagenet kommer från idisslare, utom gelatin och/eller kollagen som härrör från hudar och skinn av idisslare, har det framställts i enlighet med följande krav:	
	(2)	<input type="radio"/> antingen	[Det kommer från ett land eller en region som enligt OIE klassificeras som ett land eller en region med försumbar BSE-risk.
		–	De djur från vilka gelatinet och/eller kollagenet härrör är födda, oavbrutet uppfödda och slaktade i landet med försumbar BSE-risk och har genomgått besiktning före och efter slakt.
		–	Om det har förekommit inhemska fall av BSE i landet eller regionen
		(i)	kommer det från djur som föddes efter det att förbudet mot utfodring av idisslare med kött- och benmjöl och fettgrevar som härrör från idisslare började gälla, eller
		(ii)	innehåller inte och härrör inte produkterna från nötkreatur, får och getter från specificerat riskmaterial enligt OIE:s definition eller maskinurbenat kött från ben av nötkreatur, får eller getter.]
	(2)	<input type="radio"/> eller	[Det kommer från ett land eller en region som enligt OIE klassificeras som ett land eller en region med kontrollerad BSE-risk.
		–	De djur från vilka gelatinet och/eller kollagenet härrör har genomgått besiktning före och efter slakt.

Part II: Certification

II. Hälsouppgifter

(2)

○ eller

- De djur från vilka gelatinet och/eller kollagenet härrör har inte slaktats efter bedövning genom insprutning av gas i hjärnskålen eller avlivats med samma metod och inte heller slaktats efter bedövning genom laceration av vävnad i centrala nervsystemet med ett avlångt, stavformigt instrument som förts in i hjärnskålen, utom om djuren är födda, oavbrutet uppfödda och slaktade i ett land eller en region som enligt OIE klassificeras som ett land eller en region med försumbar BSE-risk.
- Gelatinet och/eller kollagenet innehåller inte och härrör inte från specificerat riskmaterial enligt OIE:s definition eller maskinurbenat kött från ben av nötkreatur, får eller getter.]
- [Det kommer från ett land eller en region som enligt OIE klassificeras som ett land eller en region med ej fastställd BSE-risk.
- Det kommer från djur som inte har inte utfodrats med kött- och benmjöl eller fettgrevar från idisslare och som har genomgått besiktning före och efter slakt.
- Det kommer från djur som inte har slaktats efter bedövning genom laceration av vävnad i centrala nervsystemet med ett avlångt, stavformigt instrument som förts in i hjärnskålen eller genom insprutning av gas i hjärnskålen.
- Gelatinet och/eller kollagenet innehåller inte och härrör inte från specificerat riskmaterial enligt OIE:s definition, eller nerv- och lymfvävnad som frilagts under urbeningen eller maskinurbenat kött från ben av nötkreatur, får eller getter.
- Råvarorna (utom hudar och skinn) har erhållits från nötkreatur, får och getter (utom från sådana djur som var yngre än 12 månader) som med negativt resultat har testats för BSE med hjälp av metoder som fastställts av OIE.
- Kotpelare från nötkreatur äldre än 30 månader vid tidpunkten för slakt och skallar har uteslutits.]

Fotnoter

Del I:

- Fält 1.11: Ursprungsort: den avsändande anläggningens namn, adress och godkännandenummer.
- Fält 1.15: Registreringsnummer (järnvägsvagn, container eller lastbil), flightnummer (flyg) eller namn (fartyg). Särskilda uppgifter ska lämnas vid eventuell ur- och omlastning.
- Fält 1.19: Ange total bruttovikt och total nettovikt.
- Fält 1.21: Identifiering av container och förseglingsnummer (i tillämpliga fall).
- Fält 1.25: Ange lämplig kod enligt Harmoniserade systemet (HS) under följande rubriker: 35.03, 35.04 eller 39.17.

Del II

- (1) Med gelatin avses naturligt, lösligt protein, gelbildande eller icke gelbildande, som erhållits genom partiell hydrolys av kollagen som framställts av ben, hudar och skinn, senor och ligament från djur. Med kollagen avses proteinbaserade produkter som härrör från djurben, hudar, skinn och senor. Det omfattar även ätliga kollagentarmar och kollagentarmar som kommer i kontakt med livsmedel.
- (2) Stryk det som inte är tillämpligt.
- (3) Underskriftens och stämpelns färg måste vara i en annan färg än trycket.

Detta intyg ska utfärdas på ukrainska och på ursprungsmedlemsstatens språk.

Certifying Officer

Part II: Certification

II. Hälsouppgifter			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Datum för undertecknande		Underskrift	
Stämpel			
<div>SPECIMEN</div>			

Dio I.	I.1. Pošiljatelj Naziv Adresa Zemlja Oznaka ISO			I.2. Referentni broj u sustavu IMSOC Specimen not to be used for exports from EU																
				I.2.a. Local Reference																
	I.5. Primatelj Naziv Adresa Zemlja Oznaka ISO			I.3. Središnje nadležno tijelo																
				I.4. Local competent authority																
	I.7. Zemlja podrijetla Oznaka ISO			I.9. Country of destination Oznaka ISO																
	I.8. Region of origin Oznaka			I.10. Regija odredišta Oznaka																
	I.11. Place of Dispatch Naziv Adresa Broj odobrenja Zemlja Oznaka ISO			I.12. Odredišno mjesto Naziv Adresa Broj odobrenja Zemlja Oznaka ISO																
	I.13. Mjesto utovara Naziv Adresa Broj odobrenja Zemlja Oznaka ISO			I.14. Date and time of departure																
	I.15. Prijevozno sredstvo			I.16 Entry Point																
	<table border="1"> <tr> <th>Vrsta</th> <th>Dokument</th> <th>Identifikacija</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>			Vrsta	Dokument	Identifikacija														
Vrsta	Dokument	Identifikacija																		
I.18. Transport conditions Okruženje <input type="checkbox"/> Zamrznuto <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Rashlađeno <input type="checkbox"/>			I.17. Prateća dokumentacija Referentni broj komercijalne isprave Datum izdavanja Zemlja Mjesto izdavanja																	
I.19. Br. kontejnera / br. pečata																				
I.20. Certified as Prehrana ljudi <input type="checkbox"/> Ostalo <input type="checkbox"/>																				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country Oznaka ISO EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Oznaka ISO																	
I.23. Ukupni broj pakiranja		I.24. Ukupna količina		I.25. Ukupna neto masa																
				I.25. Ukupna bruto masa																
I.28. Description of consignment 1. 35 BJELANČEVINASTE TVARI; MODIFICIRANI ŠKROBOVI; LJEPILA; ENZIMI 3504 Peptoni i njihovi derivati; ostale bjelančevinaste tvari i njihovi derivati, nespomenuti niti uključeni na drugom mjestu; kožni prah, neovisno je li kromiran ili ne																				
Roba		Vrsta	Količina	Broj serije	Proizvodni pogon															
Hladnjača		Rasjekavaonica	Datum zamrzavanja	Datum proizvodnje	Datum klanja															
Neto masa		Product Description	Broj pakiranja	Identifikacijska oznaka																

II. Podaci o zdravlju

2. Ja, niže potpisani službeni veterinar/službeni inspektor, ovime potvrđujem da:
- 2.1. Želatina i/ili kolagen dolaze iz objekta/objekata gdje se provodi program koji se temelji na načelima HACCP-a;
- 2.2. Želatina i/ili kolagen ispunjuju mikrobiološke kriterije za utvrđivanje pokazatelja sigurnosti prehrambenih proizvoda, odobrene Odlukom Ministarstva zdravlja Ukrajine br. 548 od 19.7.2012.
- 2.3. U skladu sa zahtjevima Svjetske organizacije za zdravlje životinja (OIE) sirovine za proizvodnju želatine i/ili kolagena potječu iz državnih područja država članica EU-a ili iz zemalja izvan EU-a koje su službeno slobodne od slinavke i šapa, a dobivaju se isključivo iz:
- a) kostiju koje nisu specificirani rizični materijal u skladu s definicijom OIE-a;
- b) i/ili koža preživača iz uzgoja;
- c) i/ili svinjske kože;
- d) i/ili kože peradi;
- e) i/ili tetiva i žila;
- f) i/ili koža divljači;
- g) i/ili riblje kože i kostiju.
- ☐ 2.3.1. Sirovine za proizvodnju želatine i/ili kolagena definirane u točki 2.3. podtočkama od a) do e) potječu od životinja koje su zaklane u klaonici i za čija je trupla ante mortem i post mortem pregledima utvrđeno da su prikladna za prehranu ljudi.
- ☐ i/ili
- Sirovine za proizvodnju želatine i/ili kolagena definirane u točki 2.3. podtočki f) potječu od divljači koja se prerađuje u objektu za obradu divljači, koji je odobrilo nadležno tijelo zemlje izvoznice, i za čija je trupla post mortem pregledom utvrđeno da su prikladna za prehranu ljudi.
- 2.3.2. Sirovine za proizvodnju želatine i/ili kolagena koje nisu bile podvrgnute nikakvom drugom postupku konzerviranja osim hlađenja, zamrzavanja ili brzog zamrzavanja moraju potjecati iz objekata koji su registrirani ili odobreni u skladu sa zakonodavstvom zemlje izvoznice.
- 2.3.3. Za proizvodnju želatine i/ili kolagena dopuštena je uporaba sljedećih obrađenih sirovina:
1. kosti koje nisu specificirani rizični materijal, koje potječu iz objekata koje kontrolira nadležno tijelo zemlje podrijetla i koje su podvrgnute jednom od sljedećih postupaka obrade:
- a) mrvljenju u komade veličine otprilike 15 mm i odmašćivanju vrućom vodom na temperaturi od najmanje 70 °C tijekom najmanje 30 minuta ili najmanje 80 °C tijekom najmanje 15 minuta ili najmanje 90 °C tijekom najmanje 10 minuta te zatim odvajanju, pranju i sušenju tijekom najmanje 20 minuta na struji vrućeg zraka s početnom temperaturom od najmanje 350 °C ili tijekom 15 minuta na struji vrućeg zraka s početnom temperaturom većom od 700 °C;
- b) sušenju na zraku tijekom najmanje 42 dana na prosječnoj temperaturi od najmanje 20 °C;
- c) obradi kiselinom tako da pH-vrijednost u unutrašnjosti ostane manja od 6 najmanje jedan sat prije sušenja.
2. kože preživača iz uzgoja, svinjske kože, kože peradi i kože divljači koje potječu iz objekata koje kontrolira nadležno tijelo zemlje podrijetla, koje su podvrgnute jednom od sljedećih postupaka obrade:

II. Podaci o zdravlju

- a) luženju kako bi se postigla pH-vrijednost > 12 u unutrašnjosti s naknadnim soljenjem tijekom najmanje 7 dana (trajanje postupka može uključivati vrijeme potrebno za prijevoz);
- b) sušenju tijekom najmanje 42 dana na temperaturi od najmanje 20 °C (trajanje postupka može uključivati vrijeme potrebno za prijevoz);
- c) obradi kiselinom tako da pH-vrijednost u unutrašnjosti ostane manja od 5 tijekom najmanje jednog sata;
- d) luženju pri pH > 12 tijekom najmanje 8 sati.
3. kosti koje nisu specificirani rizični materijal, kože preživača iz uzgoja, svinjske kože, kože peradi i kože divljači koje su podvrgnute metodi obrade različitoj od onih navedenih u točki 2.3.3. podtočkama 1. i 2. i koje potječu iz objekata koje kontrolira nadležno tijelo zemlje podrijetla.
- 2.4. Želatina i/ili kolagen namijenjeni prehrani ljudi te želatina i kolagen koji nisu namijenjeni prehrani ljudi mogu se proizvoditi i skladištiti istodobno u jednom objektu, uz uvjet da su sirovine i postupci proizvodnje u skladu sa zahtjevima utvrđenima za želatinu i/ili kolagen namijenjene prehrani ljudi.
- 2.5. Želatina i/ili kolagen moraju biti u skladu sa sljedećim najvećim dopuštenim razinama ostataka:
- As – 1 ppm;
 - Pb – 5 ppm;
 - Cd – 0,5 ppm;
 - Hg – 0,15 ppm;
 - Cr – 10 ppm;
 - Cu – 30 ppm;
 - Zn – 50 ppm;
 - SO₂ (Europska farmakopeja, najnovije izdanje) – 50 ppm;
 - H₂O₂ (Europska farmakopeja, najnovije izdanje) – 10 ppm.
- (2) ☐ [2.6. Želatina se proizvodi u skladu sa sljedećim zahtjevima:
- (2) ☐ ili [a] sirovine su dobivene iz kostiju preživača koji su okoćeni, uzgojeni ili zaklani u zemlji ili regiji koja je klasificirana u skladu sa zahtjevima OIE-a kao zemlja ili regija sa zanemarivim rizikom od GSE-a]
- (2) ☐ ili [(2) ☐ a] sirovine dobivene iz kostiju preživača koji su okoćeni, uzgojeni ili zaklani u zemlji ili regiji koja je klasificirana u skladu sa zahtjevima OIE-a kao zemlja ili regija s kontroliranim ili neutvrđenim rizikom od GSE-a (iz koje je odobren uvoz u Ukrajinu) podvrgavaju se postupku kojim se osigurava da se sav koštani materijal potpuno zdrobi i odmasti vrućom vodom te potom obradi razrijeđenom klorovodičnom kiselinom (pri najmanjoj koncentraciji od 4 % i pH-vrijednosti manjoj od 1,5) u razdoblju od najmanje 2 dana. Nakon toga materijal se podvrgava sljedećem postupku:
- luženju zasićenom otopinom vapna (pH > 12,5) tijekom najmanje 20 dana uz zagrijavanje do 138 °C tijekom najmanje 4 sekunde,
 - ili obradi kiselinom (pH < 3,5) tijekom najmanje 10 sati uz zagrijavanje na najmanje 138 °C tijekom najmanje 4 sekunde,

Part II: Certification

II. Podaci o zdravlju

- | | | | | |
|-----|--------------------------------|--|--|--|
| | | | – | ili postupku zagrijavanja pod tlakom tijekom najmanje 20 minuta sa zasićenom parom na temperaturi od 133 °C na više od 3 bara, |
| | | | – | ili bilo kojem drugom odobrenom postupku s istovjetnim učinkom. |
| (2) | <input type="checkbox"/> b) | | | sirovine osim materijala navedenog u podtočki 2.6. (a) ove točke podvrgavaju se obradi kiselinom ili lužinom nakon čega slijedi jedno ili više ispiranja. pH se prilagođava sukladno tome. Želatina se izdvaja jednim zagrijavanjem ili s pomoću nekoliko uzastopnih zagrijavanja, nakon čega slijedi pročišćavanje filtracijom i toplinskom obradom.] |
| (2) | <input type="checkbox"/> [2.6. | Kolagen se proizvodi u skladu sa sljedećim zahtjevima: | | |
| | (2) | ○ ili | [a] | sirovine su dobivene iz kostiju preživača koji su okoćeni, uzgojeni ili zaklani u zemlji ili regiji koja je klasificirana u skladu sa zahtjevima OIE-a kao zemlja ili regija sa zanemarivim rizikom od GSE-a] |
| | (2) | ○ ili | [a] | sirovine dobivene iz kostiju preživača koji su okoćeni, uzgojeni ili zaklani u zemlji ili regiji koja je klasificirana u skladu sa zahtjevima OIE-a kao zemlja ili regija s kontroliranim ili neutvrđenim rizikom od GSE-a (iz koje je odobren uvoz u Ukrajinu) podvrgavaju se postupku kojim se osigurava da se sav koštani materijal potpuno zdrobi i odmast vrućom vodom te potom obradi razrijeđenom klorovodičnom kiselinom (pri najmanjoj koncentraciji od 4 % i pH-vrijednosti manjoj od 1,5) u razdoblju od najmanje 2 dana. Nakon toga materijal se podvrgava sljedećem postupku nakon kojeg slijedi: |
| | | | – | prilagođavanje pH s pomoću kiseline ili lužine nakon čega slijedi jedno ili više ispiranja i filtracija/mljevenje/ekstrakcija; |
| | | | – | ili bilo koji drugi odobreni postupak s istovjetnim učinkom; |
| | | | b) | nakon dovršetka postupka iz podtočke 2.6. (a) kolagen se može podvrgnuti sušenju.] |
| (2) | <input type="checkbox"/> [2.7. | Ako su želatina i/ili kolagen podrijetlom od preživača, osim želatine i/ili kolagena dobivenih od krzna i koža preživača, proizvedeni su u skladu sa sljedećim zahtjevima: | | |
| | (2) | ○ ili | [potječu iz zemlje ili regije koja je klasificirana u skladu sa zahtjevima OIE-a kao zemlja ili regija sa zanemarivim rizikom od GSE-a; | |
| | | | – | životinje od kojih je dobivena želatina i/ili kolagen okoćene su, neprekidno uzgajane i zaklane u zemlji sa zanemarivim rizikom te su nad njima obavljene ante mortem i post mortem pregledi; |
| | | | – | ako je u zemlji ili regiji bilo domaćih slučajeva GSE-a: |
| | | | i. | potječu od životinja koje su okoćene nakon datuma zabrane hranidbe preživača mesno-koštanim brašnom i čvarcima dobivenima od preživača, ili |
| | | | ii. | proizvodi podrijetlom od goveda, ovaca i koza ne sadržavaju specifikirani rizični materijal u skladu s definicijom OIE-a niti su dobiveni od njega te ne sadržavaju strojno otkoštano meso dobiveno s kostiju goveda, ovaca ili koza niti su dobiveni od njega] |
| | (2) | ○ ili | [potječu iz zemlje ili regije koja je klasificirana u skladu sa zahtjevima OIE-a kao zemlja ili regija s kontroliranim rizikom od GSE-a; | |

Part II: Certification

II. Podaci o zdravlju

(2)

o ili

- nad životinjama od kojih je dobivena želatina i/ili kolagen obavljani su ante mortem i post mortem pregledi;
 - životinje od kojih su želatina i/ili kolagen dobiveni nisu zaklane nakon omamljivanja ubrizgavanjem plina u kranijalnu šupljinu niti usmrćene istom metodom ili zaklane, nakon omamljivanja, laceracijom središnjeg živčanog tkiva uvođenjem dugačkog instrumenta u obliku šipke u kranijalnu šupljinu, osim ako su životinje okoćene, neprekidno uzgajane i zaklane u zemlji ili regiji koja je klasificirana u skladu sa zahtjevima OIE-a kao zemlja ili regija sa zanemarivim rizikom od GSE-a;
 - želatina i/ili kolagen ne sadržavaju specificirani rizični materijal u skladu s definicijom OIE-a niti su dobiveni od njega te ne sadržavaju strojno otkoštano meso dobiveno s kostiju goveda, ovaca ili koza niti su dobiveni od njega.]
- [potječu iz zemlje ili regije koja je klasificirana u skladu sa zahtjevima OIE-a kao zemlja ili regija s neutvrđenim rizikom od GSE-a;
- potječu od životinja koje nisu hranjene mesno-koštanim brašnom ili čvarcima dobivenima od preživača i nad kojima su obavljani ante mortem i post mortem pregledi;
 - potječu od životinja koje nisu zaklane, nakon omamljivanja, laceracijom središnjeg živčanog tkiva uvođenjem dugačkog instrumenta u obliku šipke u kranijalnu šupljinu ili ubrizgavanjem plina u kranijalnu šupljinu;
 - želatina i/ili kolagen ne sadržavaju specificirani rizični materijal u skladu s definicijom OIE-a niti su dobiveni od njega, ne sadržavaju živčano i limfatičko tkivo izloženo tijekom postupka otkoštavanja niti su dobiveni od njega te ne sadržavaju strojno otkoštano meso dobiveno s kostiju goveda, ovaca ili koza niti su dobiveni od njega;
 - sirovine (osim koža i krzna) dobivene su od goveda, ovaca i koza (osim onih mladih od 12 mjeseci) testiranih na GSE s pomoću metoda koje je utvrdio OIE, s negativnim rezultatima;
 - isključene su kosti kralježnice goveda starijih od 30 mjeseci u trenutku klanja te lubanje.]

Part II: Certification	II. Podaci o zdravlju			
	Bilješke			
	Dio I.:			
	Polje br. 1.11:	Mjesto podrijetla: naziv, adresa, broj odobrenja objekta otpreme.		
	Polje br. 1.15:	Broj registracije (željeznički vagon ili kontejner i kamion), broj leta (zrakoplov) ili ime (brod). Potrebno je navesti odvojene podatke ako se provodi istovar i ponovni utovar.		
	Polje br. 1.19:	Navedite ukupnu brutomasu i ukupnu netomasu.		
	Polje br. 1.21:	Broj kontejnera i broj plombe: samo ako je primjenjivo.		
	Polje br. 1.25:	Upisati odgovarajuću oznaku Harmoniziranog sustava (HS) iz tarifnih brojeva 35.03, 35.04 ili 39.17.		
	Dio II.:			
	(1)	<p>Želatina je prirodni, topivi protein, želatinozni ili neželatinozni, dobiven djelomičnom hidrolizom kolagena iz životinjskih kostiju, koža, tetiva ili žila.</p> <p>Kolagen je proizvod na bazi proteina dobiven iz životinjskih kostiju, koža i tetiva. Uključuje jestiva crijeva od kolagena te crijeva od kolagena koja dolaze u dodir s hranom.</p>		
(2)	Upisati prema potrebi			
(3)	Boja potpisa i pečata mora se razlikovati od boje tiska.			
Ova potvrda mora se izdati na ukrajinskom jeziku i na jeziku države članice podrijetla.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Datum potpisivanja		Potpis		
Pečat				

Deel I	I.1. Verzender Naam Adres Land ISO-code			I.2. Imsoc-referentie Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference																
	I.5. Geadresseerde Naam Adres Land ISO-code			I.3. Bevoegde centrale autoriteit I.4. Local competent authority																
	I.7. Land van oorsprong ISO-code		I.9. Country of destination ISO-code																	
	I.8. Region of origin Code			I.10. Regio van bestemming Code																
	I.11. Place of Dispatch Naam Adres Erkenningsnummer Land ISO-code			I.12. Plaats van bestemming Naam Adres Erkenningsnummer Land ISO-code																
	I.13. Plaats van lading Naam Adres Erkenningsnummer Land ISO-code			I.14. Date and time of departure																
	I.15. Vervoermiddel			I.16 Entry Point																
	<table border="1"> <tr> <th>Soort</th> <th>Document</th> <th>Identificatie</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>			Soort	Document	Identificatie														
	Soort	Document	Identificatie																	
I.18. Transport conditions Omgeving <input type="checkbox"/> Bevroren <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Gekoeld <input type="checkbox"/>			I.17. Begeleidende documenten Referentie nummer van het handelsdocument Datum van afgifte Plaats van afgifte Land																	
I.19. Containernummer / Zegelnummer																				
I.20. Certified as Menselijke consumptie <input type="checkbox"/> Andere <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. Totaal aantal colli	I.24. Totale hoeveelheid		I.25. Totaal nettogewicht	I.25. Totaal brutogewicht																
I.28. Description of consignment 1. 35 EIWITSTOFFEN; GEWIJZIGD ZETMEEL; LIJM; ENZYMEN 3504 Peptonen en derivaten daarvan; andere proteïnestoffen en derivaten daarvan, elders genoemd noch elders onder begrepen; poeder van huiden, ook indien behandeld met chroom																				
<table border="1"> <tr> <th>Grondstof</th> <th>Soort(en)</th> <th>Hoeveelheid</th> <th>Partijnummer</th> <th>Verwerkingsbedrijf</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					Grondstof	Soort(en)	Hoeveelheid	Partijnummer	Verwerkingsbedrijf											
Grondstof	Soort(en)	Hoeveelheid	Partijnummer	Verwerkingsbedrijf																
<table border="1"> <tr> <th>Koelhuis</th> <th>Uitsnijderij</th> <th>Datum van invriezing</th> <th>Productiedatum</th> <th>Slachtdatum</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					Koelhuis	Uitsnijderij	Datum van invriezing	Productiedatum	Slachtdatum											
Koelhuis	Uitsnijderij	Datum van invriezing	Productiedatum	Slachtdatum																
<table border="1"> <tr> <th>Nettogewicht</th> <th>Product Description</th> <th>Aantal colli</th> <th>Identificatiekenmerk</th> </tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>					Nettogewicht	Product Description	Aantal colli	Identificatiekenmerk												
Nettogewicht	Product Description	Aantal colli	Identificatiekenmerk																	

II. Informatie over de gezondheid			
2.	Ondergetekende, officieel dierenarts/officieel inspecteur, verklaart hetgeen volgt:		
2.1.	De gelatine en/of het collageen zijn afkomstig van een of meer inrichtingen die een op de HACCP-beginselen gebaseerd programma toepassen.		
2.2.	De gelatine en/of het collageen voldoen aan de microbiologische criteria voor de indicatoren tot vaststelling van de veiligheid van levensmiddelen, goedgekeurd bij Besluit nr. 548 van 19 juli 2012 van het ministerie van Gezondheid van Oekraïne.		
2.3.	De grondstoffen voor de vervaardiging van de gelatine en/of het collageen zijn afkomstig uit gebieden van de EU-lidstaten of uit landen buiten de EU die officieel vrij zijn van mond-en-klauwzeer overeenkomstig de OIE, en zijn uitsluitend afgeleid van: <ul style="list-style-type: none"> a) beenderen, uitgezonderd gespecificeerd risicomateriaal als omschreven door de OIE; b) en/of huiden en vellen van als landbouwhuisdier gehouden herkauwers; c) en/of varkenshuiden; d) en/of huiden van pluimvee; e) en/of ligamenten en pezen; f) en/of huiden en vellen van vrij wild; g) en/of huiden en beenderen van vis. <input type="checkbox"/> 2.3.1. De in punt 2.3, onder a) tot en met e), omschreven grondstoffen voor de vervaardiging van de gelatine en/of het collageen zijn afkomstig van dieren die in een slachthuis zijn geslacht en waarvan de karkassen op grond van een ante-en een post-mortemkeuring geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden. <input type="checkbox"/> en/of De in punt 2.3, onder f), omschreven grondstoffen voor de vervaardiging van de gelatine en/of het collageen zijn afkomstig van vrij wild dat in een door de bevoegde autoriteit van het land van uitvoer erkende wildbewerkingsinrichting is verwerkt en waarvan de karkassen op grond van een post-mortemkeuring geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden. 2.3.2. De grondstoffen voor de vervaardiging van de gelatine en/of het collageen die buiten koelen, invriezen of diepvriezen geen enkele behandeling hebben ondergaan om de houdbaarheid te bevorderen, moeten afkomstig zijn van inrichtingen die zijn erkend of geregistreerd overeenkomstig de wetgeving van het land van uitvoer. 2.3.3. De volgende behandelde grondstoffen mogen worden gebruikt voor de vervaardiging van de gelatine en/of het collageen: <ul style="list-style-type: none"> 1) beenderen, uitgezonderd gespecificeerd risicomateriaal, die afkomstig zijn van inrichtingen die onder toezicht staan van de bevoegde autoriteit van het land van oorsprong en die een van de volgende behandelingen hebben ondergaan: <ul style="list-style-type: none"> a) vermalen tot stukken van ca. 15 mm, met heet water ontvet bij een temperatuur van ten minste 70 °C gedurende ten minste 30 minuten, of van ten minste 80 °C gedurende ten minste 15 minuten, of van ten minste 90 °C gedurende ten minste 10 minuten, daarna gescheiden en vervolgens gewassen en dan gedroogd gedurende ten minste 20 minuten in een heteluchtstroom met een begintemperatuur van ten minste 350 °C, of gedurende 15 minuten in een heteluchtstroom met een begintemperatuur van meer dan 700 °C; b) in de zon drogen gedurende ten minste 42 dagen bij een gemiddelde temperatuur van ten minste 20 °C; c) behandelen met een zuur, zodat de pH in het binnenste gedurende ten minste één uur vóór het drogen lager dan 6 wordt gehouden; 		

II. Informatie over de gezondheid			
	2)	<p>huiden en vellen van als landbouwhuisdier gehouden herkauwers, varkenshuiden, huiden van pluimvee en vellen van vrij wild die afkomstig zijn van inrichtingen die onder toezicht staan van de bevoegde autoriteit van het land van oorsprong en die een van de volgende behandelingen hebben ondergaan:</p> <p>a) behandelen met een base, zodat in het binnenste een pH hoger dan 12 wordt bereikt, gevolgd door zouten gedurende ten minste zeven dagen (de behandelingsduur kan ook de tijdsduur van het vervoer omvatten);</p> <p>b) drogen gedurende ten minste 42 dagen bij een temperatuur van ten minste 20 °C (de behandelingsduur kan ook de tijdsduur van het vervoer omvatten);</p> <p>c) behandelen met een zuur, zodat de pH in het binnenste gedurende ten minste één uur lager dan 5 wordt gehouden;</p> <p>d) behandelen met een base, zodat de pH gedurende ten minste acht uur hoger dan 12 wordt gehouden;</p>	
	3)	<p>beenderen, uitgezonderd gespecificeerd risicomateriaal, huiden en vellen van als landbouwhuisdier gehouden herkauwers, varkenshuiden, huiden van pluimvee en vellen van vrij wild die een andere dan de in punt 2.3.3, onder 1) en 2), genoemde behandelingen hebben ondergaan en die afkomstig zijn van inrichtingen die onder toezicht staan van de bevoegde autoriteit van het land van oorsprong.</p>	
2.4.	<p>Voor menselijke consumptie bestemde gelatine en/of collageen en niet voor menselijke consumptie bestemde gelatine en collageen mogen tegelijkertijd in een inrichting worden vervaardigd en opgeslagen op voorwaarde dat de grondstoffen en het productieproces voldoen aan de voor gelatine en/of collageen bestemd voor menselijke consumptie vastgestelde voorschriften.</p>		
2.5.	<p>De gelatine en/of het collageen moeten voldoen aan de volgende toegestane maximumresiduegehalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - As - 1 ppm; - Pb - 5 ppm; - Cd - 0,5 ppm; - Hg - 0,15 ppm; - Cr - 10 ppm; - Cu - 30 ppm; - Zn - 50 ppm; - SO₂ (Europese Farmacopee, recentste editie) - 50 ppm; - H₂O₂ (Europese Farmacopee, recentste editie) - 10 ppm. 		
(2)	<input type="checkbox"/> [2.6.	<p>De gelatine is vervaardigd overeenkomstig de volgende voorschriften:</p> <p>(2) ○ hetzij [a] de grondstoffen zijn afkomstig van de beenderen van herkauwers die zijn geboren, gehouden of geslacht in landen of gebieden met een verwaarloosbaar BSE-risico overeenkomstig de voorschriften van de OIE;]</p>	

II. Informatie over de gezondheid			
(2)	○ hetzij	<p>[(2) <input type="checkbox"/> a) de grondstoffen afkomstig van beenderen van herkauwers die zijn geboren, gehouden of geslacht in landen of gebieden met een gecontroleerd of onbepaald BSE-risico overeenkomstig de voorschriften van de OIE (waaruit invoer in Oekraïne is toegestaan), worden onderworpen aan een procedé waarbij het beendermateriaal eerst wordt fijngemalen, met heet water wordt ontvet en vervolgens gedurende ten minste twee dagen met verdund zoutzuur (minimumconcentratie 4 % en pH < 1,5) wordt behandeld. Daarna ondergaan de grondstoffen de volgende behandeling:</p> <ul style="list-style-type: none"> - een behandeling met een basische verzadigde kalkoplossing (pH > 12,5) gedurende ten minste 20 dagen in de loop waarvan de grondstoffen worden verhit tot 138 °C gedurende ten minste 4 seconden; - of een behandeling met een zuur (pH < 3,5) gedurende ten minste 10 uur in de loop waarvan de grondstoffen worden verhit tot ten minste 138 °C gedurende ten minste 4 seconden; - of een warmte-en-drukprocedé gedurende ten minste 20 minuten met verzadigde stoom van 133 °C bij een druk van meer dan 3 bar; - of een ander goedgekeurd procedé met gelijkwaardig effect; 	
	(2) <input type="checkbox"/> b)	andere grondstoffen dan die genoemd in punt 2.6, onder a), van dit punt worden behandeld met een zuur of een base, gevolgd door een of meerdere spoelingen. De pH moet dienovereenkomstig worden aangepast. De gelatine wordt door achtereenvolgende verhitting meermaals geëxtraheerd en daarna door middel van filtrering en warmtebehandeling gezuiverd.]	
	<input type="checkbox"/> [2.6.	Het collageen is vervaardigd overeenkomstig de volgende voorschriften:	
	(2) ○ hetzij	[a) de grondstoffen zijn afkomstig van de beenderen van herkauwers die zijn geboren, gehouden of geslacht in landen of gebieden met een verwaarloosbaar BSE-risico overeenkomstig de voorschriften van de OIE;]	
(2)	○ hetzij	<p>[a) de grondstoffen afkomstig van beenderen van herkauwers die zijn geboren, gehouden of geslacht in landen of gebieden met een gecontroleerd of onbepaald BSE-risico overeenkomstig de voorschriften van de OIE (waaruit invoer in Oekraïne is toegestaan), worden onderworpen aan een procedé waarbij het beendermateriaal eerst wordt fijngemalen, met heet water wordt ontvet en vervolgens gedurende ten minste twee dagen met verdund zoutzuur (minimumconcentratie 4 % en pH < 1,5) wordt behandeld. Daarna ondergaan de grondstoffen de volgende behandeling, gevolgd door:</p> <ul style="list-style-type: none"> - een aanpassing van de pH-waarde onder gebruikmaking van een zuur of een base, gevolgd door een of meerdere spoelingen en filtrering/vermaling/extrusie; - of een ander procedé met goedgekeurd gelijkwaardig effect; 	
	b)	nadat de in punt 2.6, onder a), bedoelde procedés volledig zijn uitgevoerd, mag collageen worden gedroogd.]	
(2)	<input type="checkbox"/> [2.7.	Als de gelatine en/of het collageen afkomstig zijn van herkauwers, met uitzondering van gelatine en/of collageen afgeleid van vellen en huiden van herkauwers, zijn de gelatine en/of het collageen vervaardigd overeenkomstig de volgende voorschriften:	

