

Partie I	I.1. Expéditeur Nom Adresse Pays Code ISO			I.2. Référence IMSOC																
				I.2.a. Référence locale																
	I.5. Destinataire Nom Adresse Pays Code ISO			I.3. Autorité centrale compétente																
				I.4. Autorité locale compétente																
	I.7. Pays d'origine Code ISO		I.9. Pays de destination Code ISO																	
	I.8. Région d'origine Code			I.10. Région de destination Code																
	I.11. Lieu d'expédition Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO			I.12. Lieu de destination Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO																
	I.13. Lieu de chargement Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO			I.14. Date et heure du départ																
	I.15. Moyens de transport			I.16 Point d'entrée																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Type</th> <th>Document</th> <th>Identification</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>			Type	Document	Identification														
Type	Document	Identification																		
I.18. Conditions de transport Réfrigération <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Température ambiante <input type="checkbox"/> Congelé <input type="checkbox"/>			I.17. Documents d'accompagnement Commercial document reference Date de délivrance Pays Lieu d'émission																	
I.19. Numéros de conteneur/Numéros de scellé																				
I.20. Certifié aux fins de Consommation humaine <input type="checkbox"/> Autre <input type="checkbox"/>																				
I.21. Pour transit par un pays tiers <input type="checkbox"/> Country _____ Code ISO _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____			I.22. Pour transit par des États membres <input type="checkbox"/> Country _____ Code ISO _____																	
I.23. Nombre total de colis		I.24. Quantité totale		I.25. Poids net total	I.25. Poids brut total															
I.28. Description de la marchandise																				
Marchandise		Espèces	Quantité	Numéro du lot	Atelier de transformation															
Entrepôt frigorifique		Atelier de découpe	Date de congélation	Date de production	Date de l'abattage															
Poids net		Product Description		Nombre de colis	Marque d'identification															

II. Information sanitaire

2. Je soussigné, vétérinaire officiel/inspecteur officiel, certifie ce qui suit:
- 2.1. La gélatine et/ou le collagène proviennent d'un ou plusieurs établissements appliquant un programme fondé sur les principes HACCP.
- 2.2. La gélatine et/ou le collagène sont conformes aux critères microbiologiques applicables à la mise en place d'indicateurs de sécurité des produits alimentaires approuvés par l'ordonnance n° 548 du ministère de la santé de l'Ukraine du 19.7.2012.
- 2.3. Les matières premières destinées à la production de gélatine et/ou de collagène proviennent de territoires des États membres de l'UE ou de pays tiers qui sont officiellement indemnes de la fièvre aphteuse conformément aux prescriptions de l'OIE, et elles sont tirées exclusivement:
- a) d'os, en dehors des matériels à risque spécifiés tels que définis par l'OIE;
- b) et/ou de peaux de ruminants d'élevage;
- c) et/ou de peaux de porc;
- d) et/ou de peaux de volaille;
- e) et/ou de tendons et de nerfs;
- f) et/ou de peaux de gibier sauvage;
- g) et/ou de peaux et d'arêtes de poisson.
- 2.3.1. Les matières premières destinées à la production de gélatine et/ou de collagène précisées au paragraphe 2.3, points a) à e), sont tirées d'animaux abattus dans un abattoir et dont il a été constaté à l'issue d'inspections ante mortem et post mortem que les carcasses sont propres à la consommation humaine
- et/ou
- les matières premières destinées à la production de gélatine et/ou collagène précisées au paragraphe 2.3, point f), sont tirées de gibier sauvage transformé dans un établissement de traitement de gibier agréé par l'autorité compétente du pays exportateur et dont il a été constaté à l'issue d'inspections ante mortem et post mortem que les carcasses sont propres à la consommation humaine.
- 2.3.2. Les matières premières destinées à la production de gélatine et/ou de collagène qui n'ont subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation proviennent d'établissements enregistrés ou agréés conformément à la législation du pays exportateur.
- 2.3.3. Les matières premières traitées suivantes peuvent être utilisées pour la production de gélatine et/ou de collagène:
- 1) les os, en dehors des matériels à risque spécifiés, provenant des installations placées sous le contrôle de l'autorité compétente du pays d'origine, qui ont été soumis à l'un des traitements suivants:
- a) ils ont été broyés en morceaux de 15 mm environ et dégraissés à l'eau chaude à une température d'au moins 70 °C pendant au moins 30 minutes, d'au moins 80 °C pendant au moins 15 minutes ou d'au moins 90 °C pendant au moins 10 minutes, et ensuite séparés puis lavés et séchés pendant au moins 20 minutes dans un courant d'air chaud à une température initiale d'au moins 350 °C, ou pendant 15 minutes dans un courant d'air chaud à une température initiale supérieure à 700 °C;
- b) ils ont été séchés au soleil pendant 42 jours au moins à une température moyenne d'au moins 20 °C;
- c) ils ont subi un traitement acide par lequel le pH à cœur est maintenu à moins de 6 pendant au moins une heure avant séchage;

