

Deel I	I.1. Verzender			I.2. Imsoc-referentie		
	Naam			I.2.a. Local Reference		
	Adres					
	Land ISO-code					
	I.5. Geadresseerde			I.3. Bevoegde centrale autoriteit		
	Naam			I.4. Local competent authority		
	Adres					
	Land ISO-code					
	I.7. Land van oorsprong ISO-code			I.9. Country of destination ISO-code		
	I.8. Region of origin Code			I.10. Regio van bestemming Code		
I.11. Place of Dispatch			I.12. Plaats van bestemming			
Naam			Naam			
Adres			Adres			
Erkenningsnummer			Erkenningsnummer			
Land ISO-code			Land ISO-code			
I.13. Plaats van lading			I.14. Date and time of departure			
Naam						
Adres						
Erkenningsnummer						
Land ISO-code						
I.15. Vervoermiddel			I.16 Entry Point			
Soort	Document	Identificatie				
I.18. Transport conditions			I.17. Begeleidende documenten			
Gekoeld <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Omgeving <input type="checkbox"/> Bevroren <input type="checkbox"/>			Referentienummer van het handelsdocument			
			Datum van afgifte			
			Land			
			Plaats van afgifte			
I.19. Containernummer / Zegelnummer						
I.20. Certified as						
Menselijke consumptie <input type="checkbox"/>		Voeder voor gezelschapsdieren <input type="checkbox"/>		Production of petfood <input type="checkbox"/>		
Farmaceutisch gebruik <input type="checkbox"/>		Technisch gebruik <input type="checkbox"/>		Andere <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						
EU Exit Authority BCP code		Country ISO-code				
EU Entry Authority BCP code						
I.23. Totaal aantal colli		I.24. Totale hoeveelheid		I.25. Totaal nettogewicht		
				I.25. Totaal brutogewicht		
I.28. Description of consignment						
Grondstof	Soort(en)	Hoeveelheid	Partijnummer	Verwerkingsbedrijf		
Koelhuis	Uitsnijderij	Datum van invriezing	Productiedatum	Slachtdatum		
Nettogewicht	Product Description	Aantal colli	Identificatiekenmerk			

Part II: Certification	II. Informatie over de gezondheid		
	Ondergetekende, overheids-/officieel dierenarts, verklaart het volgende:		
	1.	Het vlees en de vleesbereidingen die naar de Republiek Moldavië worden uitgevoerd, zijn verkregen van het slachten en verwerken van klinisch gezonde dieren in inrichtingen die zijn erkend door en onder toezicht staan van de bevoegde autoriteit in de EU.	
	2.	Het vlees en de vleesbereidingen die naar de Republiek Moldavië worden uitgevoerd, zijn afkomstig van dieren die vóór het slachten een veterinaire keuring hebben ondergaan en waarvan de karkassen en inwendige organen aan een veterinaire en sanitaire post-mortemkeuring door de overheids-/officiële dienst voor veterinaire zaken van het land van oorsprong zijn onderworpen.	
	3.	Het vlees en de vleesbereidingen zijn verkregen van het slachten en verwerken van dieren die afkomstig zijn uit:	
	3.1.	het grondgebied van de EU-lidstaat of het administratieve gebied overeenkomstig EU-regionalisatie dat volgens officiële vaststellingen vrij is van de volgende besmettelijke ziekten:	
	-	Afrikaanse varkenspest;	
	-	mond-en-klauwzeer en klassieke varkenspest;	
	3.2.	ruimten waar gedurende de 20 dagen vóór het slachten geen gevallen van miltvuur zijn geregistreerd.	
	4.	De grondstoffen zijn afkomstig van dieren die vóór het slachten niet later dan volgens de bijsluiter toegestaan natuurlijke of synthetische oestrogenen, hormonale substanties, thyreostatica, antibiotica of andere geneesmiddelen of bestrijdingsmiddelen toegediend hebben gekregen.	
	5.	Het vlees voldoet aan de voorschriften van Verordening (EG) nr. 2075/2005 tot vaststelling van specifieke voorschriften voor de officiële controles op Trichinella in vlees.	
6.	Het vlees is op grond van overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004 uitgevoerde ante- en post-mortemkeuringen geschikt bevonden voor menselijke consumptie.		
7.	Het vlees of de vleesbereidingen is/zijn gehanteerd, opgeslagen en gehouden overeenkomstig de desbetreffende voorschriften van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004.		
8.	De microbiologische, chemisch-toxicologische en radiologische kenmerken van het vlees en de vleesbereidingen voldoen aan de geldende veterinaire en sanitaire regels en voorschriften van de EU.		
9.	De karkassen (halve karkassen, kwartieren) zijn voorzien van een leesbaar officieel keurmerk van de overheids-/officiële post-mortemkeuring met vermelding van de naam of het nummer van de vleesinrichting (slachthuis) waar de dieren zijn geslacht. Versneden en verpakt vlees is voorzien van een officieel identificatiemerk op de verpakking. Het etiket met het identificatiemerk is zo op de verpakking aangebracht dat de verpakking niet kan worden geopend zonder het etiket te beschadigen.		
10.	De houders voor eenmalig gebruik en het verpakkingsmateriaal zijn onbeschadigd en voldoen aan de hygiënevoorschriften van de EU.		
11.	De vervoermiddelen voldoen aan de voorschriften van de EU.		
Opmerkingen:			
Deel I:			
Vak I.19:	Vermeld het totale brutogewicht en het totale nettogewicht.		
Vak I.21:	Vermeld in dit vak het zegel- of containernummer of beide.		
(1)	Naam, erkenningsnummer en adres van de inrichting vanwaar de zending wordt verzonden als het een andere inrichting dan die in vak I.11 betreft.		
De kleur van de handtekening en het stempel moet verschillen van die van het gedrukte certificaat.			
Certifying Officer			
Name (in capital letters)	Qualification and title		
Datum van ondertekening	Handtekening		
Stempel			