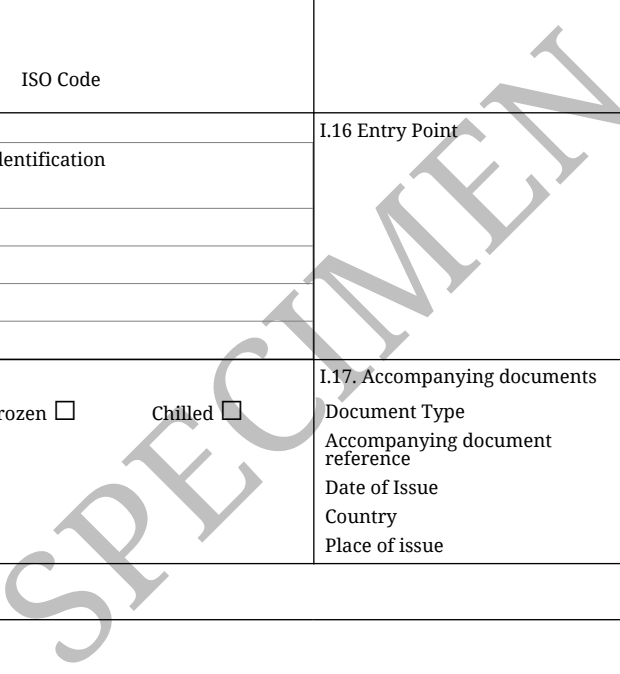


Part I : Details of consignment	I.1. Consignor Name Address Country <span style="float:right">ISO Code</span>		I.2. IMSOC Reference <b>Specimen not to be used for exports from EU</b> I.2.a. Local Reference	
	I.5. Consignee Name Address Country <span style="float:right">ISO Code</span>		I.3. Central competent authority	
			I.4. Local competent authority	
	I.7. Country of origin	ISO Code	I.9. Country of destination	ISO Code
	I.8. Region of origin	Code	<del>I.10. Region of destination</del>	
	I.11. Place of Dispatch Name Address Approval Number Country <span style="float:right">ISO Code</span>		I.12. Place of destination Name Address Approval Number Country <span style="float:right">ISO Code</span>	
	I.13. Place of Loading Name Address Approval Number Country <span style="float:right">ISO Code</span>		I.14. Date and time of departure	
	I.15. Means of Transport		I.16 Entry Point	
	Mode	International transport document	Identification	
I.18. Transport conditions Controlled temperature <input type="checkbox"/> Ambient <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/>		I.17. Accompanying documents Document Type Accompanying document reference Date of Issue Country Place of issue		
I.19. Container Number / Seal Number				
I.20. Certified as Human consumption <input type="checkbox"/>				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/>		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/>		
Country _____	ISO Code _____	Country _____	ISO Code _____	
EU Exit Authority _____	BCP code _____			
EU Entry Authority _____	BCP 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 <b>1. 02 MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL</b> <b>0207 Meat and edible offal, of the poultry of heading   0105, fresh, chilled or frozen</b>				
#1. Commodity	Product Description	Package count	Identification mark	Net weight
Species	Cutting plant	Cold store	Manufacturing plant	Nature of commodity
	Date of production	Date of freezing	Date of collection/production	Date of slaughter
	Quantity			



II. Health information		
<b>Part II: Certification</b>	<p>II.1 Public health attestation</p> <p>I, the undersigned official veterinarian, hereby certify, that minced meat(2) and/or mechanically separated meat (MSM)(2) of poultry, imported (sent) to the customs territory of the Republic of Moldova complies with the following requirements:</p> <p>(a) it comes from (an) establishment(s) approved by the Competent Authority of EU Member State for supplying their production for export and operating under its supervision;</p> <p>(b) it comes from an establishment implementing a programme based on HACCP principles in accordance with Law No 296/2017 on general food hygiene requirements transposing European Regulation (EC) No 852/2004;</p> <p>(c) it has been produced in accordance with the hygiene requirements laid down in Government Decision No 435/2010 approving the specific hygiene rules for food of animal origin transposing European Regulation (EC) No 853/2004;</p> <p>(d) is subject to state control in accordance with Law No 82/2024 on official controls in the agri-food sector rules transposing European Regulation (EU) 2017/625;</p> <p>(e) it complies with the Microbiological criteria for establishment indicators of safety of food products, approved by the according to Government Decision No 221/2009 on the approval of the Rules on microbiological criteria for foodstuffs transposing European Regulation (EC) No 2073/2005;</p> <p>(f) it has been produced under conditions that guarantee compliance with the maximum residue and pesticide levels in foodstuffs in accordance with Government Decision No 867/2023 approving the Health Regulation on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin partially transposing European Regulation No 396/2005 and the maximum levels for contaminants in foodstuffs in accordance with Government Decision No 520/2010 approving the Health Regulation on contaminants in foodstuffs transposing European Regulation (EC) No 1881/2006;</p> <p>(g) it complies with the guarantees concerning the absence and/or not exceeding the maximum permitted levels of veterinary medicinal products laid down by Order of the Director General of the National Food Safety Agency No 5/2021 on the approval of the list of substances pharmacologically active substances and their classification according to maximum residue limits in foodstuffs of animal origin, which implements Commission Regulation (EU) No 37/2010;</p> <p>(h) it comes from animals found fit for human consumption following ante- and post-mortem inspections;</p> <p>(2) <input type="checkbox"/> [II.1.2 The raw material used to prepare minced meat:</p> <p>(i) complies with the requirements for fresh meat;</p> <p>(ii) derives from skeletal muscle, including adherent fatty tissues;</p> <p>(iii) does not derive from: scrap cuttings and scrap trimmings (other than whole muscle cuttings); MSM; meat containing bone fragments or skin; meat of the head with the exception of the masseters, the nonmuscular part of the linea alba, the region of the carpus and the tarsus, bone scrapings and the muscles of the diaphragm (unless the serosa has been removed).