

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		I.16 Entry Point	
	Mode	International transport document	Identification	
	I.18. Transport conditions Ambient <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen <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				
Category 3 fish oil/fish meal for detoxification according to Regulation 2015/786 <input type="checkbox"/>	Production <input type="checkbox"/>	Production of petfood <input type="checkbox"/>	Breeding <input type="checkbox"/>	
Consignments according to Regulation No 999/2001 <input type="checkbox"/>	Sales <input type="checkbox"/>	Breeding and production <input type="checkbox"/>	Circus exhibition <input type="checkbox"/>	
Technical use <input type="checkbox"/>	Transhumance <input type="checkbox"/>	Relaying <input type="checkbox"/>	Quarantine <input type="checkbox"/>	
Slaughter <input type="checkbox"/>	Competition <input type="checkbox"/>	Pet food <input type="checkbox"/>	Fattening <input type="checkbox"/>	
Approved Bodies <input type="checkbox"/>	Laboratory <input type="checkbox"/>	Organic fertilizers <input type="checkbox"/>	Registered equidae <input type="checkbox"/>	
Rodent food <input type="checkbox"/>	Other <input type="checkbox"/>	Pollination <input type="checkbox"/>	Human consumption <input type="checkbox"/>	
Pets <input type="checkbox"/>	Further process <input type="checkbox"/>	Game Restocking <input type="checkbox"/>	Animal Feedingstuff <input type="checkbox"/>	
Storage <input type="checkbox"/>	Artificial reproduction <input type="checkbox"/>	Ornamental bird food <input type="checkbox"/>	Unregistered equidae <input type="checkbox"/>	
Pharmaceutical use <input type="checkbox"/>	Training <input type="checkbox"/>	Racing <input type="checkbox"/>	Ornamental use/research <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	

Part I : Details of consignment	I.28. Description of consignment				
	1. 04 DAIRY PRODUCE; BIRDS' EGGS; NATURAL HONEY; EDIBLE PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN, NOT ELSEWHERE SPECIFIED OR INCLUDED 0408 Birds' eggs, not in shell, and egg yolks, fresh, dried, cooked by steaming or by boiling in water, moulded, frozen or otherwise preserved, whether or not containing added sugar or other sweetening matter other than Egg yolks 040899 not dried 04089980 for human consumption				
	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	
	SPECIMEN				

Part II: Certification	II. Health information		
	I, the undersigned State/official veterinarian certify that:		
1. Eggs used for processing the egg products were obtained from poultry originating from premises in which highly pathogenic avian influenza and Newcastle disease have not been present within the last 30 days prior to the time of collection of the eggs; and) (1)			
○ either			
(2) 1.1.2 the establishment was:			
i) [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 for at least the previous 30 days.]			
○ or			
ii)			
[the egg products were processed:			
○ either [liquid egg white was heat treated:			
○ either [with 55.6 °C for 870 seconds.]			
○ or [with 56.7 °C for 232 seconds.]			
○ or [dried egg white was heat treated:			
○ either [with 67 °C for 20 hours.]			
○ or [with 54.4 °C for 504 hours.]			
○ or [with 51.7 °C for 73.2 hours.]			
○ or [whole eggs were at least heat treated:			
○ either [with 60°C for 188 seconds.]			
○ or [completely cooked.]			
○ or [whole egg blends were at least heat treated]:			
○ either [with 60 °C for 188 seconds.]			
○ or [with 61.1°C for 94 seconds.]			
○ or [10 % salted egg yolk was at least heat treated]:			
[with 62.2°C for 138 seconds.]			
○ or [plain or pure egg yolk was at least heat treated]:			
[with 60°C for 288 seconds.]			
○ or [Equivalent treatment according the OIE Terrestrial Animal Health Code which may also be suitable to achieve the inactivation of the virus.]			
and			
○ either			
(2) 1.1.3 the establishment was:			
i) [within a 10 km radius of which, including, where appropriate, the territory of a neighbouring country, there has been no outbreak of Newcastle disease for at least the previous 30 days.]			
○ or			
ii)			
[the egg products were processed:			
○ either [liquid egg white was heat treated:			
○ either [with 55 °C for 2278 seconds.]			
○ or [with 57 °C for 986 seconds.]			
○ or [with 59 °C for 301 seconds.]			
○ or [dried egg white was heat treated:			
[with 57 °C for 50.4 hours.]			