II. Information sanitaire

- 2) les peaux de ruminants d'élevage, les peaux de porc, les peaux de volaille et les peaux de gibier sauvage qui proviennent d'installations placées sous le contrôle de l'autorité compétente du pays d'origine et qui ont subi l'un des traitements suivants:
- un traitement alcalin pour établir un pH à cœur > 12, suivi d'un salage pendant au moins 7 jours (la durée du traitement peut inclure le temps de transport);
 - un séchage d'une durée minimale de 42 jours à une température d'au moins 20 °C (la durée du traitement peut inclure le temps de transport);
 - un traitement acide par lequel le pH à cœur est maintenu à moins de 5 pendant au moins une heure;
 - un traitement alcalin maintenant un pH > 12 pendant au moins 8 heures;
- 3) les os, en dehors des matériels à risque spécifiés, les peaux de ruminants d'élevage, les peaux de porc, les peaux de volaille et les peaux de gibier sauvage qui ont été soumis à d'autres méthodes de traitement que celles visées au paragraphe 2.3.3, points 1) et 2), et qui proviennent d'installations placées sous le contrôle de l'autorité compétente du pays d'origine.

- 2.4. La gélatine et/ou le collagène destinés à la consommation humaine et la gélatine et le collagène non destinés à la consommation humaine peuvent être produits et stockés simultanément dans une même installation à condition que les matières premières et les processus de production soient conformes aux exigences énoncées pour la gélatine et/ou le collagène destinés à la consommation humaine.
- 2.5. La gélatine et/ou le collagène respectent les limites maximales applicables aux résidus autorisées suivantes:
- As – 1 ppm;
 - Pb – 5 ppm;
 - Cd – 0,5 ppm;
 - Hg – 0,15 ppm;
 - Cr – 10 ppm;
 - Cu – 30 ppm;
 - Zn – 50 ppm;
 - SO₂ (Pharmacopée européenne, édition la plus récente) – 50 ppm;
 - H₂O₂ (Pharmacopée européenne, édition la plus récente) – 10 ppm.

- (2) [2.6. La gélatine est produite conformément aux exigences suivantes:
- (2) [a) les matières premières sont tirées des os de ruminants nés, élevés ou abattus dans des pays ou régions présentant un risque d'ESB négligeable conformément aux prescriptions de l'OIE.]
- (2) ou [(2) a) les matières premières tirées des os de ruminants nés, élevés ou abattus dans des pays ou régions présentant un risque d'ESB contrôlé ou indéterminé conformément aux prescriptions de l'OIE (l'importation en Ukraine au départ de ces pays ou régions étant autorisée) sont soumises à un procédé garantissant que toutes les matières osseuses sont finement broyées, dégraissées à l'eau chaude et traitées à l'acide chlorhydrique dilué (à une concentration minimale de 4 % et à un pH inférieur à 1,5) pendant une période d'au moins 2 jours, puis:
- à un traitement alcalin mettant en œuvre une solution de chaux saturée (pH > 12,5) pendant une période d'au moins 20 jours avec un traitement thermique à 138 °C pendant au moins 4 secondes,

