

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 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 3503 Gelatin (including gelatin in rectangular (including square) sheets, whether or not surface-worked or coloured) and gelatin derivatives; isinglass; other glues of animal origin, excluding casein glues of heading 3501 350300 Gelatin (including gelatin in rectangular (including square) sheets, whether or not surface-worked or coloured) and gelatin derivatives; isinglass; other glues of animal origin, excluding casein glues of heading 3501				
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

- 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;
- SO₂ (European Pharmacopoeia, latest edition) - 50 ppm level;
- H₂O₂ (European Pharmacopoeia, latest edition) - 10 ppm level.

(2) [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) 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) 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) [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) [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;

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			
SPECIMEN				

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"/> 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 Lidská spotřeba <input type="checkbox"/> jiné <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. 35 ALBUMINOIDNÍ LÁTKY; MODIFIKOVANÉ ŠKROBY; KLIHY; ENZYMY 3503 Želatina (včetně želatiny v pravouhlých (včetně čtvercových) fóliích, též povrchově upravená nebo barvená) a deriváty želatiny; vyzina; jiné klišy živočišného původu, kromě kaseinových klišů čísla 3501 350300 Želatina (včetně želatiny v pravouhlých (včetně čtvercových) fóliích, též povrchově upravená nebo barvená) a deriváty želatiny; vyzina; jiné klišy živočišného původu, kromě kaseinových klišů čísla 3501						
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 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:
- a) kostí jiných než kostí klasifikovaných jako specifikovaný rizikový materiál podle definice OIE;
- b) a/nebo kůží a kožek farmových přežvýkavců;
- c) a/nebo kůží prasat;
- d) a/nebo kůží drůbeže;
- e) a/nebo šlach a vaziva;
- f) a/nebo kůží a kožek volně žijící zvěře;
- g) a/nebo kůží a kostí ryb.
- 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
- 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.
- 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.
- 2.3.3 Tyto ošetřené suroviny jsou povoleny pro použití při výrobě želatiny a/nebo kolagenu:
- 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:
- 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 proudu horkého vzduchu při počáteční teplotě nejméně 350 °C nebo po dobu 15 minut v proudu horkého vzduchu při počáteční teplotě nad 700 °C;
- b) sušení na slunci po dobu alespoň 42 dnů při průměrné teplotě nejméně 20 °C;
- c) ošetření kyselinou, při němž je pH udržováno na hodnotě nižší než 6 až do jádra po dobu nejméně jedné hodiny před sušením;

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:
- 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);
 - sušení po dobu alespoň 42 dnů při teplotě nejméně 20 °C (doba přepravy může být zahrnuta do doby trvání ošetření);
 - ošetření kyselinou, při němž je pH udržováno na hodnotě nižší než 5 až do jádra po dobu alespoň jedné hodiny;
 - 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) [2.6 Želatina je vyráběna v souladu s těmito požadavky:
- (2) 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) nebo [(2) 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,

II. Informace týkající se zdraví			
Part II: Certification		-	nebo vystavení procesu tepla a tlaku po dobu alespoň 20 minut s nasycenou parou o teplotě 133 °C a tlaku více než 3 bary,
		-	nebo jakémukoli jinému schválenému postupu s rovnocenným účinkem;
	(2)	<input type="checkbox"/> b)	jiná surovina, než je materiál uvedený v bodě 2.6 písm. a) tohoto odstavce, je podrobena ošetření kyselinou nebo zásadou, následovanému jedním nebo několika způsoby. Hodnota pH se upraví odpovídajícím způsobem. Želatina je extrahována jedním nebo několika způsoby po sobě jdoucím zahříváním následovaným čištěním pomocí filtrace a tepelného ošetření.]
	(2)	<input type="checkbox"/> [2.6	Kolagen je vyráběn v souladu s těmito požadavky:
	(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],
	(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:
		-	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;
		b)	po dokončení procesů uvedených v bodě 2.6 písm. a) může kolagen projít sušením.]
	(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:
(2)	<input type="radio"/> buď	[pochází ze země nebo oblasti zařazené mezi země nebo oblasti se zanedbatelným rizikem výskytu BSE v souladu s OIE;	
	-	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:	
	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],	
(2)	<input type="radio"/> nebo	[pochází ze země nebo oblasti zařazené mezi země nebo oblasti s kontrolovaným rizikem výskytu BSE v souladu s OIE;	
	-	zvířata, z nichž byly želatina a/nebo kolagen získány, prošla prohlídkami před porážkou a po porážce,	