II. Informatie over de gezondheid

- (2) ○ hetzij [de gelatine en/of het collageen zijn afkomstig uit een land of gebied dat in overeenstemming met de OIE is ingedeeld als een land respectievelijk gebied met een verwaarloosbaar BSE-risico;
- de dieren waarvan de gelatine en/of het collageen zijn afgeleid, zijn geboren, ononderbroken gehouden en geslacht in het land met een verwaarloosbaar risico en bij een ante- en een post-mortemkeuring geschikt bevonden;
 - als er in het land of gebied inheemse gevallen van BSE zijn geweest:
 - i) de gelatine en/of het collageen zijn afkomstig van dieren die zijn geboren na de datum met ingang waarvan het verbod op het voederen aan herkauwers van vleesbeendermeel en kanen afkomstig van herkauwers daadwerkelijk wordt toegepast; ofwel
 - ii) de producten van runderen, schapen en geiten bevatten geen gespecificeerd risicomateriaal zoals omschreven door de OIE of separatorvlees van beenderen van runderen, schapen en geiten en zijn daar niet van afgeleid.]
- (2) ○ hetzij [de gelatine en/of het collageen zijn afkomstig uit een land of gebied dat in overeenstemming met de OIE is ingedeeld als een land respectievelijk gebied met een gecontroleerd BSE-risico;
- de dieren waarvan de gelatine en/of het collageen zijn afgeleid, zijn bij een ante- en een post-mortemkeuring geschikt bevonden;
 - de dieren waarvan de gelatine en/of het collageen afkomstig zijn, zijn niet geslacht, na bedwelming, door middel van een gasinjectie in de schedelholte of gedood volgens dezelfde methode of geslacht, na bedwelming, door beschadiging van het weefsel van het centrale zenuwstelsel met een lang, staafvormig, in de schedelholte ingebracht instrument, tenzij de dieren zijn geboren, ononderbroken zijn gehouden en zijn geslacht in een land of gebied dat in overeenstemming met de OIE is ingedeeld als een land respectievelijk gebied met een verwaarloosbaar BSE-risico;
 - de gelatine en/of het collageen bevatten geen gespecificeerd risicomateriaal zoals omschreven door de OIE of separatorvlees van beenderen van runderen, schapen en geiten en zijn daar niet van afgeleid.]
- (2) ○ hetzij [de gelatine en/of het collageen zijn afkomstig uit een land of gebied dat in overeenstemming met de OIE is ingedeeld als een land respectievelijk gebied met een onbepaald BSE-risico;
- de gelatine en/of het collageen zijn afkomstig van dieren waaraan geen vleesbeendermeel en kanen afkomstig van herkauwers zijn gevoerd en die bij een ante- en een post-mortemkeuring geschikt zijn bevonden;
 - de gelatine en/of het collageen zijn afkomstig van dieren die niet zijn geslacht, na bedwelming, door beschadiging van het weefsel van het centrale zenuwstelsel met een lang, staafvormig instrument dat in de schedelholte wordt ingebracht of door middel van gas dat in de schedelholte wordt geïnjecteerd;

Part II: Certification

II. Informatie over de gezondheid

- de gelatine en/of het collageen bevatten geen gespecificeerd risicomateriaal zoals omschreven door de OIE, of zenuw- en lymfeweefsel dat bij het ontbenen is vrijgelegd, of separatorvlees van beenderen van runderen, schapen en geiten en zijn daar niet van afgeleid;
- de andere grondstoffen dan vellen en huiden zijn afkomstig van vee, schapen en geiten die niet jonger zijn dan 12 maanden en die met negatieve resultaten op BSE zijn getest onder gebruikmaking van door de OIE vastgestelde methoden;
- wervelkolommen van vee dat ouder was dan 30 maanden ten tijde van de slachting, en schedels zijn uitgesloten.]

Voetnoten

Deel I:

- Vak 1.11: Plaats van oorsprong: naam, adres en erkenningsnummer van de inrichting van verzending.
- Vak 1.15: Registratienummer (treinwagens, containers en vrachtwagens), vluchtnummer of naam van het schip. In geval van overslag moet afzonderlijke informatie worden verstrekt.
- Vak 1.19: Totaal brutogewicht en totaal nettogewicht vermelden.
- Vak 1.21: Identificatie van container en zegelnummer: alleen waar van toepassing.
- Vak 1.25: Gebruik de juiste code van het geharmoniseerd systeem (GS) onder de volgende rubrieken: 35.03, 35.04 of 39.17.

Deel II:

- (1) "Gelatine": natuurlijk, oplosbaar eiwit, gelerend of niet-gelerend, verkregen door gedeeltelijke hydrolyse van collageen uit beenderen, huiden en vellen, ligamenten en pezen van dieren.
"Collageen": het van dierlijke beenderen, vellen, huiden en ligamenten afgeleide product op basis van eiwitten. Het omvat eetbare worstvellen van collageen en worstvellen van collageen die in contact komen met levensmiddelen.
- (2) Doorhalen wat niet van toepassing is.
- (3) De kleur van het stempel en van de handtekening moet verschillen van die van de gedrukte tekst.

Dit certificaat moet worden opgesteld in het Oekraïens en in de taal van de EU-lidstaat van oorsprong.

Certifying Officer

Name (in capital letters)
Datum van ondertekening
Stempel

Qualification and title
Handtekening

Osa I	I.1. Lähettäjä Nimi Osoite Maa ISO-koodi			I.2. IMSOC-viite Specimen not to be used for exports from EU																
	I.5. Vastaanottaja Nimi Osoite Maa ISO-koodi			I.3. Toimivaltainen keskusviranomainen I.4. Local competent authority																
	I.7. Alkuperämaa ISO-koodi		I.9. Country of destination ISO-koodi																	
	I.8. Region of origin Koodi		I.10. Määränpääalue Koodi																	
	I.11. Place of Dispatch Nimi Osoite Hyväksyntänumero Maa ISO-koodi			I.12. Määräpaikka Nimi Osoite Hyväksyntänumero Maa ISO-koodi																
	I.13. Lastauspaikka Nimi Osoite Hyväksyntänumero Maa ISO-koodi			I.14. Date and time of departure																
	I.15. Kuljetusväline <table border="1"> <tr> <th>Tyyppi</th> <th>Asiakirja</th> <th>Tunnistetiedot</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>			Tyyppi	Asiakirja	Tunnistetiedot													I.16 Entry Point	
	Tyyppi	Asiakirja	Tunnistetiedot																	
I.18. Transport conditions Ympäristö <input type="checkbox"/> Jäädyltetty <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Jäähdytetty <input type="checkbox"/>			I.17. Mukana seuraavat asiakirjat <table border="1"> <tr> <td>Kaupallist en asiakirjojen viitenumerot</td> <td>Myöntämispäivä</td> </tr> <tr> <td>Maa</td> <td>Myöntämispäivä</td> </tr> </table>		Kaupallist en asiakirjojen viitenumerot	Myöntämispäivä	Maa	Myöntämispäivä												
Kaupallist en asiakirjojen viitenumerot	Myöntämispäivä																			
Maa	Myöntämispäivä																			
I.19. Kontin nro / sinetin nro																				
I.20. Certified as Ihmisravinnoksi <input type="checkbox"/> Muut <input type="checkbox"/>																				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country ISO-koodi EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO-koodi																	
I.23. Pakkausten kokonaislukumäärä	I.24. Kokonaismäärä	I.25. Kokonaisnettopaino	I.25. Kokonaisbruttopaino																	
I.28. Description of consignment 1. 35 VALKUAISINEET; MODIFIOIDUT TÄRKKELYKSET; LIIMAT JA LIISTERIT; ENTSYIMIT 3504 Peptonit ja niiden johdannaiset; muut proteiiniaineet ja niiden johdannaiset, muualle kuulumattomat; vuotajauhe, myös kromikäsittely																				
Tavara	Laji	Määrä	Erän numero	Valmistuslaitos																
Kylmävarasto	Leikkaamo	Pakastuspäivä	Tuotantopäivä	Teurastuspäivä																
Nettopaino	Product Description	Pakkausten lukumäärä	Tunniste																	

II. Terveystä koskevat tiedot

2. Allekirjoittanut virkaeläinlääkäri/virallinen tarkastaja vakuuttaa seuraavaa:

- 2.1. Gelatiini ja/tai kollageeni on peräisin laitoksesta/laitoksista, jossa/joissa sovelletaan HACCP-periaatteisiin perustuvaa ohjelmaa.
- 2.2. Gelatiini ja/tai kollageeni täyttää Ukrainan terveysministeriön 19. heinäkuuta 2012 annetulla määräyksellä nro 548 hyväksytyt elintarvikkeiden turvallisuutta koskevien indikaattorien vahvistamista koskevat mikrobiologiset kriteerit.
- 2.3. Gelatiinin ja/tai kollageenin tuotantoon tarkoitettut raaka-aineet ovat peräisin EU:n jäsenvaltioiden alueelta tai sellaisista EU:n ulkopuolisista maista, jotka ovat virallisesti OIE:n mukaan vapaita suu- ja sorkkataudista, ja on saatu yksinomaan seuraavista:
- a) luut, muu kuin OIE:n määrittelemä erikseen määritelty riskiaines;
 - b) ja/tai tarhattujen märehitjoiden vuodat ja nahat;
 - c) ja/tai sian nahat;
 - d) ja/tai siipikarjan nahat;
 - e) ja/tai jänteet;
 - f) ja/tai luonnonvaraisen riistan vuodat ja nahat;
 - g) ja/tai kalannahka ja -luut.
- ☐ 2.3.1. Edellä olevan 2.3 kohdan a–e alakohdassa määritelty gelatiinin ja/tai kollageenin tuotantoon käytetyt raaka-aineet ovat peräisin eläimistä, jotka on teurastettu teurastamossa ja joiden ruhot on todettu ihmisravinnoksi soveltuviksi sen jälkeen, kun niille on tehty ante mortem- ja post mortem -tarkastus.
- ☐ ja/tai
- Edellä olevan 2.3 kohdan f alakohdassa määritelty gelatiinin ja/tai kollageenin tuotantoon käytetyt raaka-aineet ovat peräisin viejamaan toimivaltaisen viranomaisen hyväksymässä riistankäsittelylaitoksessa käsitellyistä luonnonvaraisista riistaeläimistä, joiden ruhot on todettu ihmisravinnoksi soveltuviksi sen jälkeen, kun niille on tehty post mortem -tarkastus.
- 2.3.2. Gelatiinin ja/tai kollageenin tuotantoon käytettyjen raaka-aineiden, joille ei ole tehty muuta säilöntäkäsittelyä kuin jäähditys, jäädytys tai pakastaminen, on tultava viejamaan lainsäädännön mukaisesti rekisteröidyistä tai hyväksytyistä laitoksista.
- 2.3.3. Seuraavia käsiteltyjä raaka-aineita saa käyttää gelatiinin ja/tai kollageenin tuotantoon:
- 1) luut, muu kuin erikseen määritelty riskiaines, jotka tulevat alkuperämaan toimivaltaisen viranomaisen valvomista laitoksista ja joille on tehty yksi seuraavista käsittelyistä:
 - a) [murskaaminen noin 15 mm:n kokoisiksi paloiksi ja rasvan poistaminen kuumalla vedellä vähintään 70 °C:ssa vähintään 30 minuutin ajan tai vähintään 80 °C:ssa vähintään 15 minuutin ajan tai vähintään 90 °C:ssa vähintään 10 minuutin ajan, ja sen jälkeen erottaminen ja peseminen ja kuivaaminen vähintään 20 minuuttia kuumassa ilmassa, jonka alkulämpötila on vähintään 350 °C, tai 15 minuuttia kuumassa ilmassa, jonka alkulämpötila on yli 700 °C;
 - b) aurinkokuivaus vähintään 42 päivän ajan keskimäärin vähintään 20 °C:n lämpötilassa;
 - c) happokäsittely niin, että sisäosan pH-arvo on alle 6 ja pysyy tällä tasolla ainakin yhden tunnin ennen kuivaamista.
 - 2) tarhattujen märehitjoiden vuodat ja nahat, sian nahat, siipikarjan nahat ja luonnonvaraisen riistan vuodat, jotka tulevat alkuperämaan toimivaltaisen viranomaisen valvomista laitoksista ja joille on tehty yksi seuraavista käsittelyistä:

II. Terveystä koskevat tiedot			
		a)	emäskäsittely niin, että sisäosan pH-arvo on > 12, minkä jälkeen suolaus vähintään seitsemän päivän ajan (käsittelyn keston voi sisältyä kuljetukseen tarvittava aika);
		b)	kuivaus vähintään 42 päivän ajan vähintään 20 °C:n lämpötilassa (käsittelyn keston voi sisältyä kuljetukseen tarvittava aika);
		c)	happokäsittely niin, että sisäosan pH-arvo on alle 5 ja pysyy tällä tasolla ainakin yhden tunnin;
		d)	emäskäsittely pH-arvolla > 12 ainakin 8 tuntia.
	3)	luut, muu kuin erikseen määritelty riskiaine, tarhattujen märehitijöiden vuodat ja nahat, sian nahat, siipikarjan nahat ja luonnonvaraisen riistan vuodat, joille on tehty jokin muu kuin 2.3.3. kohdan 1–2 alakohdassa täsmennetty käsittely ja jotka tulevat alkuperämaan toimivaltaisen viranomaisen valvomista laitoksista.	
2.4.	Ihmisravinnoksi tarkoitettua gelatiinia ja/tai kollageenia ja muuksi kuin ihmisravinnoksi tarkoitettua gelatiinia ja kollageenia saa tuottaa ja varastoida samanaikaisesti yhdessä laitoksessa edellyttäen, että raaka-aineet ja tuotantoprosessit täyttävät ihmisravinnoksi tarkoitettulle gelatiinille ja/tai kollageenille asetetut vaatimukset.		
2.5.	Gelatiinin ja/tai kollageenin osalta on noudatettava seuraavia sallittujen jäämien enimmäismäärien rajoja:		
	-	As – 1ppm;	
	-	Pb – 5 ppm;	
	-	Cd – 0,5 ppm;	
	-	Hg – 0,15 ppm;	
	-	Cr – 10 ppm;	
	-	Cu – 30 ppm;	
	-	Zn – 50 ppm;	
	-	SO ₂ (European Pharmacopoeia, viimeisin laitos) – 50 ppm;	
	-	H ₂ O ₂ (European Pharmacopoeia, viimeisin laitos) – 10 ppm.	
(2)	<input type="checkbox"/> [2.6.	Gelatiini tuotetaan seuraavien vaatimusten mukaisesti:	
	(2)	o joko	[a] raaka-aine on peräisin sellaisten märehitijöiden luista, jotka ovat syntyneet, jotka on kasvatettu tai teurastettu maassa tai alueella, jonka BSE-riski on OIE:n vaatimusten mukaan merkityksellömän alhainen]
	(2)	o tai	[(2) <input type="checkbox"/> a] raaka-aine on peräisin sellaisten märehitijöiden luista, jotka ovat syntyneet, jotka on kasvatettu tai teurastettu maassa tai alueella, jonka BSE-riski on OIE:n vaatimusten mukaan hallinnassa tai määrittelemätön (ja joista tuonti Ukrainaan on sallittua), ja tuotantoprosessissa varmistetaan, että kaikki luuaine murskataan hienoksi, siitä poistetaan rasva kuumalla vedellä ja se käsitellään tämän jälkeen laimennetulla suolahapolla (vähimmäispitoisuus 4 prosenttia ja pH < 1,5) vähintään kahden päivän ajan. Tämän jälkeen raaka-aineelle tehdään seuraava käsittely:
	-	emäskäsittely kyllästetyllä kalkkiliuoksella (pH > 12,5) vähintään 20 päivän ajan kuumentamalla se 138 °C:seen vähintään 4 sekunnin ajaksi,	
	-	tai happokäsittely (pH < 3,5) vähintään 10 tunnin ajan kuumentamalla se vähintään 138 °C:seen vähintään 4 sekunnin ajaksi,	
	-	tai lämpö- ja painekäsittely vähintään 20 minuutin ajan (133 °C, kyllästetty höyry ja yli 3 barin paine),	

II. Terveystä koskevat tiedot

- | | | | |
|-----|--------------------------------|---|---|
| | | - | tai jokin muu hyväksytty prosessi, jolla on vastaava vaikutus. |
| (2) | <input type="checkbox"/> b) | | muille kuin tämän kohdan 2.6 alakohdan a alakohdassa täsmennetyille raaka-aineille on tehtävä happo- tai emäskäsittely ja sen jälkeen yksi tai useampi huuhtelu. pH on säädettävä vastaavasti. Gelatiini uutetaan kuumentamalla sitä kerran tai useita kertoja peräkkäin, ja tämän jälkeen se puhdistetaan suodattamalla ja lämpökäsittelyllä.] |
| (2) | <input type="checkbox"/> [2.6. | Kollageeni tuotetaan seuraavien vaatimusten mukaisesti: | |
| (2) | ○ joko | [a] | raaka-aine on peräisin sellaisten märehitijöiden luista, jotka ovat syntyneet, jotka on kasvatettu tai teurastettu maassa tai alueella, jonka BSE-riski on OIE:n vaatimusten mukaan merkityksellömän alhainen] |
| (2) | ○ tai | [a] | raaka-aine on peräisin sellaisten märehitijöiden luista, jotka ovat syntyneet, jotka on kasvatettu tai teurastettu maassa tai alueella, jonka BSE-riski on OIE:n vaatimusten mukaan hallinnassa tai määrittelemätön (ja joista tuonti Ukrainaan on sallittua), ja tuotantoprosessissa varmistetaan, että kaikki luuaines murskataan hienoksi, siitä poistetaan rasva kuumalla vedellä ja se käsitellään tämän jälkeen laimennetulla suolahapolla (vähimmäispitoisuus 4 prosenttia ja pH < 1,5) vähintään kahden päivän ajan. Tämän jälkeen raaka-aineelle tehdään seuraava käsittely: |
| | | - | pH:n säätäminen happo- tai emäskäsittelyllä ja sen jälkeen yksi tai useampi huuhtelu ja suodatus/jauhatus/ekstruusio; |
| | | - | tai jokin muu hyväksytty prosessi, jolla on vastaava vaikutus; |
| | | b) | 2.6 alakohdan a alakohdassa tarkoitettujen prosessien päätökseen saattamisen jälkeen kollageeni voidaan kuivata.] |
| (2) | <input type="checkbox"/> [2.7. | Jos gelatiini ja/tai kollageeni on peräisin märehitijöistä – lukuun ottamatta märehitijöiden nahoista ja vuodista saatua gelatiinia ja/tai kollageenia –, se on tuotettu seuraavien vaatimusten mukaisesti: | |
| (2) | ○ joko | [se tulee maasta tai alueelta, joka on OIE:n mukaan luokiteltu maaksi tai alueeksi, jonka BSE-riski on merkityksellömän alhainen; | |
| | | - | eläimet, joista gelatiini ja/tai kollageeni on saatu, ovat syntyneet ja ne on kasvatettu yhtäjaksoisesti sekä teurastettu maassa, jonka riski on merkityksellömän alhainen, ja ne ovat läpäisseet ante mortem- ja post mortem -tarkastukset; |
| | | - | jos maassa tai alueella on ollut kotoperäisiä BSE-tapauksia, |
| | | i) | se on saatu eläimistä, jotka ovat syntyneet sen päivämäärän jälkeen, jona kielto ruokkia märehitijöitä märehitijöistä peräisin olevalla liha-luujauholla ja eläinrasvan sulatusjätteellä on pantu täytäntöön; tai |
| | | ii) | nauta-, lammas- tai vuohieläimistä saadut tuotteet eivät sisällä OIE:n määrittelemää erikseen määriteltyä riskiainesta tai mekaanisesti erotettua lihaa, joka on saatu nauta-, lammas- tai vuohieläinten luista, eikä niitä ole saatu näistä] |
| (2) | ○ tai | [se tulee maasta tai alueelta, joka on OIE:n mukaan luokiteltu maaksi tai alueeksi, jonka BSE-riski on hallinnassa; | |

II. Terveystä koskevat tiedot

(2)

o tai

- eläimet, joista gelatiini ja/tai kollageeni on saatu, ovat läpäisseet ante mortem- ja post mortem -tarkastukset;
 - eläimiä, joista gelatiini ja/tai kollageeni on saatu, ei ole teurastettu johtamalla tainnutuksen jälkeen kaasua kallon sisään, lopetettu samalla menetelmällä tai teurastettu tainnutuksen jälkeen vaurioittamalla keskushermostoa pitkänomaisella sauvanmuotoisella kallon sisään pistetyllä välineellä, paitsi jos eläimet ovat syntyneet ja on kasvatettu yhtäjaksoisesti ja teurastettu maassa tai alueella, joka on OIE:n mukaan luokiteltu maaksi tai alueeksi, jonka BSE-riski on merkityksettömän alhainen;
 - gelatiini ja/tai kollageeni ei sisällä OIE:n määrittelemää erikseen määriteltyä riskiainesta tai mekaanisesti erotettua lihaa, joka on saatu nauta-, lammas- tai vuohieläinten luista, eikä sitä ole saatu näistä.]
- [se tulee maasta tai alueelta, joka on OIE:n mukaan luokiteltu maaksi tai alueeksi, jonka BSE-riskiä ei ole määritelty;
- se on saatu eläimistä, joille ei ole syötetty märehtijöistä saatua liha-luujuuhoa eikä eläinrasvan sulatusjätettä ja jotka ovat läpäisseet ante mortem- ja post mortem -tarkastukset;
 - se on saatu eläimistä, joita ei ole teurastettu tainnutuksen jälkeen vaurioittamalla keskushermostoa pitkänomaisella sauvanmuotoisella kallon sisään pistetyllä välineellä tai johtamalla tainnutuksen jälkeen kaasua kallon sisään;
 - gelatiini ja/tai kollageeni ei sisällä OIE:n määrittelemää erikseen määriteltyä riskiainesta tai luuttomaksi leikkaamisen aikana esiin tulleita hermo- ja imukudoksia tai mekaanisesti erotettua lihaa, joka on saatu nauta-, lammas- tai vuohieläinten luista, eikä sitä ole saatu näistä;]
 - raaka-aineet (muut kuin vuodat ja nahat) on saatu (muista kuin alle 12-kuukauden ikäisistä) naudoista, lampaista ja vuohista, jotka on testattu BSE:n varalta OIE:n määrittelemillä menetelmillä negatiivisin tuloksin;
 - sellaisten nautojen selkärangat, jotka olivat teurastushetkellä yli 30-kuukauden ikäisiä, ja kallot on suljettu pois.]

II. Terveystta koskevat tiedot

Alaviitteet

Osa I:

- Kohta 1.11: Alkuperäpaikka: lähettävän laitoksen nimi, osoite sekä hyväksyntänumero.
- Kohta 1.15: Rekisterinumero (junavaunut tai kontti ja kuorma-autot), lennon numero (ilma-alus) tai nimi (laiva). Purkamisesta ja jälleenlastaamisesta on ilmoitettava erikseen.
- Kohta 1.19: Ilmoitetaan kokonaisbruttopaino ja kokonaisnettopaino.
- Kohta 1.21: Kontin tunnistetiedot ja sinetin numero: tarvittaessa.
- Kohta 1.25: Käytetään harmonoidun järjestelmän asianmukaista nimikettä (HS-koodi): 35.03, 35.04 tai 39.17.

Osa II:

- (1) Gelatiinilla tarkoitetaan luonnollista, liukoista ja hyytelöivää tai ei-hyytelöivää proteiinia, jota saadaan eläinten luista, vuodasta, nahasta ja jänteistä tuotetun kollageenin osittaisella hydrolyysillä. Kollageenilla tarkoitetaan proteiinipohjaista tuotetta, jota saadaan eläinten luista, nahoista, vuodista ja jänteistä. Siihen kuuluvat syötävät kollageenikuoret ja elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvat kollageenikuoret.
- (2) Tarpeeton viivataan yli.
- (3) Allekirjoituksen ja leiman on oltava erivärisiä kuin painoväri.

Todistus on annettava ukrainan kielellä ja EU:n alkuperäjäsenvaltion kielellä.

Certifying Officer

Name (in capital letters)
Allekirjoituspäivä
Leima

Qualification and title
Allekirjoitus

Teil I	I.1. Versender Name Adresse Land ISO-Ländercode			I.2. IMSOC-Bezugsnummer Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Lokale Bezugsnummer																
	I.5. Empfänger Name Adresse Land ISO-Ländercode			I.3. Zentrale zuständige Behörde I.4. Zuständige örtliche Behörde																
	I.7. Ursprungsland		ISO-Ländercode	I.9. Bestimmungsland ISO-Ländercode																
	I.8. Ursprungsregion Code			I.10. Region des Bestimmungsorts Code																
	I.11. Versandort Name Adresse Zulassungsnummer Land ISO-Ländercode			I.12. Bestimmungsort Name Adresse Zulassungsnummer Land ISO-Ländercode																
	I.13. Ladeort Name Adresse Zulassungsnummer Land ISO-Ländercode			I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports																
	I.15. Transportmittel <table border="1"> <thead> <tr> <th>Typ</th> <th>Dokument</th> <th>Identifikation</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table>			Typ	Dokument	Identifikation													I.16 Entry Point	
	Typ	Dokument	Identifikation																	
I.18. Beförderungsbedingungen Umgebungstemp eratur <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/>			I.17. Begleitdokumente Bezugsnummer des Handelspapiers Land Ausstellungsdatum Ausstellungs ort																	
I.19. Containernummer/Plombennummer																				
I.20. Waren zertifiziert für/als Menschlicher Verzehr <input type="checkbox"/> Sonstiges <input type="checkbox"/>																				
I.21. Für die Durchfuhr durch ein Drittland <input type="checkbox"/> Country ISO-Ländercode EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. Für die Durchfuhr durch Mitgliedstaaten <input type="checkbox"/> Country ISO-Ländercode																	
I.23. Gesamtanzahl an Packungen		I.24. Gesamtmenge		I.25. Nettogesamtgewicht	I.25. Bruttogesamtgewicht															
I.28. Angaben zur versendeten Sendung 1. 35 EIW EISSSTOFFE; MODIFIZIERTE STÄRKE; KLEBSTOFFE; ENZYME 3504 Peptone und ihre Derivate; andere Eiweißstoffe und ihre Derivate, anderweit weder genannt noch inbegriffen; Hautpulver, auch chromiert																				
Erzeugnis		Art	Menge	Chargennummer	Fertigungsanlage															
Kühlraum		Zerlegerbetrieb	Datum des Einfrierens	Produktionsdatum	Schlachtdatum															
Nettogewicht		Product Description		Packungsanzahl	Identifikationskennzeichen															

II. Gesundheitsinformationen			
2.	Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt Folgendes:		
2.1	Die Gelatine und/oder das Kollagen stammen aus einem Betrieb bzw. Betrieben, der bzw. die ein auf den HACCP-Grundsätzen basierendes Programm durchführt/durchführen.		
2.2	Die Gelatine und/oder das Kollagen entsprechen den mikrobiologischen Kriterien für die Festlegung von Indikatoren zur Sicherheit von Lebensmitteln, die durch den Erlass des Gesundheitsministeriums der Ukraine Nr. 548 vom 19.7.2012 genehmigt wurden.		
2.3	Die Rohstoffe zur Herstellung von Gelatine und/oder Kollagen stammen aus Gebieten von EU-Mitgliedstaaten oder aus Ländern außerhalb der EU, die laut OIE amtlich frei von Maul- und Klauenseuche sind und ausschließlich aus folgenden Teilen gewonnen werden:		
	a) anderen Knochen als spezifiziertem Risikomaterial gemäß der Definition der OIE;		
	b) und/oder Häuten und Fellen von als Nutztiere gehaltenen Wiederkäuern;		
	c) und/oder Schweinehäuten;		
	d) und/oder Geflügelhäuten;		
	e) und/oder Bändern und Sehnen;		
	f) und/oder Häuten und Fellen von frei lebendem Wild;		
	g) und/oder Fischhäuten und Gräten.		
	<input type="checkbox"/> 2.3.1 Die Rohstoffe für die Herstellung von Gelatine und/oder Kollagen nach Abschnitt 2.3 Buchstaben a bis e stammen von Tieren, die in einem Schlachthof geschlachtet wurden und deren Schlachtkörper auf der Grundlage der Schlachtier- und Fleischuntersuchungen als für den menschlichen Verzehr geeignet anerkannt wurden.		
	<input type="checkbox"/> und/oder Die Rohstoffe für die Herstellung von Gelatine und/oder Kollagen nach Abschnitt 2.3 Buchstabe f stammen von frei lebendem Wild, das in einem von der zuständigen Behörde des Ausfuhrlandes zugelassenen Wildverarbeitungsbetrieb verarbeitet wurde und deren Schlachtkörper auf der Grundlage der Fleischuntersuchung als für den menschlichen Verzehr geeignet anerkannt wurden.		
	2.3.2 Rohstoffe für die Herstellung von Gelatine und/oder Kollagen, die zur Haltbarmachung ausschließlich gekühlt, gefroren oder schnellgefroren wurden, müssen aus Betrieben stammen, die nach den Rechtsvorschriften des Ausfuhrlandes registriert oder zugelassen sind.		
	2.3.3 Folgende behandelte Rohstoffe dürfen zur Herstellung von Gelatine und/oder Kollagen verwendet werden:		
	1)	andere Knochen als spezifiziertes Risikomaterial, die aus von der zuständigen Behörde des Ursprungslandes kontrollierten Betrieben stammen und einer der folgenden Behandlungen unterzogen wurden:	
	a)	Zerkleinerung in Stücke von etwa 15 mm Größe und Entfettung mit heißem Wasser bei einer Temperatur von mindestens 70 °C für mindestens 30 Minuten oder mindestens 80 °C für mindestens 15 Minuten oder mindestens 90 °C für mindestens 10 Minuten, dann Trennung und anschließend Waschen und Trocknen mindestens 20 Minuten in einem heißen Luftstrom mit einer Anfangstemperatur von mindestens 350 °C oder 15 Minuten in einem heißen Luftstrom mit einer Anfangstemperatur von mehr als 700 °C;	
	b)	Trocknen in der Sonne mindestens 42 Tage lang bei einer Durchschnittstemperatur von mindestens 20 °C;	
	c)	Säurebehandlung, bis im Kern ein pH-Wert von unter 6 mindestens eine Stunde lang vor dem Trocknen gehalten wurde;	

II. Gesundheitsinformationen			
2)		Felle und Häute von Hauswiederkäuern, Schweinehäute, Geflügelhäute sowie Felle und Häute von frei lebendem Wild, die aus von der zuständigen Behörde des Ursprungslandes kontrollierten Betrieben stammen und einer der folgenden Behandlungen unterzogen wurden:	
		<ul style="list-style-type: none"> a) Laugenbehandlung, um im Kern einen pH-Wert von > 12 zu erreichen, gefolgt von Salzen mindestens sieben Tage lang (wobei die Behandlungsdauer die für den Transport erforderliche Zeit einschließen kann); b) Trocknung für mindestens 42 Tage bei einer Temperatur von mindestens 20 °C (wobei die Behandlungsdauer die für den Transport erforderliche Zeit einschließen kann); c) Säurebehandlung, bis im Kern ein pH-Wert von unter 5 mindestens eine Stunde lang gehalten wurde; d) Laugenbehandlung bei einem pH-Wert von > 12 mindestens 8 Stunden lang; 	
3)		andere Knochen als spezifiziertes Risikomaterial, Felle und Häute von Hauswiederkäuern, Schweinehäute, Geflügelhäute sowie Felle und Häute von frei lebendem Wild, die einer anderen Behandlungsmethode als den in Abschnitt 2.3.3 Nummern 1 und 2 genannten Methoden unterzogen wurden und aus Betrieben stammen, die von der zuständigen Behörde des Ursprungslandes kontrolliert werden.	
2.4		Gelatine und/oder Kollagen, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, sowie Gelatine und Kollagen, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, können gleichzeitig in einem Betrieb hergestellt und gelagert werden, sofern der Rohstoff und die Herstellungsprozesse den Anforderungen an Gelatine und/oder Kollagen für den menschlichen Verzehr entsprechen.	
2.5		Gelatine und/oder Kollagen müssen die folgenden zulässigen Rückstandshöchstgehalte einhalten:	
		- As - 1 ppm-Bereich;	
		- Pb - 5 ppm-Bereich;	
		- Cd - 0,5 ppm-Bereich;	
		- Hg - 0,15 ppm-Bereich;	
		- Cr - 10 ppm-Bereich;	
		- Cu - 30 ppm-Bereich;	
		- Zn - 50 ppm-Bereich;	
		- SO ₂ (Europäisches Arzneibuch, neueste Ausgabe) - 50 ppm-Bereich;	
		- H ₂ O ₂ (Europäisches Arzneibuch, neueste Ausgabe) - 10 ppm-Bereich.	
2)	<input type="checkbox"/> [2.6	Die Gelatine wird nach folgenden Vorschriften hergestellt:	
		<ul style="list-style-type: none"> ○ 2) entweder [a) Der Rohstoff stammt von Knochen von Wiederkäuern, die in einem Land oder Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko gemäß den Anforderungen der OIE geboren, aufgezogen oder geschlachtet wurden.] 	