Part II: Certification	II. Information sanitaire			
			<ul style="list-style-type: none"> - ou à un traitement acide (pH < 3,5) pendant au moins 10 heures assorti d'un chauffage à une température d'au moins 138 °C pendant au moins 4 secondes, - ou à un traitement par la chaleur et la pression mettant en œuvre de la vapeur saturée à 133 °C et plus de 3 bars pendant au moins 20 minutes, - ou à tout autre procédé agréé ayant un effet équivalent; 	
	(2)	<input type="checkbox"/> b) les matières premières autres que celles spécifiées au point 2.6 a) sont soumises à un traitement acide ou alcalin suivi d'un ou de plusieurs rinçages. Le pH est ensuite rectifié. La gélatine est extraite par une ou plusieurs opérations de chauffage successives suivies d'une purification par filtrage et d'un traitement thermique.]		
	(2)	<input type="checkbox"/> [2.6. Le collagène est produit conformément aux exigences suivantes:		
	(2)	<input type="radio"/> [a) les matières premières sont tirées des os de ruminants nés, élevés ou abattus dans des pays ou régions présentant un risque d'ESB négligeable conformément aux prescriptions de l'OIE.]		
	(2)	<input type="radio"/> ou [a) les matières premières tirées des os de ruminants nés, élevés ou abattus dans des pays ou régions présentant un risque d'ESB contrôlé ou indéterminé conformément aux prescriptions de l'OIE (l'importation en Ukraine au départ de ces pays ou régions étant autorisée) sont soumises à un procédé garantissant que toutes les matières osseuses sont finement broyées, dégraissées à l'eau chaude et traitées à l'acide chlorhydrique dilué (à une concentration minimale de 4 % et à un pH inférieur à 1,5) pendant une période d'au moins 2 jours, puis:		
		<ul style="list-style-type: none"> - d'ajustement du pH au moyen d'un acide ou d'un alcali suivi d'un ou de plusieurs rinçages et d'une filtration/d'un broyage/d'une extrusion; - ou de tout autre procédé agréé ayant un effet équivalent; 		
		b) à la suite de l'achèvement des procédés visés au point 2.6 a), le collagène peut subir un séchage.]		
	(2)	<input type="checkbox"/> [2.7. Si la gélatine et/ou le collagène proviennent de ruminants, à l'exception de la gélatine et/ou du collagène qui sont tirés de peaux de ruminants, ils ont été produits conformément aux exigences suivantes:		
	(2)	<input type="radio"/> [ils proviennent d'un pays ou d'une région classés comme pays ou région présentant un risque d'ESB négligeable conformément aux prescriptions de l'OIE;		
		<ul style="list-style-type: none"> - les animaux dont ont été tirés la gélatine et/ou le collagène sont nés, ont été élevés en permanence et ont été abattus dans un pays présentant un risque d'ESB négligeable et ont été soumis à des inspections ante mortem et post mortem dont les résultats se sont révélés favorables; - si des cas autochtones d'ESB ont été signalés dans le pays ou la région concernés: 		
		i) ils proviennent d'animaux nés après la date à partir de laquelle l'interdiction d'alimenter les ruminants avec des farines de viande et d'os et des cretons tirés de ruminants a été appliquée ou		