</p> <p>II.1.2.1 Minced meat produced under following requirements:</p> <p>(i) Unless the competent authority authorised boning immediately before mincing, frozen or deep-frozen meat used for the preparation of minced meat or meat preparations was boned before freezing. It was stored only for a limited period;</p> <p>(ii) when minced meat was prepared from chilled meat – production was done within no more than three days of poultry slaughter;</p> <p>(iii) immediately after production minced meat was wrapped or packaged and frozen to an internal temperature of not more than -18 °C. These temperature conditions were maintained during storage and transport.].</p> <p>(2) <input type="checkbox"/> [II.1.3 The raw material used to produce MSM:</p> <p>(i) complies with the requirements for fresh meat</p> <p>(ii) does not contain feet, neck skin and head of poultry.</p> <p>(2)either <input type="checkbox"/> [II.1.3.1 MSM produced using techniques that do not alter the structure of the bones used in the production of it and of which the calcium content is not significantly higher than that of minced meat as well as produced under the following requirements:</p> <p>(i) raw material for deboning from an on-site slaughterhouse is no more than seven days old; otherwise, raw material for deboning must be no more than five days old. Poultry carcasses are not more than three days old;</p>	

<b>Part II: Certification</b>	<p>II. Health information</p> <p>(ii) mechanical separation took place immediately after deboning;</p> <p>(iii) MSM was wrapped or packaged and frozen to an internal temperature of not more than <math>-18^{\circ}\text{C}</math>;</p> <p>(iv) The temperature requirements under point (iii) were maintained during storage and Transport;</p> <p>(v) the calcium content of MSM does not exceed 0,1 % (=100 mg/100 g or 1 000 ppm);]</p> <p>(2)or ○ [II.1.3.1 MSM produced using techniques that alter the structure of the bones used in the production of it and produced under the following requirements:</p> <p>(i) raw material for deboning from an on-site slaughterhouse is no more than seven days old; otherwise, raw material for deboning must be no more than five days old. Poultry carcasses are not more than three days old;</p> <p>(ii) if mechanical separation did not take place immediately after deboning the flesh-bearing bones were stored and transported at a temperature of not more than <math>2^{\circ}\text{C}</math> or, if frozen, at a temperature of not more than <math>-18^{\circ}\text{C}</math>;</p> <p>(iii) flesh-bearing bones obtained from frozen carcasses were not refrozen;</p> <p>(iv) chilled MSM which was not processed within 24 hours, was frozen within 12 hours of production and reached an internal temperature of not more than <math>-18^{\circ}\text{C}</math> within six hours;</p> <p>(v) frozen MSM was wrapped or packaged before storage or transport, and was not stored for more than three months after production and was maintained at a temperature of not more than <math>-18^{\circ}\text{C}</math> during storage and transport.]].</p> <p>II.1.4 MSM and/or minced meat has been produced on (3) (dd/mm/yyyy) or between (dd/mm/yyyy) and (dd/mm/yyyy);</p> <p>II.1.5 Minced meat and/or mechanically separated meat (MSM) of poultry has not been subjected to re-freezing after thawing.</p> <p>II.2 Animal health attestation</p> <p>I, the undersigned official veterinarian, hereby certify, that that minced meat and/or mechanically separated meat (MSM) of poultry, described in this certificate:</p> <p>II.2.1 was obtained from birds originating from the territory of a country/zone of EU Member State or Moldova free from highly pathogenic avian influenza and Newcastle disease in accordance with EU animal disease regionalisation rules.</p> <p>II.2.2 originates from establishments approved by the competent authority of the country of origin:</p> <p>(a) the approval of which has not been suspended or withdrawn;</p> <p>(b) which, at the time of slaughter, was not subject to any animal health restriction imposed by the competent authority of the country of origin regarding infectious poultry diseases;</p> <p>(c) at which and within a 10 km radius of which (including, where appropriate, the territory of a neighbouring country) there has been no outbreak of highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease for at least the previous 30 days prior to slaughter;</p> <p>II.2.3 has not been in contact at any time during slaughter, cutting, storage or transport with poultry or meat of lower veterinary-sanitary state.