II. Gesundheitsinformationen				
2)	○ oder	[(2) <input type="checkbox"/> a) Der Rohstoff stammt von Knochen von Wiederkäuern, die in einem Land oder Gebiet mit kontrolliertem oder unbestimmtem BSE-Risiko gemäß den Anforderungen der OIE geboren, aufgezogen oder geschlachtet wurden (und aus dem die Einfuhr in die Ukraine zugelassen ist) und wird einem Verfahren unterzogen, durch das sichergestellt wird, dass sämtliches Knochenmaterial fein gemahlen und mit heißem Wasser entfettet und anschließend mindestens 2 Tage lang mit verdünnter Salzsäure (bei einer Konzentration von mindestens 4 % und einem pH-Wert von weniger als 1,5) behandelt wird. Anschließend wird das Material folgender Behandlung unterzogen:		
		-	einer Laugenbehandlung mit gesättigter Kalklösung (pH-Wert > 12,5) während mindestens 20 Tagen mit einer Erhitzung auf 138 °C für mindestens 4 Sekunden,	
		-	oder einer Säurebehandlung (pH-Wert < 3,5) während mindestens 10 Stunden mit einer Erhitzung auf mindestens 138 °C für mindestens 4 Sekunden,	
		-	oder einem Wärme-Druck-Prozess während mindestens 20 Minuten mit gesättigtem Dampf bei 133 °C und mehr als 3 bar,	
		-	oder jedem anderen genehmigten Verfahren mit gleicher Wirkung.	
	(2)	<input type="checkbox"/> b)	Andere Rohstoffe als das in Abschnitt 2.6 Buchstabe a genannte Material werden einer Säure- oder Laugenbehandlung unterzogen und danach einmal oder mehrmals abgespült und auf den gewünschten pH-Wert eingestellt. Die Gelatine wird durch ein- oder mehrfaches Erhitzen und anschließende Reinigung mittels Filtrieren und Wärmebehandlung extrahiert.]	
2)	<input type="checkbox"/> [2.6	Das Kollagen wird nach folgenden Vorschriften hergestellt:		
	2)	○ entweder	[a) Der Rohstoff stammt von Knochen von Wiederkäuern, die in einem Land oder Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko gemäß den Anforderungen der OIE geboren, aufgezogen oder geschlachtet wurden.]	
	2)	○ oder	[a) Der Rohstoff stammt von Knochen von Wiederkäuern, die in einem Land oder Gebiet mit kontrolliertem oder unbestimmtem BSE-Risiko gemäß den Anforderungen der OIE geboren, aufgezogen oder geschlachtet wurden (und aus dem die Einfuhr in die Ukraine zugelassen ist) und wird einem Verfahren unterzogen, durch das sichergestellt wird, dass sämtliches Knochenmaterial fein gemahlen und mit heißem Wasser entfettet und anschließend mindestens 2 Tage lang mit verdünnter Salzsäure (bei einer Konzentration von mindestens 4 % und einem pH-Wert von weniger als 1,5) behandelt wird. Anschließend wird das Material folgender Behandlung und folgenden weiteren Behandlungsschritten unterzogen:	
		-	pH-Einstellung unter Verwendung von Säure oder Lauge mit einem oder mehreren nachfolgenden Spülvorgängen und Filtrieren/Mahlen/Extrudieren;	
		-	oder jedem anderen Verfahren mit nachweislich gleicher Wirkung;	
		b)	nach Abschluss der Verfahren gemäß Abschnitt 2.6 Buchstabe a darf das Kollagen getrocknet werden.]	
2)	<input type="checkbox"/> [2.7	Wenn die Gelatine und/oder das Kollagen von Wiederkäuern stammen, mit Ausnahme von Gelatine und/oder Kollagen, die aus Häuten und Fellen von Wiederkäuern gewonnen werden, wurden sie gemäß den folgenden Anforderungen hergestellt:		

Part II: Certification

II. Gesundheitsinformationen			
2)	○ entweder	[Sie stammen aus einem Land oder Gebiet, das als Land oder Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko gemäß den Anforderungen der OIE eingestuft ist;	
	-	die Tiere, von denen die Gelatine und/oder das Kollagen stammen, wurden in dem Land mit vernachlässigbarem Risiko geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet, und es gab keine Beanstandungen bei der Schlachttier- und der Fleischuntersuchung;	
	-	wenn in dem Land oder dem Gebiet Fälle von einheimischer BSE aufgetreten sind, gilt Folgendes:	
	i)	Sie stammen von Tieren, die nach dem Datum, ab dem das Verfütterungsverbot von aus Wiederkäuern gewonnenen Tiermehlen oder Grießen an Wiederkäuer durchgesetzt worden ist, geboren wurden; oder	
	ii)	die tierischen Erzeugnisse von Rindern, Schafen und Ziegen enthalten weder spezifizierte Risikomaterialien gemäß der Definition der OIE noch Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen und wurden auch nicht aus solchen Materialien oder solchem Fleisch gewonnen.]	
2)	○ oder	[Sie stammen aus einem Land oder Gebiet, das laut OIE als Land oder Gebiet mit kontrolliertem BSE-Risiko eingestuft ist;	
	-	die Tiere, von denen die Gelatine und/oder das Kollagen stammen, wurden einer Schlachttier- und einer Fleischuntersuchung unterzogen, wobei es keine Beanstandungen gab;	
	-	die Tiere, von denen die Gelatine und/oder das Kollagen gewonnen wurden, wurden weder nach Betäubung durch Gasinjektion in die Schädelhöhle geschlachtet noch nach demselben Verfahren getötet und auch nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle geschlachtet, außer wenn die Tiere in einem Land oder Gebiet geboren, ununterbrochen aufgezogen und geschlachtet wurden, das laut OIE als Land bzw. Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko eingestuft ist;	
	-	die Gelatine und/oder das Kollagen enthalten weder spezifizierte Risikomaterialien gemäß der Definition der OIE noch Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen und wurden auch nicht aus solchen Materialien oder solchem Fleisch gewonnen.]	
2)	○ oder	[Sie stammen aus einem Land oder Gebiet, das laut OIE als Land oder Gebiet mit unbestimmtem BSE-Risiko eingestuft ist;	
	-	sie stammen von Tieren, an die keine aus Wiederkäuern gewonnenen Tiermehle oder Grießen verfüttert wurden, und es gab keine Beanstandungen bei der Schlachttier- und der Fleischuntersuchung;	
	-	sie stammen von Tieren, die nicht nach Betäubung durch Zerstörung von zentralem Nervengewebe mittels Einführung eines konischen Stahlstabs in die Schädelhöhle oder durch Gasinjektion in die Schädelhöhle getötet wurden;	

Part II: Certification

II. Gesundheitsinformationen			
<p>- die Gelatine und/oder das Kollagen enthalten weder spezifizierte Risikomaterialien gemäß der Definition der OIE noch bei der Entbeinung exponiertes Nerven- und Lymphgewebe oder Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen und wurden auch nicht aus solchen Materialien oder solchem Fleisch gewonnen;</p> <p>- die Rohstoffe (ausgenommen Häute und Felle) wurden von Rindern, Schafen und Ziegen (mit Ausnahme derjenigen, die jünger als 12 Monate sind) gewonnen, die mit von der OIE festgelegten Methoden mit negativem Befund auf BSE getestet wurden;</p> <p>- Wirbelsäulen von Rindern, die zum Zeitpunkt der Schlachtung älter als 30 Monate sind, sowie Schädel wurden ausgeschlossen.]</p>			
Fußnoten			
Teil I:			
Feld I.11: Ursprungsort: Name, Anschrift und Zulassungsnummer des Versandbetriebs.			
Feld I.15: Registrierungsnummer (Eisenbahnwaggons oder Container und LKW), Flugnummer (Flugzeug) oder Name (Schiff) angeben. Im Fall des Ent- und Umladens sind separate Angaben zu machen.			
Feld I.19: Gesamtbrutto- und Gesamtnettogewicht angeben.			
Feld I.21: Kennzeichnung des Containers und Plombennummer: sofern zutreffend.			
Feld I.25: Wählen Sie den entsprechenden HS-Code unter den Positionen: 35.03, 35.04 oder 39.17.			
Teil II:			
1) „Gelatine“: natürliches, lösliches Protein, gelierend oder nichtgelierend, das durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Knochen, Häuten und Fellen, Sehnen und Bändern von Tieren gewonnen wird.			
„Kollagen“: Erzeugnis auf Eiweißbasis aus tierischen Knochen, Häuten, Fellen und Sehnen. Darunter fallen auch genießbare Kollagendärme sowie Kollagendärme, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.			
2) Nichtzutreffendes streichen.			
3) Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung unterscheiden.			
Diese Bescheinigung ist in ukrainischer Sprache und in der Sprache des EU-Herkunftsmitgliedstaats auszustellen.			
Certifying Officer			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Datum der Unterzeichnung		Unterschrift	
Stempel			

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 Ambient <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chilled <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 Human consumption <input type="checkbox"/> Other <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 Albúmíkennd efni; umbreytt sterkja; lím; ensím 3504 Peptón og afleiður þeirra; önnur próteínefni og afleiður þeirra, ót.a.; duft úr húðum, einnig krómunnið																						
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			
		<p>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);</p> <p>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);</p> <p>c) acid treatment such that the pH is maintained at less than 5 to the core for a minimum of 1 hour;</p> <p>d) alkali treatment at a pH > 12 for at least 8 hours.</p>	
	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;	
	-	SO ₂ (European Pharmacopoeia, latest edition) - 50 ppm level;	
	-	H ₂ O ₂ (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;

Part II: Certification

II. Health information

- 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 [it comes from a country or a region classified as a country or region posing a undetermined BSE risk in accordance with the OIE;
- 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) 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.

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.

(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>			

Część I	I.1. Nadawca Nazwa Adres Państwo Kod ISO		I.2. Nr referencyjny IMSOC Specimen not to be used for exports from EU	
			I.2.a. Local Reference	
	I.5. Odbiorca Nazwa Adres Państwo Kod ISO		I.3. Właściwy organ centralny	
			I.4. Właściwy organ lokalny	
	I.7. Państwo pochodzenia Kod ISO		I.9. Państwo przeznaczenia Kod ISO	
	I.8. Region pochodzenia Kod		I.10. Region przeznaczenia Kod	
	I.11. Place of Dispatch Nazwa Adres Numer zatwierdzenia Państwo Kod ISO		I.12. Miejsce przeznaczenia Nazwa Adres Numer zatwierdzenia Państwo Kod ISO	
	I.13. Miejsce załadunku Nazwa Adres Numer zatwierdzenia Państwo Kod ISO		I.14. Data i godzina wyjazdu	
	I.15. Środek transportu Rodzaj Dokument Identyfikacja		I.16 Entry Point	
	I.18. Warunki transportu Temperatura otoczenia <input type="checkbox"/> Mrożone <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Schłodzony <input type="checkbox"/>		I.17. Dokumenty towarzyszące Numer referencyjny dokumentu handlowego Data wydania Kraj Miejsce wydania	
I.19. Numer kontenera/plomby				
I.20. Cel certyfikacji Spożycie przez ludzi <input type="checkbox"/> Inne <input type="checkbox"/>				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country Kod ISO EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Kod ISO		
I.23. Łączna liczba opakowań	I.24. Ilość całkowita	I.25. Całkowita masa netto	I.25. Całkowita masa brutto	
I.28. Opis przesyłki 1. 35 SUBSTANCJE BIAŁKOWE; SKROBIE MODYFIKOWANE; KLEJE; ENZYMY 3504 Peptony i ich pochodne; pozostałe substancje białkowe oraz ich pochodne, gdzie indziej niewymienione ani niewłączone; proszek skórzany, nawet chromowany				
Towar	Gatunek	Ilość	Numer partii	Zakład produkcyjny
Chłodnia	Zakład rozbioru mięsa	Data zamrożenia	Data produkcji	Data uboju
Masa netto	Product Description	Liczba opakowań	Znak identyfikacyjny	

II. Informacje zdrowotne			
2.	Ja, niżej podpisany urzędowy lekarz weterynarii / urzędowy inspektor, zaświadczam, że:		
2.1.	Żelatyna lub kolagen pochodzą z zakładu lub zakładów, w których wdrażany jest program oparty na zasadach HACCP.		
2.2.	Żelatyna lub kolagen są zgodne z kryteriami mikrobiologicznymi ustalania wskaźników bezpieczeństwa produktów spożywczych, zatwierdzonymi zarządzeniem Ministra Zdrowia Ukrainy nr 548 z dnia 19.07.2012 r.		
2.3.	Surowiec do produkcji żelatyny lub kolagenu pochodzi z terytoriów państw członkowskich UE lub z państw spoza UE, które są oficjalnie wolne od pryszczycy zgodnie z kryteriami OIE, i jest pozyskiwany wyłącznie z:		
	a) kości niebędących materiałami szczególnego ryzyka według definicji OIE;		
	b) lub skór i skórek przeżuwaczy utrzymywanych w warunkach fermowych;		
	c) lub skór świń;		
	d) lub skór drobiu;		
	e) lub ścięgien;		
	f) lub skór i skórek zwierząt łownych;		
	g) lub skór i ości ryb.		
	<input type="checkbox"/> 2.3.1. Surowiec do produkcji żelatyny lub kolagenu, zdefiniowany w pkt 2.3 lit. a)–e), jest pozyskiwany ze zwierząt poddanych ubojowi w rzeźni, których tusze zostały uznane za zdatne do spożycia przez ludzi na podstawie badań przedubojowych i poubojowych.		
	<input type="checkbox"/> lub		
	Surowiec do produkcji żelatyny lub kolagenu, zdefiniowany w pkt 2.3 lit. f), jest pozyskiwany ze zwierząt łownych poddanych obróbce w zakładzie obróbki dziczyzny zatwierdzonym przez właściwy organ państwa wywozu, których tusze zostały uznane za zdatne do spożycia przez ludzi na podstawie badań poubojowych.		
	2.3.2. Surowce do produkcji żelatyny lub kolagenu, których nie poddano żadnemu procesowi konserwacji oprócz chłodzenia, zamrażania lub szybkiego zamrażania, muszą pochodzić z zakładów zarejestrowanych lub zatwierdzonych zgodnie z przepisami państwa wywozu.		
	2.3.3. W produkcji żelatyny lub kolagenu dopuszcza się do stosowania następujące surowce poddane obróbce:		
	1)	kości inne niż materiał szczególnego ryzyka, pochodzące z zakładów podlegających kontroli właściwego organu państwa pochodzenia, które poddano obróbce jedną z następujących metod:	
	a)	kruszenie na kawałki o wielkości około 15 mm i odtłuszczanie gorącą wodą w temperaturze co najmniej 70°C przez co najmniej 30 minut, lub co najmniej 80°C przez co najmniej 15 minut, lub co najmniej 90°C przez co najmniej 10 minut, a następnie oddzielenie oraz mycie i suszenie przez co najmniej 20 minut w strumieniu gorącego powietrza o temperaturze początkowej wynoszącej co najmniej 350°C, lub przez 15 minut w strumieniu gorącego powietrza o temperaturze początkowej wyższej niż 700°C;	
	b)	suszenie na słońcu przez co najmniej 42 dni w średniej temperaturze co najmniej 20°C;	
	c)	poddanie działaniu kwasu w taki sposób, aby utrzymać pH w rdzeniu na poziomie poniżej 6 przez co najmniej 1 godzinę przed suszeniem;	

II. Informacje zdrowotne			
	2)	skóry i skórki przeżuwaczy utrzymywanych w warunkach fermowych, skóry świń, skóry drobiu oraz skóry zwierzyny łownej pochodzące z zakładów podlegających kontroli właściwego organu państwa pochodzenia, które poddano obróbce jedną z następujących metod:	
	a)	poddanie działaniu zasady w taki sposób, aby uzyskać w rdzeniu pH > 12, a następnie solenie przez co najmniej 7 dni (czas obróbki może obejmować czas potrzebny na transport);	
	b)	suszenie przez co najmniej 42 dni w temperaturze co najmniej 20°C (czas obróbki może obejmować czas potrzebny na transport);	
	c)	poddanie działaniu kwasu w taki sposób, aby utrzymać pH w rdzeniu na poziomie poniżej 5 przez co najmniej 1 godzinę;	
	d)	poddanie działaniu zasady przy pH > 12 przez co najmniej 8 godzin;	
	3)	kości inne niż materiał szczególnego ryzyka, skóry i skórki przeżuwaczy utrzymywanych w warunkach fermowych, skóry świń, skóry drobiu oraz skóry zwierzyny łownej, które poddano obróbce metodą inną niż metody określone w pkt 2.3.3 ppkt 1–2 i które pochodzą z zakładów podlegających kontroli właściwego organu państwa pochodzenia.	
2.4.	Żelatyna lub kolagen przeznaczone do spożycia przez ludzi oraz żelatyna i kolagen nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi mogą być wytwarzane i przechowywane jednocześnie w jednym zakładzie, pod warunkiem że surowiec i procesy produkcji są zgodne z wymogami określonymi dla żelatyny lub kolagenu przeznaczonych do spożycia przez ludzi.		
2.5.	Zawartość pozostałości w żelatynie lub kolagenie nie może przekraczać następujących maksymalnych dozwolonych poziomów:		
	-	As – 1ppm;	
	-	Pb – 5 ppm;	
	-	Cd – 0,5 ppm;	
	-	Hg – 0,15 ppm;	
	-	Cr – 10 ppm;	
	-	Cu – 30 ppm;	
	-	Zn – 50 ppm;	
	-	SO ₂ (Farmakopea Europejska, najnowsze wydanie) – 50 ppm;	
	-	H ₂ O ₂ (Farmakopea Europejska, najnowsze wydanie) – 10 ppm.	
(2)	<input type="checkbox"/> [2.6.	Żelatyna jest wytwarzana zgodnie z następującymi wymogami:	
	(2)	○	[a] surowiec jest pozyskiwany z kości przeżuwaczy urodzonych, chowanych lub poddanych ubojowi w państwie lub regionie o znikomym ryzyku BSE zgodnie z wymogami OIE]
	(2)	○ albo	[(2) <input type="checkbox"/> a] surowiec pozyskiwany z kości przeżuwaczy urodzonych, chowanych lub poddanych ubojowi w państwie lub regionie o kontrolowanym lub nieokreślonym ryzyku BSE zgodnie z wymogami OIE (z których przywóz na Ukrainę jest dozwolony) poddaje się obróbce zapewniającej drobne pokruszenie całego materiału kostnego, jego odtłuszczenie gorącą wodą, a następnie poddanie działaniu rozcieńzonego kwasu solnego (o minimalnym stężeniu 4% i pH poniżej 1,5) przez okres co najmniej 2 dni. Następnie materiał poddaje się następującej obróbce:

Part II: Certification

II. Informacje zdrowotne			
(2)	<input type="checkbox"/>	[2.6. Kolagen jest wytwarzany zgodnie z następującymi wymogami:	<ul style="list-style-type: none"> - obróbka zasadowa nasycenym roztworem wodorotlenku wapnia (pH > 12,5) przez okres co najmniej 20 dni z ogrzewaniem do 138°C przez co najmniej 4 sekundy, - lub poddanie działaniu kwasu (pH < 3,5) przez co najmniej 10 godzin z ogrzewaniem do 138°C przez co najmniej 4 sekundy, - obróbka termiczno-ciśnieniowa nasyconą parą wodną o temperaturze 133°C przy ciśnieniu powyżej 3 barów przez co najmniej 20 minut, - lub dowolny inny zatwierdzony proces o równoważnym skutku;
			<p>(2) <input type="checkbox"/> b) surowiec inny niż materiał określony w niniejszej sekcji w pkt 2.6 lit. a) poddaje się obróbce z użyciem kwasu lub zasady, a następnie co najmniej jednemu płukaniu. Odczyn pH należy odpowiednio dostosować. Żelatynę uzyskuje się poprzez jednokrotne lub wielokrotne kolejne ogrzewanie surowca, a następnie jego oczyszczanie w drodze filtracji i obróbki termicznej.]</p>
(2)	<input type="checkbox"/>	[2.7. Jeżeli żelatyna lub kolagen pochodzą od przeżuwaczy, z wyjątkiem żelatyny lub kolagenu uzyskanych ze skór i skórek przeżuwaczy, zostały wyprodukowane zgodnie z następującymi wymogami:	<p>(2) <input type="checkbox"/> [a] surowiec jest pozyskiwany z kości przeżuwaczy urodzonych, chowanych lub poddanych ubojowi w państwie lub regionie o znikomym ryzyku BSE zgodnie z wymogami OIE]</p>
			<p>(2) <input type="checkbox"/> albo [a] surowiec pozyskiwany z kości przeżuwaczy urodzonych, chowanych lub poddanych ubojowi w państwie lub regionie o kontrolowanym lub nieokreślonym ryzyku BSE zgodnie z wymogami OIE (z których przywóz na Ukrainę jest dozwolony) poddaje się obróbce zapewniającej drobne pokruszenie całego materiału kostnego, jego odtłuszczenie gorącą wodą, a następnie poddanie działaniu rozcieńczonego kwasu solnego (o minimalnym stężeniu 4% i pH poniżej 1,5) przez okres co najmniej 2 dni. Następnie materiał poddaje się następującej obróbce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dostosowanie pH z użyciem kwasu lub zasady, po którym następuje co najmniej jedno płukanie oraz filtracja / rozdrabnianie / ekstruzja; - lub dowolny inny proces o potwierdzonym równoważnym skutku; <p>b) po zakończeniu procesów, o których mowa w pkt 2.6 lit. a), kolagen może zostać poddany suszeniu.]</p>
(2)	<input type="checkbox"/>	[2.7. Jeżeli żelatyna lub kolagen pochodzą od przeżuwaczy, z wyjątkiem żelatyny lub kolagenu uzyskanych ze skór i skórek przeżuwaczy, zostały wyprodukowane zgodnie z następującymi wymogami:	<p>(2) <input type="checkbox"/> [pochodzą z państwa lub regionu sklasyfikowanego zgodnie z kryteriami OIE jako państwo lub region o znikomym ryzyku BSE;</p>
			<ul style="list-style-type: none"> - zwierzęta, z których uzyskano żelatynę lub kolagen, urodziły się, były nieprzerwanie chowane i zostały poddane ubojowi w państwie o znikomym ryzyku BSE oraz przeszły pomyślnie badania przedubojowe i poubojowe; - jeżeli w tym państwie lub regionie wystąpiły rodzime przypadki BSE: <p>(i) pochodzą od zwierząt, które urodziły się po terminie wejścia w życie zakazu skarmiania przeżuwaczy mączką mięsno-kostną i skwarkami uzyskanymi z przeżuwaczy; lub</p>

II. Informacje zdrowotne			
(2)	(ii)	produkty pochodzenia bydłowego, owczego i koziego nie zawierają materiału szczególnego ryzyka według definicji OIE ani nie zostały z niego uzyskane, ani nie zawierają mięsa oddzielonego mechanicznie uzyskanego z kości bydła, owiec lub kóz ani nie zostały z niego uzyskane.]	
	○ albo	<p>[pochodzą z państwa lub regionu sklasyfikowanego zgodnie z kryteriami OIE jako państwo lub region o kontrolowanym ryzyku BSE;</p> <ul style="list-style-type: none"> - zwierzęta, z których uzyskano żelatynę lub kolagen, przeszły pomyślnie badania przedubojowe i poubojowe; - zwierzęta, z których uzyskano żelatynę lub kolagen, nie zostały poddane ubojowi po uprzednim ogłuszeniu poprzez wstrzyknięcie gazu do jamy czaszki ani uśmiercone z zastosowaniem tej samej metody, ani poddane ubojowi poprzez uszkodzenie, po uprzednim ogłuszeniu, tkanki ośrodkowego układu nerwowego przy użyciu wprowadzonego do jamy czaszki wydłużonego narzędzia w kształcie pręta, z wyjątkiem sytuacji, gdy zwierzęta urodziły się, były nieprzerwanie chowane i zostały poddane ubojowi w państwie lub regionie sklasyfikowanym zgodnie z kryteriami OIE jako państwo lub region o znikomym ryzyku BSE; - żelatyna lub kolagen nie zawierają materiału szczególnego ryzyka według definicji OIE ani nie zostały z niego uzyskane, ani nie zawierają mięsa oddzielonego mechanicznie uzyskanego z kości bydła, owiec lub kóz ani nie zostały z niego uzyskane.] 	
(2)	○ albo	<p>[pochodzą z państwa lub regionu sklasyfikowanego zgodnie z kryteriami OIE jako państwo lub region o nieokreślonym ryzyku BSE;</p> <ul style="list-style-type: none"> - pochodzą od zwierząt, które nie były skarmiane mączką mięsno-kostną ani skwarkami uzyskanymi z przeżuwaczy oraz przeszły pomyślnie badania przedubojowe i poubojowe; - pochodzą od zwierząt, które nie zostały poddane ubojowi po uprzednim ogłuszeniu poprzez uszkodzenie tkanki ośrodkowego układu nerwowego przy użyciu wprowadzonego do jamy czaszki wydłużonego narzędzia w kształcie pręta ani poprzez wstrzyknięcie gazu do jamy czaszki; - żelatyna lub kolagen nie zawierają materiału szczególnego ryzyka według definicji OIE ani nie zostały z niego uzyskane, ani nie zawierają odsłoniętych podczas odkostniania tkanek układu nerwowego i limfatycznego ani nie zostały z nich uzyskane, ani nie zawierają mięsa oddzielonego mechanicznie uzyskanego z kości bydła, owiec lub kóz ani nie zostały z niego uzyskane; - surowiec (inny niż skóry i skórki) uzyskano z bydła, owiec i kóz (innych niż bydło, owce i kozy w wieku poniżej 12 miesięcy) przebadanych pod kątem BSE, z użyciem metod określonych przez OIE, z wynikiem negatywnym; - wyłączono z użycia kręgosłupy bydła w wieku powyżej 30 miesięcy w momencie uboju oraz czaszki.] 	