Part II: Certification	II. Information sanitaire			
	(2)	○ ou	<p>ii) les produits d'origine animale provenant de bovins, d'ovins et de caprins ne contiennent pas et ne sont pas tirés de matériels à risque spécifiés définis par l'OIE ou de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de bovins, d'ovins ou de caprins.]</p> <p>[ils proviennent d'un pays ou d'une région classés comme pays ou région présentant un risque d'ESB contrôlé conformément aux prescriptions de l'OIE;</p> <ul style="list-style-type: none"> - les animaux dont la gélatine et/ou le collagène ont été tirés ont été soumis à des inspections ante mortem et post mortem dont les résultats se sont révélés favorables; - les animaux dont la gélatine et/ou le collagène ont été tirés n'ont pas été abattus, après étourdissement, par injection d'un gaz dans la cavité crânienne, ni mis à mort selon la même méthode, ou n'ont pas été abattus, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé en forme de tige introduit dans la cavité crânienne, sauf si ces animaux sont nés, ont été élevés en permanence et ont été abattus dans un pays ou une région classés comme présentant un risque d'ESB négligeable conformément aux prescriptions de l'OIE; - la gélatine et/ou le collagène ne contiennent pas et ne sont pas tirés de matériels à risque spécifiés définis par l'OIE ou de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de bovins, d'ovins ou de caprins.] 	
(2)	○ ou	<p>[ils proviennent d'un pays ou d'une région classés comme pays ou région présentant un risque d'ESB indéterminé conformément aux prescriptions de l'OIE;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ils proviennent d'animaux qui n'ont reçu ni farines de viande et d'os ni cretons tirés de ruminants dans leur alimentation et ont été soumis à des inspections ante mortem et post mortem dont les résultats se sont révélés favorables; - ils proviennent d'animaux qui n'ont pas été abattus, après étourdissement, par lacération du tissu nerveux central au moyen d'un instrument allongé en forme de tige introduit dans la cavité crânienne, ou par injection d'un gaz dans la cavité crânienne; - la gélatine et/ou le collagène ne contiennent pas et ne sont pas tirés de matériels à risque spécifiés définis par l'OIE, de tissus nerveux ou lymphatiques rendus apparents durant l'opération de désossage ou de viandes séparées mécaniquement obtenues à partir d'os de bovins, d'ovins ou de caprins; - les matières premières (autres que les cuirs et les peaux) ont été obtenues à partir de bovins, d'ovins et de caprins (autres que ceux qui sont âgés de moins de 12 mois) qui ont été soumis à un dépistage de l'ESB au moyen de méthodes prescrites par l'OIE et dont les résultats se sont révélés négatifs; - les colonnes vertébrales des bovins âgés de plus de 30 mois au moment de l'abattage et les crânes ont été exclus.] 		

Part II: Certification	II. Information sanitaire		
	Notes		
	Partie I		
	Case 1.11:	Lieu d'origine: nom, adresse et numéro d'agrément de l'établissement d'expédition.	
	Case 1.15:	numéro d'immatriculation (wagon ou conteneur et camion), numéro de vol (avion) ou nom (navire). Des informations distinctes doivent être fournies en cas de déchargement et de rechargement.	
	Case 1.19:	indiquer le poids brut total et le poids net total.	
	Case 1.21:	Numéro des scellés/des conteneurs: uniquement s'il y a lieu.	
	Case 1.25:	utiliser le code approprié des rubriques suivantes du système harmonisé (SH): 35.03, 35.04 ou 39.17.	
	Partie II		
	(1)	On entend par «gélatine»: la protéine naturelle et soluble, gélifiée ou non, obtenue par hydrolyse partielle du collagène produit à partir des os, peaux, tendons et nerfs des animaux. On entend par «collagène»: le produit à base de protéines dérivé des os, peaux et tendons des animaux, y compris les boyaux de collagène comestibles ainsi que les boyaux de collagène entrant en contact avec des denrées alimentaires.	
(2)	Choisir la ou les mentions qui conviennent.		
(3)	La signature et le cachet doivent être d'une couleur différente de celle de l'imprimé.		
Le présent certificat doit être délivré en langue ukrainienne et dans la langue de l'État membre de l'UE d'origine.			
Certifying Officer			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Date de signature		Signature	
Cachet			