</p> <p>II.2.4 has been obtained from poultry coming from establishments:</p> <p>(a) which are not restricted regarding any poultry diseases</p> <p>(b) within a 10 km radius of which, including, where appropriate, the territory of a neighbouring country, there has been no outbreak of highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease for at least the previous 30 days;</p> <p>II.2.5 has been obtained from poultry:</p> <p>(a) that have been kept on the territory of a country/zone referred to in point II.2.1 since hatching or have been imported to such territory as a day-old chicks, breeding and productive poultry, slaughter poultry.</p> <p>(b) has been slaughtered on(3) (dd/mm/yyyy) or between (dd/mm/yyyy) and (dd/mm/yyyy);</p> <p>(2)either ○ [(c) has not been vaccinated against avian influenza];</p> <p>(2)or ○ [(c) has been vaccinated against avian influenza using (indicate name and type of used vaccine) at the age of weeks(4)].</p> <p>(d) has not been slaughtered under any animal-health scheme for the control or eradication of poultry diseases;</p> <p>(e) during any time of transportation to the slaughterhouse, did not come into contact with poultry infected with</p>
-------------------------------	--

Part II: Certification	II. Health information									
	<p>highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease;</p> <p>(f) In case of poultry vaccinated against Newcastle disease, only the vaccines officially approved (registered) by the competent authority of the country of origin were used.</p> <p>Import, manufacture and circulation of vaccine must be done under the control of competent authority of the country of origin.</p> <p>II.3 Animal welfare attestation</p> <p>I, the undersigned official veterinarian, hereby certify, that minced meat and mechanically separated meat (MSM) of poultry, described in Part I of this certificate derives from animals which have been handled in the slaughterhouse before and at the time of slaughter or killing in accordance with the relevant provisions of legislation on animal welfare of the exporting country.</p> <p>Notes:</p> <p>Part I:</p> <p>-Box 1.11: Name, address and approval number of the establishment of dispatch.</p> <p>-Box 1.15: Indicate the registration number(s) of railway wagons and lorries, the names of ships, if known, the flight numbers of aircraft. In the case of transport in containers or boxes, the total number of these and their registration and where there is a serial number of the seal it has to be indicated in box I.19.</p> <p>Part II:</p> <p>(1) 'Minced meat' means de-boned meat that has been minced into fragments and contains less than 1 % salt.</p> <p>'Mechanically separated meat (MSM) means the product obtained by removing meat from flesh-bearing bones after boning or from chicken carcasses, using mechanical means resulting in the loss or modification of the muscle fibre structure</p> <p>(2) Keep as appropriate.</p> <p>(3) Indicate date or dates of slaughter.</p> <p>(4) In the case of use inactivated vaccine.</p> <p>The signature and the seal must be in a different colour that of the text.</p> <p>The certificate must be issued at least in Romanian and in a language of an EU Member State</p>									
<table border="1"> <tr> <td colspan="2">Certifying Officer</td> </tr> <tr> <td>Name (in capital letters)</td> <td>Qualification and title</td> </tr> <tr> <td>Date</td> <td>Signature</td> </tr> <tr> <td>Stamp</td> <td></td> </tr> </table>			Certifying Officer		Name (in capital letters)	Qualification and title	Date	Signature	Stamp	
Certifying Officer										
Name (in capital letters)	Qualification and title									
Date	Signature									
Stamp										

Část I	I.1. Odesílatel Název Adresa Země <span style="float: right;">Kód ISO</span>		I.2. Referenční číslo IMSOC <b>Specimen not to be used for exports from EU</b> I.2.a. Local Reference	
	I.5. Příjemce Název Adresa Země <span style="float: right;">Kód ISO</span>		I.3. Ústřední příslušný orgán I.4. Local competent authority	
	I.7. Země původu <span style="float: right;">Kód ISO</span>		I.9. Country of destination <span style="float: right;">Kód ISO</span>	
	I.8. Region of origin <span style="float: right;">Kód</span>		<del>I.10. Region určení</del>	
	I.11. Place of Dispatch Název Adresa Číslo schválení Země <span style="float: right;">Kód ISO</span>		I.12. Místo určení Název Adresa Číslo schválení Země <span style="float: right;">Kód ISO</span>	
	I.13. Místo nakládky Název Adresa Číslo schválení Země <span style="float: right;">Kód ISO</span>		I.14. Date and time of departure	
	I.15. Dopravní prostředky Typ <input type="checkbox"/> Doklad <input type="checkbox"/> Identifikace <input type="checkbox"/>		I.16 Entry Point	