EUROPEAN UNION

Part II: Certification	<p>II. Health information</p> <p style="margin-left: 40px;">○ or [whole eggs were at least heat treated:</p> <p style="margin-left: 80px;">○ either [with 55°C for 2521 seconds.]</p> <p style="margin-left: 80px;">○ or [with 57°C for 1596 seconds.]</p> <p style="margin-left: 80px;">○ or [with 59°C for 674 seconds.]</p> <p style="margin-left: 80px;">○ or [completely cooked.]</p> <p style="margin-left: 40px;">○ or [10 % salted egg yolk was at least heat treated]:</p> <p style="margin-left: 80px;">[with 55°C for 176 seconds.]</p> <p>After treatment all necessary measures were taken to avoid contact of goods with potential sources of Avian influenza disease virus and Newcastle disease virus.</p> <p>2. Egg powder, mixture, albumin and other processed egg products from poultry exported to the Republic of Moldova:</p> <ul style="list-style-type: none"> - are recognised as fit for human consumption; - are not treated with chemical colouring substances, ionization or UV rays which are prohibited according to EU legislation. <p>3. Microbiological, chemical-toxicological and radiological characteristics of egg powder, mixture, albumin and other processed egg products from poultry comply with veterinary-sanitary rules and requirements of the EU.</p> <p>4. Single-use and intact containers and packaging material correspond to hygienic requirements of the EU.</p> <p>5. The means of transport comply with the requirements of the EU.</p> <p>Notes:</p> <p>Part I:</p> <p>Box I.19: Indicate total gross weight and total net weight</p> <p>Box I.21: Either seal- or container number or both is to be indicated in this box.</p> <p>Part II:</p> <p>(1) Administrative territories, zones and time periods may be modified with a mutual agreement of the Parties according to the OIE Terrestrial Animal Health Code recommendations.</p> <p>(2) Delete as appropriate.</p> <p>Signature and stamp must be different color that in the printed certificate.</p>								
<p>Certifying Officer</p> <table style="width:100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Name (in capital letters)</td> <td style="width: 50%; border: none;">Qualification and title</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Date of signature</td> <td style="border: none;">Signature</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Stamp</td> <td style="border: none;"></td> </tr> </table>				Name (in capital letters)	Qualification and title	Date of signature	Signature	Stamp	
Name (in capital letters)	Qualification and title								
Date of signature	Signature								
Stamp									

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																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Typ</th> <th style="width: 20%;">Doklad</th> <th style="width: 60%;">Identifikace</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	Doklad	Identifikace														
	Typ	Doklad	Identifikace																
I.18. Transport conditions Okolní <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chlazený <input type="checkbox"/> Zmrazené <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 Category 3 fish oil/fish meal for detoxification according to Regulation 2015/786 <input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/> Consignments according to Regulation No 999/2001 <input type="checkbox"/> Sales <input type="checkbox"/> Technické použití <input type="checkbox"/> Transhumance <input type="checkbox"/> Porážka <input type="checkbox"/> Competition <input type="checkbox"/> Schválené orgány <input type="checkbox"/> Laboratory <input type="checkbox"/> Rodent food <input type="checkbox"/> Jiné <input type="checkbox"/> Zvířata v zájmovém chovu <input type="checkbox"/> Další postup <input type="checkbox"/> Storage <input type="checkbox"/> Umělé rozmnožování <input type="checkbox"/> Použití pro farmaceutické účely <input type="checkbox"/> Training <input type="checkbox"/>																			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Země Kód ISO EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Země 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. 04 MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0408 Ptačí vejce, bez skořápky, a žloutky, čerstvé, sušené, vařené ve vodě nebo v páře, lisované, zmrazené nebo jinak konzervované, též obsahující přidaný cukr nebo jiná sladidla

jiné než vaječné žloutky

040899 nesusšené

04089980 k lidské spotřebě

Komodita	Druh	Množství	Číslo šarže	Výrobní zařízení
Chladírenské zařízení	Bourárna	Datum zmrazení	Datum výroby	Datum porážky
Čistá hmotnost	Product Description	Počet balení	Identifikační značka	