Part II: Certification	II. Informacje zdrowotne			
	Przypisy			
	Część I:			
	Rubryka 1.11:	Miejsce pochodzenia: nazwa, adres i numer zatwierdzenia zakładu wysyłki.		
	Rubryka 1.15:	Podać numer rejestracyjny (wagony kolejowe lub kontener i samochody ciężarowe), numer lotu (samolot) albo nazwę (statek). W przypadku rozładunku i ponownego załadunku należy podać oddzielne informacje.		
	Rubryka 1.19:	Podać całkowitą masę brutto oraz całkowitą masę netto.		
	Rubryka 1.21:	Oznakowanie kontenera/pojemnika oraz numer plomby: podać jedynie w stosownych przypadkach.		
	Rubryka 1.25:	Użyć właściwego kodu systemu zharmonizowanego (HS) w ramach pozycji 35.03, 35.04 lub 39.17.		
	Część II:			
	(1)	<p>Żelatyna oznacza naturalne białko rozpuszczalne, żelujące lub nie, otrzymane w wyniku częściowej hydrolizy kolagenu produkowanego z kości, skór i skórek oraz ścięgien zwierząt.</p> <p>Kolagen oznacza produkt na bazie białka uzyskiwany z kości, skór, skórek i ścięgien zwierząt. Obejmuje jadalne osłonki kolagenowe oraz osłonki kolagenowe przeznaczone do kontaktu z żywnością.</p>		
(2)	Niepotrzebne skreślić.			
(3)	Podpis i pieczęć muszą być innego koloru niż kolor druku.			
Niniejsze świadectwo musi być wydane w języku ukraińskim i w języku państwa członkowskiego UE pochodzenia.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Data złożenia podpisu		Podpis		
Pieczęć				

Del I	I.1. Pošiljatelj Ime Naslov Država Oznaka države ISO			I.2. Sklic IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference	
	I.5. Prejemnik Ime Naslov Država Oznaka države ISO			I.3. Osrednji pristojni organ I.4. Lokalni pristojni organ	
	I.7. Država izvora		Oznaka države ISO	I.9. Country of destination Oznaka države ISO	
	I.8. Region of origin		Oznaka	I.10. Namembna regija Oznaka	
	I.11. Place of Dispatch Ime Naslov Registracijska številka/Številka odobritve Država Oznaka države ISO			I.12. Namembni kraj Ime Naslov Registracijska številka/Številka odobritve Država Oznaka države ISO	
	I.13. Kraj natovarjanja Ime Naslov Registracijska številka/Številka odobritve Država Oznaka države ISO			I.14. Date and time of departure	
	I.15. Prevozno sredstvo Vrsta Dokument Identifikacija			I.16 Entry Point	
	I.18. Pogoji prevoza Temperatura okolja <input type="checkbox"/> Zamrznjen <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Ohlajeno <input type="checkbox"/>			I.17. Spremni dokumenti Referenca trgovinskega dokumenta Datum izdaje Država Kraj izdaje	
	I.19. Št. zabojnika/št. zalivke				
	I.20. Certified as Prehrana ljudi <input type="checkbox"/> Drugo <input type="checkbox"/>				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority Oznaka države ISO BCP code BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Oznaka države ISO		
I.23. Skupno število pakiranj		I.24. Skupna količina		I.25. Skupna neto teža	I.25. Skupna bruto teža
I.28. Opis pošiljke 1. 35 BELJAKOVINSKE SNOVI; MODIFICIRANI ŠKROBI; LEPILA; ENCIMI 3504 Peptoni in njihovi derivati; druge proteinske snovi in njihovi derivati, ki niso navedeni in ne zajeti na drugem mestu; prah iz kož, strojenih s kromom ali ne					
Blago		Vrsta	Količina	Številka serije	Proizvodni obrat
Hladilnica		Razsekovalnica	Datum zamrznitve	Datum proizvodnje	Datum zakola
Neto masa		Product Description	Število pakiranj	Identifikacijska oznaka	

II. Informacije o zdravstvenem stanju

2. Podpisani uradni veterinar/uradni inšpektor potrjuje, da:

- 2.1 želatina in/ali kolagen izhajata iz obratov, ki izvajajo program na podlagi načel HACCP;
- 2.2 želatina in/ali kolagen izpolnjujeta mikrobiološka merila za določitev kazalnikov varnosti živil, odobrena z odlokom št. 548 ukrajinskega ministrstva za zdravje z dne 19. julija 2012;
- 2.3 surovine za proizvodnjo želatine in/ali kolagena izvirajo z ozemelj držav članic EU ali držav zunaj EU, ki so v skladu z zahtevami Svetovne organizacije za zdravje živali uradno proste slinavke in parkljevke, ter so pridobljene izključno iz:
- a) kosti, razen snovi s specifičnim tveganjem, kot jih je opredelila Svetovna organizacija za zdravje živali,
 - b) in/ali kož z dlako ali brez dlake farmsko gojenih prežvekovalcev
 - c) in/ali kož prašičev
 - d) in/ali kož perutnine
 - e) in/ali kit in tetiv
 - f) in/ali kož z dlako ali brez dlake divjadi
 - g) in/ali kož in kosti rib.
- ☐ 2.3.1 Surovine za proizvodnjo želatine in/ali kolagena, opredeljene v pododstavkih a) do e) odstavka 2.3, so pridobljene iz živali, ki so bile zaklane v klavnici, za trupe katerih je bilo na podlagi pregledov pred zakolom in po njem ugotovljeno, da so primerni za prehrano ljudi.
- ☐ in/ali surovine za proizvodnjo želatine in/ali kolagena, opredeljene v pododstavku f) odstavka 2.3, so pridobljene iz divjadi, predelane v obratu za predelavo divjadi, ki ga je odobril pristojni organ države izvoznice, za trupe katere je bilo na podlagi pregledov po zakolu ugotovljeno, da so primerni za prehrano ljudi.
- 2.3.2 Surovine za proizvodnjo želatine in/ali kolagena, ki niso bile drugače konzervirane kot z ohlajevanjem, zamrzovanjem ali hitrim zamrzovanjem, morajo izhajati iz obratov, registriranih ali odobrenih v skladu z zakonodajo države izvoznice.
- 2.3.3 Za proizvodnjo želatine in/ali kolagena je dovoljeno uporabiti naslednje obdelane surovine:
- 1) kosti, razen snovi s specifičnim tveganjem, ki izvirajo iz obratov pod nadzorom pristojnega organa države izvora in so bile obdelane po enem od naslednjih postopkov:
 - a) zdrobljene so bile na približno 15 mm velike koščke in razmaščene z vročo vodo pri temperaturi najmanj 70 °C za vsaj 30 minut, pri temperaturi najmanj 80 °C za vsaj 15 minut ali pri temperaturi najmanj 90 °C za vsaj 10 minut, nato so se ločile ter sprale in sušile vsaj 20 minut s tokom vročega zraka z začetno temperaturo najmanj 350 °C ali 15 minut s tokom vročega zraka z začetno temperaturo nad 700 °C;
 - b) sušene so bile na soncu vsaj 42 dni pri povprečni temperaturi najmanj 20 °C;
 - c) obdelane so bile s kislino, tako da je vrednost pH v sredici vzdrževana pod 6 vsaj eno uro pred sušenjem;
 - 2) kože z dlako ali brez dlake farmsko gojenih prežvekovalcev, kože prašičev, kože perutnine in kože z dlako divjadi, ki izvirajo iz obratov pod nadzorom pristojnega organa države izvora in so bile obdelane po enem od naslednjih postopkov:
 - a) obdelane so bile z alkalijo za vzpostavitev vrednosti pH > 12 v sredici, nato so se solile vsaj sedem dni (trajanje obdelave lahko vključuje čas, potreben za prevoz);

II. Informacije o zdravstvenem stanju			
		b)	sušene so bile vsaj 42 dni pri temperaturi najmanj 20 °C (trajanje obdelave lahko vključuje čas, potreben za prevoz);
		c)	obdelane so bile s kislino, tako da je vrednost pH v sredici vzdrževana pod 5 vsaj eno uro;
		d)	obdelane so bile z alkalijo pri vrednosti pH > 12 vsaj osem ur;
	3)		kosti, razen snovi s specifičnim tveganjem, kože z dlako ali brez dlake farmsko gojenih prežvekovalcev, kože prašičev, kože perutnine in kože z dlako divjadi, ki so bile obdelane z metodami obdelave, ki niso metode iz pododstavkov 1) in 2) odstavka 2.3.3 ter ki izvirajo iz obratov pod nadzorom pristojnega organa države izvora.
2.4	Želatina in/ali kolagen, namenjena za prehrano ljudi, ter želatina in kolagen, ki nista namenjena za prehrano ljudi, se lahko proizvajajo in skladiščijo istočasno v enem obratu, če surovine in proizvodni postopki izpolnjujejo zahteve za želatino in/ali kolagen, namenjena za prehrano ljudi.		
2.5	Želatina in/ali kolagen sta v skladu z naslednjimi najvišjimi dovoljenimi ravnmi ostankov:		
	–	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 (Evropska farmakopeja, zadnja izdaja) – 50 ppm;	
	–	H ₂ O ₂ (Evropska farmakopeja, zadnja izdaja) – 10 ppm.	
(2)	<input type="checkbox"/> [2.6	Želatina se proizvaja v skladu z naslednjimi zahtevami:	
	(2)	○ bodisi	[a) surovine so pridobljene iz kosti prežvekovalcev, ki so bili rojeni, vzrejeni ali zaklani v državi ali regiji z zanemarljivim tveganjem za BSE v skladu z zahtevami Svetovne organizacije za zdravje živali;]
	(2)	○ ali	[(2) <input type="checkbox"/> a) surovine, pridobljene iz kosti prežvekovalcev, ki so bili rojeni, vzrejeni ali zaklani v državi ali regiji z nadzorovanim ali nejasnim tveganjem za BSE (iz katere je odobren uvoz v Ukrajino) v skladu z zahtevami Svetovne organizacije za zdravje živali, se obdelajo po postopku, s katerim se zagotovi, da se ves kostni material popolnoma zdrobi in razmasti z vročo vodo ter nato obdela z razredčeno klorovodikovo kislino (z najmanjšo koncentracijo 4 % in vrednostjo pH pod 1,5) v obdobju vsaj dveh dni. Nato se obdelajo po naslednjem postopku:
		–	alkalna obdelava z nasičeno raztopino apna (pH > 12,5) za obdobje vsaj 20 dni s segrevanjem na 138 °C za vsaj štiri sekunde
		–	ali obdelava s kislino (pH < 3,5) za vsaj deset ur s segrevanjem na najmanj 138 °C za vsaj štiri sekunde
		–	ali obdelava s toploto in pritiskom za vsaj 20 minut z nasičeno paro temperature 133 °C pri več kot 3 barih
		–	ali kateri koli drug odobren postopek z enakovrednim učinkom;

II. Informacije o zdravstvenem stanju				
	(2)	<input type="checkbox"/> b)	surovine, razen snovi iz pododstavka 2.6 a) tega odstavka, se obdelajo s kislino ali alkalijo, čemur sledi eno ali več izpiranj. Vrednost pH se ustrezno uravna. Želatina se ekstrahira z enkratnim ali večkratnim zaporednim segrevanjem, čemur sledi prečiščevanje s filtracijo in segrevanje.]	
(2)	<input type="checkbox"/> [2.6	Kolagen se proizvaja v skladu z naslednjimi zahtevami:		
		(2)	o bodisi	[a] surovine so pridobljene iz kosti prežvekovalcev, ki so bili rojeni, vzrejeni ali zaklani v državi ali regiji z zanemarljivim tveganjem za BSE v skladu z zahtevami Svetovne organizacije za zdravje živali;]
		(2)	o ali	[a] surovine, pridobljene iz kosti prežvekovalcev, ki so bili rojeni, vzrejeni ali zaklani v državi ali regiji z nadzorovanim ali nejasnim tveganjem za BSE (iz katere je odobren uvoz v Ukrajino) v skladu z zahtevami Svetovne organizacije za zdravje živali, se obdelajo po postopku, s katerim se zagotovi, da se ves kostni material popolnoma zdrobi in razmasti z vročo vodo ter nato obdela z razredčeno klorovodikovo kislino (z najmanjšo koncentracijo 4 % in vrednostjo pH pod 1,5) v obdobju vsaj dveh dni. Nato se obdelajo po naslednjem postopku in korakih:
				<ul style="list-style-type: none"> – uravnavanje vrednosti pH z uporabo kisline ali alkalije, čemur sledi eno ali več izpiranj ter filtriranje/mletje/ekstrudiranje, – ali kateri koli drug odobren postopek z enakovrednim učinkom;
		b)	po zaključku postopkov iz pododstavka 2.6 a) se kolagen lahko suši.]	
(2)	<input type="checkbox"/> [2.7	Če sta želatina in/ali kolagen pridobljena iz prežvekovalcev, razen želatine in/ali kolagena, pridobljenih iz kož z dlako ali brez dlake prežvekovalcev, sta bila proizvedena v skladu z naslednjimi zahtevami:		
		(2)	o bodisi	[sta pridobljena v državi ali regiji, ki je v skladu z zahtevami Svetovne organizacije za zdravje živali razvrščena kot država ali regija z zanemarljivim tveganjem za BSE;
			–	živali, iz katerih sta bila pridobljena želatina in/ali kolagen, so bile rojene, neprekinjeno rejene in zaklane v državi z zanemarljivim tveganjem ter pregledane pred zakolom in po njem;
			–	če v državi ali regiji obstajajo avtohtoni primeri BSE:
			(i)	sta pridobljena iz živali, ki so bile rojene po datumu uveljavitve prepovedi krmljenja prežvekovalcev z mesno-kostno moko ali ocvirki, pridobljenimi iz prežvekovalcev, ali
			(ii)	proizvodi govejega, ovčjega in kozjega izvora ne vsebujejo in niso pridobljeni iz snovi s specifičnim tveganjem, kot jih je opredelila Svetovna organizacija za zdravje živali, ali mehansko izkoščenega mesa s kosti goveda, ovce ali koz;
		(2)	o ali	[sta pridobljena v državi ali regiji, ki je v skladu z zahtevami Svetovne organizacije za zdravje živali razvrščena kot država ali regija z nadzorovanim tveganjem za BSE;
			–	živali, iz katerih sta bila pridobljena želatina in/ali kolagen, so bile pregledane pred zakolom in po njem;

II. Informacije o zdravstvenem stanju

(2)

o ali

- živali, iz katerih sta bila pridobljena želatina in/ali kolagen, niso bile zaklane po omamljanju z vbrizgavanjem plina v kranialno votlino ali usmrčene po isti metodi ali zaklane z uničenjem, po omamljanju, centralnega živčnega tkiva z vstavljanjem podolgovatega paličastega instrumenta v kranialno votlino, razen če so bile živali rojene, neprekinjeno rejene in zaklane v državi ali regiji, ki je v skladu z zahtevami Svetovne organizacije za zdravje živali razvrščena kot država ali regija z zanemarljivim tveganjem za BSE;
 - želatina in/ali kolagen ne vsebujeta in nista pridobljena iz snovi s specifičnim tveganjem, kot jih je opredelila Svetovna organizacija za zdravje živali, ali mehansko izkoščenega mesa s kosti goveda, ovc ali koz;]
- [sta pridobljena v državi ali regiji, ki je v skladu z zahtevami Svetovne organizacije za zdravje živali razvrščena kot država ali regija z nejasnim tveganjem za BSE;
- sta pridobljena iz živali, ki niso bile krmljene z mesno-kostno moko ali ocvirki, pridobljenimi iz prežvekovalcev, ter so bile pregledane pred zakolom in po njem;
 - sta pridobljena iz živali, ki niso bile zaklane z uničenjem, po omamljanju, centralnega živčnega tkiva z vstavljanjem podolgovatega paličastega instrumenta v kranialno votlino ali z vbrizgavanjem plina v kranialno votlino;
 - želatina in/ali kolagen ne vsebujeta in nista pridobljena iz snovi s specifičnim tveganjem, kot jih je opredelila Svetovna organizacija za zdravje živali, ali živčnih in limfnih tkiv, izpostavljenih med procesom izkoščevanja, ali mehansko izkoščenega mesa s kosti goveda, ovc ali koz;
 - surovine (razen kož z dlako ali brez dlake) so bile pridobljene iz goveda, ovc in koz (razen tistih, ki so stari manj kot 12 mesecev), testiranih za BSE z uporabo metod, ki jih je opredelila Svetovna organizacija za zdravje živali, z negativnimi rezultati;
 - hrbtenice goveda, ki je bilo ob zakolu starejše od 30 mesecev, in lobanje so bile izključene.]

Part II: Certification	II. Informacije o zdravstvenem stanju			
	Opombe			
	Del I:			
	Rubrika 1.11:	kraj izvora: ime, naslov, številka odobritve odpremnega obrata.		
	Rubrika 1.15:	registrska številka (železniških vagonov ali kontejnerja in tovornjakov), številka leta (letala) ali ime (ladje). V primeru raztovarjanja in ponovnega natovarjanja je treba zagotoviti ločene informacije.		
	Rubrika 1.19:	navedite skupno bruto težo in skupno neto težo.		
	Rubrika 1.21:	identifikacija kontejnerja in številka zalivke: samo kadar je ustrezno.		
	Rubrika 1.25:	uporabite ustrezno oznako harmoniziranega sistema (HS) pod tarifno številko 3503, 3504 ali 3917.		
	Del II:			
	(1)	<p>Želatina pomeni naravno, topno beljakovino, želirajočo ali neželirajočo, pridobljeno z delno hidrolizo kolagena, pridobljenega iz kosti, kož z dlako ali brez dlake, kit in tetiv živali.</p> <p>Kolagen pomeni proizvod na osnovi beljakovin, pridobljen iz živalskih kosti, kož z dlako ali brez dlake ter kit. Vključuje užitne kolagenske ovitke in kolagenske ovitke, namenjene za stik z živili.</p>		
(2)	Neustrezno črtajte.			
(3)	Podpis in žig morata biti v barvi, ki se razlikuje od barve tiskanega besedila.			
To spričevalo mora biti izdano v ukrajinskem jeziku in v jeziku države članice EU izvora.				
Certifying Officer				
Ime (z velikimi tiskanimi črkami)		Qualification and title		
Datum deklaracije		Podpis		
Žig				

Част I	I.1. Изпращач Наименование Адрес Държава Код по ISO			I.2. Референтен номер в IMSOC Specimen not to be used for exports from EU															
				I.2.a. Local Reference															
	I.5. Получател Наименование Адрес Държава Код по ISO			I.3. Централен компетентен орган															
				I.4. Local competent authority															
	I.7. Страна на произход Код по ISO		I.9. Country of destination Код по ISO																
	I.8. Region of origin Код		I.10. Регион по местоназначение Код																
	I.11. Place of Dispatch Наименование Адрес Номер на одобрение Държава Код по ISO			I.12. Местоназначение Наименование Адрес Номер на одобрение Държава Код по ISO															
	I.13. Място на товарене Наименование Адрес Номер на одобрение Държава Код по ISO			I.14. Date and time of departure															
	I.15. Транспортно средство			I.16 Entry Point															
	<table border="1"> <tr> <th>Тип</th> <th>Документ</th> <th>Идентификация</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>			Тип	Документ	Идентификация													
Тип	Документ	Идентификация																	
I.18. Transport conditions Околна среда <input type="checkbox"/> Замразени <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Охладени <input type="checkbox"/>			I.17. Придружаващи документи Референтен номер на търговския документ Държава Дата на издаване Място на издаване																
I.19. Контейнер № / Печат №																			
I.20. Certified as Консумация от човека <input type="checkbox"/> Друго <input type="checkbox"/>																			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country Код по ISO EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Код по ISO																
I.23. Общ брой опаковки	I.24. Общо количество	I.25. Общо нетно тегло	I.25. Общо брутно тегло																
I.28. Description of consignment 1. 35 БЕЛТЪЧНИ ВЕЩЕСТВА; ПРОДУКТИ НА БАЗАТА НА МОДИФИЦИРАНИ СКОРБЯЛА ИЛИ НИШЕСТЕ; ЛЕПИЛА; ЕНЗИМИ 3504 Пептони и техните производни; други протеинови вещества и техните производни, неупоменати, нито включени другаде; стрити на прах, обработени или не с хром																			
Стока	Вид	Количество	Партиден номер	Производствено предприятие															
Хладилен склад	Предприятия за разфасовка	Дата на замразяване	Дата на производство	Дата на клане															
Нетно тегло	Product Description	Брой опаковки	Идентификационен знак																

II. Здравна информация			
2.	Аз, долуподписаният официален ветеринарен лекар/официален инспектор, удостоверявам, че:		
2.1.	Желатинът и/или колагенът произхождат от предприятие(я), изпълняващо(и) програма, основана на принципите на HACCP;		
2.2.	Желатинът и/или колагенът са в съответствие с Микробиологичните критерии за определяне на показателите за безопасност на хранителните продукти, одобрени със Заповед № 548 на Министерството на здравеопазването на Украйна от 19.7.2012 г.		
2.3.	Суровините за производство на желатин и/или колаген са с произход от териториите на държави — членки на ЕС, или от държави извън ЕС, които са официално свободни от шап в съответствие с изискванията OIE, и са добити изключително от:		
	а) кости, различни от специфични рискови материали съгласно определението на OIE;		
	б) и/или кожи от отглеждани в стопанства преживни животни;		
	в) и/или свинска кожа;		
	г) и/или кожа от домашни птици;		
	д) и/или сухожилия и жили;		
	е) и/или кожи от дивеч;		
	ж) и/или кожа и кости от риба.		
	<input type="checkbox"/> 2.3.1. Суровините за производството на желатина и/или колагена, определени в точка 2.3, букви а) — д), са добити от животни, заклани в кланица, чиито кланични трупове са признати за годни за консумация от човека въз основа на предкланичен и следкланичен преглед.		
	<input type="checkbox"/> и/или		
	Суровините за производството на желатин и/или колаген, определени в точка 2.3, буква е), са добити от дивеч, обработен в обект за обработка на дивеч, одобрен от компетентния орган на държавата износител, чиито кланични трупове са признати за годни за консумация от човека въз основа на следкланичен преглед.		
	2.3.2. Суровините за производство на желатин и/или колаген, които не са преминали обработка за консервиране, различна от охлаждане, замразяване или бързо замразяване, трябва да произхождат от обекти, които са регистрирани или одобрени в съответствие със законодателството на държавата износител.		
	2.3.3. За употреба при производството на желатин и/или колаген са разрешени следните обработени суровини:		
	1)	кости, различни от специфичен рисков материал, с произход от обекти под контрола на компетентния орган на държавата на произход, които са били подложени на един от следните видове обработка:	
	а)	раздробени са на парчета с размер около 15 mm и са обезмаслени с гореща вода при температура най-малко 70 °C в продължение на най-малко 30 минути, най-малко 80 °C в продължение на най-малко 15 минути или най-малко 90 °C в продължение на най-малко 10 минути, а след това са разделени и впоследствие — измити и сушени в продължение на най-малко 20 минути под струя горещ въздух с начална температура най-малко 350 °C или в продължение на 15 минути под струя горещ въздух с начална температура над 700 °C;	
	б)	сушене на слънце в продължение на най-малко 42 дни при средна температура най-малко 20° C;	
	в)	киселинна обработка, при която рН в сърцевината се поддържа на стойност под 6 в продължение на най-малко един час преди сушенето.	

II. Здравна информация			
2)		2)	кожи от отглеждани в стопанства преживни животни, свински кожи, кожи от домашни птици и кожи от дивеч с произход от обекти под контрола на компетентния орган на държавата на произход, които са били подложени на един от следните видове обработка:
		а)	алкална обработка за постигане на pH > 12 в сърцевината с последващо осоляване в продължение на най-малко 7 дни (продължителността на обработката може да включва и необходимото време за транспортиране);
		б)	сушене в продължение на най-малко 42 дни при температура най-малко 20 °C (продължителността на обработката може да включва и необходимото време за транспортиране);
		в)	киселинна обработка, при която pH в сърцевината се поддържа на стойност под 5 в продължение на минимум един час;
		г)	алкална обработка при pH > 12 в продължение на най-малко 8 часа.
		3)	кости, различни от специфичен рисков материал, кожи от отглеждани в стопанства преживни животни, свински кожи, кожи от домашни птици и кожи от дивеч, които са били подложени на обработка по метод, различен от посочения в точка 2.3.3., подточки 1—2, и които са с произход от обекти под контрола на компетентния орган на държавата на произход.
2.4.	Желатинът и/или колагенът, предназначени за консумация от човека, и желатинът и колагенът, непредназначени за консумация от човека, могат да бъдат произвеждани и съхранявани едновременно в един обект, при условие че суровините и производствените процеси отговарят на изискванията, определени за желатин и/или колаген, предназначени за консумация от човека.		
2.5.	Желатинът и/или колагенът трябва да отговарят на следните максимално допустими нива на остатъчни вещества:		
	- As — съдържание 1ppm;		
	- Pb — съдържание 5 ppm;		
	- Cd — съдържание 0,5 ppm;		
	- Hg — съдържание 0,15 ppm;		
	- Cr — съдържание 10 ppm;		
	- Cu — съдържание 30 ppm;		
	- Zn — съдържание 50 ppm;		
	- SO ₂ (Европейска фармакопея, последно издание) — съдържание 50 ppm;		
	- H ₂ O ₂ (Европейска фармакопея, последно издание) — съдържание 10 ppm.		
2)	<input type="checkbox"/> [2.6.	Желатинът е произведен в съответствие със следните изисквания:	
	2)	○ или	[а] суровините са добити от кости от преживни животни, родени, отгледани или заклани в държава или регион с незначителен риск от CEE, в съответствие с изискванията на OIE]

II. Здравна информация			
2)	○ или	[(2) <input type="checkbox"/> а) суровините, добити от кости от преживни животни, родени, отгледани или заклани в държава или регион с контролиран или неопределен риск от СЕГ в съответствие с изискванията на ОИЕ и от които вносът в Украйна е одобрен, са подложени на процес, гарантиращ, че целият костен материал е фино раздробен и обезмаслен с гореща вода и след това обработен с разрежена солна киселина (с минимална концентрация 4 % и рН под 1,5) в продължение на най-малко два дни. След това материалът е подложен на следната обработка:	
		- алкална обработка с наситен варов разтвор (рН > 12,5) в продължение най-малко на 20 дни с нагряване до 138 °C в продължение на най-малко 4 секунди,	
		- или киселинна обработка (рН < 3,5) в продължение на най-малко 10 часа с нагряване до минимум 138 °C в продължение на най-малко 4 секунди,	
		- процес на загряване и пресоване в продължение на поне 20 минути с наситена пара от 133 °C при налягане над 3 бара,	
		- или друг одобрен процес с равностоеен ефект.	
2)	(2) <input type="checkbox"/> б)	суровините, различни от посочените в точка 2.6, буква а) от настоящия параграф, са преминали киселинна или алкална обработка, последвана от едно или повече изплаквания. рН се регулира съответно. Желатинът е извлечен чрез еднократно или неколккратно загряване, последвано от пречистване чрез филтриране и топлинна обработка.]	
		2) <input type="checkbox"/> [2.6. Колагенът е произведен в съответствие със следните изисквания:	
		2) ○ или [а) суровините са добити от кости от преживни животни, родени, отгледани или заклани в държава или регион с незначителен риск от СЕГ в съответствие с изискванията на ОИЕ]	
		2) ○ или [а) суровините, добити от кости от преживни животни, родени, отгледани или заклани в държава или регион с контролиран или неопределен риск от СЕГ в съответствие с изискванията на ОИЕ и от които вносът в Украйна е одобрен, са подложени на процес, гарантиращ, че целият костен материал е фино раздробен и обезмаслен с гореща вода и след това обработен с разрежена солна киселина (с минимална концентрация 4 % и рН под 1,5) в продължение на най-малко два дни. След това материалът е подложен на следната обработка, следвана от:	
		- регулиране на рН чрез киселинна или алкална обработка, следвана от едно или повече изплаквания и филтрация/смилање/екструдиране;	
2)	<input type="checkbox"/> [2.7.	- или друг процес с одобрен равностоеен ефект.	
		б) след приключването на процесите, посочени в точка 2.6, буква а), колагенът може да премине през сушене.]	
		Ако желатинът и/или колагенът са от преживни животни, с изключение на желатин и/или колаген, добити от кожи от преживни животни, те са произведени в съответствие със следните изисквания:	

II. Здравна информация

- 2) ○ или [произхождат от държава или регион, класифицирани като държава или регион с незначителен риск от СЕГ в съответствие с изискванията на ОИЕ;
- животните, от които са добити желатинът и/или колагенът, са родени, непрекъснато са отглеждани и са заклани в държавата с незначителен риск и са преминали предкланичен и следкланичен преглед;
 - ако в държавата или региона е имало местни случаи на СЕГ:
 - i) са получени от животни, които са родени след датата, от която е влязла в сила забраната за хранене на преживни животни с месокостно брашно и пръжки, добити от преживни животни; или
 - ii) продуктите от животински произход от говеда, овце и кози не съдържат специфичен рисков материал съгласно определението на ОИЕ, нито механично отделено месо, получено от кости от говеда, овце или кози, нито са добити от тях]
- 2) ○ или [произхождат от държава или регион, класифицирани като държава или регион с контролиран риск от СЕГ в съответствие с изискванията на ОИЕ;
- животните, от които са добити желатинът и/или колагенът, са преминали предкланичен и следкланичен преглед;
 - животните, от които са добити желатинът и/или колагенът, не са били заклани, след зашеметяване чрез инжектиране на газ в черепната кухина, или умъртвени по същия начин, или заклани чрез разкъсване, след зашеметяване на тъкан на централната нервна система посредством удължен шиповиден инструмент, вкаран в черепната кухина, освен ако животните са родени, непрекъснато отглеждани и заклани в държава или регион, класифицирани като държава или регион с незначителен риск от СЕГ в съответствие с изискванията на ОИЕ;
 - желатинът и/или колагенът не съдържат и не са добити от специфичен рисков материал съгласно определението на ОИЕ, нито механично отделено месо, получено от кости от говеда, овце или кози.]
- 2) ○ или [произхождат от държава или регион, класифицирани като държава или регион с неопределен риск по отношение на СЕГ в съответствие с изискванията на ОИЕ;
- произхожда от животни, които не са хранени с месокостно брашно или пръжки, добити от преживни животни, и които са преминали предкланичен и следкланичен преглед;
 - добит е от животни, които не са били заклани, след зашеметяване чрез разкъсване на тъкан на централната нервна система посредством удължен шиповиден инструмент, вкаран в черепната кухина, или чрез инжектиране на газ в черепната кухина;

Part II: Certification

II. Здравна информация

- желатинът и/или колагенът не съдържат специфичен рисков материал съгласно определението на ОИЕ, нито нервна и лимфна тъкан, изложени по време на процеса на обезкостяване, нито механично отделено месо, получено от кости от говеда, овце или кози, нито са добити от тях;
- суровините (различни от кожи) са получени от говеда, овце и кози (различни от екземпляри на възраст под 12 месеца), които са изследвани за СЕГ с определени от ОИЕ методи и са показали отрицателни резултати;
- изключени са гръбначните стълбове от говеда на възраст над 30 месеца към момента на клането и черепите.]

Бележки под линия

Част I:

Поле 1.11: Място на произход: име, адрес и номер на одобрението на предприятието, което извършва експедицията.

Поле 1.15: Регистрационен номер (жп вагони или контейнери и камиони), номер на полета (самолет) или име (кораб). Да се предостави отделна информация, когато има разтоварване и повторно товарене.

Поле 1.19: Посочват се общото брутно тегло и общото нетно тегло.

Поле 1.21: Идентификация на контейнера и номер на пломбата: само когато е приложимо.

Поле 1.25: Използвайте съответните кодове по Хармонизираната система (ХС) по позиция 35.03, 35.04 или 39.17.

Част II:

- 1) „Желатин“ означава естествен, разтворим протеин, желиран или нежелиран, получен при частична хидролиза на колаген, добит от животински кости, кожи, сухожилия и жили;
„Колаген“ означава продукт на основата на протеин, добит от животински кости, кожи и сухожилия. Включва ядливи колагенови обвивки и колагенови обвивки, предназначени за контакт с храна.
- 2) Да се остави според случая.
- 3) Подписът и печатът трябва да са с цвят, различен от този на печатния текст.