	I.18. Transport conditions Controlled temperature <input type="checkbox"/> Okolní <input type="checkbox"/> Zmrazené <input type="checkbox"/> Chlazený <input type="checkbox"/>		I.17. Průvodní doklady druh dokladu Číslo jednacích průvodního dokladu datum vydání Země místo vydání	
	I.19. Číslo kontejneru/číslo plomby			
	I.20. Certified as Lidská spotřeba <input type="checkbox"/>			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Země <input type="text"/> Kód ISO <input type="text"/> EU Exit Authority <input type="text"/> BCP code <input type="text"/> EU Entry Authority <input type="text"/> BCP code <input type="text"/>		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Země <input type="text"/> Kód ISO <input type="text"/>		
I.23. Celkový počet balení	I.24. Celkové množství	I.25. Celková čistá hmotnost	I.25. Celková hrubá hmotnost	
I.28. Description of consignment <b>1. 02 MASO A JEDLÉ DROBY</b> <b>0207 Maso a jedlé droby z drůbeže čísla 0105, čerstvé, chlazené nebo zmrazené</b>				
#1. Komodita	Product Description	Počet balení	Identifikační značka	Čistá hmotnost
Druh	Bourárna	Chladírenské zařízení	Výrobní zařízení	Nature of commodity
	Datum výroby	Datum zmrazení	Datum odběru/produkce	Datum porážky
	Množství			

II. Informace týkající se zdraví		
Part II: Certification	<b>II.1 Potvrzení o zdravotní nezávadnosti</b>	
	<p>Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzuji, že mleté maso(2) a/nebo strojně oddělené maso (2) drůbeže dovezené (odeslané) na celní území Moldavské republiky splňuje tyto požadavky:</p> <p>a) pochází ze zařízení schváleného (schválených) příslušným orgánem členského státu EU za účelem dodávání jeho (jejich) výrobků na vývoz a působícího (působících) pod dohledem tohoto orgánu;</p> <p>b) pochází ze zařízení provádějícího program založený na zásadách HACCP v souladu se zákonem č. 296/2017 o obecných požadavcích na hygienu potravin, kterým se provádí evropské nařízení (ES) č. 852/2004;</p> <p>c) bylo vyprodukováno v souladu s hygienickými požadavky stanovenými v rozhodnutí vlády č. 435/2010, kterým se schvalují zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu a kterým se provádí evropské nařízení (ES) č. 853/2004;</p> <p>d) podléhá státní kontrole v souladu se zákonem č. 82/2024 o úředních kontrolách v zemědělsko-potravinářském odvětví, kterým se provádí evropské nařízení (ES) 2017/625;</p> <p>e) splňuje mikrobiologická kritéria pro ukazatele zařízení týkající se bezpečnosti potravinářských výrobků schválená rozhodnutím vlády č. 221/2009 o schválení pravidel mikrobiologických kritérií pro potraviny, kterým se provádí evropské nařízení (ES) 2073/2005;</p> <p>f) bylo vyprodukováno za podmínek, které zaručují dodržování maximálních limitů reziduí a pesticidů v potravinách v souladu s rozhodnutím vlády č. 867/2023, kterým se schvaluje zdravotní předpis o maximálních limitech reziduí pesticidů v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu, kterým se částečně provádí evropské nařízení č. 396/2005, a maximálních limitů kontaminujících látek v potravinách v souladu s rozhodnutím vlády č. 520/2010, kterým se schvaluje zdravotní předpis o kontaminujících látkách v potravinách, kterým se provádí evropské nařízení (ES) č. 1881/2006;</p> <p>g) splňuje záruky týkající se nepřítomnosti a/nebo nepřekročení nejvyšších přípustných limitů reziduí veterinárních léčivých přípravků stanovených vyhláškou generálního ředitele Národní agentury pro bezpečnost potravin č. 5/2021 o schválení seznamu farmakologicky účinných látek a jejich klasifikaci podle maximálních limitů reziduí v potravinách živočišného původu, kterým se provádí nařízení Komise (EU) č. 37/2010;</p> <p>h) pochází ze zvířat, která byla po veterinární prohlídce před porážkou a po porážce shledána vhodnými k lidské spotřebě;</p> <p>(2) <input type="checkbox"/> [II.1.2 Surovina použitá k přípravě mletého masa:</p> <p>i) splňuje požadavky na čerstvé maso;</p> <p>ii) pochází z kosterního svalstva, včetně přilehlé tukové tkáně;</p> <p>iii) nepochází: z odřezků nebo ořezu (jiných než odřezky celých svalů); ze strojně odděleného masa; z masa obsahujícího úlomky kostí nebo kůži; z masa hlavy, s výjimkou žvýkacích svalů, a nesvalové části linea alba, oblasti zápěstí a zánártí a odřezků seškrabaných z kostí a svalů bránice (pokud nejsou odstraněny serózní blány).</p> <p>II.1.2.1 Mleté maso vyprodukované podle těchto požadavků:</p> <p>i) Pokud příslušný orgán neschválil vykostění bezprostředně před mletím, bylo zmrazené nebo hluboce zmrazené maso použité pro přípravu mletého masa nebo masných polotovarů před zmrazením vykostěno. Bylo skladováno pouze po omezenou dobu;</p> <p>ii) pokud bylo mleté maso připraveno z chlazeného masa – produkce se uskutečnila během nejvýše tří dnů po porážce drůbeže;</p> <p>iii) okamžitě po produkci bylo mleté maso zabaleno nebo zabaleno a zmrazeno na vnitřní teplotu nejvýše –18 °C. Tyto teplotní podmínky byly během skladování a přepravy zachovány.].