Část I

SPECIMEN

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví		
	<p>Já, níže podepsaný státní/úřední veterinární lékař, potvrzuji, že:</p> <p>1. Vejce použitá pro zpracování vaječných výrobků byla získána z drůbeže pocházející ze zařízení, v nichž se během posledních 30 dnů před sběrem vajec nevyskytla vysoce patogenní influenza ptáků nebo newcastleská choroba; a(1)</p> <ul style="list-style-type: none">○ buď <p>(2) 1.1.2 zařízení se nacházelo:</p> <p>i) [v okruhu 10 km, v jehož okolí, případně včetně území sousední země, se nevyskytlo ohnisko vysoce patogenní infekce ptáků po dobu nejméně 30 předcházejících dnů;]</p> <ul style="list-style-type: none">○ nebo <p>ii)</p> <p>[vaječné výrobky byly zpracovány následujícím způsobem:</p> <ul style="list-style-type: none">○ buď [tekutý vaječný bílek byl tepelně ošetřen:<ul style="list-style-type: none">○ buď [při teplotě 55,6 °C po dobu 870 sekund;]○ nebo [při teplotě 56,7 °C po dobu 232 sekund;]○ nebo [sušený vaječný bílek byl tepelně ošetřen:<ul style="list-style-type: none">○ buď [při teplotě 67 °C po dobu 20 hodin;]○ nebo [při teplotě 54,4 °C po dobu 504 hodin;]○ nebo [při teplotě 51,7 °C po dobu 73,2 hodin;]○ nebo [celá vejce byla tepelně ošetřena alespoň takto:<ul style="list-style-type: none">○ buď [při teplotě 60 °C po dobu 188 sekund;]○ nebo [zcela uvařena;]○ nebo [vaječné melanže byly tepelně ošetřeny alespoň takto:<ul style="list-style-type: none">○ buď [při teplotě 60 °C po dobu 188 sekund;]○ nebo [při teplotě 61,1 °C po dobu 94 sekund;]○ nebo [vaječný žloutek v 10% solném roztoku byl tepelně ošetřen alespoň takto:<ul style="list-style-type: none">○ [při teplotě 62,2 °C po dobu 138 sekund;]○ nebo [čistý nebo nezpracovaný vaječný žloutek byl tepelně ošetřen alespoň takto:<ul style="list-style-type: none">○ [při teplotě 60 °C po dobu 288 sekund;]○ nebo [podstoupily rovnocenné ošetření v souladu s Kodexem zdraví suchozemských živočichů OIE, které může rovněž zaručit inaktivaci viru;] <p>a</p> <ul style="list-style-type: none">○ buď <p>(2) 1.1.3 zařízení se nacházelo:</p> <p>i) [v okruhu 10 km, v jehož okolí, případně včetně území sousední země, se nevyskytlo ohnisko newcastleské choroby po dobu nejméně 30 předcházejících dnů;]</p> <ul style="list-style-type: none">○ nebo <p>ii)</p> <p>[vaječné výrobky byly zpracovány následujícím způsobem:</p> <ul style="list-style-type: none">○ buď [tekutý vaječný bílek byl tepelně ošetřen:<ul style="list-style-type: none">○ buď [při teplotě 55 °C po dobu 2 278 sekund;]○ nebo [při teplotě 57 °C po dobu 986 sekund;]○ nebo [při teplotě 59 °C po dobu 301 sekund;]○ nebo [sušený vaječný bílek byl tepelně ošetřen:<ul style="list-style-type: none">○ [při teplotě 57 °C po dobu 50,4 hodin;]○ nebo [celá vejce byla tepelně ošetřena alespoň takto:<ul style="list-style-type: none">○ buď [při teplotě 55 °C po dobu 2 521 sekund;]		

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví	
	<ul style="list-style-type: none">○ nebo [při teplotě 57 °C po dobu 1 596 sekund;]○ nebo [při teplotě 59 °C po dobu 674 sekund;]○ nebo [zcela uvařena;]○ nebo [vaječný žloutek v 10% solném roztoku byl tepelně ošetřen alespoň takto: [při teplotě 55 °C po dobu 176 sekund.]	
	Po ošetření byla přijata veškerá nezbytná opatření k zamezení styku zboží s potenciálními zdroji viru chřipky a viru newcastleské choroby.	
	2.	Vaječný prášek, směs, albumin a jiné zpracované výrobky z drůbežích vajec vyvážené do Moldavské republiky: <ul style="list-style-type: none">- jsou shledány jako vhodné pro lidskou spotřebu;- nejsou ošetřeny chemickými barvivy, ionizací nebo UV zářením, které jsou podle právních předpisů EU zakázány.
	3.	Mikrobiologické, chemicko-toxikologické a radiologické vlastnosti vaječného prášku, směsi, albuminu a jiných zpracovaných výrobků z drůbežích vajec jsou v souladu s veterinárními a sanitárními pravidly a požadavky EU.
	4.	Neporušené nádoby k jednorázovému použití a obalový materiál odpovídají hygienickým požadavkům EU.
	5.	Použité dopravní prostředky jsou v souladu s požadavky EU.
	Poznámky:	
	Část I:	
	Kolonka I.19:	Uvedte celkovou hrubou hmotnost a celkovou čistou hmotnost.
Kolonka I.21:	V této kolonce se uvede číslo plomby nebo číslo kontejneru, případně obojí.	
Část II:		
(1)	Správní území, oblasti a lhůty mohou být změněny po vzájemné dohodě smluvních stran v souladu s doporučeními Kodexu zdraví suchozemských živočichů OIE.	
(2)	Nehodící se škrtněte.	
Barva podpisu a razítka se musí lišit od barvy tisku.		
Certifying Officer		
Name (in capital letters)	Qualification and title	
Datum podpisu	Podpis	
Razítko		