Настоящият сертификат трябва да бъде издаден на украински език и на езика на държавата — членка на ЕС, на произход

Certifying Officer

Name (in capital letters)

Qualification and title

Дата на подписване

Подпис

Печат

Část I	I.1. Odesílatel Název Adresa Země Kód ISO			I.2. Referenční číslo IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference	
	I.5. Příjemce Název Adresa Země Kód ISO			I.3. Ústřední příslušný orgán I.4. Local competent authority	
	I.7. Země původu Kód ISO		I.9. Country of destination Kód ISO		
	I.8. Region of origin Kód			I.10. Region určení Kód	
	I.11. Place of Dispatch Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO			I.12. Místo určení Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO	
	I.13. Místo nakládky Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO			I.14. Date and time of departure	
	I.15. Dopravní prostředky			I.16 Entry Point	
	Typ	Doklad	Identifikace		
	I.18. Transport conditions Okolní <input type="checkbox"/> Zmrazené <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chlazený <input type="checkbox"/>			I.17. Průvodní doklady Referenční číslo obchodního do k ladu Datum vydání Země Místo vydání	
	I.19. Č. kontejneru / č. plomby				
	I.20. Certified as Lidská spotřeba <input type="checkbox"/> jiné <input type="checkbox"/>				
	I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country Kód ISO EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Kód ISO	
I.23. Celkový počet balení	I.24. Celkové množství	I.25. Celková čistá hmotnost	I.25. Celková hrubá hmotnost		
I.28. Description of consignment 1. 35 ALBUMINOIDNÍ LÁTKY; MODIFIKOVANÉ ŠKROBY; KLIHY; ENZYMY 3504 Peptony a jejich deriváty; jiné proteinové látky a jejich deriváty, jinde neuvedené ani nezahrnuté; kožový prášek, též chromovaný					
Komodita	Druh	Množství	Číslo šarže	Výrobní zařízení	
Chladírenské zařízení	Bourárna	Datum zmrazení	Datum výroby	Datum porážky	
Čistá hmotnost	Product Description	Počet balení	Identifikační značka		

II. Informace týkající se zdraví			
2.	Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař / úřední inspektor, potvrzuji, že:		
2.1	Želatina a/nebo kolagen pocházejí ze zařízení provádějícího (provádějících) program založený na zásadách HACCP.		
2.2	Želatina a/nebo kolagen splňují Mikrobiologická kritéria pro ukazatele zařízení týkající se bezpečnosti potravinářských výrobků schválená vyhláškou Ministerstva zdravotnictví Ukrajiny č. 548 ze dne 19. 7. 2012.		
2.3	<p>Suroviny pro výrobu želatiny a /nebo kolagenu pocházejí z území členských států EU, nebo ze zemí mimo EU, které jsou úředně prosté slintavky a kulhavky v souladu s OIE, a pocházejí výhradně z:</p> <p>a) kostí jiných než kostí klasifikovaných jako specifikovaný rizikový materiál podle definice OIE;</p> <p>b) a/nebo kůží a kožek farmových přežvýkavců;</p> <p>c) a/nebo kůží prasat;</p> <p>d) a/nebo kůží drůbeže;</p> <p>e) a/nebo šlach a vaziva;</p> <p>f) a/nebo kůží a kožek volně žijící zvěře;</p> <p>g) a/nebo kůží a kostí ryb.</p> <p><input type="checkbox"/> 2.3.1 Suroviny pro výrobu želatiny a/nebo kolagenu definované v bodě 2.3 písm. a) až e) jsou získány ze zvířat poražených na jatkách, jejichž jatečně upravená těla byla uznána jako vhodná k lidské spotřebě na základě prohlídek před porážkou a po porážce</p> <p><input type="checkbox"/> a/nebo suroviny pro výrobu želatiny a/nebo kolagenu definované v bodě 2.3 písm. f) jsou získány z volně žijící zvěře zpracované v zařízení na zpracování zvěře schváleném příslušným orgánem vyvážející země, jejíž jatečně upravená těla byla uznána jako vhodná k lidské spotřebě na základě prohlídek po usmrcení.</p> <p>2.3.2 Suroviny pro výrobu želatiny a/nebo kolagenu, k jejichž uchování nebylo použito jiného ošetření než chlazení, zmrazení nebo rychlého zmrazení, musí pocházet ze zařízení, která jsou registrována nebo schválena v souladu s právními předpisy země vývozu.</p> <p>2.3.3 Tyto ošetřené suroviny jsou povoleny pro použití při výrobě želatiny a/nebo kolagenu:</p> <p>1) kosti jiné než kosti klasifikované jako specifikovaný rizikový materiál pocházející ze zařízení, jež jsou pod kontrolou příslušného orgánu země původu, a které byly podrobeny jednomu z těchto ošetření:</p> <p>a) rozdrcení na kousky o velikosti přibližně 15 mm a odtučnění horkou vodou o teplotě nejméně 70 °C po dobu alespoň 30 minut nebo o teplotě nejméně 80 °C po dobu alespoň 15 minut nebo o teplotě nejméně 90 °C po dobu alespoň 10 minut, poté oddělení a následnému omytí a sušení po dobu alespoň 20 minut v proudě horkého vzduchu při počáteční teplotě nejméně 350 °C nebo po dobu 15 minut v proudě horkého vzduchu při počáteční teplotě nad 700 °C;</p> <p>b) sušení na slunci po dobu alespoň 42 dnů při průměrné teplotě nejméně 20 °C;</p> <p>c) ošetření kyselinou, při němž je pH udržováno na hodnotě nižší než 6 až do jádra po dobu nejméně jedné hodiny před sušením;</p>		

II. Informace týkající se zdraví			
	2)	kůže a kožky farmových přežvýkavců, kůže prasat, kůže drůbeže a kůže volně žijící zvěře, které pocházejí ze zařízení, jež jsou pod kontrolou příslušného orgánu země původu, a které byly podrobeny jednomu z těchto ošetření:	
		a)	ošetření zásadou za účelem dosažení pH > 12 až do jádra s následným nasolením po dobu nejméně 7 dnů (doba přepravy může být zahrnuta do doby trvání ošetření);
		b)	sušení po dobu alespoň 42 dnů při teplotě nejméně 20 °C (doba přepravy může být zahrnuta do doby trvání ošetření);
		c)	ošetření kyselinou, při němž je pH udržováno na hodnotě nižší než 5 až do jádra po dobu alespoň jedné hodiny;
		d)	ošetření zásadou při pH > 12 po dobu alespoň 8 hodin;
	3)	kosti jiné než kosti klasifikované jako specifikovaný rizikový materiál, kůže a kožky farmových přežvýkavců, kůže prasat, kůže drůbeže a kůže volně žijící zvěře, které byly podrobeny ošetření jinou metodou než uvedenou v bodě 2.3.3 podbodech 1) až 2) a které pocházejí ze zařízení, jež jsou pod kontrolou příslušného orgánu země původu.	
2.4	Želatina a/nebo kolagen určené k lidské spotřebě a želatina a kolagen neurčené k lidské spotřebě mohou být vyráběny a skladovány současně v jednom zařízení za předpokladu, že surovina a výrobní procesy splňují požadavky pro želatinu a/nebo kolagen určené k lidské spotřebě.		
2.5	Želatina a/nebo kolagen musí splňovat následující maximální přípustné limity reziduí:		
	-	As – 1 ppm;	
	-	Pb – 5 ppm;	
	-	Cd – 0,5 ppm;	
	-	Hg – 0,15 ppm;	
	-	Cr – 10 ppm;	
	-	Cu – 30 ppm;	
	-	Zn – 50 ppm;	
	-	SO2 (Evropský lékopis, nejnovější vydání) – 50 ppm;	
	-	H2O2 (Evropský lékopis, nejnovější vydání) – 10 ppm.	
(2)	<input type="checkbox"/> [2.6	Želatina je vyráběna v souladu s těmito požadavky:	
	(2)	o buď	[a] surovina je získána z kostí přežvýkavců narozených, chovaných nebo poražených v zemi nebo oblasti se zanedbatelným rizikem výskytu BSE v souladu s požadavky OIE],
	(2)	o nebo	[(2) <input type="checkbox"/> a] surovina je získána z kostí přežvýkavců narozených, chovaných nebo poražených v zemi nebo oblasti s kontrolovaným nebo neurčeným rizikem výskytu BSE v souladu s požadavky OIE (z nichž je povolen dovoz na Ukrajinu) a je podrobena postupu, při němž se veškerý kostní materiál nejmenno rozdrtí a odtuční horkou vodou a následně se nejméně dva dny ošetřuje zředěnou kyselinou chlorovodíkovou (o minimální koncentraci 4 % a pH nižším než 1,5). Poté je materiál podroben tomuto ošetření:
		-	ošetření nasyceným roztokem hydroxidu vápenatého (pH > 12,5) po dobu alespoň 20 dnů s ohřevem na nejméně 138 °C po dobu alespoň čtyř sekund,
		-	nebo ošetření kyselinou (pH < 3,5) po dobu alespoň 10 hodin s ohřevem na nejméně 138 °C po dobu alespoň čtyř sekund,

Part II: Certification

II. Informace týkající se zdraví			
(2)	<input type="checkbox"/>	[2.6]	<p>Kolagen je vyráběn v souladu s těmito požadavky:</p> <p>(2) <input type="radio"/> buď [a] surovina je získána z kostí přežvýkavců narozených, chovaných nebo poražených v zemi nebo oblasti se zanedbatelným rizikem výskytu BSE v souladu s požadavky OIE],</p> <p>(2) <input type="radio"/> nebo [a] surovina je získána z kostí přežvýkavců narozených, chovaných nebo poražených v zemi nebo oblasti s kontrolovaným nebo neurčeným rizikem výskytu BSE v souladu s požadavky OIE (z nichž je povolen dovoz na Ukrajinu) a je podrobena postupu, při němž se veškerý kostní materiál nejmenso rozdrtí a odtuční horkou vodou a následně se nejméně dva dny ošetřuje zředěnou kyselinou chlorovodíkovou (o minimální koncentraci 4 % a pH nižším než 1,5). Poté je materiál podroben tomuto ošetření následovanému:</p> <ul style="list-style-type: none"> - úpravou pH kyselinou nebo zásadou, po níž se provede jedno nebo několikrát opláchnutí a filtrace/mletí/extruze; - nebo jakémukoli jinému postupu se schváleným rovnocenným účinkem; <p>b) po dokončení procesů uvedených v bodě 2.6 písm. a) může kolagen projít sušením.]</p>
			<p>(2) <input type="checkbox"/> [2.7] pokud jsou želatina a/nebo kolagen získány z přežvýkavců, kromě želatiny a/nebo kolagenu získaných z kůže a kůže přežvýkavců, byly vyrobeny v souladu s těmito požadavky:</p> <p>(2) <input type="radio"/> buď [pochází ze země nebo oblasti zařazené mezi země nebo oblasti se zanedbatelným rizikem výskytu BSE v souladu s OIE;</p> <ul style="list-style-type: none"> - zvířata, z nichž byly želatina a/nebo kolagen získány, se narodila a byla nepřetržitě chována a poražena v zemi se zanedbatelným rizikem a prošla prohlídkami před porážkou a po porážce, - pokud v dané zemi nebo oblasti došlo k výskytu domácího případu BSE: <ul style="list-style-type: none"> i) byly získány ze zvířat, která se narodila po datu, kdy začal být účinně uplatňován zákaz krmení přežvýkavců masokostní moučkou a škvarky získanými z přežvýkavců nebo ii) produkty získané ze skotu, ovcí a koz neobsahují specifikovaný rizikový materiál, jak je definován OIE, ani strojně oddělené maso získané z kostí skotu, ovcí nebo koz, ani z tohoto materiálu nebo masa nepochází], <p>(2) <input type="radio"/> nebo [pochází ze země nebo oblasti zařazené mezi země nebo oblasti s kontrolovaným rizikem výskytu BSE v souladu s OIE;</p> <ul style="list-style-type: none"> - zvířata, z nichž byly želatina a/nebo kolagen získány, prošla prohlídkami před porážkou a po porážce,

II. Informace týkající se zdraví

(2)

o nebo

- zvířata, z nichž je získána želatina a/nebo kolagen, nebyla poražena po omráčení prostřednictvím plynové injekce do dutiny lebeční nebo usmrcena stejnou metodou nebo poražena po omráčení lacerací centrální nervové tkáně pomocí podlouhlého tyčovitého nástroje zavedeného do dutiny lebeční, s výjimkou případů, kdy se zvířata narodila, byla nepřetržitě chována a poražena v zemi nebo oblasti zařazené mezi země nebo oblasti se zanedbatelným rizikem výskytu BSE v souladu s OIE,
 - želatina a/nebo kolagen neobsahují specifikovaný rizikový materiál, jak je definován OIE, ani strojně oddělené maso získané z kostí skotu, ovčí nebo koz, ani z tohoto materiálu nebo masa nepochází.]
- [pochází ze země nebo oblasti zařazené mezi země nebo oblasti s neurčeným rizikem výskytu BSE v souladu s OIE;
- pochází ze zvířat, která nebyla krmena masokostní moučkou ani škvarky získanými z přežvýkavců a prošla prohlídkami před porážkou a po porážce,
 - pochází ze zvířat, která nebyla po omráčení usmrcena lacerací centrální nervové tkáně pomocí podlouhlého tyčovitého nástroje zavedeného do dutiny lebeční nebo prostřednictvím plynové injekce do dutiny lebeční,
 - želatina a/nebo kolagen neobsahují specifikovaný rizikový materiál, jak je definován OIE, ani nervové a lymfatické tkáně odhalené během vykostování, ani strojně oddělené maso získané z kostí skotu, ovčí nebo koz, ani z tohoto materiálu nebo masa nepochází,
 - suroviny (jiné než kůže a kožky) byly získány ze skotu, ovčí a koz (jiných než mladších 12 měsíců) a byly testovány na BSE za použití metod určených OIE s negativními výsledky,
 - páteře skotu staršího 30 měsíců v době porážky a lebky byly vyloučeny.]

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví			
	Poznámky			
	Část I:			
	Kolona 1.11:	Místo původu: název, adresa, číslo schválení expedičního zařízení.		
	Kolona 1.15:	Registrační číslo (železničních vagonů nebo kontejneru a nákladních automobilů), číslo letu (letadla) nebo název (plavidla). V případě vykládky a opětovného naložení je nutno uvést samostatné informace.		
	Kolona 1.19:	Uveďte celkovou hrubou a celkovou čistou hmotnost.		
	Kolona 1.21:	Označení kontejneru a číslo plomby: pouze v příslušných případech.		
	Kolona 1.25:	Použijte příslušný kód harmonizovaného systému (HS) následujících čísel: 35.03, 35.04 nebo 39.17.		
	Část II:			
	(1)	„Želatinou“ se rozumí přírodní rozpustná bílkovina, želírující nebo neželírující, získaná částečnou hydrolýzou kolagenu vyráběného z kostí, kůží a kůže, šlach a vaziv zvířat. „Kolagenem“ se rozumí bílkovinný výrobek z kostí, kůží, kůže a šlach zvířat. To zahrnuje jedlá kolagenová střívka a kolagenové obaly, které přicházejí do kontaktu s potravinami.		
(2)	Podle situace			
(3)	Podpis a razítko musí být v jiné barvě, než je barva tisku.			
Toto osvědčení musí být vystaveno v ukrajinském jazyce a v jazyce členského státu EU původu.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Datum podpisu		Podpis		
Razítko				

Partie I

I.1. Expéditeur Nom Adresse Pays Code ISO			I.2. Référence IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Référence locale		
I.5. Destinataire Nom Adresse Pays Code ISO			I.3. Autorité centrale compétente I.4. Autorité locale compétente		
I.7. Pays d'origine Code ISO			I.9. Pays de destination Code ISO		
I.8. Région d'origine Code			I.10. Région de destination Code		
I.11. Lieu d'expédition Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO			I.12. Lieu de destination Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO		
I.13. Lieu de chargement Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO			I.14. Date et heure du départ		
I.15. Moyens de transport			I.16 Point d'entrée		
Type	Document	Identification			
I.18. Conditions de transport Température ambiante <input type="checkbox"/> Congelé <input type="checkbox"/> Température contrôlée <input type="checkbox"/> Réfrigérée <input type="checkbox"/>			I.17. Documents d'accompagnement Commercial document reference Date de délivrance Pays Lieu de délivrance		
I.19. Numéros de conteneur/Numéros de scellé					
I.20. Certifié aux fins de Consommation humaine <input type="checkbox"/> Autre <input type="checkbox"/>					
I.21. Pour transit par un pays tiers <input type="checkbox"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority Code ISO BCP code BCP code			I.22. Pour transit par des États membres <input type="checkbox"/> Country Code ISO		
I.23. Nombre total de colis		I.24. Quantité totale		I.25. Poids net total I.25. Poids brut total	
I.28. Description de la marchandise 1. 35 MATIÈRES ALBUMINOÏDES; PRODUITS À BASE D'AMIDONS OU DE FÉCULES MODIFIÉS; COLLES; ENZYMES 3504 Peptones et leurs dérivés; autres matières protéiques et leurs dérivés, non dénommés ni compris ailleurs; poudre de peau, traitée ou non au chrome					
Marchandise	Espèces	Quantité	Numéro du lot	Atelier de transformation	
Entrepôt frigorifique	Atelier de découpe	Date de congélation	Date de production	Date de l'abattage	
Poids net	Product Description	Nombre de colis	Marque d'identification		

II. Information sanitaire			
2.	Je soussigné, vétérinaire officiel/inspecteur officiel, certifie ce qui suit:		
2.1.	La gélatine et/ou le collagène proviennent d'un ou plusieurs établissements appliquant un programme fondé sur les principes HACCP.		
2.2.	La gélatine et/ou le collagène sont conformes aux critères microbiologiques applicables à la mise en place d'indicateurs de sécurité des produits alimentaires approuvés par l'ordonnance n° 548 du ministère de la santé de l'Ukraine du 19.7.2012.		
2.3.	<p>Les matières premières destinées à la production de gélatine et/ou de collagène proviennent de territoires des États membres de l'UE ou de pays tiers qui sont officiellement indemnes de la fièvre aphteuse conformément aux prescriptions de l'OIE, et elles sont tirées exclusivement:</p> <p>a) d'os, en dehors des matériels à risque spécifiés tels que définis par l'OIE;</p> <p>b) et/ou de peaux de ruminants d'élevage;</p> <p>c) et/ou de peaux de porc;</p> <p>d) et/ou de peaux de volaille;</p> <p>e) et/ou de tendons et de nerfs;</p> <p>f) et/ou de peaux de gibier sauvage;</p> <p>g) et/ou de peaux et d'arêtes de poisson.</p> <p><input type="checkbox"/> 2.3.1. Les matières premières destinées à la production de gélatine et/ou de collagène précisées au paragraphe 2.3, points a) à e), sont tirées d'animaux abattus dans un abattoir et dont il a été constaté à l'issue d'inspections ante mortem et post mortem que les carcasses sont propres à la consommation humaine</p> <p><input type="checkbox"/> et/ou</p> <p>les matières premières destinées à la production de gélatine et/ou collagène précisées au paragraphe 2.3, point f), sont tirées de gibier sauvage transformé dans un établissement de traitement de gibier agréé par l'autorité compétente du pays exportateur et dont il a été constaté à l'issue d'inspections ante mortem et post mortem que les carcasses sont propres à la consommation humaine.</p> <p>2.3.2. Les matières premières destinées à la production de gélatine et/ou de collagène qui n'ont subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation proviennent d'établissements enregistrés ou agréés conformément à la législation du pays exportateur.</p> <p>2.3.3. Les matières premières traitées suivantes peuvent être utilisées pour la production de gélatine et/ou de collagène:</p> <p>1) les os, en dehors des matériels à risque spécifiés, provenant des installations placées sous le contrôle de l'autorité compétente du pays d'origine, qui ont été soumis à l'un des traitements suivants:</p> <p>a) ils ont été broyés en morceaux de 15 mm environ et dégraissés à l'eau chaude à une température d'au moins 70 °C pendant au moins 30 minutes, d'au moins 80 °C pendant au moins 15 minutes ou d'au moins 90 °C pendant au moins 10 minutes, et ensuite séparés puis lavés et séchés pendant au moins 20 minutes dans un courant d'air chaud à une température initiale d'au moins 350 °C, ou pendant 15 minutes dans un courant d'air chaud à une température initiale supérieure à 700 °C;</p> <p>b) ils ont été séchés au soleil pendant 42 jours au moins à une température moyenne d'au moins 20 °C;</p> <p>c) ils ont subi un traitement acide par lequel le pH à cœur est maintenu à moins de 6 pendant au moins une heure avant séchage;</p>		

II. Information sanitaire			
	2)	les peaux de ruminants d'élevage, les peaux de porc, les peaux de volaille et les peaux de gibier sauvage qui proviennent d'installations placées sous le contrôle de l'autorité compétente du pays d'origine et qui ont subi l'un des traitements suivants:	
		a)	un traitement alcalin pour établir un pH à cœur > 12, suivi d'un salage pendant au moins 7 jours (la durée du traitement peut inclure le temps de transport);
		b)	un séchage d'une durée minimale de 42 jours à une température d'au moins 20 °C (la durée du traitement peut inclure le temps de transport);
		c)	un traitement acide par lequel le pH à cœur est maintenu à moins de 5 pendant au moins une heure;
		d)	un traitement alcalin maintenant un pH > 12 pendant au moins 8 heures;
	3)	les os, en dehors des matériels à risque spécifiés, les peaux de ruminants d'élevage, les peaux de porc, les peaux de volaille et les peaux de gibier sauvage qui ont été soumis à d'autres méthodes de traitement que celles visées au paragraphe 2.3.3, points 1) et 2), et qui proviennent d'installations placées sous le contrôle de l'autorité compétente du pays d'origine.	
2.4.	La gélatine et/ou le collagène destinés à la consommation humaine et la gélatine et le collagène non destinés à la consommation humaine peuvent être produits et stockés simultanément dans une même installation à condition que les matières premières et les processus de production soient conformes aux exigences énoncées pour la gélatine et/ou le collagène destinés à la consommation humaine.		
2.5.	La gélatine et/ou le collagène respectent les limites maximales applicables aux résidus autorisées suivantes:		
	-	As – 1 ppm;	
	-	Pb – 5 ppm;	
	-	Cd – 0,5 ppm;	
	-	Hg – 0,15 ppm;	
	-	Cr – 10 ppm;	
	-	Cu – 30 ppm;	
	-	Zn – 50 ppm;	
	-	SO2 (Pharmacopée européenne, édition la plus récente) – 50 ppm;	
	-	H2O2 (Pharmacopée européenne, édition la plus récente) – 10 ppm.	
(2)	<input type="checkbox"/> [2.6.	La gélatine est produite conformément aux exigences suivantes:	
	(2)	○	[a) les matières premières sont tirées des os de ruminants nés, élevés ou abattus dans des pays ou régions présentant un risque d'ESB négligeable conformément aux prescriptions de l'OIE.]
	(2)	○ ou	[(2) <input type="checkbox"/> a) les matières premières tirées des os de ruminants nés, élevés ou abattus dans des pays ou régions présentant un risque d'ESB contrôlé ou indéterminé conformément aux prescriptions de l'OIE (l'importation en Ukraine au départ de ces pays ou régions étant autorisée) sont soumises à un procédé garantissant que toutes les matières osseuses sont finement broyées, dégraissées à l'eau chaude et traitées à l'acide chlorhydrique dilué (à une concentration minimale de 4 % et à un pH inférieur à 1,5) pendant une période d'au moins 2 jours, puis:
		-	à un traitement alcalin mettant en œuvre une solution de chaux saturée (pH > 12,5) pendant une période d'au moins 20 jours avec un traitement thermique à 138 °C pendant au moins 4 secondes,

Part II: Certification

II. Information sanitaire			
(2)	<input type="checkbox"/> [2.6.]	Le collagène est produit conformément aux exigences suivantes:	<ul style="list-style-type: none"> - ou à un traitement acide (pH < 3,5) pendant au moins 10 heures assorti d'un chauffage à une température d'au moins 138 °C pendant au moins 4 secondes, - ou à un traitement par la chaleur et la pression mettant en œuvre de la vapeur saturée à 133 °C et plus de 3 bars pendant au moins 20 minutes, - ou à tout autre procédé agréé ayant un effet équivalent;
			<p>(2) <input type="checkbox"/> b) les matières premières autres que celles spécifiées au point 2.6 a) sont soumises à un traitement acide ou alcalin suivi d'un ou de plusieurs rinçages. Le pH est ensuite rectifié. La gélatine est extraite par une ou plusieurs opérations de chauffage successives suivies d'une purification par filtrage et d'un traitement thermique.]</p>
(2)	<input type="checkbox"/> [2.6.]	Le collagène est produit conformément aux exigences suivantes:	<p>(2) <input type="radio"/> [a] les matières premières sont tirées des os de ruminants nés, élevés ou abattus dans des pays ou régions présentant un risque d'ESB négligeable conformément aux prescriptions de l'OIE.]</p>
			<p>(2) <input type="radio"/> ou [a] les matières premières tirées des os de ruminants nés, élevés ou abattus dans des pays ou régions présentant un risque d'ESB contrôlé ou indéterminé conformément aux prescriptions de l'OIE (l'importation en Ukraine au départ de ces pays ou régions étant autorisée) sont soumises à un procédé garantissant que toutes les matières osseuses sont finement broyées, dégraissées à l'eau chaude et traitées à l'acide chlorhydrique dilué (à une concentration minimale de 4 % et à un pH inférieur à 1,5) pendant une période d'au moins 2 jours, puis:</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'ajustement du pH au moyen d'un acide ou d'un alcali suivi d'un ou de plusieurs rinçages et d'une filtration/d'un broyage/d'une extrusion; - ou de tout autre procédé agréé ayant un effet équivalent; <p>b) à la suite de l'achèvement des procédés visés au point 2.6 a), le collagène peut subir un séchage.]</p>
(2)	<input type="checkbox"/> [2.7.]	Si la gélatine et/ou le collagène proviennent de ruminants, à l'exception de la gélatine et/ou du collagène qui sont tirés de peaux de ruminants, ils ont été produits conformément aux exigences suivantes:	<p>(2) <input type="radio"/> [ils proviennent d'un pays ou d'une région classés comme pays ou région présentant un risque d'ESB négligeable conformément aux prescriptions de l'OIE;</p>
			<ul style="list-style-type: none"> - les animaux dont ont été tirés la gélatine et/ou le collagène sont nés, ont été élevés en permanence et ont été abattus dans un pays présentant un risque d'ESB négligeable et ont été soumis à des inspections ante mortem et post mortem dont les résultats se sont révélés favorables; - si des cas autochtones d'ESB ont été signalés dans le pays ou la région concernés: <p>i) ils proviennent d'animaux nés après la date à partir de laquelle l'interdiction d'alimenter les ruminants avec des farines de viande et d'os et des cretons tirés de ruminants a été appliquée ou</p>

II. Information sanitaire

- | | | | |
|-----|------|---|---|
| | | ii) | les produits d'origine animale provenant de bovins, d'ovins et de caprins ne contiennent pas et ne sont pas tirés de matériels à risque spécifiés définis par l'OIE ou de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de bovins, d'ovins ou de caprins.] |
| (2) | ○ ou | [ils proviennent d'un pays ou d'une région classés comme pays ou région présentant un risque d'ESB contrôlé conformément aux prescriptions de l'OIE; | |
| | | - | les animaux dont la gélatine et/ou le collagène ont été tirés ont été soumis à des inspections ante mortem et post mortem dont les résultats se sont révélés favorables; |
| | | - | les animaux dont la gélatine et/ou le collagène ont été tirés n'ont pas été abattus, après étourdissement, par injection d'un gaz dans la cavité crânienne, ni mis à mort selon la même méthode, ou n'ont pas été abattus, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé en forme de tige introduit dans la cavité crânienne, sauf si ces animaux sont nés, ont été élevés en permanence et ont été abattus dans un pays ou une région classés comme présentant un risque d'ESB négligeable conformément aux prescriptions de l'OIE; |
| | | - | la gélatine et/ou le collagène ne contiennent pas et ne sont pas tirés de matériels à risque spécifiés définis par l'OIE ou de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de bovins, d'ovins ou de caprins.] |
| (2) | ○ ou | [ils proviennent d'un pays ou d'une région classés comme pays ou région présentant un risque d'ESB indéterminé conformément aux prescriptions de l'OIE; | |
| | | - | ils proviennent d'animaux qui n'ont reçu ni farines de viande et d'os ni cretons tirés de ruminants dans leur alimentation et ont été soumis à des inspections ante mortem et post mortem dont les résultats se sont révélés favorables; |
| | | - | ils proviennent d'animaux qui n'ont pas été abattus, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé en forme de tige introduit dans la cavité crânienne, ou par injection d'un gaz dans la cavité crânienne; |
| | | - | la gélatine et/ou le collagène ne contiennent pas et ne sont pas tirés de matériels à risque spécifiés définis par l'OIE, de tissus nerveux ou lymphatiques rendus apparents durant l'opération de désossage ou de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de bovins, d'ovins ou de caprins; |
| | | - | les matières premières (autres que les cuirs et les peaux) ont été obtenues à partir de bovins, d'ovins et de caprins (autres que ceux qui sont âgés de moins de 12 mois) qui ont été soumis à un dépistage de l'ESB au moyen de méthodes prescrites par l'OIE et dont les résultats se sont révélés négatifs; |
| | | - | les colonnes vertébrales des bovins âgés de plus de 30 mois au moment de l'abattage et les crânes ont été exclus.] |

II. Information sanitaire

Notes

Partie I

Case 1.11: Lieu d'origine: nom, adresse et numéro d'agrément de l'établissement d'expédition.

Case 1.15: numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire). Des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.

Case 1.19: indiquer le poids brut total et le poids net total.

Case 1.21: Numéro des scellés/des conteneurs: uniquement s'il y a lieu.

Case 1.25: utiliser le code approprié des rubriques suivantes du système harmonisé (SH): 35.03, 35.04 ou 39.17.

Partie II

(1) On entend par «gélatine»: la protéine naturelle et soluble, gélifiée ou non, obtenue par hydrolyse partielle du collagène produit à partir des os, peaux, tendons et nerfs des animaux.

On entend par «collagène»: le produit à base de protéines dérivé des os, peaux et tendons des animaux, y compris les boyaux de collagène comestibles ainsi que les boyaux de collagène entrant en contact avec des denrées alimentaires.

(2) Choisir la ou les mentions qui conviennent.

(3) La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle de l'imprimé.

Le présent certificat doit être délivré en langue ukrainienne et dans la langue de l'État membre de l'UE d'origine.

Certifying Officer

Name (in capital letters)

Qualification and title

Date de signature

Signature

Cachet

Μέρος I	I.1. Αποστολέας Όνομα Διεύθυνση Χώρα Κωδικός ISO		I.2. Κωδικός αναφοράς IMSOC Specimen not to be used for exports from EU																
			I.2.a. Local Reference																
	I.5. Παραλήπτης Όνομα Διεύθυνση Χώρα Κωδικός ISO		I.3. Κεντρική αρμόδια αρχή (ΚΑΑ) I.4. Local competent authority																
	I.7. Χώρα προέλευσης Κωδικός ISO		I.9. Country of destination Κωδικός ISO																
	I.8. Region of origin Κωδικός		I.10. Περιφέρεια προορισμού Κωδικός																
	I.11. Place of Dispatch Όνομα Διεύθυνση Αριθμός έγκρισης Χώρα Κωδικός ISO		I.12. Τόπος προορισμού Όνομα Διεύθυνση Αριθμός έγκρισης Χώρα Κωδικός ISO																
	I.13. Τόπος φόρτωσης Όνομα Διεύθυνση Αριθμός έγκρισης Χώρα Κωδικός ISO		I.14. Date and time of departure																
	I.15. Μέσο μεταφοράς		I.16 Entry Point																
	<table border="1"> <tr> <th>Τύπος</th> <th>Έγγραφο</th> <th>Ταυτοποίηση</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>		Τύπος	Έγγραφο	Ταυτοποίηση														
	Τύπος	Έγγραφο	Ταυτοποίηση																
I.18. Transport conditions σε θερμοκρασία <input type="checkbox"/> Κατεψυγμένα <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Σε ψύξη <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> περιβάλλοντος		I.17. Συνοδευτικά έγγραφα Κωδικός αναφοράς του εμπορικού εγγράφου Χώρα Ημερομηνία έκδοσης Τόπος έκδοσης																	
I.19. Εμπορευματοκιβώτιο αριθ./ Σφραγίδα αριθ.																			
I.20. Certified as Κατανάλωση από τον άνθρωπο <input type="checkbox"/> Άλλο <input type="checkbox"/>																			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority Κωδικός ISO BCP code BCP code		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Κωδικός ISO																	
I.23. Συνολικός αριθμός δεμάτων	I.24. Συνολική ποσότητα	I.25. Συνολικό καθαρό βάρος	I.25. Συνολικό μεικτό βάρος																
I.28. Description of consignment 1. 35 ΔΕΥΚΩΜΑΤΩΔΕΙΣ ΥΛΕΣ, ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΑΜΥΛΑ ΚΑΘΕ ΕΙΔΟΥΣ, ΚΟΛΛΕΣ, ENZYMA 3504 Πεπτόνες και τα παράγωγά τους. Άλλες πρωτεϊνικές ύλες και τα παράγωγά τους, που δεν κατονομάζονται ούτε περιλαμβάνονται αλλού. Σκόνη δέρματος, κατεργασμένη ή μη με χρώμιο																			
Εμπόρευμα	Είδος	Ποσότητα	Αριθμός παρτίδας	Μονάδα μεταποίησης															
Ψυκτική αποθήκη	Μονάδα τεμαχισμού	Ημερομηνία κατάψυξης	Ημερομηνία παραγωγής	Ημερομηνία σφαγής															
Καθαρό βάρος	Product Description	Πλήθος πακέτων	Σήμανση ταυτοποίησης																

II. Υγειονομικές πληροφορίες		
2.	Ο υπογεγραμμένος επίσημος κτηνίατρος / επίσημος επιθεωρητής βεβαιώνει ότι:	
	<p>2.1. Η ζελατίνη και/ή το κολλαγόνο προέρχονται από εγκατάσταση ή εγκαταστάσεις που εφαρμόζουν πρόγραμμα βασισμένο στις αρχές HACCP.</p> <p>2.2. Η ζελατίνη και/ή το κολλαγόνο συμμορφώνονται με τα μικροβιολογικά κριτήρια για τον καθορισμό δεικτών ασφαλείας των τροφίμων, τα οποία έχουν εγκριθεί με το διάταγμα αριθ. 548 του Υπουργού Υγείας της Ουκρανίας, της 19.07.2012.</p> <p>2.3. Οι πρώτες ύλες για την παραγωγή ζελατίνης και/ή κολλαγόνου κατάγονται από εδάφη των κρατών μελών της ΕΕ ή από χώρες εκτός της ΕΕ που είναι επισήμως απαλλαγμένα από τον αφρώδη πυρετό, σύμφωνα με τον ΟΙΕ, και λαμβάνονται αποκλειστικά από:</p> <p>α) οστά, εκτός από τα ειδικά υλικά κινδύνου όπως ορίζονται από τον ΟΙΕ·</p> <p>β) και/ή δορές και δέρματα εκτρεφόμενων μηρυκαστικών·</p> <p>γ) και/ή δέρματα χοίρων·</p> <p>δ) και/ή δέρματα πουλερικών·</p> <p>ε) και/ή τένοντες και νεύρα·</p> <p>στ) και/ή δορές και δέρματα άγριων θηραμάτων·</p> <p>ζ) και/ή δέρματα και οστά ιχθύων.</p> <p><input type="checkbox"/> 2.3.1. Οι πρώτες ύλες για την παραγωγή ζελατίνης και/ή κολλαγόνου που ορίζονται στα στοιχεία α) έως ε) της παραγράφου 2.3 προέρχονται από ζώα που έχουν σφαγεί σε σφαγεία, των οποίων τα σφάγια αναγνωρίζονται ως κατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο, βάσει επιθεωρήσεων πριν από τη σφαγή και μετά από αυτήν.</p> <p><input type="checkbox"/> και/ή</p> <p>Οι πρώτες ύλες για την παραγωγή ζελατίνης και/ή κολλαγόνου που ορίζονται στο στοιχείο στ) της παραγράφου 2.3 προέρχονται από άγρια θηράματα που υποβάλλονται σε επεξεργασία σε εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων εγκεκριμένη από την αρμόδια αρχή της χώρας εξαγωγής, των οποίων τα σφάγια αναγνωρίζονται ως κατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο βάσει επιθεωρήσεων μετά τον θάνατο του ζώου.</p> <p>2.3.2. Οι πρώτες ύλες για την παραγωγή ζελατίνης και/ή κολλαγόνου που δεν έχουν υποστεί καμία επεξεργασία διατήρησης εκτός από την ψύξη, την κατάψυξη ή την ταχεία κατάψυξη πρέπει να προέρχονται από εγκαταστάσεις που έχουν καταχωριστεί ή εγκριθεί σύμφωνα με τη νομοθεσία της χώρας εξαγωγής.</p> <p>2.3.3. Επιτρέπονται οι ακόλουθες επεξεργασμένες πρώτες ύλες στην παραγωγή ζελατίνης και/ή κολλαγόνου:</p> <p>1) οστά, εκτός από τα ειδικά υλικά κινδύνου, που προέρχονται από τις εγκαταστάσεις υπό τον έλεγχο της αρμόδιας αρχής του τόπου καταγωγής, τα οποία έχουν υποβληθεί σε μία από τις ακόλουθες επεξεργασίες:</p> <p>α) θρυμματίστηκαν σε τεμάχια μεγέθους 15 mm περίπου και καθαρίστηκαν από λιπαρές ουσίες με ζεστό νερό σε θερμοκρασία τουλάχιστον 70 °C για τουλάχιστον 30 λεπτά, ή τουλάχιστον 80 °C για τουλάχιστον 15 λεπτά, ή τουλάχιστον 90 °C για τουλάχιστον 10 λεπτά, και έπειτα διαχωρίστηκαν και στη συνέχεια πλύθηκαν και στεγνώθηκαν επί 20 λεπτά τουλάχιστον σε ρεύμα θερμού αέρα με αρχική θερμοκρασία τουλάχιστον 350 °C για 15 λεπτά ή σε ρεύμα θερμού αέρα με αρχική θερμοκρασία πάνω από 700 °C·</p> <p>β) ξηράνθηκαν στον ήλιο για περίοδο τουλάχιστον 42 ημερών σε θερμοκρασία τουλάχιστον 20 °C·</p> <p>γ) υποβλήθηκαν σε επεξεργασία με οξύ, τέτοια ώστε το pH να διατηρείται κάτω από το 6 στον πυρήνα για τουλάχιστον μία ώρα πριν από την αποξήρανση.</p>	