</p> <p>(2) <input type="checkbox"/> [II.1.3 Surovina použitá k produkci strojně odděleného masa:</p> <p>i) splňuje požadavky na čerstvé maso</p> <p>ii) neobsahuje nohy, kůži z krku a hlavu drůbeže.</p> <p>(2)buď <input type="checkbox"/> [II.1.3.1 Strojně oddělené maso vyprodukované za použití technik, které nemění strukturu kostí použitých při jeho produkci, a u nějž obsah vápníku není výrazně vyšší než obsah vápníku v mletém mase, a které bylo vyprodukováno podle těchto požadavků:</p> <p>i) surovina k vykostění pocházející z přilehlých jatek není starší sedmi dnů; v ostatních případech nesmí být surovina k vykostění starší pěti dnů. Jatečně upravená těla drůbeže nejsou starší tří dnů;</p> <p>ii) strojní oddělení proběhlo bezprostředně po vykostění;</p> <p>iii) strojně oddělené maso bylo zabaleno nebo zabaleno a zmrazeno na vnitřní teplotu nejvýše –18 °C;</p>	

	II. Informace týkající se zdraví		
Part II: Certification	iv) během skladování a přepravy byly dodrženy požadavky na teplotu podle bodu iii);		
	v) obsah vápníku ve strojně odděleném masu nepřesahuje 0,1 % (=100 mg / 100 g nebo 1 000 ppm);]		
	(2)nebo ○ [II.1.3.1 Strojně oddělené maso vyprodukované za použití technik, které mění strukturu kostí použitých při jeho produkci, a které bylo vyprodukováno podle těchto požadavků:		
	i) surovina k vykostění pocházející z přilehlých jatek není starší sedmi dnů; v ostatních případech nesmí být surovina k vykostění starší pěti dnů. Jatečně upravená těla drůbeže nejsou starší tří dnů;		
	ii) pokud strojní oddělení nebylo provedeno ihned po vykostění, kosti se zbytky masa byly skladovány a přepravovány při teplotě nejvýše 2 °C, nebo pokud byly zmrazeny, při teplotě nejvýše -18 °C;		
	iii) kosti se zbytky masa ze zmrazených jatečně upravených těl nebyly znovu zmrazeny;		
	iv) chlazené strojně oddělené maso, které nebylo zpracováno do 24 hodin, bylo do 12 hodin od produkce zmrazeno a jeho vnitřní teplota klesla během šesti hodin na nejvýše -18 °C;		
	v) zmrazené strojně oddělené maso bylo zabaleno nebo zabaleno před uskladněním nebo přepravou a nebylo skladováno déle než tři měsíce po produkci a během skladování a přepravy bylo udržováno při teplotě nejvýše -18 °C.]].		
	II.1.4 Strojně oddělené maso a/nebo mleté maso bylo vyprodukováno dne (3) (dd/mm/yyyy) nebo mezi (dd/mm/yyyy) a (dd/mm/yyyy);		
	II.1.5 Mleté maso a/nebo strojně oddělené maso drůbeže nebylo po rozmrazení znovu zmrazeno.		
II.2 Potvrzení o zdraví zvířat			
Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzuji, že mleté maso a/nebo strojně oddělené maso drůbeže popsané v tomto osvědčení:			
II.2.1 bylo získáno z ptáků pocházejících z území/oblasti členského státu EU nebo Moldavska prostých vysoce patogenní influenzy ptáků a newcastleské choroby v souladu s unijními pravidly pro regionalizaci nálezů zvířat.			
II.2.2 pochází ze zařízení schválených příslušným orgánem země původu:			
a) jejichž schválení nebylo pozastaveno nebo odňato;			
b) na něž se v době porážky nevztahovala žádná veterinární omezení týkající se infekčních nálezů drůbeže uložená příslušným orgánem země původu;			
c) v nichž a v jejichž okolí v okruhu 10 km, případně včetně území sousední země, se po dobu nejméně 30 dnů předcházejících před porážkou nevyskytlo ohnisko vysoce patogenní influenzy ptáků nebo newcastleské choroby;			
II.2.3 během porážky, bourání, skladování nebo přepravy nebylo nikdy v kontaktu s drůbeží nebo masem nižšího hygienického statusu.			
II.2.4 bylo získáno z drůbeže pocházející ze zařízení:			
a) na něž se nevztahují omezení týkající se nálezů drůbeže;			
b) v jejichž okolí v okruhu 10 km, případně včetně území sousední země, se nevyskytlo ohnisko vysoce patogenní influenzy ptáků nebo newcastleské choroby po dobu nejméně předcházejících 30 dnů;			
II.2.5 bylo získáno z drůbeže, která:			
a) byla chována na území země/oblasti uvedeném v kolonce II.2.1 od vylíhnutí nebo byla dovezena na zmíněné území jako jednodenní kuřata, chovná a užitková drůbež, jatečná drůbež.			
b) byla poražena dne (3) (dd/mm/yyyy) nebo mezi (dd/mm/yyyy) a (dd/mm/yyyy);			
(2)buď ○ [c] nebyla očkovaná proti influenze ptáků];			
(2)nebo ○ [c] byla očkovaná proti influenze ptáků s použitím (uveďte název a typ použité očkovací látky) ve věku (týdnů(4)).			
d) nebyla poražena v rámci žádného veterinárního plánu pro tlumení nebo eradikaci nálezů drůbeže;			
e) během přepravy na jatky nikdy nepřišla do kontaktu s drůbeží nakaženou vysoce patogenní influencí ptáků nebo newcastleskou chorobou;			
f) v případě drůbeže očkované proti newcastleské chorobě byly použity pouze očkovací látky schválené (registrované) příslušným orgánem země původu.			
Dovoz, výroba a cirkulace očkovací látky musí probíhat pod dohledem příslušného orgánu země původu.			
