

Teil I	I.1. Versender			I.2. IMSOC-Bezugsnummer		
	Name			I.2.a. Lokale Bezugsnummer		
	Adresse					
	Land		ISO-Ländercode			
	I.5. Empfänger			I.3. Zentrale zuständige Behörde		
	Name			I.4. Zuständige örtliche Behörde		
	Adresse					
	Land		ISO-Ländercode			
	I.7. Ursprungsland		ISO-Ländercode	I.9. Bestimmungsland		ISO-Ländercode
	I.8. Ursprungsregion			I.10. Region des Bestimmungsorts		
Code						
I.11. Versandort			I.12. Bestimmungsort			
Name			Name			
Adresse			Adresse			
Zulassungsnummer			Zulassungsnummer			
Land		ISO-Ländercode	Land		ISO-Ländercode	
I.13. Ladeort			I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports			
Name						
Adresse						
Zulassungsnummer						
Land		ISO-Ländercode				
I.15. Transportmittel			I.16 Entry Point			
Typ	Dokument	Identifikation				
I.18. Beförderungsbedingungen			I.17. Begleitdokumente			
Umgebungstemp eratur <input type="checkbox"/> Gekühlt <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/>			Bezugsnummer des Handelspapiers			
			Ausstellungsdatum			
			Land			
			Ausstellungs ort			
I.19. Containernummer/Plombennummer						
I.20. Waren zertifiziert für/als						
Menschlicher Verzehr <input type="checkbox"/> Sonstiges <input type="checkbox"/>						
I.21. Für die Durchfuhr durch ein Drittland <input type="checkbox"/>			I.22. Für die Durchfuhr durch Mitgliedstaaten <input type="checkbox"/>			
Country		ISO-Ländercode	Country		ISO-Ländercode	
EU Exit Authority		BCP code				
EU Entry Authority		BCP code				
I.23. Gesamtanzahl an Packungen		I.24. Gesamtmenge	I.25. Nettogesamtgewicht		I.25. Bruttogesamtgewicht	
I.28. Angaben zur versendeten Sendung						
1. 35 EIWEISSSTOFFE; MODIFIZIERTE STÄRKE; KLEBSTOFFE; ENZYME						
3503 Gelatine (auch in quadratischen oder rechteckigen Blättern, auch an der Oberfläche bearbeitet oder gefärbt) und ihre Derivate; Hausenblase; andere Leime tierischen Ursprungs, ausgenommen Caseinleime der Position 3501						
Erzeugnis	Art	Fertigungsanlage	Packungsanzahl	Nettogewicht		
Menge	Chargennummer	Kühlraum	Zerlegerbetrieb	Datum des Einfrierens		
Produktionsdatum		Schlachtdatum	Product Description		Identifikationskennzeichen	

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

Part II: Certification

II. Gesundheitsinformationen

- 2) Felle und Häute von Hauswiederkäuern, Schweinehäute, Geflügelhäute sowie Felle und Häute von frei lebendem Wild, die aus von der zuständigen Behörde des Ursprungslandes kontrollierten Betrieben stammen und einer der folgenden Behandlungen unterzogen wurden:
 - a) Laugenbehandlung, um im Kern einen pH-Wert von > 12 zu erreichen, gefolgt von Salzen mindestens sieben Tage lang (wobei die Behandlungsdauer die für den Transport erforderliche Zeit einschließen kann);
 - b) Trocknung für mindestens 42 Tage bei einer Temperatur von mindestens 20 °C (wobei die Behandlungsdauer die für den Transport erforderliche Zeit einschließen kann);
 - c) Säurebehandlung, bis im Kern ein pH-Wert von unter 5 mindestens eine Stunde lang gehalten wurde;
 - d) Laugenbehandlung bei einem pH-Wert von > 12 mindestens 8 Stunden lang;
- 3) andere Knochen als spezifiziertes Risikomaterial, Felle und Häute von Hauswiederkäuern, Schweinehäute, Geflügelhäute sowie Felle und Häute von frei lebendem Wild, die einer anderen Behandlungsmethode als den in Abschnitt 2.3.3 Nummern 1 und 2 genannten Methoden unterzogen wurden und aus Betrieben stammen, die von der zuständigen Behörde des Ursprungslandes kontrolliert werden.