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví			
	(2)	○ nebo	<ul style="list-style-type: none"> - 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, ovcí nebo koz, ani z tohoto materiálu nebo masa nepochází.] <p>[pochází ze země nebo oblasti zařazené mezi země nebo oblasti s neurčeným rizikem výskytu BSE v souladu s OIE;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, ovcí nebo koz, ani z tohoto materiálu nebo masa nepochází, - suroviny (jiné než kůže a kožky) byly získány ze skotu, ovcí 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								
	<p>Poznámky</p> <p>Část I:</p> <p>Kolonka 1.11: Místo původu: název, adresa, číslo schválení expedičního zařízení.</p> <p>Kolonka 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.</p> <p>Kolonka 1.19: Uveďte celkovou hrubou a celkovou čistou hmotnost.</p> <p>Kolonka 1.21: Označení kontejneru a číslo plomby: pouze v příslušných případech.</p> <p>Kolonka 1.25: Použijte příslušný kód harmonizovaného systému (HS) následujících čísel: 35.03, 35.04 nebo 39.17.</p> <p>Část II:</p> <p>(1) „Želatinou“ se rozumí přírodní rozpustná bílkovina, želírující nebo neželírující, získaná částečnou hydrolýzou kolagenu vyráběného z kostí, kůží a kožek, šlach a vaziv zvířat. „Kolagenem“ se rozumí bílkovinný výrobek z kostí, kůží, kožek a šlach zvířat. To zahrnuje jedlá kolagenová střívka a kolagenové obaly, které přicházejí do kontaktu s potravinami.</p> <p>(2) Podle situace</p> <p>(3) Podpis a razítko musí být v jiné barvě, než je barva tisku.</p> <p>Toto osvědčení musí být vystaveno v ukrajinském jazyce a v jazyce členského státu EU původu.</p>								
<p>Certifying Officer</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Name (in capital letters)</td> <td style="width: 50%;">Qualification and title</td> </tr> <tr> <td>Datum podpisu</td> <td>Podpis</td> </tr> <tr> <td>Razítko</td> <td></td> </tr> </table>				Name (in capital letters)	Qualification and title	Datum podpisu	Podpis	Razítko	
Name (in capital letters)	Qualification and title								
Datum podpisu	Podpis								
Razítko									
<p style="font-size: 48px; opacity: 0.2; transform: rotate(-30deg);">SPECIMEN</p>									

Частина I: Детальна інформація щодо вантажу	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"/> Контрольована температура <input type="checkbox"/> Охолоджене <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/>		I.17. Супровідні документи Номер комерційного документа Країна Дата видачі 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 3503 Gelatin (including gelatin in rectangular (including square) sheets, whether or not surface-worked or coloured) and gelatin derivatives; isinglass; other glues of animal origin, excluding casein glues of heading 3501 350300 Gelatin (including gelatin in rectangular (including square) sheets, whether or not surface-worked or coloured) and gelatin derivatives; isinglass; other glues of animal origin, excluding casein glues of heading 3501			
	Товар	Види	Кількість	Номер партії
Холодильна камера	Потужність нарізки	Дата заморожування	Дата виробництва	Дата забою
Вага нетто	Опис продукту	Кількість упаковок	Ідентифікаційна позначка	

II. Інформація щодо здоров'я

2. Я, що нижче підписався офіційний ветеринар або офіційний інспектор засвідчую наступне:
- 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) ;
- 2.2. Желатин та/або колаген відповідають вимогам Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпеки харчових продуктів, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України № 548 від 19.07.2012
- 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:
- a) кісток, за винятком ризикового матеріалу, визначених МЄБ;
- b) та/або шкур та шкір свійських жуйних тварин;
- c) та/або шкір свиней;
- d) та/або шкір свійської птиці;
- e) та/або сухожиль та м'язів;
- f) та/або шкур та шкір, отриманих із диких тварин;
- g) та/або шкір та кісток риби.
- 2.3.1. Сировина для виробництва желатину та/або колагену, що визначена підпунктами a)-e) 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.
- та/або
- Сировина для виробництва желатину та/або колагену, що визначена підпунктом f) 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.
- 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.
- 2.3.3. Для виробництва желатину та/або колагену допускається використання такої обробленої сировини:
- 1) кістки, відмінні від ризикового матеріалу, які походять із потужностей, що знаходяться під контролем компетентного органу країни походження та які піддані таким видам обробки:
- a) 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;
- b) сушіння на сонці протягом щонайменше 42 днів, при середній температурі щонайменше 20 °C;
- c) обробка кислотою, що забезпечує підтримання рівня рН у товщі менше 6 протягом щонайменше однієї години перед сушінням.