II.3 Potvrzení o dobrých životních podmínkách zvířat			

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví		
	<p>Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař potvrzuji, že mleté maso a strojně oddělené maso drůbeže popsané v části I tohoto osvědčení pochází ze zvířat, se kterými se na jatkách před porážkou a při porážce nebo usmrcení zacházelo v souladu s příslušnými ustanoveními právních předpisů vyvážející země, které se týkají dobrých životních podmínek zvířat.</p> <p>Poznámky:</p> <p>Část I:</p> <p>–Kolonka 1.11: Název, adresa a číslo schválení zařízení odeslání.</p> <p>–Kolonka 1.15: Uveďte evidenční číslo (čísla) vagonů a nákladních automobilů, jména plavidel a, jsou-li známa, čísla letů letadel. V případě přepravy v kontejnerech nebo bednách musí být jejich celkový počet a evidenční číslo a sériové číslo plomby, je-li k dispozici, uvedeny v kolonce I.19.</p> <p>Část II:</p> <p>(1) „Mletým masem“ se rozumí vykostěné maso, které bylo rozmělněno a obsahuje méně než 1 % soli.</p> <p>„Strojně odděleným masem“ se rozumí produkt získaný strojním oddělováním z masa na kosti, které zůstalo po vykostění na kostech, nebo z celých těl poražené drůbeže tak, že se ztratí nebo změní struktura svalových vláken.</p> <p>(2) Uveďte podle situace.</p> <p>(3) Uveďte datum nebo data porážky.</p> <p>(4) V případě použití inaktivované očkovací látky.</p> <p>Barva podpisu a razítka se musí lišit od barvy textu.</p> <p>Osvědčení musí být vyhotoveno alespoň v rumunském jazyce a v jazyce členského státu EU.</p>		
	Certifikující úředník		
	Name (in capital letters)	Qualification and title	
	Datum	Podpis	
	Razítko		

<b>Partea I</b>	I.1. Expeditor Nume Adresă Țară _____ Codul ISO _____			I.2. Referință IMSOC <b>Specimen not to be used for exports from EU</b> 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 _____			<del>I.10. Regiunea de destinație</del>																	
	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"> <thead> <tr> <th>Tip</th> <th>Document</th> <th>Identificare</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>			Tip	Document	Identificare															
	Tip	Document	Identificare																		
I.18. Transport conditions Controlled temperature <input type="checkbox"/> Ambient <input type="checkbox"/> Congelat <input type="checkbox"/> Refrigerat <input type="checkbox"/>			I.17. Documente de însoțire Tip de document Numărul de referință al documentului însoțitor Data emiterii Țară Locul emiterii																		
I.19. Numărul containerului/numărul sigiliului																					
I.20. Certified as Consum uman <input type="checkbox"/>																					
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/>			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/>																		
Țară _____ Codul ISO _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____			Țară _____ 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 <b>1. 02 CARNE ȘI ORGANE COMESTIBILE</b> <b>0207 Carne și organe comestibile, proaspete, refrigerate sau congelate, de păsări de la poziția 0105</b>																					
#1.	Marfă	Product Description	Număr colet	Marca de identificare	Greutatea netă																
Specii		Unitate de tranșare	Depozit frigorific	Unitate producătoare	Nature of commodity																
		Data producției	Data congelării	Data colectării/producției	Data sacrificării																
		Cantitate																			

II. Informații sanitare		
Part II: Certification	<p>II.1 Atestare de sănătate publică</p> <p>Subsemnatul, medic veterinar oficial, certific prin prezenta că carnea tocată(2) și/sau carnea separată mecanic (CSM)(2) de păsări de curte, importată (trimisă) pe teritoriul vamal al Republicii Moldova, îndeplinește următoarele cerințe:</p> <p>(a) provine dintr-o unitate (din unități) aprobată (aprobrate) de autoritatea competentă a statului membru al UE pentru furnizarea producției lor pentru export și care își desfășoară activitatea sub supravegherea sa;</p> <p>(b) provine dintr-o unitate care pune în aplicare un program bazat pe principiile HACCP în conformitate cu Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare, care transpune Regulamentul (CE) nr. 852/2004;</p> <p>(c) a fost produsă în conformitate cu cerințele de igienă prevăzute în Hotărârea Guvernului nr. 435/2010 pentru aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală, care transpune Regulamentul (CE) nr. 853/2004;</p> <p>(d) este supusă controlului statului în conformitate cu Legea nr. 82/2024 privind controalele oficiale în domeniul agroalimentar, care transpun Regulamentul (UE) 2017/625;</p> <p>(e) respectă criteriile microbiologice pentru stabilirea indicatorilor de siguranță a produselor alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009 cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, care transpune Regulamentul (CE) nr. 2073/2005;</p> <p>a fost produsă în condiții care garantează respectarea conținuturilor maxime de reziduuri și pesticide din produsele alimentare în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 867/2023 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind limitele maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale, care transpune parțial Regulamentul (CE) nr. 396/2005, precum și a limitelor maxime pentru contaminanții din produsele alimentare în conformitate cu Hotărârea Guvernului nr. 520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare, care transpune Regulamentul (CE) nr. 1881/2006;</p> <p>(g) respectă garanțiile privind absența și/sau nedepășirea limitelor maxime permise de medicamente de uz veterinar stabilite prin Ordinul directorului general al Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor nr. 5/2021 privind aprobarea listei substanțelor active din punct de vedere farmacologic și clasificarea lor în funcție de limitele reziduale maxime din produsele alimentare de origine animală, care pune în aplicare Regulamentul (UE) nr. 37/2010 al Comisiei;</p> <p>(h) provine de la animale considerate adecvate pentru consumul uman în urma inspecțiilor ante-mortem și post-mortem.</p> <p>(2) <input type="checkbox"/> [II.1.2 Materia primă utilizată pentru prepararea cărnii tocate:</p> <p>(i) respectă cerințele aplicabile cărnii proaspete;</p> <p>(ii) provine din mușchi scheletici, inclusiv din țesuturile grase aferente acestora;</p> <p>(iii) nu derivă din: resturi de la tranșare sau fasonare (altele decât resturile de mușchi întregi); CSM; carne care conține fragmente de oase sau de piele; carne care provine de la cap, cu excepția maseterilor, porțiunea care nu este musculară de linea alba, regiunea carpiană și tarsiană, resturi de carne curățată de pe oase și mușchi ai diafragmei (cu excepția cazului în care a fost eliminată membrana seroasă).</p> <p>II.1.2.1 Carnea tocată a fost produsă în conformitate cu următoarele cerințe:</p> <p>(i) cu excepția cazului în care autoritatea competentă a autorizat dezosarea cărnii imediat înainte de tocare, carnea congelată sau congelată rapid utilizată pentru prepararea cărnii tocate sau a preparatelor din carne a fost dezosată înainte de congelare. Aceasta a fost depozitată numai pentru o perioadă limitată;</p> <p>(ii) atunci când carnea tocată a fost preparată din carne refrigerată, producția s-a realizat în termen de cel mult trei zile de la sacrificarea păsărilor de curte;</p> <p>(iii) imediat după producere, carnea tocată a fost împachetată sau ambalată și congelată la o temperatură internă de maximum -18 °C; Aceste condiții de temperatură au fost menținute în timpul depozitării și transportului.].</p> <p>(2) <input type="checkbox"/> [II.1.3 Materia primă utilizată pentru producerea CSM:</p> <p>(i) respectă cerințele aplicabile cărnii proaspete;</p> <p>(ii) nu conține picioare, piele de pe gât sau capete de păsări.</p> <p>(2) fie <input type="checkbox"/> [II.1.3.1 CSM a fost produsă utilizând tehnici care nu alterează structura oaselor utilizate pentru producerea sa, având un conținut de calciu care nu este semnificativ mai mare decât cel al cărnii tocate, și în conformitate cu următoarele cerințe:</p>	

<b>Part II: Certification</b>	II. Informații sanitare		
	<p>(i) atunci când provin dintr-un abator aflat la fața locului, materiile prime pentru dezosare nu pot fi mai vechi de șapte zile; în celelalte cazuri, acestea nu pot fi mai vechi de cinci zile. Carcasele de păsări nu pot fi mai vechi de trei zile;</p> <p>(ii) separarea mecanică a avut loc imediat după dezosare;</p> <p>(iii) CSM a fost împachetată sau ambalată și congelată la o temperatură internă de maximum -18 °C;</p> <p>(iv) cerințele de temperatură de la punctul (iii) au fost menținute în timpul depozitării și transportului;</p> <p>(v) conținutul de calciu al CSM nu depășește 0,1 % (=100 mg/100 g sau 1 000 ppm);]</p> <p>(2) fie</p> <ul style="list-style-type: none"><li>o [II.1.3.1 CSM a fost produsă utilizând tehnici care modifică structura oaselor utilizate pentru producerea sa și în conformitate cu următoarele cerințe:</li></ul> <p>(i) atunci când provin dintr-un abator aflat la fața locului, materiile prime pentru dezosare nu pot fi mai vechi de șapte zile; în celelalte cazuri, acestea nu pot fi mai vechi de cinci zile. Carcasele de păsări nu pot fi mai vechi de trei zile;</p> <p>(ii) în cazul în care separarea mecanică nu a intervenit imediat după dezosare, oasele acoperite de carne au fost depozitate și transportate la o temperatură care nu depășește 2 °C sau, în cazul în care sunt congelate, la o temperatură care nu depășește -18 °C;</p> <p>(iii) oasele acoperite de carne obținute din carcase congelate nu au fost recongelate;</p> <p>(iv) CSM refrigerată, care nu a fost prelucrată într-un interval de 24 de ore, a fost congelată în decurs de 12 ore de la producție și a atins o temperatură internă de maximum -18 °C în șase ore;</p> <p>(v) CSM congelată a fost împachetată sau ambalată înainte de depozitare sau transport și nu a fost depozitată mai mult de trei luni după producție și a fost menținută la o temperatură de maximum -18 °C în timpul depozitării și transportului.]]</p>		
	II.1.4 CSM și/sau carnea tocată a fost produsă la (3) (zz/ll/aaaa) sau între (zz/ll/aaaa) și (zz/ll/aaaa);		
	II.1.5 carnea tocată și/sau carnea separată mecanic (CSM) de păsări de curte nu a fost supusă recongelării după decongelare.		