2.4 Gelatine und/oder Kollagen, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, sowie Gelatine und Kollagen, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, können gleichzeitig in einem Betrieb hergestellt und gelagert werden, sofern der Rohstoff und die Herstellungsprozesse den Anforderungen an Gelatine und/oder Kollagen für den menschlichen Verzehr entsprechen.

2.5 Gelatine und/oder Kollagen müssen die folgenden zulässigen Rückstandshöchstgehalte einhalten:

- As - 1 ppm-Bereich;
- Pb - 5 ppm-Bereich;
- Cd - 0,5 ppm-Bereich;
- Hg - 0,15 ppm-Bereich;
- Cr - 10 ppm-Bereich;
- Cu - 30 ppm-Bereich;
- Zn - 50 ppm-Bereich;
- SO2 (Europäisches Arzneibuch, neueste Ausgabe) - 50 ppm-Bereich;
- H2O2 (Europäisches Arzneibuch, neueste Ausgabe) - 10 ppm-Bereich.

2) [2.6 Die Gelatine wird nach folgenden Vorschriften hergestellt:

- 2) entweder [a) Der Rohstoff stammt von Knochen von Wiederkäuern, die in einem Land oder Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko gemäß den Anforderungen der OIE geboren, aufgezogen oder geschlachtet wurden.]

Part II: Certification

II. Gesundheitsinformationen			
2)	○ oder	[2] <input type="checkbox"/> a)	Der Rohstoff stammt von Knochen von Wiederkäuern, die in einem Land oder Gebiet mit kontrolliertem oder unbestimmtem BSE-Risiko gemäß den Anforderungen der OIE geboren, aufgezogen oder geschlachtet wurden (und aus dem die Einfuhr in die Ukraine zugelassen ist) und wird einem Verfahren unterzogen, durch das sichergestellt wird, dass sämtliches Knochenmaterial fein gemahlen und mit heißem Wasser entfettet und anschließend mindestens 2 Tage lang mit verdünnter Salzsäure (bei einer Konzentration von mindestens 4 % und einem pH-Wert von weniger als 1,5) behandelt wird. Anschließend wird das Material folgender Behandlung unterzogen: <ul style="list-style-type: none"> - einer Laugenbehandlung mit gesättigter Kalklösung (pH-Wert > 12,5) während mindestens 20 Tagen mit einer Erhitzung auf 138 °C für mindestens 4 Sekunden, - oder einer Säurebehandlung (pH-Wert < 3,5) während mindestens 10 Stunden mit einer Erhitzung auf mindestens 138 °C für mindestens 4 Sekunden, - oder einem Wärme-Druck-Prozess während mindestens 20 Minuten mit gesättigtem Dampf bei 133 °C und mehr als 3 bar, - oder jedem anderen genehmigten Verfahren mit gleicher Wirkung.
		(2) <input type="checkbox"/> b)	Andere Rohstoffe als das in Abschnitt 2.6 Buchstabe a genannte Material werden einer Säure- oder Laugenbehandlung unterzogen und danach einmal oder mehrmals abgespült und auf den gewünschten pH-Wert eingestellt. Die Gelatine wird durch ein- oder mehrfaches Erhitzen und anschließende Reinigung mittels Filtrieren und Wärmebehandlung extrahiert.]
2)	<input type="checkbox"/> [2.6	Das Kollagen wird nach folgenden Vorschriften hergestellt:	
	2)	○ entweder	[a) Der Rohstoff stammt von Knochen von Wiederkäuern, die in einem Land oder Gebiet mit vernachlässigbarem BSE-Risiko gemäß den Anforderungen der OIE geboren, aufgezogen oder geschlachtet wurden.]
	2)	○ oder	[a) Der Rohstoff stammt von Knochen von Wiederkäuern, die in einem Land oder Gebiet mit kontrolliertem oder unbestimmtem BSE-Risiko gemäß den Anforderungen der OIE geboren, aufgezogen oder geschlachtet wurden (und aus dem die Einfuhr in die Ukraine zugelassen ist) und wird einem Verfahren unterzogen, durch das sichergestellt wird, dass sämtliches Knochenmaterial fein gemahlen und mit heißem Wasser entfettet und anschließend mindestens 2 Tage lang mit verdünnter Salzsäure (bei einer Konzentration von mindestens 4 % und einem pH-Wert von weniger als 1,5) behandelt wird. Anschließend wird das Material folgender Behandlung und folgenden weiteren Behandlungsschritten unterzogen: <ul style="list-style-type: none"> - pH-Einstellung unter Verwendung von Säure oder Lauge mit einem oder mehreren nachfolgenden Spülvorgängen und Filtrieren/Mahlen/Extrudieren; - oder jedem anderen Verfahren mit nachweislich gleicher Wirkung; b) nach Abschluss der Verfahren gemäß Abschnitt 2.6 Buchstabe a darf das Kollagen getrocknet werden.]
2)	<input type="checkbox"/> [2.7	Wenn die Gelatine und/oder das Kollagen von Wiederkäuern stammen, mit Ausnahme von Gelatine und/oder Kollagen, die aus Häuten und Fellen von Wiederkäuern gewonnen werden, wurden sie gemäß den folgenden Anforderungen hergestellt:	