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"> <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 Ambiant <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Refrigerat <input type="checkbox"/> Congelat <input type="checkbox"/>		I.17. Documente de însoțire Referința documentului comercial Țară Data emiterii Locul emiterii																	
I.19. Număr container / Număr sigiliu																			
I.20. Certified as																			
Category 3 fish oil/fish meal for detoxification according to Regulation 2015/786 <input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/> Consignments according to Regulation No 999/2001 <input type="checkbox"/> Sales <input type="checkbox"/> Uz tehnic <input type="checkbox"/> Transhumance <input type="checkbox"/> Sacrificare <input type="checkbox"/> Competition <input type="checkbox"/> Organisme autorizate <input type="checkbox"/> Laboratory <input type="checkbox"/> Rodent food <input type="checkbox"/> Altele <input type="checkbox"/> Animale de companie <input type="checkbox"/> Procesare ulterioară <input type="checkbox"/> Storage <input type="checkbox"/> Reproducere artificială <input type="checkbox"/> Uz farmaceutic <input type="checkbox"/> Training <input type="checkbox"/>		Production of petfood <input type="checkbox"/> Breeding <input type="checkbox"/> Breeding and production <input type="checkbox"/> Circ/expoziție <input type="checkbox"/> Retransmitere <input type="checkbox"/> Carantină <input type="checkbox"/> hrănă pentru animale de companie <input type="checkbox"/> Îngrășare <input type="checkbox"/> Organic fertilizers <input type="checkbox"/> Ecvidee înregistrate <input type="checkbox"/> Pollination <input type="checkbox"/> Consum uman <input type="checkbox"/> Game Restocking <input type="checkbox"/> Hrană pentru animale <input type="checkbox"/> Ornamental bird food <input type="checkbox"/> Unregistered equidae <input type="checkbox"/> Racing <input type="checkbox"/> Ornamental use/research <input type="checkbox"/>																	
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country _____ Codul ISO _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ 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. 04 LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE; OUĂ DE PĂSĂRI; MIERE NATURALĂ; PRODUSE COMESTIBILE DE ORIGINE ANIMALĂ, NEDENUMITE ȘI NECUPRINSE ÎN ALTĂ PARTE

0408 Ouă de păsări, fără coajă și gălbenușuri, proaspete, uscate, fierte în apă sau în abur, turnate în formă, congelate sau altfel conservate, chiar cu adaos de zahăr sau de alți îndulcitori