II. Υγειονομικές πληροφορίες			
	2)	δορές και δέρματα εκτρεφόμενων μηρυκαστικών, δέρματα χοίρων, δέρματα πουλερικών και δορές άγριων θηραμάτων τα οποία προέρχονται από εγκαταστάσεις που βρίσκονται υπό τον έλεγχο της αρμόδιας αρχής της χώρας καταγωγής, και τα οποία έχουν υποβληθεί σε μία από τις ακόλουθες επεξεργασίες:	
		α)	αλκαλική επεξεργασία για να επιτευχθεί pH > 12 στον πυρήνα, ακολουθούμενη από αλάτιση επί τουλάχιστον επτά ημέρες (η διάρκεια της επεξεργασίας μπορεί να περιλαμβάνει τον χρόνο που απαιτείται για τη μεταφορά).
		β)	ξήρανση για περίοδο τουλάχιστον 42 ημερών σε θερμοκρασία τουλάχιστον 20 °C (η διάρκεια της επεξεργασίας μπορεί να περιλαμβάνει τον χρόνο που απαιτείται για τη μεταφορά).
		γ)	επεξεργασία με οξύ, τέτοια ώστε το pH να διατηρείται κάτω από το 5 στον πυρήνα για τουλάχιστον μία ώρα.
		δ)	αλκαλική επεξεργασία σε pH > 12 για τουλάχιστον 8 ώρες.
	3)	οστά, εκτός από τα ειδικά υλικά κινδύνου, δορές και δέρματα εκτρεφόμενων μηρυκαστικών, δέρματα χοίρων, δέρματα πουλερικών και δορές άγριων θηραμάτων τα οποία έχουν υποβληθεί σε μέθοδο επεξεργασίας άλλη από εκείνη που προσδιορίζεται στα σημεία 1) έως 2) της παραγράφου 2.3.3, και τα οποία προέρχονται από εγκαταστάσεις υπό τον έλεγχο της αρμόδιας αρχής της χώρας καταγωγής.	
2.4.	Ζελατίνη και/ή κολλαγόνο που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο, καθώς και ζελατίνη και κολλαγόνο που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο μπορούν να παράγονται και να αποθηκεύονται ταυτοχρόνως σε μία εγκατάσταση, με την προϋπόθεση ότι οι πρώτες ύλες και οι διαδικασίες παραγωγής πληρούν τις απαιτήσεις που έχουν οριστεί για την ζελατίνη και/ή το κολλαγόνο που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.		
2.5.	Η ζελατίνη και/ή το κολλαγόνο συμμορφώνονται με τα ακόλουθα μέγιστα επιτρεπτά επίπεδα καταλοίπων:		
	-	As - 1 ppm.	
	-	Pb - 5 ppm.	
	-	Cd - 0,5 ppm.	
	-	Hg - 0,15 ppm.	
	-	Cr -10 ppm.	
	-	Cu - 30 ppm.	
	-	Zn - 50 ppm.	
	-	SO2 (Ευρωπαϊκή Φαρμακοποιία, τελευταία έκδοση) - 50 ppm.	
	-	H2O2 (Ευρωπαϊκή Φαρμακοποιία, τελευταία έκδοση) - 10 ppm.	
(2)	<input type="checkbox"/> [2.6.	Η ζελατίνη παράγεται σύμφωνα με τις ακόλουθες απαιτήσεις:	
	(2)	ο είτε	[α] η πρώτη ύλη προέρχεται από οστά μηρυκαστικών που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί ή σφαγεί σε χώρα ή περιφέρεια με αμελητέο κίνδυνο ΣΕΒ σύμφωνα με τις απαιτήσεις του ΟΙΕ]

II. Υγειονομικές πληροφορίες

- (2) ☐ είτε [(2) ☐ α) η πρώτη ύλη που προέρχεται από οστά μηρυκαστικών που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί ή σφαγεί σε χώρα ή περιφέρεια με ελεγχόμενο ή απροσδιόριστο κίνδυνο ΣΕΒ σύμφωνα με τις απαιτήσεις του ΟΙΕ (και από την οποία έχει εγκριθεί η εισαγωγή στην Ουκρανία), υποβάλλεται σε επεξεργασία η οποία εξασφαλίζει ότι ολόκληρο το οστικό υλικό έχει κονιορτοποιηθεί και απολιπανθεί με θερμό νερό και στη συνέχεια υποβλήθηκε σε επεξεργασία με αραιό υδροχλωρικό οξύ (με ελάχιστη συγκέντρωση 4 % και pH χαμηλότερο του 1,5) για διάστημα τουλάχιστον δύο ημερών. Στη συνέχεια, το υλικό υποβάλλεται στην ακόλουθη επεξεργασία:
- αλκαλική επεξεργασία με κορεσμένο διάλυμα ασβέστου (pH > 12,5) για διάστημα τουλάχιστον 20 ημερών, με θέρμανση στους 138 °C για τουλάχιστον 4 δευτερόλεπτα,
 - ή όξινη επεξεργασία (pH < 3,5) για τουλάχιστον 10 ώρες, με θέρμανση σε τουλάχιστον 138 °C για τουλάχιστον 4 δευτερόλεπτα,
 - ή επεξεργασία θέρμανσης υπό πίεση για διάστημα τουλάχιστον 20 λεπτών, με κεκορεσμένο ατμό στους 133 °C με πίεση τουλάχιστον 3 bar,
 - ή οποιαδήποτε άλλη εγκεκριμένη επεξεργασία ισοδύναμου αποτελέσματος.
- (2) ☐ β) η πρώτη ύλη, εκτός εκείνης που προσδιορίζεται στο σημείο 2.6 α) της παρούσας παραγράφου, υποβάλλεται σε επεξεργασία με οξύ ή αλκάλιο και στη συνέχεια σε μία ή περισσότερες εκπλύσεις. Το pH ρυθμίζεται κατάλληλα. Η ζελατίνη απομονώνεται με θέρμανση μία ή περισσότερες φορές διαδοχικά και στη συνέχεια με καθαρισμό μέσω διήθησης και θερμικής επεξεργασίας.]
- (2) ☐ [2.6. Το κολλαγόνο παράγεται σύμφωνα με τις ακόλουθες απαιτήσεις:
- (2) ☐ είτε [α) η πρώτη ύλη προέρχεται από οστά μηρυκαστικών που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί ή σφαγεί σε χώρα ή περιφέρεια με αμελητέο κίνδυνο ΣΕΒ σύμφωνα με τις απαιτήσεις του ΟΙΕ]
- (2) ☐ είτε [α) η πρώτη ύλη που προέρχεται από οστά μηρυκαστικών που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί ή σφαγεί σε χώρα ή περιφέρεια με ελεγχόμενο ή απροσδιόριστο κίνδυνο ΣΕΒ σύμφωνα με τις απαιτήσεις του ΟΙΕ (και από την οποία έχει εγκριθεί η εισαγωγή στην Ουκρανία), υποβάλλεται σε επεξεργασία η οποία εξασφαλίζει ότι ολόκληρο το οστικό υλικό έχει κονιορτοποιηθεί και απολιπανθεί με θερμό νερό και στη συνέχεια υποβλήθηκε σε επεξεργασία με αραιό υδροχλωρικό οξύ (με ελάχιστη συγκέντρωση 4 % και pH χαμηλότερο του 1,5) για διάστημα τουλάχιστον δύο ημερών. Στη συνέχεια, το υλικό υποβάλλεται στην εξής επεξεργασία, η οποία ακολουθείται από:
- ρύθμιση του pH με τη χρήση οξέος ή αλκαλίου, και στη συνέχεια μία ή περισσότερες εκπλύσεις και διήθηση/άλεση/εξώθηση·
 - ή οποιαδήποτε άλλη επεξεργασία ισοδύναμου αποτελέσματος·
- β) ύστερα από την ολοκλήρωση των επεξεργασιών που αναφέρονται στο σημείο 2.6 α), το κολλαγόνο μπορεί να υποβληθεί σε διαδικασία ξήρανσης.]
- (2) ☐ [2.7. Εάν η ζελατίνη και/ή το κολλαγόνο προέρχονται από μηρυκαστικά, εκτός από τη ζελατίνη και/ή το κολλαγόνο που προέρχεται από δορές και δέρματα μηρυκαστικών, παράγονται σύμφωνα με τις ακόλουθες απαιτήσεις:
- (2) ☐ είτε [προέρχονται από χώρα ή περιφέρεια που έχει ταξινομηθεί ως χώρα ή περιφέρεια με αμελητέο κίνδυνο ΣΕΒ σύμφωνα με τον ΟΙΕ·

II. Υγειονομικές πληροφορίες			
		-	τα ζώα από τα οποία προέρχονται η ζελατίνη και/ή το κολλαγόνο έχουν γεννηθεί, εκτραφεί συνεχώς και σφαγεί σε χώρα με αμελητέο κίνδυνο και έχουν υποβληθεί σε επιθεωρήσεις πριν από τη σφαγή και μετά από αυτήν·
		-	εάν στη χώρα ή την περιφέρεια έχουν σημειωθεί αυτόχθονα κρούσματα ΣΕΒ:
		i)	προέρχονται από ζώα που έχουν γεννηθεί μετά την ημερομηνία κατά την οποία εφαρμόστηκε στην πράξη η απαγόρευση χορήγησης στα μηρυκαστικά κρεαταλεύρων, οστεαλεύρων και ινωδών καταλοίπων ξιγκιών προερχομένων από μηρυκαστικά· ή
		ii)	τα προϊόντα ζωικής προέλευσης από βοοειδή και αιγοπρόβατα δεν περιέχουν ούτε προέρχονται από ειδικά υλικά κινδύνου, όπως αυτά ορίζονται από τον ΟΙΕ, ή μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας που προέρχεται από οστά βοοειδών ή αιγοπροβάτων]
(2)	ο είτε	[προέρχονται από χώρα ή περιφέρεια που έχει ταξινομηθεί ως χώρα ή περιφέρεια με ελεγχόμενο κίνδυνο ΣΕΒ σύμφωνα με τον ΟΙΕ·	
		-	τα ζώα από τα οποία προέρχονται η ζελατίνη και/ή το κολλαγόνο έχουν υποβληθεί σε επιθεωρήσεις πριν από τη σφαγή και μετά από αυτήν·
		-	τα ζώα από τα οποία προέρχεται η ζελατίνη και/ή το κολλαγόνο δεν εσφάγησαν, έπειτα από αναισθητοποίηση, με έγχυση αερίου στην κρανιακή κοιλότητα ούτε θανατώθηκαν με την ίδια μέθοδο ούτε εσφάγησαν με τεμαχισμό ιστών του κεντρικού νευρικού συστήματος, έπειτα από αναισθητοποίηση, διά της εισαγωγής επιμήκους ραβδοειδούς οργάνου στην κρανιακή κοιλότητα, εκτός εάν τα ζώα γεννήθηκαν, εκτράφηκαν συνεχώς και εσφάγησαν σε χώρα ή περιφέρεια που έχει ταξινομηθεί ως χώρα ή περιφέρεια με αμελητέο κίνδυνο ΣΕΒ σύμφωνα με τον ΟΙΕ·
		-	η ζελατίνη και/ή το κολλαγόνο δεν περιέχουν ούτε προέρχονται από ειδικά υλικά κινδύνου, όπως αυτά ορίζονται από τον ΟΙΕ, ή μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας που προέρχεται από οστά βοοειδών ή αιγοπροβάτων]
(2)	ο είτε	[προέρχονται από χώρα ή περιφέρεια που έχει ταξινομηθεί ως χώρα ή περιφέρεια με απροσδιόριστο κίνδυνο ΣΕΒ σύμφωνα με τον ΟΙΕ·	
		-	προέρχονται από ζώα που δεν έχουν καταναλώσει κρεατάλεια ή οστεάλεια ή ινώδη κατάλοιπα ξιγκιών προερχόμενων από μηρυκαστικά και έχουν υποβληθεί σε επιθεωρήσεις πριν από τη σφαγή και μετά από αυτήν·
		-	προέρχονται από ζώα που δεν εσφάγησαν, έπειτα από αναισθητοποίηση, με τεμαχισμό των ιστών του κεντρικού νευρικού συστήματος διά της εισαγωγής επιμήκους ραβδοειδούς οργάνου στην κρανιακή κοιλότητα, ή μέσω έγχυσης αερίου στην κρανιακή κοιλότητα·
		-	η ζελατίνη και/ή το κολλαγόνο δεν περιέχουν ούτε προέρχονται από ειδικά υλικά κινδύνου, όπως αυτά ορίζονται από τον ΟΙΕ, ούτε νευρικούς και λεμφικούς ιστούς που ήταν εκτεθειμένοι κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αποστέωσης, ούτε μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας που προέρχεται από οστά βοοειδών ή αιγοπροβάτων·

Part II: Certification

II. Υγειονομικές πληροφορίες			
		-	η πρώτη ύλη (εκτός των δορών και των δερμάτων) προέρχεται από βοοειδή και αιγοπρόβατα (εκτός εκείνων που είναι ηλικίας κάτω των 12 μηνών) και έχει εξεταστεί για ΣΕΒ με μεθόδους προσδιορισμένες από τον ΟΙΕ, με αρνητικά αποτελέσματα·
		-	εξαιρούνται οι σπονδυλικές στήλες βοοειδών ηλικίας άνω των 30 μηνών κατά τη σφαγή και τα κρανία.]
Υποσημειώσεις			
Μέρος I:			
Πλαίσιο 1.11:	Τόπος καταγωγής: Επωνυμία, διεύθυνση, αριθμός έγκρισης της εγκατάστασης αποστολής.		
Πλαίσιο 1.15:	Αριθμός κυκλοφορίας (σιδηροδρομικά βαγόνια ή εμπορευματοκιβώτια και φορτηγά), αριθμός πτήσης (αεροσκάφος) ή όνομα (πλοίο). Σε περίπτωση εκφόρτωσης και επαναφόρτωσης πρέπει να παρέχονται ξεχωριστές πληροφορίες.		
Πλαίσιο 1.19:	Αναγράψτε το συνολικό ακαθάριστο βάρος και το συνολικό καθαρό βάρος.		
Πλαίσιο 1.21:	Αριθμός εμπορευματοκιβωτίου και αριθμός σφραγίδας: μόνο κατά περίπτωση.		
Πλαίσιο 1.25:	Χρησιμοποιείται ο κατάλληλος κωδικός του Εναρμονισμένου Συστήματος (ΕΣ) που υπάγεται στην κλάση 35.03, 35.04 ή 39.17.		
Μέρος II:			
(1)	«Ζελατίνη»: φυσική, υδατοδιαλυτή πρωτεΐνη, πηκτική ή μη πηκτική, η οποία λαμβάνεται με τη μερική υδρόλυση κολλαγόνου που παράγεται από οστά, δορές και δέρματα, τένοντες και σύνδεσμοι ζώων. «Κολλαγόνο»: το πρωτεϊνούχο προϊόν το οποίο παράγεται από οστά, δορές, δέρματα και τένοντες ζώων. Περιλαμβάνει τα βρώσιμα περιβλήματα από κολλαγόνο, καθώς και τα περιβλήματα από κολλαγόνο που είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα.		
(2)	Διαγράφεται η περιττή ένδειξη.		
(3)	Η υπογραφή και η σφραγίδα πρέπει να έχουν διαφορετικό χρώμα από το χρώμα των τυπογραφικών στοιχείων.		
Το παρόν πιστοποιητικό πρέπει να εκδοθεί στην ουκρανική γλώσσα και στη γλώσσα του κράτους μέλους καταγωγής της ΕΕ.			
Certifying Officer			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Ημερομηνία υπογραφής		Υπογραφή	
Σφραγίδα			

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. Allmhaireoir ISO Code			I.9. Tír cinn scríbe 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 Ambient <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/>			I.17. Accompanying documents Commercial document reference Date of issue Country Place of issue																	
I.19. Container No / Seal No																				
I.20. Certified as Human consumption <input type="checkbox"/> Other <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 3504 Peptones and their derivatives; other protein substances and their derivatives, not elsewhere specified or included; hide powder, whether or not chromed																				
Commodity		Species		Quantity																
Cold store		Cutting plant		Date of freezing																
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;	
	-	SO ₂ (European Pharmacopoeia, latest edition) - 50 ppm level;	
	-	H ₂ O ₂ (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;

Part II: Certification

II. Health information

- 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 [it comes from a country or a region classified as a country or region posing a undetermined BSE risk in accordance with the OIE;
- 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) 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.

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.

(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 daļa	I.1. Nosūtītājs Nosaukums Adrese Valsts ISO kods			I.2. IMSOC numurs Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference																
	I.5. Saņēmējs Nosaukums Adrese Valsts ISO kods			I.3. centrālā kompetentā iestāde I.4. Local competent authority																
	I.7. Izcelsmes valsts		ISO kods	I.9. Country of destination ISO kods																
	I.8. Region of origin Kods			I.10. Galamērķa apgabals Kods																
	I.11. Place of Dispatch Nosaukums Adrese Apstiprinājuma numurs Valsts ISO kods			I.12. Galamērķa vieta Nosaukums Adrese Apstiprinājuma numurs Valsts ISO kods																
	I.13. Iekraušanas vieta Nosaukums Adrese Apstiprinājuma numurs Valsts ISO kods			I.14. Date and time of departure																
	I.15. Transportēšanas līdzekļi			I.16 Entry Point																
	<table border="1"> <tr> <th>Veids</th> <th>Dokuments</th> <th>Identifikācija</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>			Veids	Dokuments	Identifikācija														
	Veids	Dokuments	Identifikācija																	
I.18. Transport conditions Apkārtojuma veids <input type="checkbox"/> Saldēts <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Atdzesēti <input type="checkbox"/>			I.17. Pavaddokumenti Komerccdokumenta Nr. Valsts Izdošanas datums Isniegšanas vieta																	
I.19. Konteineru numurs/plombas numurs																				
I.20. Certified as Lietošanai pārtikā <input type="checkbox"/> Citi <input type="checkbox"/>																				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country ISO kods EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO kods																	
I.23. Iepakojumu kopskaits	I.24. Kopējais daudzums		I.25. Kopējais neto svars	I.25. Kopējais bruto svars																
I.28. Description of consignment 1. 35 OLBALTUMVIELAS; MODIFICĒTAS CIETES; LĪMES; FERMENTI 3504 Peptoni un to atvasinājumi; citādas olbaltumvielas un to atvasinājumi, kas citur nav minēti vai iekļauti; hromētās vai nehromētās ādas pulveris																				
Prece		Suga	Daudzums	Partijas numurs	Ražotne															
Saldētava		Ģeogrāfiskās izcelsmes uzņēmums	Sasaldēšanas datums	Izgatavošanas datums	Nokaušanas datums															
Neto svars		Product Description	Iepakojumu skaits	Identifikācijas zīme																

II. Informācija par veselību			
2.	Es, apakšā parakstīties valsts pilnvarotais veterinārārsts/valsts pilnvarotais inspektors, apliecinu, ka:		
2.1.	želatīns un/vai kolagēns ir no uzņēmuma(-iem), kas īsteno programmu, pamatojoties uz HACCP principiem;		
2.2.	želatīns un/vai kolagēns atbilst mikrobioloģiskajiem kritērijiem pārtikas produktu drošuma rādītāju noteikšanai, kas apstiprināti ar Ukrainas Veselības ministrijas 2012. gada 19. jūlija Rikojumu Nr. 548;		
2.3.	izejvielas želatīna un/vai kolagēna ražošanai ir no ES dalībvalstu teritorijām vai no valstīm ārpus ES, kas saskaņā ar OIE ir oficiāli brīvas no mutes un nagu sērgas, un tās iegūtas vienīgi no:		
	a) kauliem, kas nav OIE noteikti īpaši riska materiāli;		
	b) un/vai saimniecībā audzētu atgremotāju ādām;		
	c) un/vai cūku ādām;		
	d) un/vai māļputnu ādām;		
	e) un/vai cīpslām;		
	f) un/vai savvaļas medījumdzīvnieku ādām;		
	g) un/vai zivju ādām un asakām;		
	<input type="checkbox"/> 2.3.1. izejvielas želatīna un/vai kolagēna ražošanai, kas noteiktas 2.3. punkta a) – e) apakšpunktā, ir iegūtas no kautuvē nokautiem dzīvniekiem, kuru liemeņi atzīti par derīgiem lietošanai pārtikā, pamatojoties uz pirmskaušanas un pēcķaušanas pārbaudēm;		
	<input type="checkbox"/> un/vai izejvielas želatīna un/vai kolagēna ražošanai, kas noteiktas 2.3. punkta f) apakšpunktā, ir iegūtas no eksportētājvalsts kompetentās iestādes atzītā medījumdzīvnieku apstrādes uzņēmumā apstrādātiem savvaļas medījumdzīvniekiem, kuru liemeņi atzīti par derīgiem lietošanai pārtikā, pamatojoties uz pēcķaušanas pārbaudēm;		
	2.3.2. izejvielas želatīna un/vai kolagēna ražošanai, kam nav veikta cita konservēšanas apstrāde kā vien atdzesēšana, sasaldēšana vai ātrsaldēšana, ir jābūt no uzņēmumiem, kuri reģistrēti vai apstiprināti saskaņā ar eksportētājvalsts tiesību aktiem;		
	2.3.3. želatīna un/vai kolagēna ražošanai ir atļauts izmantot šādas apstrādātas izejvielas:		
	1)	kauli, izņemot īpašo riska materiālu, kuru izcelsme ir objektā, kas atrodas izcelsmes valsts kompetentās iestādes uzraudzībā un kas apstrādāti, izmantojot vienu no šādiem apstrādes veidiem:	
		a)	sasmalcināti apmēram 15 mm lielos gabalos un attaukoti ar karstu ūdeni vismaz 30 minūtes ne mazāk kā 70 °C temperatūrā vai vismaz 15 minūtes ne mazāk kā 80 °C temperatūrā, vai vismaz 10 minūtes ne mazāk kā 90 °C temperatūrā, tad atdalīti un pēc tam mazgāti un žāvēti vismaz 20 minūtes karsta gaisa plūsmā ar sākotnējo temperatūru ne mazāku kā 350°C vai 15 minūtes karsta gaisa plūsmā ar sākotnējo temperatūru augstāku par 700 °C;
		b)	ne mazāk kā 42 dienas žāvēti saulē vismaz 20 °C vidējā temperatūrā;
		c)	apstrādāti ar skābi tā, lai vismaz vienu stundu pirms žāvēšanas pH līmenis viscaur būtu uzturēts zemāks par 6;
	2)	saimniecībā audzētu atgremotāju ādas, cūku ādas, māļputnu ādas un savvaļas medījumdzīvnieku ādas, kas ir no izcelsmes valsts kompetentās iestādes kontrolētiem uzņēmumiem un kas apstrādātas, izmantojot vienu no šādiem apstrādes veidiem:	

II. Informācija par veselību			
		a)	apstrādātas ar sārmu tā, lai viscaur izveidotu pH > 12, un pēc tam vismaz septiņas dienas sālītas (apstrādes ilgums var ietvert pārvadāšanai nepieciešamo laiku);
		b)	žāvētas ne mazāk kā 42 dienas vismaz 20 °C temperatūrā (apstrādes ilgums var ietvert pārvadāšanai nepieciešamo laiku);
		c)	apstrādātas ar skābi tā, lai vismaz vienu stundu pH līmenis viscaur būtu uzturēts zemāks par 5;
		d)	apstrādātas ar sārmu pie pH > 12 vismaz astoņas stundas;
	3)		kauli, izņemot īpašo riska materiālu, saimniecībā audzētu atgremotāju ādas, cūku ādas, mājputnu ādas un savvaļas medījumdzīvnieku ādas, kas apstrādātas, izmantojot apstrādes veidu, kas nav norādīts 2.3.3. punkta 1) – 2) apakšpunktā, un kas ir no izcelsmes valsts kompetentās iestādes kontrolētiem uzņēmumiem;
2.4.	želatīnu un/vai kolagēnu, kas paredzēts lietošanai pārtikā, želatīnu un kolagēnu, kas nav paredzēts lietošanai pārtikā, var ražot un uzglabāt vienā uzņēmumā vienlaicīgi, ja izejvielas un ražošanas procesi atbilst prasībām, kas noteiktas želatīnam un/vai kolagēnam, kas paredzēts lietošanai pārtikā;		
2.5.	želatīns un/vai kolagēns atbilst šādiem maksimāli pieļaujamajiem atlieku līmeņiem:		
	-	As - 1ppm līmenis;	
	-	Pb - 5 ppm līmenis;	
	-	Cd - 0,5 ppm līmenis;	
	-	Hg - 0,15 ppm līmenis;	
	-	Cr -10 ppm līmenis;	
	-	Cu - 30 ppm līmenis;	
	-	Zn - 50 ppm līmenis;	
	-	SO2 (Eiropas farmakopejas jaunākais izdevums) — 50 ppm līmenis;	
	-	H2O2 (Eiropas farmakopejas jaunākais izdevums) — 10 ppm līmenis;	
2)	<input type="checkbox"/> [2.6.	želatīns ir ražots atbilstoši šādām prasībām:	
	2)	<input type="radio"/> vai nu	[a) izejvielas ir iegūtas no tādu atgremotāju kauliem, kas dzimuši, audzēti vai nokauti valstī vai reģionā ar nenozīmīgu GSE risku saskaņā ar OIE prasībām];
	2)	<input type="radio"/> vai	[(2) <input type="checkbox"/> a) izejvielas, kas iegūtas no tādu atgremotāju kauliem, kas dzimuši, audzēti vai nokauti valstī vai reģionā ar kontrolētu vai nenoteiktu GSE risku saskaņā ar OIE prasībām (no kuras/kura imports Ukrainā ir apstiprināts), pakļauj procesam, kas nodrošina, ka viss kaulu materiāls tiek sīki sasmalcināts un attaukots ar karstu ūdeni un pēc tam apstrādāts ar atšķaidītu sālsskābi (vismaz 4 % koncentrācijā un pH ir mazāks par 1,5) vismaz divas dienas; Pēc tam izejvielām piemēro šādu apstrādi:
		-	piesātināta kaļķu šķīduma sārmaina apstrāde (pH >12,5) uz vismaz 20 dienām ar karsēšanu līdz 138 °C vismaz četras sekundes,
		-	vai apstrāde ar skābi (pH < 3,5) vismaz 10 stundas ar karsēšanu līdz ne mazāk kā 138 °C vismaz 4 sekundes,
		-	vai apstrāde, pakļaujot karstumam un spiedienam vismaz 20 minūtes, izmantojot piesātinātu tvaiku 133 °C temperatūrā un ar spiedienu augstāku par 3 bāriem,
		-	vai jebkurš cits apstiprināts process ar līdzvērtīgu iedarbību;

II. Informācija par veselību			
2)	<input type="checkbox"/> [2.6. kolagēns ir ražots atbilstoši šādām prasībām:	(2)	<input type="checkbox"/> b) izejvielas, kas nav minētas šā punkta 2.6. apakšpunkta a) punktā, ir pakļautas apstrādei ar skābi vai sārmu, kam seko viena vai vairākas skalošanas. pH attiecīgi koriģē. Želatīnu ekstrahē vienā vai vairākās secīgas karsēšanas reizēs, pēc tam apstrādē ar filtrēšanu un karsēšanu veicot attīrīšanu.]
		2)	<input type="radio"/> vai nu [a) izejvielas ir iegūtas no tādu atgremotāju kauliem, kas dzimuši, audzēti vai nokauti valstī vai reģionā ar nenozīmīgu GSE risku saskaņā ar OIE prasībām];
		2)	<input type="radio"/> vai [a) izejvielas, kas iegūtas no tādu atgremotāju kauliem, kas dzimuši, audzēti vai nokauti valstī vai reģionā ar kontrolētu vai nenoteiktu GSE risku saskaņā ar OIE prasībām (no kuras/kura imports Ukrainā ir apstiprināts), pakļauj procesam, kas nodrošina, ka viss kaulu materiāls tiek sīki sasmalcināts un atdzesēts ar karstu ūdeni un pēc tam apstrādāts ar atšķaidītu sālsskābi (vismaz 4 % koncentrācijā un pH ir mazāks par 1,5) vismaz divas dienas; Pēc tam izejvielām piemēro šādu apstrādi, kam seko: <ul style="list-style-type: none"> - pH korekcija ar skābi vai sārmu, kam seko viena vai vairākas skalošanas un filtrēšana/malšana/ekstrūzija; - vai jebkurš cits process ar apstiprinātu līdzvērtīgu iedarbību; b) pēc tam, kad ir pabeigti 2.6. punkta a) apakšpunktā minētie procesi, var veikt kolagēna žāvēšanu.]
		2)	<input type="checkbox"/> [2.7. ja želatīns un/vai kolagēns ir iegūts no atgremotājiem, izņemot želatīnu un/vai kolagēnu, kas iegūts no atgremotāju ādām, tas ražots saskaņā ar šādām prasībām:
		2)	<input type="radio"/> vai nu [tas ir no valsts vai reģiona, kas saskaņā ar OIE klasificēti kā valsts vai reģions ar nenozīmīgu GSE risku; <ul style="list-style-type: none"> - dzīvnieki, no kuriem iegūts želatīns un/vai kolagēns, ir dzimuši, pastāvīgi audzēti un nokauti valstī ar nenozīmīgu risku un pirmskaušanas un pēckaušanas pārbaudēs atzīti par derīgiem; - ja valstī vai reģionā ir bijuši autohtoni GSE gadījumi: <ul style="list-style-type: none"> i) tas ir iegūts no dzīvniekiem, kas dzimuši pēc datuma, no kura stājās spēkā aizliegums barot atgremotājus ar gaļu un kauliem, un dradžiem, kas iegūti no atgremotājiem; vai ii) liellopu, aitū un kazu izcelsmes produkti nesatur OIE definēto īpašo riska materiālu vai mehāniski atdalītu gaļu, kas iegūta no liellopu, aitū vai kazu kauliem, un nav no šāda materiāla vai gaļas iegūti.]
		2)	<input type="radio"/> vai [tas ir no valsts vai reģiona, kas saskaņā ar OIE klasificēti kā valsts vai reģions ar kontrolētu GSE risku; <ul style="list-style-type: none"> - dzīvnieki, no kā iegūts želatīns un/vai kolagēns, pirmskaušanas un pēckaušanas pārbaudēs ir atzīti par derīgiem,