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

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
		<ul style="list-style-type: none"> - die Gelatine und/oder das Kollagen enthalten weder spezifizierte Risikomaterialien gemäß der Definition der OIE noch bei der Entbeinung exponiertes Nerven- und Lymphgewebe oder Separatorenfleisch von Knochen von Rindern, Schafen oder Ziegen und wurden auch nicht aus solchen Materialien oder solchem Fleisch gewonnen; - die Rohstoffe (ausgenommen Häute und Felle) wurden von Rindern, Schafen und Ziegen (mit Ausnahme derjenigen, die jünger als 12 Monate sind) gewonnen, die mit von der OIE festgelegten Methoden mit negativem Befund auf BSE getestet wurden; - Wirbelsäulen von Rindern, die zum Zeitpunkt der Schlachtung älter als 30 Monate sind, sowie Schädel wurden ausgeschlossen.] 	
	Fußnoten		
	Teil I:		
	Feld I.11:	Ursprungsort: Name, Anschrift und Zulassungsnummer des Versandbetriebs.	
	Feld I.15:	Registrierungsnummer (Eisenbahnwaggon oder Container und LKW), Flugnummer (Flugzeug) oder Name (Schiff) angeben. Im Fall des Ent- und Umladens sind separate Angaben zu machen.	
	Feld I.19:	Gesamtbrutto- und Gesamtgewicht angeben.	
	Feld I.21:	Kennzeichnung des Containers und Plombennummer: sofern zutreffend.	
	Feld I.25:	Wählen Sie den entsprechenden HS-Code unter den Positionen: 35.03, 35.04 oder 39.17.	
	Teil II:		
	1)	<p>„Gelatine“: natürliches, lösliches Protein, gelierend oder nichtgelierend, das durch die teilweise Hydrolyse von Kollagen aus Knochen, Häuten und Fellen, Sehnen und Bändern von Tieren gewonnen wird.</p> <p>„Kollagen“: Erzeugnis auf Eiweißbasis aus tierischen Knochen, Häuten, Fellen und Sehnen. Darunter fallen auch genießbare Kollagenröhren sowie Kollagenröhren, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.</p>	
	2)	Nichtzutreffendes streichen.	
	3)	Unterschrift und Stempel müssen sich farblich von der Druckfarbe der Bescheinigung unterscheiden.	
	Diese Bescheinigung ist in ukrainischer Sprache und in der Sprache des EU-Herkunftsmitgliedstaats auszustellen.		
	Certifying Officer		
	Name (in capital letters)	Qualification and title	
	Datum der Unterzeichnung	Unterschrift	
	Stempel		