Altele decăt galbenusuri de ou

040899 Ne uscate

04089980 Proprii consumului alimentar

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	

Partea I

SPECIMEN

Part II: Certification	II. Informații sanitare		
	Subsemnatul, medic veterinar oficial/de stat, certific următoarele:		
	1.	Ouăle utilizate pentru prelucrarea produselor din ouă au fost obținute de la păsări de curte provenite din unități în care gripa aviară înalt patogenă și boala Newcastle nu au fost prezente în ultimele 30 de zile anterioare colectării ouălor; și) (1)	
		○ fie	
	(2)	1.1.2 în ceea ce privește unitatea:	
		i) [în vecinătatea acesteia, pe o rază de 10 km, incluzând, după caz, teritoriul unei țări învecinate, nu a existat niciun focar de gripă aviară înalt patogenă cel puțin în ultimele 30 de zile.]	
		○ fie	
		ii)	
		[produsele din ouă au fost prelucrate:	
		○ fie [albușul lichid de ou a fost tratat termic:	
		○ fie [la 55,6 °C timp de 870 de secunde.]	
		○ fie [la 56,7 °C timp de 232 de secunde.]	
		○ fie [albușul deshidratat de ou a fost tratat termic:	
		○ fie [la 67 °C timp de 20 de ore.]	
		○ fie [la 54,4 °C timp de 504 ore.]	
		○ fie [la 51,7 °C timp de 73,2 ore.]	
		○ fie [ouăle întregi au fost tratate termic cel puțin:	
		○ fie [la 60 °C timp de 188 de secunde.]	
		○ fie [preparate termic complet.]	
		○ fie [amestecurile de ouă întregi au fost tratate termic cel puțin]:	
		○ fie [la 60 °C timp de 188 de secunde.]	
		○ fie [la 61,1 °C timp de 94 de secunde.]	
		○ fie [gălbenușul de ou sărat 10 % a fost tratat termic cel puțin:	
		[la 62,2 °C timp de 138 de secunde.]	
		○ fie [gălbenușul de ou simplu sau pur a fost tratat termic cel puțin]:	
		[la 60 °C timp de 288 de secunde.]	
		○ fie [tratament echivalent conform Codului sanitar pentru animale terestre al OIE care poate, de asemenea, să fie adecvat pentru inactivarea virusului.]	
		și	
		○ fie	
	(2)	1.1.3 în ceea ce privește unitatea:	
		i) [în vecinătatea acesteia, pe o rază de 10 km, incluzând, după caz, teritoriul unei țări învecinate, nu a existat niciun focar boală Newcastle cel puțin în ultimele 30 de zile.]	
		○ fie	
		ii)	
		[produsele din ouă au fost prelucrate:	
		○ fie [albușul lichid de ou a fost tratat termic:	
		○ fie [la 55 °C timp de 2 278 de secunde.]	
		○ fie [la 57 °C timp de 986 de secunde.]	
		○ fie [la 59 °C timp de 301 de secunde.]	
		○ fie [albușul deshidratat de ou a fost tratat termic:	
		[la 57 °C timp de 50,4 ore.]	
		○ fie [ouăle întregi au fost tratate termic cel puțin:	

Part II: Certification	II. Informații sanitare			
		<ul style="list-style-type: none">○ fie [la 55 °C timp de 2 521 de secunde.]○ fie [la 57 °C timp de 1 596 de secunde.]○ fie [la 59 °C timp de 674 de secunde.]○ fie [preparate termic complet.]		
		<ul style="list-style-type: none">○ fie [gălbenușul de ou sărat 10 % a fost tratat termic cel puțin]: [la 55 °C timp de 176 de secunde.]		
		După tratament au fost luate toate măsurile necesare pentru a evita contactul mărfurilor cu surse potențiale ale virusului gripei aviare și ale virusului bolii Newcastle.		
		2. Pulberea, amestecurile, albumina de ouă și celelalte produse prelucrate din ouă, provenite de la păsări de curte și exportate în Republica Moldova: <ul style="list-style-type: none">- sunt recunoscute ca fiind adecvate consumului uman;- nu sunt tratate cu coloranți chimici, nici prin ionizare sau utilizând raze UV care sunt interzise de legislația UE.		
		3. Caracteristicile microbiologice, chimico-toxicologice și radiologice ale pulberii, amestecurilor, albuminei de ouă și ale altor produse prelucrate din ouă provenite de la păsări de curte sunt conforme cu normele și cerințele sanitar-veterinare ale UE.		
		4. Recipientele de unică folosință, intacte, precum și materialul de ambalaj corespund cerințelor UE în materie de igienă.		
		5. Mijloacele de transport sunt conforme cerințelor UE.		
		Note:		
		Partea I:		
	Rubrica I.19:	Se indică greutatea brută și netă totale.		
	Rubrica I.21:	În această rubrică se indică fie numărul sigiliului, fie numărul containerului, fie ambele.		
	Partea II:			
	(1)	Teritoriile administrative, zonele și perioadele pot fi modificate cu acordul reciproc al părților, în conformitate cu recomandările Codului sanitar pentru animale terestre al OIE.		
	(2)	Se elimină, după caz.		
	Semnătura și stampila trebuie să aibă o culoare diferită de cea a certificatului tipărit.			
	Certifying Officer			
	Name (in capital letters)	Qualification and title		
	Data semnării	Semnătura		
	Stampila			