

Частина I: Детальна інформація щодо вантажу	I.1. Відправник Назва Адреса Країна Код ISO		I.2. Номер в IMSOC 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	
	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"/> Охолоджене <input type="checkbox"/> Контрольована температура <input type="checkbox"/> Заморожений <input type="checkbox"/>		I.17. Супровідні документи Номер комерційного документа Дата видачі Країна 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				
Товар	Види	Виробниче підприємство	Кількість упаковок	Вага нетто
Кількість	Номер партії	Холодильна камера	Потужність нарізки	Дата заморожування
Дата виробництва	Дата забою	Опис продукту	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 °C (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 МЄБ]
 - (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 МЄБ, 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 рН 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 рН 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 ГЕ ВРХ відповідно до МЕБ;
- тварини від яких отримано желатин та/або колаген були вирощені, народжені та забиті у країні із незначними ризиком щодо ГЕ ВРХ, та пройшли перед- та післязабійну ветсанекспертизу;

Part II: Certification	II. Інформація щодо здоров'я			
			<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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, сухожилів та м'язів тварин Колаген – протеїновий продукт, отриманий з кісток, шкір, шкур та сухожилів 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 та посада	
Дата підпису		Підпис	
Печатка			