Part II: Certification

II. Informācija par veselību			
		<ul style="list-style-type: none"> - dzīvnieki, no kuriem želatīns un/vai kolagēns iegūts, nav nedz nokauti pēc apdullināšanas ar gāzes injekciju galvaskausa dobumā, vai ar šādu metodi nonāvēti, nedz arī nokauti, pēc apdullināšanas, centrālās nervu sistēmas audus saplosot ar iegarenu koniskas formas instrumentu, kas ievadīts galvaskausa dobumā, ja vien šie dzīvnieki nav dzimuši, nepārtraukti turēti un nokauti valstī vai reģionā, kas saskaņā ar OIE klasificēti kā valsts vai reģions ar nenozīmīgu GSE risku; - želatīns un/vai kolagēns nesatur OIE definēto īpašo riska materiālu vai mehāniski atdalītu gaļu, kas iegūta no liellopu, aitu vai kazu kauliem, un nav no šāda materiāla vai gaļas iegūti.] 	
2)	○ vai	[tas ir no valsts vai reģiona, kas saskaņā ar OIE klasificēti kā valsts vai reģions ar nenoteiktu GSE risku;	
		<ul style="list-style-type: none"> - tas ir no dzīvniekiem, kas nav baroti ar gaļu un kauliem vai dradžiem, kuri iegūti no atgremotājiem, un pirmskaušanas un pēckaušanas pārbaudēs atzīti par derīgiem, - tas ir no dzīvniekiem, kas nav pēc apdullināšanas nokauti, centrālās nervu sistēmas audus saplosot ar galvaskausa dobumā ievadītu iegarenu koniskas formas instrumentu vai galvaskausa dobumā injicējot gāzi; - želatīns un/vai kolagēns nesatur OIE definēto īpašo riska materiālu vai atkaulošanas procesā atsegtus nervaudus un limfākus, vai mehāniski atdalītu gaļu, kas iegūta no liellopu, aitu vai kazu kauliem, un nav no šāda materiāla vai audiem, vai gaļas iegūti; - izejvielas (izņemot ādas) ir iegūtas no liellopiem, aitām un kazām (izņemot dzīvniekus, kas jaunāki par 12 mēnešiem), ka GSE testi veikti, izmantojot OIE noteiktās metodes, un testu rezultāti ir negatīvi; - nav iekļauti tādu liellopu mugurkaulāji, kas kaušanas brīdī ir vecāki par 30 mēnešiem, un galvaskausi.] 	
Zemsvītras piezīmes			
I daļa			
1.11. aile	Izcelsmes vieta: nosūtīšanas uzņēmuma nosaukums, adrese, apstiprinājuma numurs.		
1.15. aile	Reģistrācijas numurs (dzelzceļa vagoniem vai konteineriem un kravas automašīnām), reisa numurs (lidmašīnām) vai nosaukums (kuģiem). Ja veic izkraušanu un atkārtotu iekraušanu, informāciju par katru operāciju sniedz atsevišķi.		
1.19. aile	Norāda kopējo bruto svaru un kopējo neto svaru.		
1.21. aile	Konteinera identifikācija un plombas numurs: tikai attiecīgā gadījumā.		
1.25. aile	Izmanto atbilstošo harmonizētās sistēmas (HS) kodu no pozīcijas 35.03., 35.04. vai 39.17.		
II daļa			
1)	<p>Želatīns ir dabīgs, šķīstošs proteīns, kurš sarec vai nesarec, ko iegūst tāda kolagēna daļējā hidrolizē, kuru iegūst no dzīvnieku kauliem, ādām un cīpslām.</p> <p>Kolagēns ir produkts uz proteīna bāzes, ko iegūst no dzīvnieku kauliem, ādām un cīpslām. Tas ietver pārtikas kolagēna apvalkus, kā arī saskarei ar pārtiku paredzētus kolagēna apvalkus.</p>		
2)	Liek svītro.		
3)	Parakstam un zīmogam ir jābūt tādā krāsā, kas atšķiras no drukājuma krāsas.		
Šis sertifikāts jāizdod ukraiņu valodā un izcelsmes ES dalībvalsts valodā.			
Certifying Officer			

Part II: Certification

II. Informācija par veselību			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Parakstišanas datums		Paraksts	
Zīmogs			
<div>SPECIMEN</div>			

Parti I	I.1. Konsenjatur Isem Indirizz Pajjiż Kodiċi ISO			I.2. Referenza tal-IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference	
	I.5. Konsenjatarju Isem Indirizz Pajjiż Kodiċi ISO			I.3. Awtorità ċentrali kompetenti I.4. Local competent authority	
	I.7. Pajjiż ta' oriġini Kodiċi ISO		I.9. Country of destination Kodiċi ISO		
	I.8. Region of origin Kodiċi			I.10. Reġjun tad-destinazzjoni Kodiċi	
	I.11. Place of Dispatch Isem Indirizz Numru tal-Approvazzjoni Pajjiż Kodiċi ISO			I.12. Post tad-destinazzjoni Isem Indirizz Numru tal-Approvazzjoni Pajjiż Kodiċi ISO	
	I.13. Post tat-tagħbija Isem Indirizz Numru tal-Approvazzjoni Pajjiż Kodiċi ISO			I.14. Date and time of departure	
	I.15. Mezz tat-Trasport Tip Dokument Identifikazzjoni			I.16 Entry Point	
	I.18. Transport conditions Ambjent <input type="checkbox"/> Iffriżat <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Imkessah <input type="checkbox"/> Referenza tad-dokument kummerċjali Pajjiż			Data tal-ħruġ Post tal-ħruġ	
	I.19. Nru / Nru tas-Sigill tal-Kontejner				
	I.20. Certified as Konsum mill-Bniedem <input type="checkbox"/> Ohra <input type="checkbox"/>				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority Kodiċi ISO BCP code BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Kodiċi ISO		
I.23. Numru totali ta' pakketti		I.24. Kwantità totali		I.25. Piż nett totali I.25. Piż gross totali	
I.28. Description of consignment 1. 35 ALBUMINOIDAL SUBSTANCES; MODIFIED STARCHES; GLUES; ENZYMES 3504 Peptones and their derivatives; other protein substances and their derivatives, not elsewhere specified or included; hide powder, whether or not chromed					
Komodità		Speċi		Kwantità	
Mahžen imkessah		Impjant tat-tqattigh		Data tal-iffriżar	
Piż nett		Product Description		Għadd ta' pakketti	
				Marka ta' identifikazzjoni	

II. Informazzjoni dwar is-Saħħa

2. Jiena, il-veterinarju uffiċjali/l-ispettur uffiċjali hawn taht iffirmit, b'dan niċċertifika li:
- 2.1. Il-ġelatina u/jew il-kollaġini ġew minn stabbiliment(i) li jimplementa(w) programm imsejjes fuq il-prinċipji tal-HACCP;
- 2.2. Il-ġelatina u/jew il-kollaġini jissodisfaw il-Kriterji mikrobijoloġiċi għall-istabbiliment tal-indikaturi tas-sikurezza tal-prodotti tal-ikel, approvati permezz tad-Digriet tal-Ministeru tas-Saħħa tal-Ukrajna Nru 548 tad-19 ta' Lulju 2012.
- 2.3. Il-materja prima għall-produzzjoni tal-ġelatina u/jew tal-kollaġini toriġina mit-territorji ta' Stati Membri tal-UE jew minn pajjiżi barra l-UE li huma hielsa uffiċjalment mill-marda tal-ilsien u d-dwiefer skont l-OIE, u nkisbet esklussivament minn:
- a) l-għadam, minbarra dak li huwa materjal speċifikat riskjuż skont id-definizzjoni tal-OIE;
 - b) u/jew il-ġlud ta' annimali ruminanti mrobbijin;
 - c) u/jew il-ġlud tal-ħnieżer;
 - d) u/jew il-ġlud tal-pollam;
 - e) u/jew għeruq u ligamenti;
 - f) u/jew ġlud tal-annimali tal-kaċċa selvaġġa;
 - g) u/jew il-ġlud u l-għadam tal-ħut.
- ☐ 2.3.1. Il-materja prima għall-produzzjoni tal-ġelatina u/jew tal-kollaġini, iddefinita fis-subparagrafi a) sa e) tal-paragrafu 2.3, inkisbet minn annimali li nqatlu f'biċċerija li, wara li sarulhom spezzjonijiet qabel u wara l-qatla, il-karkassi tagħhom tqiesu li kienu tajbin għall-konsum mill-bniedem.
- ☐ u/jew
- Il-materja prima għall-produzzjoni tal-ġelatina u/jew għall-kollaġini ddefinita fis-subparagrafu f) tal-paragrafu 2.3, inkisbet minn annimali tal-kaċċa selvaġġa li giet ipproċessata fi stabbiliment tat-trattament tal-laħam tal-kaċċa selvaġġa approvat mall-Awtorità Kompetenti tal-pajjiż esportatur. Il-karkassi tal-annimali tal-kaċċa selvaġġa tqiesu li huma tajbin għall-konsum mill-bniedem skont spezzjonijiet li sarulhom wara l-qatla.
- 2.3.2. Il-materja prima għall-produzzjoni tal-ġelatina u/jew tal-kollaġini li ma għaddiet minn ebda trattament ta' preservazzjoni minbarra t-tkessih, l-iffriżar, jew l-iffriżar zoptu, jehtieg li tinkiseb minn stabbilimenti li jkunu rreġistrati jew approvati skont il-leġiżlazzjoni tal-pajjiż esportatur.
- 2.3.3. Il-materja prima ttrattata elenkata hawn taht tista' tintuża għall-produzzjoni tal-ġelatina u/jew tal-kollaġini:
- 1) l-għadam, minbarra dak li huwa materjal speċifikat riskjuż, li joriġina minn stabbilimenti taht il-kontroll tal-awtorità kompetenti tal-pajjiż tal-orijini, li jkun għadda minn wiehed mit-trattamenti li ġejjin:
 - a) tfarrak f'biċċiet żgħar madwar 15-il millimetru, u x-xaham tiegħu tneħħa bil-mishun f'temperatura minima ta' 70 °C għal mill-inqas 30 minuta, jew f'temperatura minima ta' 80 °C għal mill-inqas 15-il minuta, jew f'temperatura minima ta' 90 °C għal mill-inqas 10 minuti, u mbagħad ikun gie sseparat u nħasel u tnixxef għal mill-inqas 20 minuta f'kurrent ta' arja taħraq b'temperatura minima inizjali ta' 350 °C, jew għal 15-il minuta f'kurrent ta' arja taħraq, b'temperatura inizjali ta' aktar minn 700 °C;
 - b) tnixxef fix-xemx għal mill-inqas 42 jum f'temperatura medja ta' mill-anqas 20 °C;
 - c) gie ttrattat bl-aċidu biex il-pH inżamm għal anqas minn 6 fil-qalba għal mill-inqas siegħa qabel ma tnixxef.

II. Informazzjoni dwar is-Saħħa

- 2) il-ġlud ta' annimali ruminanti mrobbija, il-ġlud tal-majjal, il-ġlud tat-tjur, il-ġlud tal-annimali tal-kaċċa selvaġġa li ġew minn stabbilimenti taħt il-kontroll tal-awtorità kompetenti tal-pajjiż tal-orijini, u li jkunu għaddew minn wiehed mit-trattamenti li ġejjin:
- trattament bl-alkali biex jiġi stabbilit pH ta' > 12 sal-qalba, u wara jkun tmellaħ għal mill-inqas 7 ijiem (it-tul tat-trattament jista' jinkludi ż-żmien meħtieġ għat-trasportazzjoni);
 - tnixxef għal mill-inqas 42 jum f'temperatura ta' mill-inqas 20°C (it-tul tat-trattament jista' jinkludi ż-żmien meħtieġ għat-trasportazzjoni);
 - ingħata trattament bl-aċidu biex il-pH inżamm f'inqas minn 5 fil-qalba għal mill-inqas siegħa;
 - ingħata trattament bl-alkali f'pH ta' > 12 għal mill-inqas tmien sigħat.
- 3) l-ghadam, minbarra dak li huwa materjal speċifikat riskjuż, il-ġlud ta' ruminanti mrobbija, il-ġlud tal-hnieżer, il-ġlud tal-pollam u l-ġlud tal-annimali tal-kaċċa selvaġġa li jkunu għaddew minn metodu ta' trattament differenti minn dawk speċifikati fis-subparagrafi 1) sa 2) tal-paragrafu 2.3.3, u li joriginaw minn stabbilimenti taħt il-kontroll tal-awtorità kompetenti tal-pajjiż tal-orijini.
- 2.4. Il-ġelatina u/jew il-kollaġini maħsubin għall-konsum mill-bniedem u l-ġelatina u l-kollaġini li mhumix maħsubin għall-konsum mill-bniedem jistgħu jiġu prodotti u maħżuna fl-istess stabbiliment fl-istess żmien, dejjem jekk il-materja prima u l-proċessi tal-produzzjoni jikkonformaw mar-rekwiżiti stabbiliti għall-ġelatina u/jew għall-kollaġini li jkunu maħsubin għall-konsum mill-bniedem.
- 2.5. Il-ġelatina u/jew il-kollaġini għandhom jikkonformaw mal-livelli massimi tar-residwi permessi li ġejjin:
- As - fil-livell ta' 1 ppm;
 - Pb - fil-livell ta' 5 ppm;
 - Cd - fil-livell ta' 0,5 ppm;
 - Hg - fil-livell ta' 0,15 ppm;
 - Cr - fil-livell ta' 10 ppm;
 - Cu - fil-livell ta' 30 ppm;
 - Zn - fil-livell ta' 50 ppm;
 - SO₂ (l-iktar edizzjoni riċenti tal-Pharmacopoeia Ewropea) - fil-livell ta' 50 ppm;
 - H₂O₂ (l-iktar edizzjoni riċenti tal-Pharmacopoeia Ewropea) - fil-livell ta' 10 ppm.
- (2) ☐ 2.6. Il-ġelatina tiġi prodotta skont dawn ir-rekwiżiti li ġejjin:
- (2) ☐ jew [a] il-materja prima nkisbet mill-ghadam ta' annimali ruminanti li twieldu, trabbew, jew inqatlu fil-pajjiż jew fir-regjun fejn hemm riskju negligibbli ta' BSE, bi qbil mar-rekwiżiti tal-OIE]
 - (2) ☐ inkella [(2) ☐ a] il-materja prima li nkisbet mill-ghadam ta' annimali ruminanti li twieldu, trabbew jew inqatlu fil-pajjiż jew fir-regjun fejn hemm riskju ta' BSE kkontrollat jew mhux determinat, bi qbil mar-rekwiżiti tal-OIE (li l-importazzjoni minnhom fl-Ukrajna hija approvata), għaddiet minn proċess li jiżgura li l-ghadam kollu tfarrak u tneħhielu x-xaħam bil-mishun u wara ġie ttrattat bl-aċidu idrokloriku dilwit (b'koncentrazzjoni minima ta' 4% u b'pH ta' inqas minn 1,5) tul perjodu ta' mill-inqas jumejn. Wara dan, il-materjal jgħaddi mit-trattament li ġej:
 - trattament alkalini b'soluzzjoni saturata ta' ġir (pH > 12,5) għal perjodu ta' mill-inqas 20 jum, b'tishin sa 138°C għal mill-inqas 4 sekondi,

II. Informazzjoni dwar is-Saħħa

- b)

II. Informazzjoni dwar is-Saħħa

- (2) ○ inkella [ġiet minn pajjiż jew minn reġjun li hu kklassifikat bħala pajjiż jew reġjun ta' riskju kkontrollat ta' BSE, bi qbil mal-OIE;
- l-annimali li minnhom inkisbet il-ġelatina u/jew il-kollaġini għaddew mill-ispezzjonijiet ta' qabel u ta' wara l-qatla;
 - l-annimali, li minnhom inkisbet il-ġelatina u/jew il-kollaġini ma tbiċċrux wara li ġew sturduti bil-gass injettat fil-kavità kranjali, u lanqas ma nqatlu b'dan il-metodu jew tbiċċru bil-laċerazzjoni tat-tessut tan-nervituri ċentrali wara l-isturdament permezz ta' strument twil fil-forma ta' virga mdahħal fil-kavità kranjali, hlief jekk l-annimali twieldu, dejjem trabbew u nqatlu f'pajjiż jew f'reġjun ikklassifikat bħala pajjiż jew reġjun ta' riskju negligibbli ta' BSE skont l-OIE;
 - il-ġelatina u/jew il-kollaġini ma fihix materjal riskjuż speċifikat kif jiddefinixxi l-OIE, u ma fihix laham isseparat mekkanikament minn mal-ghadam ta' annimali bovini, ovini jew kaprini.]
- (2) ○ inkella [ġiet minn pajjiż jew minn reġjun li huwa kklassifikat bħala pajjiż jew reġjun ta' riskju ta' BSE mhux determinat, bi qbil mal-OIE;
- inkisbet minn annimali li ma ntgħalfux bil-laħam u bl-ghadam jew bl-qriegec ta' ruminanti ohrajn, u li għaddew mill-ispezzjonijiet qabel u wara l-qatla;
 - inkisbet minn annimali li ma tbiċċrux wara li ġew sturduti permezz tal-laċerazzjoni tat-tessut tas-sistema nervuża ċentrali permezz ta' strument twil fil-forma ta' virga mdahħal fil-kavità kranjali, jew permezz ta' gass injettat fil-kavità kranjali;
 - il-ġelatina u/jew il-kollaġini ma fihix u ma nkisbitx minn materjal riskjuż speċifikat, kif jiddefinixxi l-OIE, u ma fihix tessut tan-nervituri jew tessut limfatiku li nkixfu waqt il-proċess tad-dissussar, u lanqas laħam isseparat mekkanikament minn mal-ghadam ta' annimali bovini, ovini jew kaprini;
 - il-materja prima (minbarra l-ġlud) inkisbet minn baqar, minn nagħaġ u minn mogħoż (apparti dawk li kellhom inqas minn 12-il xahar), li ġew ittestjati għall-BSE permezz ta' metodi identifikati mill-OIE, u li taw riżultat negattiv;
 - kolonni vertebrali ta' baqar li kellhom iżjed minn 30 xahar meta nqatlu, u l-irjus twarrbu.]

UNJONI EWROPEA

Part II: Certification	II. Informazzjoni dwar is-Saħħa			
	Noti ta' qiegħ il-paġna			
	Il-Parti I:			
	Kaxxa 1.11:	Il-post tal-orijini: l-isem, l-indirizz, in-numru tal-approvazzjoni tal-istabbiliment minn fejn intbagħtu.		
	Kaxxa 1.15:	Numru tar-reġistrazzjoni (vaguni tal-ferrovija jew kontejners u trakkijiet), in-numru tat-titjira (ajruplan) jew l-isem (bastiment). Għandu jingħata tagħrif separat fil-każ ta' haqq u tagħbija mill-ġdid.		
	Kaxxa 1.19:	Indika l-piż gross totali u l-piż nett totali.		
	Kaxxa 1.21:	Identifikazzjoni tal-kontenitur u n-numru tas-sigill: fejn japplika biss.		
	Kaxxa 1.25:	Uża l-kodiċi rilevanti tas-Sistema Armonizzata (SA) taħt l-intestatura 35.03, 35.04 jew 39.17.		
	Il-Parti II:			
	(1)	<p>Il-ġelatina hija proteina naturali, solubbli, li tghaqqad bħal ġel jew li ma tghaqqadx bħal ġel, li tinkiseb mill-idroliżi parzjali tal-kollaġini magħmul mill-ghadam, mill-ġlud, u mill-għeruq u l-ligamenti tal-annimali.</p> <p>Il-kollaġini hija prodott magħmul mill-proteina miksuba mill-ghadam, mill-ġlud u mill-għeruq. Tinkludi l-kejsings tal-kollaġini li jistgħu jittiekl u l-kejsings tal-kollaġini li jistgħu jiġu f'kuntatt mal-ikel.</p>		
(2)	Żomm skont ir-rilevanza			
(3)	Il-firma u t-timbru jridu jkunu b'kulur differenti minn dak tal-istampar.			
Dan iċ-ċertifikat irid jinhareġ bl-Ukren u bil-lingwa tal-Istat Membru tal-UE tal-orijini.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Data tal-firma		Firma		
Timbru				

Parte I	I.1. Expedidor Nome Endereço País Código ISO			I.2. Referência IMSOC Specimen not to be used for exports from EU	
				I.2.a. Local Reference	
	I.5. Destinatário Nome Endereço País Código ISO			I.3. Autoridade central competente	
				I.4. Local competent authority	
	I.7. País de origem Código ISO		I.9. Country of destination Código ISO		
	I.8. Region of origin Código			I.10. Região de destino Código	
	I.11. Place of Dispatch Nome Endereço Número de aprovação País Código ISO			I.12. Local de destino Nome Endereço Número de aprovação País Código ISO	
	I.13. Local de carregamento Nome Endereço Número de aprovação País Código ISO			I.14. Date and time of departure	
	I.15. Meio de transporte			I.16 Entry Point	
	Tipo	Documento	Identificação		
	I.18. Transport conditions Ambiente <input type="checkbox"/> Congelado <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Refrigerado <input type="checkbox"/>			I.17. Documentos de acompanhamento Referência dos documentos comerciais Data de emissão País Local de expedição	
	I.19. N.º do contentor/N.º do selo				
I.20. Certified as Consumo humano <input type="checkbox"/> Outros <input type="checkbox"/>					
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Código ISO		
I.23. Número total de embalagens		I.24. Quantidade total	I.25. Peso líquido total	I.25. Peso bruto total	
I.28. Description of consignment 1. 35 MATÉRIAS ALBUMINÓIDES; PRODUTOS À BASE DE AMIDOS OU DE FÉCULAS MODIFICADOS; COLAS; ENZIMAS 3504 Peptonas e seus derivados; outras matérias proteicas e seus derivados, não especificados nem compreendidos em outras posições; pó de peles, tratado ou não pelo crómio (cromo)					
Mercadoria	Espécie	Quantidade	Número do lote	Instalação de fabrico	
Entrepasto frigorífico	Unidade de desmancha	Data de congelação	Data de produção	Data de abate	
Peso líquido	Product Description	Número de embalagens	Marca de identificação		

II. Informações sanitárias			
2.	O abaixo assinado, veterinário oficial/inspetor oficial certifica que:		
2.1.	A gelatina e/ou o colagénio provêm de estabelecimentos que aplicam um programa baseado nos princípios HACCP;		
2.2.	A gelatina e/ou o colagénio satisfazem os critérios microbiológicos para o estabelecimento de indicadores de segurança dos produtos alimentares, aprovados pelo despacho do Ministério da Saúde da Ucrânia № 548 de 19.7.2012.		
2.3.	As matérias-primas para a produção de gelatina e/ou colagénio têm origem em territórios dos Estados-Membros da UE ou de países fora da UE que estão oficialmente indemnes de febre aftosa, em conformidade com a OIE, e provêm exclusivamente de: <ul style="list-style-type: none"> a) ossos que não matérias de risco especificadas, tal como definidas pela OIE; b) e/ou couros e peles de ruminantes de criação; c) e/ou peles de suínos; d) e/ou pele de aves de capoeira; e) e/ou tendões e nervos; f) e/ou couros e peles de caça selvagem; g) e/ou pele e espinhas de peixe. <input type="checkbox"/> 2.3.1. as matérias-primas para a produção de gelatina e/ou colagénio definidas nas alíneas a) a e) do ponto 2.3 derivam de animais abatidos num matadouro e cujas carcaças são consideradas próprias para consumo humano com base em inspeções ante mortem e post mortem; <input type="checkbox"/> e/quer as matérias-primas para a produção de gelatina e/ou colagénio definidas na alínea f) do ponto 2.3 derivam de caça selvagem transformada num estabelecimento de manuseamento de caça, aprovado pela autoridade competente do país de exportação, e cujas carcaças são consideradas próprias para consumo humano com base em inspeções post mortem; 2.3.2. as matérias-primas para a produção de gelatina e/ou colagénio que não tenham sido submetidas a qualquer tratamento de preservação que não a refrigeração, a congelação ou a ultracongelação têm de ser provenientes de estabelecimentos registados ou aprovados em conformidade com a legislação do país de exportação; 2.3.3. as seguintes matérias-primas tratadas são autorizadas para a produção de gelatina e/ou colagénio: <ul style="list-style-type: none"> 1) ossos, que não sejam matérias de risco especificadas, provenientes de instalações sob o controlo da autoridade competente do país de origem e que tenham sido submetidos a um dos seguintes tratamentos: <ul style="list-style-type: none"> a) trituração em pedaços de cerca de 15 mm e desengorduramento com água quente a uma temperatura de pelo menos de 70 °C durante pelo menos 30 minutos, de 80 °C durante pelo menos 15 minutos ou de 90 °C durante pelo menos 10 minutos, sendo em seguida separados e subsequentemente lavados e secos durante pelo menos 20 minutos numa corrente de ar quente com uma temperatura inicial de pelo menos 350 °C, ou durante 15 minutos numa corrente de ar quente com uma temperatura inicial superior a 700 °C; b) secagem ao sol durante pelo menos 42 dias a uma temperatura de pelo menos 20 °C; c) tratamento com ácido de tal forma que o pH no centro seja mantido a menos de 6 durante pelo menos uma hora, antes da secagem. 		

II. Informações sanitárias			
	2)	couros e peles de ruminantes de criação, peles de suínos, peles de aves de capoeira e couros de caça selvagem provenientes de instalações sob o controlo da autoridade competente do país de origem e que tenham sido submetidos a um dos seguintes tratamentos:	
	a)	tratamento alcalino para alcançar um pH > 12 no centro, com salga subsequente durante pelo menos 7 dias (a duração do tratamento pode incluir o tempo necessário para o transporte);	
	b)	secagem durante pelo menos 42 dias a uma temperatura de pelo menos 20 °C (a duração do tratamento pode incluir o tempo necessário para o transporte);	
	c)	tratamento com ácido de tal forma que o pH no centro seja mantido a menos de 5 durante pelo menos uma hora;	
	d)	tratamento alcalino para atingir um pH > 12 durante pelo menos 8 horas;	
	3)	ossos que não sejam matérias de risco especificadas, couros e peles de ruminantes de criação, peles de suínos, peles de aves de capoeira e couros de caça selvagem que tenham sido submetidos a um método de tratamento diferente dos especificados nos parágrafos 1) e 2) do ponto 2.3.3 e que sejam provenientes de instalações sob o controlo da autoridade competente do país de origem.	
2.4.	A gelatina e/ou o colagénio destinados ao consumo humano e a gelatina e o colagénio não destinados ao consumo humano podem ser produzidos e armazenados simultaneamente numa instalação, desde que as matérias-primas e os processos de produção cumpram os requisitos estabelecidos para a gelatina e/ou o colagénio destinados ao consumo humano.		
2.5.	A gelatina e/ou o colagénio devem respeitar os seguintes níveis máximos permitidos de resíduos:		
	-	As - 1ppm;	
	-	Pb - 5 ppm;	
	-	Cd - 0,5 ppm;	
	-	Hg - 0,15 ppm;	
	-	Cr - 10 ppm;	
	-	Cu - 30 ppm;	
	-	Zn - 50 ppm;	
	-	SO2 (Farmacopeia Europeia, edição mais recente) — 50 ppm;	
	-	H2O2 (Farmacopeia Europeia, edição mais recente) — 10 ppm;	
(2)	<input type="checkbox"/> [2.6.	A gelatina é produzida de acordo com os seguintes requisitos:	
	(2)	<input type="radio"/> quer	[a) as matérias-primas derivam de ossos de ruminantes nascidos, criados ou abatidos no país ou região com um risco negligenciável de EEB em conformidade com os requisitos da OIE.]
	(2)	<input type="radio"/> quer	[(2) <input type="checkbox"/> a) as matérias-primas derivadas de ossos de ruminantes nascidos, criados ou abatidos no país ou região com um risco controlado ou indeterminado de EEB em conformidade com os requisitos da OIE (cuja importação é aprovada na Ucrânia) são submetidas a um processo que assegura que todas as matérias ósseas são finamente trituradas e desengorduradas com água quente e subsequentemente tratadas com ácido clorídrico diluído (a uma concentração mínima de 4 % e com um pH inferior a 1,5) durante um período de pelo menos 2 dias. Em seguida, as matérias são submetidas ao seguinte tratamento:

II. Informações sanitárias			
(2)	<input type="checkbox"/>	[2.6. O colagénio é produzido de acordo com os seguintes requisitos:	<ul style="list-style-type: none"> - a um tratamento alcalino com uma solução saturada de cal (pH > 12,5) durante um período de pelo menos 20 dias com aquecimento a 138 °C durante pelo menos 4 segundos, - ou a um tratamento ácido (pH < 3,5) durante pelo menos 10 horas, com aquecimento a pelo menos 138 °C durante pelo menos 4 segundos, - ou a um processo térmico e sob pressão durante pelo menos 20 minutos com vapor saturado a 133 °C e a uma pressão superior a 3 bar, - ou a qualquer outro processo aprovado com efeitos equivalentes.
			<p>(2) <input type="checkbox"/> b) as matérias-primas que não as especificadas no ponto 2.6, alínea a), do presente ponto são submetidas a um tratamento com um ácido ou uma base, seguido de um ou mais enxaguamentos. O pH deve ser ajustado em conformidade. A gelatina é extraída por um ou vários aquecimentos sucessivos, seguidos de purificação por filtração e tratamento térmico.]</p>
(2)	<input type="checkbox"/>	[2.7. Se a gelatina e/ou o colagénio forem de origem ruminante, exceto a gelatina e/ou o colagénio derivados de couros e peles de ruminantes, foram produzidos em conformidade com os seguintes requisitos:	<p>(2) <input type="radio"/> quer [a) as matérias-primas derivam de ossos de ruminantes nascidos, criados ou abatidos no país ou região com um risco negligenciável de EEB em conformidade com os requisitos da OIE.]</p> <p>(2) <input type="radio"/> quer [a) as matérias-primas derivadas de ossos de ruminantes nascidos, criados ou abatidos no país ou região com um risco controlado ou indeterminado de EEB em conformidade com os requisitos da OIE (cuja importação é aprovada na Ucrânia) são submetidas a um processo que assegura que todas as matérias ósseas são finamente trituradas e desengorduradas com água quente e subsequentemente tratadas com ácido clorídrico diluído (a uma concentração mínima de 4 % e com um pH inferior a 1,5) durante um período de pelo menos 2 dias. Em seguida, as matérias são submetidas ao seguinte tratamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ajustamento do pH utilizando um ácido ou uma base, seguindo-se um ou mais enxaguamentos e filtração/moagem/extrusão; - ou a qualquer outro processo com efeitos equivalentes aprovados; <p>b) após a conclusão dos processos referidos no ponto 2.6, alínea a), o colagénio pode ser submetido a secagem.]</p>
			<p>(2) <input type="radio"/> quer [provêm de um país ou região classificado como país ou região apresentando um risco negligenciável de EEB em conformidade com a OIE;</p> <ul style="list-style-type: none"> - os animais de que deriva a gelatina e/ou o colagénio nasceram, foram permanentemente criados e foram abatidos no país com um risco negligenciável de EEB e foram submetidos a inspeções ante mortem e post mortem com resultados satisfatórios; - se se tiverem registado casos nativos de EEB no país ou na região;

II. Informações sanitárias			
(2)	○ quer	i)	provêm de animais que nasceram após a data de entrada em vigor da proibição de alimentar ruminantes com carne e ossos e com torresmos derivados de ruminantes, ou
		ii)	os produtos de origem bovina, ovina e caprina não contêm e não derivam de matérias de risco especificadas, tal como definidas pela OIE, nem de carne separada mecanicamente obtida a partir de ossos de bovinos, ovinos ou caprinos.]
(2)	○ quer	[provêm de um país ou região classificado como país ou região apresentando um risco controlado de EEB em conformidade com a OIE;	
		-	os animais de que deriva a gelatina e/ou o colagénio foram submetidos a inspeções ante mortem e post mortem com resultados satisfatórios;
(2)	○ quer	-	os animais de que deriva a gelatina e/ou o colagénio não foram abatidos após atordoamento através da injeção de gás na cavidade craniana, nem mortos pelo mesmo método, e não foram abatidos por laceração, após atordoamento, do tecido do sistema nervoso central através de um instrumento comprido de forma cilíndrica introduzido na cavidade craniana, exceto se os animais tiverem nascido, sido criados continuamente e abatidos num país ou região classificado como país ou região apresentando um risco negligenciável de EEB em conformidade com a OIE;
		-	a gelatina e/ou o colagénio não contêm e não derivam de matérias de risco especificadas, tal como definidas pela OIE, nem de carne separada mecanicamente obtida a partir de ossos de bovinos, ovinos ou caprinos.]
(2)	○ quer	[são provenientes de um país ou região classificado como apresentando um risco indeterminado de EEB em conformidade com a OIE;	
		-	são provenientes de animais que não foram alimentados com carne e ossos nem com torresmos derivados de ruminantes e foram submetidos a inspeções ante mortem e post mortem com resultados satisfatórios;
(2)	○ quer	-	são provenientes de animais que não foram abatidos por laceração, após atordoamento, do tecido nervoso central através de um instrumento comprido de forma cilíndrica introduzido na cavidade craniana, ou através da injeção de gás na cavidade craniana;
		-	a gelatina e/ou o colagénio não contêm e não derivam de matérias de risco especificadas, tal como definidas pela OIE, nem tecidos nervosos e linfáticos expostos durante o processo de desossa, nem de carne separada mecanicamente obtida a partir de ossos de bovinos, ovinos ou caprinos;
(2)	○ quer	-	as matérias-primas (com exceção de couros e peles) foram obtidas a partir de bovinos, ovinos e caprinos (exceto os que têm menos de 12 meses de idade) testados para deteção de EEB, com resultados negativos, utilizando métodos identificados pela OIE;
		-	excluíram-se as colunas vertebrais dos bovinos com mais de 30 meses de idade na altura do abate e os crânios.]