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:
- обробка лугом, що забезпечує досягнення рівня рН > 12 у товщі з подальшим солінням протягом щонайменше семи днів (термін обробки може включати час, необхідний для транспортування);
 - сушіння протягом щонайменше 42 днів при температурі не менше 20 °С (термін обробки може включати час, необхідний для транспортування);
 - обробка кислотою, що забезпечує підтримання рівня рН і менше 5 у товщі протягом щонайменше однієї години;
 - обробка лугом, що забезпечує досягнення рівня рН > 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 [а) сировина, отримана з кісток жуйних тварин, народжених, вирощених або забитих у країні або регіоні із незначним ризиком щодо губкоподібної енцефалопатії ВРХ відповідно до вимог МЕБ]
 - (2) або [(2) а) 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 губкоподібної енцефалопатії ВРХ відповідно до вимог МЕБ, 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 рН < 1,5) протягом не менше двох діб. Після цього матеріали піддаються наступній обробці:

II. Інформація щодо здоров'я

- лужна обробка насиченим розчином вапна (pH > 12,5) протягом щонайменше 20 днів з нагріванням до температури 138°C протягом не менше 4 секунд,
 - або кислотна обробка (pH < 3,5) протягом щонайменше 10 годин з нагріванням до температури 138°C протягом не менше 4 секунд,
 - або обробка одночасно високою температурою і тиском – насиченою парою при температурі 133°C або вище і тиску 3 бари – протягом щонайменше 20 хв,
 - або із застосуванням будь-якого іншого еквівалентного за ефектом схваленого процесу.
- (2) b) сировина, відмінна від сировини, визначеної підпунктом 2.6 (a) цього пункту, повинна піддаватись обробці кислотою або лугом, після чого бути підданою промиванню. Показник pH має бути відповідним чином скоригований. Желатин екстрагується одно- або багатократним нагріванням з подальшим очищенням шляхом фільтрації та обробки теплом.]
- (2) [2.6. Процес для виробництва колагену 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 МЕБ]
 - (2) або [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 губкоподібної енцефалопатії ВРХ відповідно до вимог МЕБ, 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:
 - коригуванням показника pH з використанням кислоти або луку, після чого матеріал піддається одному або кількома промиваннями та фільтрації або екструзії або подрібненню;
 - або будь-якому іншому схваленому еквівалентному за ефектом процесу;
 - b) після завершення процесів, визначених підпунктами 2.6 (a) цього пункту, колаген може піддаватись процесу сушіння.]
- (2) [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:
- (2) або {походить з країни або регіону, який класифікується як країна або регіон, що представляє незначний ризик щодо GE ВРХ відповідно до МЕБ;
 - тварини від яких отримано желатин та/або колаген були вирощені, народжені та забиті у країні із незначними ризиком щодо GE ВРХ, та пройшли перед- та післязабійну ветсанекспертизу;

II. Інформація щодо здоров'я

- якщо в країні або регіоні реєструються корінні випадки ГЕ ВРХ:
 - (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
 - (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.]
- (2) ○ або
- походить з країни або регіону, який класифікується як країна або регіон, що представляє контрольований ризик до ГЕ ВРХ відповідно до МЕБ;
 - був отриманий від тварин, які пройшли перед- та післязабійну ветсанекспертизу;
 - 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 вирощувались і були забиті в країні чи регіоні, що представляє незначний ризик щодо ГЕ ВРХ відповідно до МЕБ;
 - 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.]
- (2) ○ або
- походить з країни або регіону, який класифікується як країна або регіон, що представляє невизначений ризик до ГЕ ВРХ відповідно до МЕБ;
 - походять від тварин, яким не згодовувалися м'ясо-кісткове борошно та шкварки, отримані від жуйних тварин, та які пройшли перед- та післязабійну ветсанекспертизу;
 - отримано від тварин, які не були забитими після оглушення шляхом розривання тканин центральної нервової системи із використанням довгастого інструмента у формі стержня, введеного в порожнину черепа, або за допомогою газу, введеного в порожнину черепа;
 - 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;
 - 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;

Part II: Certification	II. Інформація щодо здоров'я		
	Примітки	-	вертебральні колони та череп від тварин, яким було більше 30 місяців на момент забою, були видалені.]
	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 бруutto 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, сухожиль та м'язів тварин Колаген – протеїновий продукт, отриманий з кісток, шкір, шкур та сухожиль 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 видаватись українською мовою та мовою Держави-члена ЄС			
Сертифікуючий інспектор			
Назва		Кваліфікація і посада	
Дата підпису		Підпис	
Печатка			