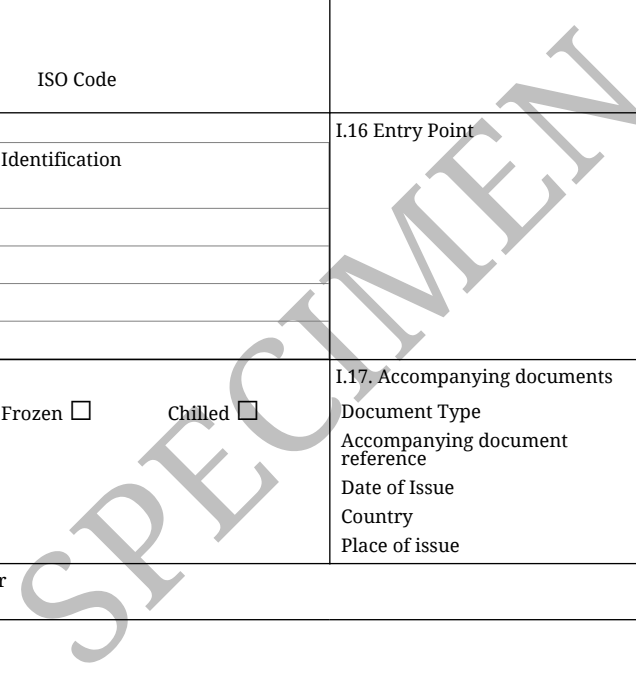


Part I : Details of consignment	I.1. Consignor Name Address Country		ISO Code		I.2. IMSOC Reference Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference	
	I.5. Consignee Name Address Country		ISO Code		I.3. Central competent authority	
					I.4. Local competent authority	
	I.7. Country of origin		ISO Code		I.9. Country of destination	
					ISO Code	
	I.8. Region of origin		Code		I.10. Region of destination	
	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 Mode		International transport document		I.16 Entry Point	
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 _____		
EU Exit Authority _____		BCP code _____		ISO Code _____		
EU Entry Authority _____		BCP code _____				
I.23. Total number of packages		I.25. Total net weight		I.25. Total gross weight		
I.28. Description of consignment 1. 02 MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL 0204 Meat of sheep or goats, fresh, chilled or frozen						
#1.	Commodity	Product Description	Date of production range	Package count	Identification mark	
	Species	Net weight	Slaughterhouse	Cutting plant	Cold store	



Part II: Certification	II. Health information										
	<p>I, the undersigned State/official veterinarian certify that:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Meat and meat preparations exported to the Republic of Moldova are obtained from slaughter and processing of clinically healthy animals in establishments approved by the competent authority and operating under its supervision. 2. Meat and meat preparations exported to the Republic of Moldova are obtained from animals that have been subjected to veterinary inspection prior to slaughter, and where carcasses and internal organs have been subjected to post-mortem veterinary-sanitary inspection by the State/official Veterinary Service. 3. Meat and meat preparations are obtained from slaughter and processing of animals, originating from: <ol style="list-style-type: none"> 3.1. territory of the EU Member State or administrative territory according to the EU regionalisation that are free, according to official findings, from: <ul style="list-style-type: none"> -Foot and mouth disease. 3.2. premise(s) where no cases of Anthrax were recorded during 15 days prior to slaughter. 4. Raw materials are derived from animals that were not subjected to the administration of natural or synthetical estrogen, hormonal substances, thyreostatics, antibiotics, or other drugs and pesticides, used prior to slaughter no later than authorised by instructions on how to use them. 5. The meat fulfils the requirements of Regulation (EC) 999/2001 laying rules for the prevention, control and eradication of certain transmissible spongiform encephalopathies. 6. The meat has been found fit for human consumption following ante- and post-mortem inspections carried out in accordance with Commission Implementing Regulation (EU) 2019/627 and Commission Delegated Regulation (EU) 2019/624. 7. The meat or meat preparations were handled, stored and kept according to the relevant requirements in Annex III in Regulation (EC) 853/2004. 8. Microbiological, chemical-toxicological and radiological characteristics of meat and meat preparations correspond to actual veterinary and sanitary rules and requirements of the EU. 9. Carcasses (half-carcasses, quart-carcasses) are marked with readable official health mark of state/official post-mortem inspection with specification of name or number of meat establishment (slaughterhouse), where animals were slaughtered. Cut and packaged meat must have official identification mark on package. The label carrying the identification mark is placed on package in a way to ensure that opening of package is impossible without breaking the label. 10. Single-use containers and packaging material are intact and correspond to hygienic requirements of the EU. 11. The means of transport comply with the requirements of the EU. <p>Notes:</p> <p>Part I</p> <p>Box I.19: Either seal- or container number or both are to be indicated in this box. Box I.25: Indicate total gross weight and total net weight.</p> <p>Box I.28: "CN code": use the appropriate Harmonized System (HS) code of the World Customs Organisation: 02.04, 02.06, 02.09, 02.10, 16.01, 16.02 or 05.04.</p> <p>Signature and stamp must be different color that in the printed certificate.</p>										
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2">Certifying Officer</td> </tr> <tr> <td style="width: 50%;">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 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		
	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 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"/>			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/>			
Země	Kód ISO		Země	Kód ISO		
EU Exit Authority	BCP code					
EU Entry Authority	BCP code					
I.23. Celkový počet balení		I.25. Celková čistá hmotnost		I.25. Celková hrubá hmotnost		
I.28. Description of consignment 1. 02 MASO A JEDLÉ DROBY 0204 Skopové nebo kozí maso, čerstvé, chlazené nebo zmrazené						
#1.	Komodita	Product Description	Date of production range	Počet balení	Identifikační značka	
	Druh	Čistá hmotnost	Jatka	Bourárna	Chladírenské zařízení	