II. Informações sanitárias

Notas

Parte I:

Casa 1.11: Local de origem: nome, endereço, número de aprovação do estabelecimento de expedição.

Casa 1.15: Número de registo/matricula (carruagens ferroviárias ou contentores e camiões), número do voo (avião) ou nome (navio). Devem ser fornecidas informações separadas em caso de descarregamento e recarregamento.

Casa 1.19: Indicar o peso bruto total e o peso líquido total.

Casa 1.21: Identificação do contentor e número do selo: só se aplicável.

Casa 1.25: Utilizar o código do Sistema Harmonizado (SH) adequado, nas seguintes rubricas: 35.03, 35.04 ou 39.17.

Parte II:

(1) Por gelatina entende-se proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise parcial do colagénio produzido a partir de ossos, couros e peles, tendões e nervos de animais.

Por colagénio entende-se o produto à base de proteínas derivado de ossos, couros, peles e tendões de animais. Inclui tripas comestíveis de colagénio, bem como tripas de colagénio que entram em contacto com os alimentos.

(2) Manter conforme adequado.

(3) O carimbo e a assinatura devem ser de cor diferente da dos caracteres impressos.

O presente certificado deve ser emitido na língua ucraniana e na língua do Estado-Membro da UE de origem.

Certifying Officer

Name (in capital letters)

Qualification and title

Data de assinatura

Assinatura

Carimbo

Parte I	I.1. Expedidor Nombre Dirección País Código ISO			I.2. Referencia SGICO Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference		
	I.5. Destinatario Nombre Dirección País Código ISO			I.3. Autoridad central competente I.4. Autoridad local competente		
	I.7. País de origen Código ISO			I.9. País de destino Código ISO		
	I.8. Región de origen Código			I.10. Región de destino Código		
	I.11. Place of Dispatch Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO			I.12. Lugar de destino Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO		
	I.13. Lugar de carga Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO			I.14. Fecha y hora de salida		
	I.15. Medio de transporte Tipo Documento Identificación			I.16 Entry Point		
	I.18. Condiciones de transporte Ambiente <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/>			I.17. Documentos de acompañamiento Referencia del documento comercial País Fecha de emisión Lugar de emisión		
	I.19. Número del contenedor / Número de precinto					
	I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/>					
	I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country Código ISO EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country Código ISO		
	I.23. Número total de bultos		I.24. Cantidad total		I.25. Peso neto total	
	I.25. Peso bruto total					
	I.28. Descripción de la mercancía 1. 35 MATERIAS ALBUMINOIDEAS; PRODUCTOS A BASE DE ALMIDÓN O DE FÉCULA MODIFICADOS; COLAS; ENZIMAS 3504 Peptonas y sus derivados; las demás materias proteínicas y sus derivados, no expresados ni comprendidos en otra parte; polvo de cueros y pieles, incluso tratado al cromo					
	Materia prima		Especies		Cantidad	
Almacén frigorífico		Sala de despiece		Fecha de congelación		
Peso neto		Product Description		Recuento de bultos		
				Marca de identificación		

II. Información sanitaria

2. El veterinario oficial / inspector oficial abajo firmante certifica lo siguiente:

- 2.1. La gelatina y/o el colágeno proceden de establecimientos que aplican un programa basado en los principios del APPCC.
- 2.2. La gelatina y/o el colágeno cumplen los criterios microbiológicos para el establecimiento de indicadores de seguridad de los productos alimenticios aprobados mediante la Orden n.º 548 del Ministerio de Sanidad de Ucrania, de 19 de julio de 2012.
- 2.3. Las materias primas para la producción de la gelatina y/o el colágeno son originarias de territorios de los Estados miembros de la UE, o de países de fuera de la UE que están oficialmente libres de fiebre aftosa con arreglo a la OIE, y se han obtenido exclusivamente de:
- a) huesos distintos de los materiales especificados de riesgo definidos por la OIE,
 - b) cueros y pieles de rumiantes de cría,
 - c) pieles de porcinos,
 - d) pieles de aves de corral,
 - e) tendones y ligamentos,
 - f) cueros y pieles de animales de caza silvestre o
 - g) pieles y espinas de pescado.

☐ 2.3.1. Las materias primas para la producción de gelatina y/o colágeno contempladas en las letras a) a e) del apartado 2.3 se han obtenido de animales sacrificados en un matadero y cuyas canales han sido declaradas aptas para el consumo humano en inspecciones ante mortem y post mortem.

☐ y/o

Las materias primas para la producción de gelatina y/o colágeno contempladas en la letra f) del apartado 2.3 se han obtenido de animales de caza silvestre procesados en un establecimiento de manipulación de caza aprobado por la autoridad competente del país exportador y cuyas canales han sido declaradas aptas para el consumo humano en inspecciones post mortem.

2.3.2. Las materias primas para la producción de gelatina y/o colágeno que no hayan sido sometidas a un tratamiento de conservación distinto de la refrigeración, la congelación o la ultracongelación deberán proceder de establecimientos registrados o aprobados de conformidad con la legislación del país de exportación.

2.3.3. Las siguientes materias primas tratadas están autorizadas para su uso en la producción de gelatina y/o colágeno:

- 1) Huesos distintos de los materiales especificados de riesgo originarios de instalaciones bajo el control de la autoridad competente del país de origen, que hayan sido sometidos a uno de los tratamientos siguientes:
 - a) trituración en trozos de unos 15 mm y desgrasado con agua caliente a una temperatura de al menos 70 °C durante al menos 30 minutos, de al menos 80 °C durante al menos 15 minutos o de al menos 90 °C durante al menos 10 minutos, seguido de separación y lavado y secado durante al menos 20 minutos en una corriente de aire caliente a una temperatura inicial de al menos 350 °C, o durante 15 minutos en una corriente de aire caliente a una temperatura inicial de más de 700 °C;
 - b) secado durante al menos 42 días a una temperatura media de al menos 20 °C;
 - c) tratamiento ácido durante el cual se mantenga el pH en su núcleo por debajo de 6 durante al menos una hora antes del secado.

II. Información sanitaria			
2)		2)	Cueros y pieles de rumiantes de cría, pieles de porcino, pieles de aves de corral y cueros de animales de caza silvestre originarios de instalaciones bajo el control de la autoridad competente del país de origen y que hayan sido sometidos a uno de los tratamientos siguientes:
		a)	tratamiento con álcalis para alcanzar un pH > 12 en el núcleo, con posterior salazón durante al menos 7 días (la duración del tratamiento puede incluir el tiempo necesario para el transporte);
		b)	secado durante al menos 42 días a una temperatura de al menos 20 °C (la duración del tratamiento puede incluir el tiempo necesario para el transporte);
		c)	tratamiento ácido durante el cual se mantenga el pH en el núcleo por debajo de 5 durante una hora como mínimo;
		d)	tratamiento con álcalis a un pH > 12 durante al menos 8 horas.
		3)	Huesos distintos de los materiales especificados de riesgo, cueros y pieles de rumiantes de cría, pieles de porcino, pieles de aves de corral y cueros de animales de caza silvestre que hayan sido sometidos a un método de tratamiento distinto de los contemplados en los puntos 1 y 2 del apartado 2.3.3 y que sean originarios de instalaciones bajo el control de la autoridad competente del país de origen.
2.4.	La gelatina y/o el colágeno destinados al consumo humano y la gelatina y el colágeno no destinados al consumo humano podrán ser producidos y almacenados simultáneamente en una instalación siempre que las materias primas y los procesos de producción se ajusten a los requisitos establecidos para la gelatina y/o el colágeno destinados al consumo humano.		
2.5.	La gelatina y/o el colágeno deberán cumplir los siguientes niveles máximos permitidos de residuos:		
	-	As - nivel de 1 ppm;	
	-	Pb - nivel de 5 ppm;	
	-	Cd - nivel de 0,5 ppm;	
	-	Hg - nivel de 0,15 ppm;	
	-	Cr - nivel de -10 ppm;	
	-	Cu - nivel de 30 ppm;	
	-	Zn - nivel de 50 ppm;	
	-	SO ₂ (última edición de la Farmacopea Europea) - nivel de 50 ppm;	
	-	H ₂ O ₂ (última edición de la Farmacopea Europea) - nivel de 10 ppm.	
2)	<input type="checkbox"/> [2.6.	La gelatina ha sido producida de conformidad con los siguientes requisitos:	
	2)	<input type="radio"/> bien	[a) las materias primas se han obtenido de huesos de rumiantes nacidos, criados o sacrificados en un país o una región con un riesgo insignificante de EEB, de conformidad con los requisitos de la OIE]
	2)	<input type="radio"/> o bien	[(2) <input type="checkbox"/> a) las materias primas obtenidas de huesos de rumiantes nacidos, criados o sacrificados en un país o una región con un riesgo controlado o indeterminado de EEB, de conformidad con los requisitos de la OIE (y desde el que está aprobada la importación en Ucrania), han sido sometidas a un proceso que garantiza que todo el material óseo se tritura finamente, se desgrasa con agua caliente y se trata con ácido clorhídrico diluido (a una concentración mínima del 4 % y un pH inferior a 1,5) durante un período de al menos 2 días; a continuación, han sido sometidas al tratamiento siguiente:

II. Información sanitaria

- | | | | | | |
|----|---------------------------------|--|-----|--|--|
| 2) | <input type="checkbox"/> [2.6.] | El colágeno ha sido producido de conformidad con los siguientes requisitos: | (2) | <input type="checkbox"/> b) | <ul style="list-style-type: none"> - un tratamiento alcalino con una solución saturada de hidróxido cálcico (pH > 12,5) durante un período de al menos 20 días con calentamiento a 138 °C durante al menos 4 segundos, - o un tratamiento ácido (pH < 3,5) durante al menos 10 horas con calentamiento a al menos 138 °C durante al menos 4 segundos, - o un proceso térmico y de presión durante al menos 20 minutos con vapor saturado a 133 °C y a más de 3 bares, - o cualquier otro proceso aprobado con efectos equivalentes; <p>las materias primas distintas del material especificado en la letra a) del punto 2.6 del presente apartado han sido sometidas a un tratamiento con ácidos o álcalis, seguido de uno o varios aclarados; el pH debe ajustarse en consecuencia; la gelatina ha sido extraída mediante calentamiento una o varias veces sucesivas, seguido de una purificación mediante filtrado y tratamiento térmico.]</p> |
| 2) | <input type="checkbox"/> [2.6.] | El colágeno ha sido producido de conformidad con los siguientes requisitos: | 2) | <input type="radio"/> bien | [a) las materias primas se han obtenido de huesos de rumiantes nacidos, criados o sacrificados en un país o una región con un riesgo insignificante de EEB, de conformidad con los requisitos de la OIE] |
| 2) | <input type="radio"/> o bien | [a) las materias primas obtenidas de huesos de rumiantes nacidos, criados o sacrificados en un país o una región con un riesgo controlado o indeterminado de EEB, de conformidad con los requisitos de la OIE (y desde el que está aprobada la importación en Ucrania), han sido sometidas a un proceso que garantiza que todo el material óseo se tritura finamente, se desgrasa con agua caliente y se trata con ácido clorhídrico diluido (a una concentración mínima del 4 % y un pH inferior a 1,5) durante un período de al menos 2 días; a continuación, han sido sometidas al siguiente tratamiento: | - | ajuste del pH mediante ácidos o álcalis, seguido de uno o más aclarados y de filtración/molienda/extrusión; | |
| | | | - | o cualquier otro proceso aprobado con efectos equivalentes; | |
| | | | b) | tras la finalización de los procesos contemplados en la letra a) del punto 2.6, el colágeno podrá someterse a un secado.] | |
| 2) | <input type="checkbox"/> [2.7.] | Si la gelatina y/o el colágeno se han obtenido de rumiantes, salvo en el caso de gelatina y/o colágeno obtenidos de cueros y pieles de rumiantes, se han producido de conformidad con los siguientes requisitos: | 2) | <input type="radio"/> bien | [proceden de un país o una región clasificados como país o región con un riesgo insignificante de EEB, de conformidad con la OIE; |
| | | | - | los animales de los que se han obtenido la gelatina y/o el colágeno nacieron, se criaron ininterrumpidamente y se sacrificaron en un país con un riesgo insignificante y superaron inspecciones ante mortem y post mortem; | |
| | | | - | si en el país o la región ha habido casos autóctonos de EEB: | |
| | | | i) | proceden de animales que nacieron después de la fecha a partir de la cual se impuso la prohibición de alimentar a los rumiantes con harina de carne y hueso y chicharrones obtenidos de rumiantes, o bien | |

II. Información sanitaria			
2)	ii)		los productos de origen bovino, ovino o caprino no contienen material especificado de riesgo, según la definición de la OIE, ni se han obtenido a partir de él, ni contienen carne separada mecánicamente de los huesos de bovinos, ovinos o caprinos.]
	○ o bien	[proceden de un país o una región clasificados como país o región con un riesgo controlado de EEB, de conformidad con la OIE;	
	-	los animales de los que se obtuvieron la gelatina y/o el colágeno han superado inspecciones ante mortem y post mortem,	
	-	los animales de los que se obtuvieron la gelatina y/o el colágeno no han sido sacrificados, previo aturdimiento, por inyección de gas en la cavidad craneal ni muertos por el mismo método, ni han sido sacrificados, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central con un instrumento alargado en forma de vara introducido en la cavidad craneal, excepto si se trata de animales que nacieron, se criaron ininterrumpidamente y se sacrificaron en un país o una región clasificados como país o región con un riesgo insignificante de EEB de conformidad con la OIE;	
	-	la gelatina y/o el colágeno no contienen material especificado de riesgo, según la definición de la OIE, ni carne separada mecánicamente de los huesos de bovinos, ovinos o caprinos, ni se han obtenido a partir de dichos materiales.]	
2)	○ o bien	[proceden de un país o una región clasificados como país o región con un riesgo indeterminado de EEB, de conformidad con la OIE;	
	-	proceden de animales que no han sido alimentados con harina de carne y hueso ni chicharrones obtenidos de rumiantes y que han superado inspecciones ante mortem y post mortem,	
	-	proceden de animales que no han sido sacrificados, previo aturdimiento, por laceración del tejido nervioso central mediante la introducción de un instrumento en forma de vara alargada en la cavidad craneal, ni mediante la inyección de gas en la cavidad craneal;	
	-	la gelatina y/o el colágeno no contienen material especificado de riesgo, según la definición de la OIE, tejido nervioso o linfático expuesto durante el proceso de deshuesado ni carne separada mecánicamente de los huesos de bovinos, ovinos o caprinos, ni se han obtenido a partir de dichos materiales;	
	-	las materias primas (salvo los cueros y las pieles) han sido obtenidos a partir de bovinos, ovinos y caprinos (excepto los que tengan menos de 12 meses de edad) sometidos a pruebas de la EEB con métodos identificados por la OIE, con resultados negativos;	
	-	se han excluido las columnas vertebrales de los bovinos de más de 30 meses de edad en el momento del sacrificio y los cráneos.]	

Part II: Certification	II. Información sanitaria			
	Notas a pie de página			
	Parte I:			
	Casilla 1.11:	Lugar de origen: nombre, dirección, número de autorización del establecimiento de expedición.		
	Casilla 1.15:	número de matrícula (vagones o contenedores de ferrocarril y camiones), número de vuelo (avión) o nombre (buque); en caso de descarga y carga posterior, deberá facilitarse la información por separado.		
	Casilla 1.19:	Indicar el peso bruto y el peso neto totales.		
	Casilla 1.21:	Identificación del contenedor y número del precinto: solo cuando proceda.		
	Casilla 1.25:	Utilizar el código apropiado del sistema armonizado (SA) de la partida 35.03, 35.04 o 39.17.		
	Parte II:			
	1)	<p>«Gelatina»: proteína natural, soluble, gelificante o no, obtenida mediante la hidrólisis parcial de colágeno producido a partir de huesos, pieles, tendones y nervios de animales.</p> <p>«Colágeno»: producto a base de proteína obtenido a partir de huesos, cueros, pieles y tendones. Incluye las tripas de colágeno comestibles y las tripas de colágeno para contacto alimentario.</p>		
2)	Manténgase lo que proceda.			
3)	La firma y el sello deben estamparse en un color diferente al del texto impreso.			
El presente certificado se expedirá en lengua ucraniana y en la lengua del Estado Miembro de la UE de origen.				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Fecha de la firma		Firma		
Sello				

I.1. Відправник Назва Адреса Країна Код ISO			I.2. Номер в IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Місцевий номер	
I.5. Одержувач Назва Адреса Країна Код ISO			I.3. Центральний компетентний орган I.4. Місцевий компетентний орган	
I.7. Країна походження		Код ISO	I.9. Країна призначення Код ISO	
I.8. Регіон походження		Код	I.10. Регіон призначення Код	
I.11. Місце відправлення Назва Адреса Номер ухвалення Країна Код ISO			I.12. Місце призначення Назва Адреса Номер ухвалення Країна Код ISO	
I.13. Місце завантаження Назва Адреса Номер ухвалення Країна Код ISO			I.14. Дата та час відправки	
I.15. Засіб транспортування			I.16. В'їзний пункт	
Спосіб транспортування	Міжнародний транспортний документ	Ідентифікація		
I.18. Умови транспортування Кімнатна температура <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Контрольована температура <input type="checkbox"/> Охолоджене <input type="checkbox"/>			I.17. Супровідні документи Номер комерційного документа Дата видачі Країна Місце видачі	
I.19. № контейнера / № пломби				
I.20. Сертифіковано для Споживання людиною <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/>				
I.21. Для транзиту через третю країну <input type="checkbox"/> Країна Код ISO Контролюючий орган ЄС при вивезенні BCP code Контролюючий орган ЄС при ввезенні BCP code			I.22. Для транзиту через державу-член(-и) <input type="checkbox"/> Країна Код ISO	
I.23. Загальна кількість упаковок	I.24. Загальна кількість	I.25. Загальна вага нетто	I.25. Загальна вага брутто	
I.28. Опис вантажу 1. 35 АЛЬБУМІНОЇДНІ РЕЧОВИНИ; МОДИФІКОВАНИЙ КРОХМАЛ;КЛЕЙ;ФЕРМЕНТИ 3504 Пептони та їх похідні; інші білкові речовини та їх похідні, що в іншому місці не були зазначені та включені; порошок шкіри, хромований чи ні				
Товар	Види	Кількість	Номер партії	Виробниче підприємство
Холодильна камера	Потужність нарізки	Дата заморожування	Дата виробництва	Дата забою
Вага нетто	Опис продукту	Кількість упаковок	Ідентифікаційна позначка	

II. Інформація щодо здоров'я		
2.	<p>Я, що нижче підписався офіційний ветеринар або офіційний інспектор засвідчую наступне:</p> <p>2.1. Желатин та/або колаген походять із потужностей, де запроваджено постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) ;</p> <p>2.2. Желатин та/або колаген відповідають вимогам Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України № 548 від 19.07.2012</p> <p>2.3. Сировина для виробництва желатину та/або колагену походить з території країн-членів ЄС або з територій країн поза межами ЄС, які є офіційно вільними від ящуру відповідно до Всесвітньої організації охорони здоров'я тварин (МЄБ), і отримана виключно із:</p> <p>а) кісток, за винятком ризикового матеріалу, визначених МЄБ;</p> <p>б) та/або шкур та шкір свійських жуйних тварин;</p> <p>с) та/або шкір свиней;</p> <p>д) та/або шкір свійської птиці;</p> <p>е) та/або сухожилів та м'язів;</p> <p>ф) та/або шкур та шкір, отриманих із диких тварин;</p> <p>г) та/або шкір та кісток риби.</p> <p><input type="checkbox"/> 2.3.1. Сировина для виробництва желатину та/або колагену, що визначена підпунктами а)-е) пункту 2.3, отримана від тварин, які були забиті на бійні, та туші яких за результатами передзабійного та післязабійного огляду визнані придатними для споживання людиною.</p> <p><input type="checkbox"/> та/або</p> <p>Сировина для виробництва желатину та/або колагену, що визначена підпунктом ф) пункту 2.3 отримана від диких тварин, які були перероблені на мисливському підприємстві, схваленому Компетентним органом країни-експортера, та туші яких за результатами післязабійного огляду визнані придатними для споживання людиною.</p> <p>2.3.2. Сировина для виробництва желатину та/або колагену, яка не була піддана жодній обробці, окрім охолодження, замороження та швидкого замороження, повинна походити із потужностей, ухвалених або затверджених відповідно до вимог законодавства країни-експортера.</p> <p>2.3.3. Для виробництва желатину та/або колагену допускається використання такої обробленої сировини:</p> <p>1) кістки, відмінні від ризикового матеріалу, які походять із потужностей, що знаходяться під контролем компетентного органу країни походження та які піддані таким видам обробки:</p> <p>а) подрібнені на частки, приблизний розмір яких становить 15 мм, та знежирені гарячою водою при температурі не менше 70 ° C протягом не менше 30 хв, або не менше 80 ° C протягом не менше 15 хвилин, або не менше 90 ° C протягом не менше 10 хвилин, та потім відокремлені з подальшим промиванням та сушінням протягом щонайменше 20 хвилин в потоці гарячого повітря при початковій температурі не менше 350 °C, або протягом 15 хвилин в потоці гарячого повітря при початковій температурі понад 700 °C;</p> <p>б) сушіння на сонці протягом щонайменше 42 днів, при середній температурі щонайменше 20 °C;</p> <p>с) обробка кислотою, що забезпечує підтримання рівня рН у товщі менше 6 протягом щонайменше однієї години перед сушінням.</p>	

II. Інформація щодо здоров'я

- 2) шкіри та шкури свійських жуйних тварин, шкіри свиней та свійської птиці, шкіри та шкури диких тварин, що походять із потужностей, які знаходяться під контролем компетентного органу країни походження та які піддані таким видам обробки:
- a) обробка лугом, що забезпечує досягнення рівня pH > 12 у товщі з подальшим солінням протягом щонайменше семи днів (термін обробки може включати час, необхідний для транспортування);
 - b) сушіння протягом щонайменше 42 днів при температурі не менше 20 °C (термін обробки може включати час, необхідний для транспортування);
 - c) обробка кислотою, що забезпечує підтримання рівня pH і менше 5 у товщі протягом щонайменше однієї години;
 - d) обробка лугом, що забезпечує досягнення рівня pH > 12 протягом щонайменше восьми години.
- 3) кістки, відмінні від ризикового матеріалу, шкіри та шкури свійських жуйних тварин, шкіри свиней та свійської птиці, шкіри та шкури диких тварин, які піддані обробці, відмінній від видів обробки, що визначені підпунктами 1) – 2) пункту 2.3.3, та які походять із потужностей, що знаходяться під контролем компетентного органу країни походження.
- 2.4. Желатин та/або колаген, що призначені для споживання людиною, та желатин і колаген, не призначений для людського споживання, можуть вироблятися та зберігатися одночасно на одній й тій самій потужності за умови, що сировина та виробничий процес відповідають вимогам, що встановлені для желатину та/або колагену, що призначені для споживання людиною.
- 2.5. Желатин та/або колаген повинні відповідати таким вимогам щодо максимально-допустимих рівнів залишків:
- As - рівень 1 ppm;
 - Pb - рівень 5 ppm;
 - Cd - рівень 0,5 ppm;
 - Hg - рівень 0,15 ppm;
 - Cr - рівень 10 ppm;
 - Cu - рівень 30 ppm;
 - Zn - рівень 50 ppm;
 - SO₂ (Європейська Фармакопея (останнє видання)) рівень 50 ppm;
 - H₂O₂ (Європейська Фармакопея (останнє видання)) рівень 10 ppm.
- (2) ☐ 2.6. Процес для виробництва желатину відповідає таким вимогам:
- (2) ☐ чи [a) сировина, отримана з кісток жуйних тварин, народжених, вирощених або забитих у країні або регіоні із незначним ризиком щодо губкоподібної енцефалопатії ВРХ відповідно до вимог МЄБ]
 - (2) ☐ або [(2) ☐ a) сировина, отримана з кісток жуйних тварин, народжених, вирощених або забитих у країні або регіоні із контрольованим або невизначеним ризиком (з яких імпорту в Україну дозволений) щодо губкоподібної енцефалопатії ВРХ відповідно до вимог МЄБ, повинна піддаватися процесу, що забезпечує ретельне подрібнення усього кісткового матеріалу та його знежирення гарячою водою та обробці розчином соляної кислоти (з концентрацією не менше 4% та pH < 1,5) протягом не менше двох діб. Після цього матеріали піддаються наступній обробці:

II. Інформація щодо здоров'я

- | | | | |
|-----|---|--|--|
| (2) | <input type="checkbox"/> [2.6. Процес для виробництва колагену відповідає таким вимогам: | <div style="margin-left: 20px;"> <div style="margin-left: 20px;">(2) <input type="radio"/> чи</div> <div style="margin-left: 20px;">(2) <input type="radio"/> або</div> </div> | <div style="margin-left: 20px;"> <div style="margin-left: 20px;">[a] сировина, отримана з кісток жуйних тварин, народжених, вирощених або забитих у країні або регіоні із незначним ризиком щодо глибокої енцефалопатії ВРХ відповідно до вимог МЄБ]</div> <div style="margin-left: 20px;">[a] сировина, отримана з кісток жуйних тварин, народжених, вирощених або забитих у країні або регіоні із контрольованим або невизначеним ризиком (з яких імпорт в Україну дозволений) щодо глибокої енцефалопатії ВРХ відповідно до вимог МЄБ, та повинна піддаватись процесу, що забезпечує ретельне подрібнення усього кісткового матеріалу та його знежирення гарячою водою та обробці розчином соляної кислоти (з концентрацією не менше 4% та pH < 1,5) протягом не менше двох діб. Після цього матеріали піддаються наступній обробці: <ul style="list-style-type: none"> - коригуванням показника pH з використанням кислоти або лугу, після чого матеріал піддається одному або кількома промиваннями та фільтрації або екструзії або подрібненню; - або будь-якому іншому схваленому еквівалентному за ефектом процесу; <div style="margin-left: 20px;">b) після завершення процесів, визначених підпунктами 2.6 (a) цього пункту, колаген може піддаватись процесу сушіння.]</div> </div> </div> |
| (2) | <input type="checkbox"/> [2.7. Якщо желатин та/або колаген отримані із матеріалу, що походить із жуйних тварин, за винятком желатину та/або колагену, отриманого із шкір та шкур жуйних – його вироблено відповідно до наступних вимог: | <div style="margin-left: 20px;"> <div style="margin-left: 20px;">(2) <input type="radio"/> або</div> </div> | <div style="margin-left: 20px;"> <div style="margin-left: 20px;">[походить з країни або регіону, який класифікується як країна або регіон, що представляє незначний ризик щодо ГЕ ВРХ відповідно до МЄБ;</div> <div style="margin-left: 20px;">- тварини від яких отримано желатин та/або колаген були вирощені, народжені та забиті у країні із незначними ризиком щодо ГЕ ВРХ, та пройшли перед- та післязайну ветсанекспертизу;</div> </div> |

II. Інформація щодо здоров'я

- | | | |
|-----|-------|---|
| | | <p>- якщо в країні або регіоні реєструються корінні випадки ГЕ ВРХ:</p> <p>(i) походить від тварин, які народилися після дати встановлення заборони на згодовування жуйним тваринам м'ясо-кісткового борошна та шкварок, отриманих від жуйних тварин, або</p> <p>(ii) продукти тваринного походження отримані від ВРХ, овець та кіз не містять та не отримані від ризикового матеріалу, як визначено відповідно до МЕБ, або із м'яса механічного обвалювання, отриманого із кісток ВРХ, овець або кіз.]</p> |
| (2) | ○ або | <p>- походить з країни або регіону, який класифікується як країна або регіон, що представляє контрольований ризик до ГЕ ВРХ відповідно до МЕБ;</p> <p>- був отриманий від тварин, які пройшли перед- та післязабіяну ветсанекспертизу;</p> <p>- тварини, від яких був отриманий желатин та/або колаген, не були забиті після оглушення шляхом введення газу в черепну порожнину або вбиті аналогічним способом, чи забиті шляхом розривання тканин центральної нервової системи після оглушення за допомогою подовженого інструменту в формі стрижня, що вводиться в черепну порожнину, за винятком тварин, що народилися, постійно вирощувалися і були забиті в країні чи регіоні, що представляє незначний ризик щодо ГЕ ВРХ відповідно до МЕБ;</p> <p>- продукти тваринного походження отримані від ВРХ, овець та кіз не містять та не отримані від ризикового матеріалу, як визначено відповідно до МЕБ, або із м'яса механічного обвалювання, отриманого із кісток ВРХ, овець або кіз.]</p> |
| (2) | ○ або | <p>- походить з країни або регіону, який класифікується як країна або регіон, що представляє невизначений ризик до ГЕ ВРХ відповідно до МЕБ;</p> <p>- походять від тварин, яким не згодовувалися м'ясо-кісткове борошно та шкварки, отримані від жуйних тварин, та які пройшли перед- та післязабіяну ветсанекспертизу;</p> <p>- отримано від тварин, які не були забитими після оглушення шляхом розривання тканин центральної нервової системи із використанням довгастого інструмента у формі стержня, введенного в порожнину черепа, або за допомогою газу, введенного в порожнину черепа;</p> <p>- желатин та/або колаген не містять та не є отриманими із ризикового матеріалу, як визначено МЕБ, або нервову та лімфатичну тканини відділених у процесі обвалювання або із м'яса механічного обвалювання, отриманого із кісток ВРХ, овець або кіз;</p> <p>- ВРХ, вівці та кози (крім тварин, які не досягли 12 місячного віку), з яких отримана сировина (окрім шкір і шкур) були досліджені на губчастоподібну енцефалопатію ВРХ методами, визначеними МЕБ, з негативним результатом;</p> |

II. Інформація щодо здоров'я

-

вертебральні колони та череп від тварин, яким було більше 30 місяців на момент забою, були видалені.]

Примітки

Частина I:

Пункт 1.11. Місце походження: назва, адреса, номер ухвалення потужності відправлення

Пункт 1.15. Реєстраційний номер (залізничні вагони, контейнер або вантажний автомобіль), номер рейсу (літак) або назва (судно). Окремо зазначається інформація стосовно у випадку розвантаження та повторного завантаження.

Пункт 1.19. Вкажіть загальну вагу брутто та загальну вагу нетто

Пункт 1.21. Вкажіть номер контейнера і номер пломби (у відповідних випадках)

Пункт 1.25. Зазначте відповідний код Гармонізованої системи опису та кодування товарів (ГС) в рамках наступних товарних позицій: 35.03, 35.04 або 39.17.

Частина II:

(1) Желатин – натуральний розчинний білок, гелеутворюючий або негелеутворюючий, отриманий шляхом часткового гідролізу колагену, який виробляється з кісток, шкір та шкур, сухожилів та м'язів тварин

Колаген – протеїновий продукт, отриманий з кісток, шкір, шкур та сухожилів тварин. Це включає харчові колагенові оболонки, так само як і колагенові оболонки, які контактують з харчовим продуктом

(2) Вибрати потрібне

(3) Підпис та печатка повинні відрізнятися кольором від надрукованого тексту.

Цей сертифікат повинен видаватися українською мовою та мовою Держави-члена ЄС

Сертифікуючий інспектор

Назва

Дата підпису

Печатка

Кваліфікація і посада

Підпис