	II.2 Atestare de sănătate publică		
	Subsemnatul, medic veterinar oficial, certific prin prezenta că carnea tocată și/sau carnea separată mecanic (CSM) de păsări de curte, descrisă în prezentul certificat:		
	II.2.1 a fost obținută de la păsări originare de pe teritoriul unei țări/zone dintr-un stat membru al UE sau din Ucraina indemne de gripa aviara înalt patogenă și de boala de Newcastle în conformitate cu Codul sanitar pentru animale terestre al EU;		
	II.2.2 provine din unități autorizate de autoritatea competentă din țara de origine:		
	(a) a cărei (căror) autorizare nu a fost suspendată sau retrasă;		
	(b) care, în momentul sacrificării, nu au făcut obiectul niciunei restricții de sănătate animală impuse de autoritatea competentă din țara de origine în ceea ce privește bolile infecțioase ale păsărilor de curte;		
	(c) în care și în vecinătatea cărora, pe o rază de 10 km (incluzând, după caz, teritoriul unei țări învecinate), nu a existat niciun focar de gripă aviara înalt patogenă sau de boală de Newcastle cel puțin în ultimele 30 de zile înainte de sacrificare;		
	II.2.3 nu a fost în contact în niciun moment în timpul sacrificării, tranșării, depozitării sau transportului cu păsări de curte sau cu carne având un statut sanitar-veterinar inferior;		
	II.2.4 a fost obținută de la păsări de curte care provin din unități:		
	(a) care nu sunt restricționate în ceea ce privește vreo boală a păsărilor de curte;		
	(b) în vecinătatea cărora, pe o rază de 10 km, incluzând, după caz, teritoriul unei țări învecinate, nu a existat niciun focar de gripă aviara înalt patogenă sau de boala de Newcastle cel puțin în ultimele 30 de zile;		
	II.2.5 a fost obținută de la păsări de curte:		
	(a) care au fost ținute pe teritoriul unei țări/zone menționate la punctul II.2.1 de la ecloziune sau au fost importate în aceste teritorii ca pui de o zi, ca păsări de curte de reproducție și pentru producție sau ca păsări de curte destinate sacrificării;		
	(b) care au fost sacrificate la(3) (zz/ll/aaaa) sau între (zz/ll/aaaa) și (zz/ll/aaaa);		

<b>Part II: Certification</b>	II. Informații sanitare										
	<p>(2) fie ○ [(c) nu au fost vaccinate împotriva gripei aviare];</p> <p>(2) fie ○ [(c) au fost vaccinate împotriva gripei aviare cu (precizați numele și tipul vaccinului utilizat) la vârsta de săptămâni (4)].</p> <p>(d) nu au fost sacrificate în cadrul niciunui plan sanitar-veterinar vizând controlul sau eradicarea unor boli ale păsărilor de curte;</p> <p>(e) în orice moment din timpul transportului la abator nu au intrat în contact cu păsări de curte infectate cu gripă aviară înalt patogenă sau cu boala de Newcastle;</p> <p>(f) în cazul păsărilor de curte vaccinate împotriva bolii de Newcastle, au fost utilizate numai vaccinurile aprobate oficial (înregistrate) de autoritatea competentă din țara de origine.</p> <p>Importul, fabricarea și circulația vaccinurilor trebuie efectuate sub controlul autorității competente din țara de origine.</p> <p>II.3 Atestare de sănătate publică</p> <p>Subsemnatul, medic veterinar oficial, certific prin prezenta că carnea tocată și carnea separată mecanic (CSM) de păsări de curte, descrisă în partea I a prezentului certificat, provine de la animale care au fost manipulate în abator înaintea și în timpul sacrificării sau uciderii în conformitate cu dispozițiile relevante ale legislației privind bunăstarea animalelor din țara exportatoare.</p> <p>Observații:</p> <p>Partea I:</p> <p>-Rubrica 1.11: Numele, adresa și numărul autorizației unității de expediere.</p> <p>-Rubrica 1.15: Se indică numărul (numerele) de înmatriculare în cazul vagoanelor feroviare și al camioanelor, numele în cazul navelor și, dacă sunt cunoscute, numerele zborurilor în cazul avioanelor. În cazul în care transportul se efectuează în containere sau în lăzi, în caseta I.19 se indică numărul total de containere sau de lăzi, numărul lor de înregistrare și, după caz, seria numerică a sigiliului.</p> <p>Partea II:</p> <p>(1) „Carne tocată” înseamnă carne dezosată care a fost supusă unei operațiuni de tocare și care conține mai puțin de 1 % sare.</p> <p>„Carne separată mecanic (CSM)” înseamnă produsul obținut prin îndepărtarea cărnii de pe oasele acoperite de carne după dezosare sau de pe carcasele de pui, prin mijloace mecanice care determină distrugerea sau modificarea structurii fibroase a mușchilor.</p> <p>(2) Se păstrează mențiunea adecvată.</p> <p>(3) Se indică data sau datele sacrificării.</p> <p>(4) În cazul utilizării vaccinului inactivat.</p> <p>Semnătura și ștampila trebuie să fie de culoare diferită de cea a textului tipărit.</p> <p>Certificatul trebuie să fie redactat cel puțin în limba română și într-o limbă a unui stat membru al UE.</p>										
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Certifying Officer</td> <td style="width: 50%;"></td> </tr> <tr> <td>Name (in capital letters)</td> <td>Qualification and title</td> </tr> <tr> <td>Data</td> <td>Semnătura</td> </tr> <tr> <td>Ștampila</td> <td></td> </tr> </table>			Certifying Officer		Name (in capital letters)	Qualification and title	Data	Semnătura	Ștampila	
Certifying Officer											
Name (in capital letters)	Qualification and title										
Data	Semnătura										
Ștampila											