II. Informace týkající se zdraví		
Part II: Certification Já, níže podepsaný státní/úřední veterinární lékař, potvrzuji, že: 1.Maso a masné polotovary vyvážené do Moldavské republiky byly získány z porážky a zpracování klinicky zdravých zvířat v zařízeních, která jsou schválena příslušným orgánem a jsou pod jeho dozorem. 2.Maso a masné polotovary vyvážené do Moldavské republiky jsou získány ze zvířat, která byla podrobena veterinární prohlídce před porážkou a jejichž jatečně upravená těla a vnitřní orgány byly podrobeny veterinární a sanitární prohlídce po porážce, kterou provedla státní/úřední veterinární správa. 3.Maso a masné polotovary jsou získány z porážky a zpracování zvířat, která pocházejí: 3.1.z území členského státu EU nebo správního území podle regionalizace EU, která jsou podle úředních zjištění prostá: –slintavky a kulhavky. 3.2.z prostor, ve kterých nebyly během 15 dnů před porážkou zaznamenány žádné případy sněti slezinné. 4.Suroviny pocházejí ze zvířat, kterým nebyly před porážkou podávány přírodní či syntetický estrogen, hormonální látky, tyreostatika, antibiotika ani jiné léky a pesticidy později, než je povoleno v souladu s pokyny k jejich použití. 5.Maso splňuje požadavky nařízení (ES) č. 999/2001 na prevenci, tlumení a eradikaci některých přenosných spongiformních encefalopatií. 6.Maso bylo na základě prohlídek před porážkou a po porážce provedených v souladu s prováděcím nařízením Komise (EU) 2019/627 a nařízením Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/624 shledáno jako vhodné pro lidskou spotřebu. 7.Maso a masné polotovary byly zpracovány, skladovány a uchovávány v souladu s příslušnými požadavky stanovenými v příloze III nařízení (ES) č. 853/2004. 8.Mikrobiologické, chemicko-toxikologické a radiologické vlastnosti masa a masných polotovarů splňují stávající veterinární a sanitární pravidla a požadavky právních předpisů EU. 9.Jatečně upravená těla (půlky a čtvrtky jatečně upravených těl) jsou označena čitelnou úřední značkou zdravotní nezávadnosti na základě státní/úřední prohlídky po porážce, uvádějící název nebo číslo zařízení pro produkci masa (jatek), kde byla zvířata poražena. Porcované a balené maso musí mít úřední identifikační značku umístěnou na obalu. Etiketa s identifikační značkou se na obalu umístí tak, aby bylo nemožné obal otevřít bez roztržení etikety. 10.Nádoby k jednorázovému použití a obalový materiál jsou neporušené a odpovídají hygienickým požadavkům EU. 11.Použité dopravní prostředky jsou v souladu s požadavky EU. Poznámky: Část I Kolonka I.19: V této kolonce se uvede číslo plomby nebo číslo kontejneru, případně obojí. Kolonka I.25: Uvedte celkovou hrubou a celkovou čistou hmotnost. Kolonka I.28: „Kód KN“: použijte příslušný kód harmonizovaného systému (HS) Světové celní organizace: 02.04, 02.06, 02.09, 02.10, 16.01, 16.02 nebo 05.04. Barva podpisu a razítka se musí lišit od barvy tisku.		
	Certifikující úředník Name (in capital letters) Datum Razítko	Qualification and title Podpis

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		
	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		
	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"/> Țară _____ Codul ISO _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Țară _____ Codul ISO _____			
I.23. Număr total de colete		I.25. Greutate netă totală		I.25. Greutatea brută totală		
I.28. Description of consignment 1. 02 CARNE ȘI ORGANE COMESTIBILE 0204 Carne de animale din speciile ovine sau caprine, proaspătă, refrigerată sau congelată						
#1.	Marfă	Product Description	Date of production range	Număr colet	Marca de identificare	
	Specii	Greutatea netă	Abator	Unitate de tranșare	Depozit frigorific	

Part II: Certification	II. Informații sanitare		
	<p>Subsemnatul, medic veterinar oficial/de stat, certific următoarele:</p> <p>1. Carnea și preparatele din carne exportate în Republica Moldova sunt obținute în urma sacrificării și a prelucrării unor animale sănătoase din punct de vedere clinic în unități autorizate de autoritatea competentă și care funcționează sub supravegherea acesteia.</p> <p>2. Carnea și preparatele din carne exportate în Republica Moldova sunt obținute de la animale care au fost supuse inspecției veterinare înainte de sacrificare și ale căror carcase și organe interne au fost supuse inspecției sanitar-veterinare post-mortem de către serviciul veterinar oficial/de stat.</p> <p>3. Carnea și preparatele din carne sunt obținute în urma sacrificării și a prelucrării unor animale care provin:</p> <p>3.1. din teritoriul unui stat membru al UE sau dintr-un teritoriu administrativ conform regionalizării în UE care, potrivit constatărilor oficiale, este indemn de:</p> <p>-Febra aftoasă.</p> <p>3.2. dintr-o unitate (din unități) în care nu s-au înregistrat cazuri de antrax în cursul celor 15 de zile înainte de sacrificare.</p> <p>4. Materiile prime provin de la animale cărora nu le-au fost administrate substanțe estrogenice, hormonale, tireostatice, antibiotice sau alte medicamente și pesticide, naturale sau sintetice, utilizate înainte de sacrificare, după perioada autorizată în instrucțiunile de utilizare a acestor substanțe.</p> <p>5. Carne îndeplinește cerințele prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 999/2001 de stabilire a unor reglementări pentru prevenirea, controlul și eradicarea anumitor forme transmisibile de encefalopatie spongiformă.</p> <p>6. Carnea a fost considerată adecvată pentru consum uman în urma inspecțiilor ante-mortem și post-mortem realizate în conformitate cu Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2019/627 al Comisiei și cu Regulamentul delegat (UE) 2019/624 al Comisiei.</p> <p>7. Carnea sau preparatele din carne au fost manipulate, depozitate și păstrate conform cerințelor relevante din anexa III la Regulamentul (CE) nr. 853/2004.</p> <p>8. Caracteristicile microbiologice, chimico-toxicologice și radiologice ale cărnii și ale preparatelor din carne corespund normelor și cerințelor sanitar-veterinare actuale ale UE.</p> <p>9. Carcasele (semicarcasele, sferturile de carcase) sunt marcate cu marca de sănătate oficială și lizibilă a inspecției oficiale/de stat post-mortem, cu specificarea denumirii sau a numărului unității (abatorului) în care au fost sacrificate animalele. Carnea tranșată și ambalată trebuie să aibă o marcă oficială de identificare pe ambalaj. Eticheta care poartă marca de identificare este plasată pe ambalaj astfel încât să se asigure faptul că deschiderea ambalajului este imposibilă fără ruperea etichetei.</p> <p>10. Recipientele de unică folosință și materialul ambalajului sunt intacte și corespund cerințelor UE în materie de igienă.</p> <p>11. Mijloacele de transport sunt conforme cerințelor UE.</p> <p>Observații:</p> <p>Partea I</p> <p>Rubrica I.19: În această rubrică se indică fie numărul sigiliului, fie numărul containerului, fie ambele. Rubrica I.25: Se indică masa brută totală și masa netă totală.</p> <p>Rubrica I.28: „Codul NC”: se utilizează codul corespunzător din sistemul armonizat (SA) al Organizației Mondiale a Vămirilor: 02.04, 02.06, 02.09, 02.10, 16.01, 16.02 sau 05.04.</p> <p>Semnătura și ștampila trebuie să aibă o culoare diferită de cea a certificatului tipărit.</p>		
Certifying Officer Name (in capital letters) Data Ștampila		Qualification and title Semnătura	