



RHEIN-NECKAR-KREIS
LANDRATSAMT
Veterinäramt und
Lebensmittelüberwachung

Dienstgebäude:

69168 Wiesloch, Adelsförsterpfad 7

Telefon - Sekretariat : (06222) 3073 4265

Telefax - Zentrale : (06222) 3073 4264

E-Mail: veterinaeramt@rhein-neckar-kreis.de

Aktenzeichen:

5630 10

Zertifikate:

Dienstag, Donnerstag, Freitag:
10:00 Uhr – 12:00 Uhr

Datum:

9. NOV. 2010

Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis, Postfach 104680, 69036 Heidelberg

GELITA AG
Werk Eberbach
Gammelsbacher Str. 2

69412 Eberbach

An:
to: Sofia, Bulgaria

Typ:
type: GELITA® Sol D

Batch No.: 833759
Quantity: 200 KG

Von:
from: GELITA AG, EBERBACH
DEUTSCHLAND, GERMANY

AMTSTIERÄRZTLICHES GESUNDHEITZERTIFIKAT¹⁾
VETERINARY / HEALTH CERTIFICATE¹⁾

Der Firma GELITA AG, Uferstraße 7, D-69412 Eberbach wird bescheinigt, dass sie Gelatinehydrolysat für Speise-, pharmazeutische und kosmetische Zwecke herstellt. Das Gelatinehydrolysat wird im Auftrag für GELITA AG bei der Firma Uelzena eG, der Firma Töpfer GmbH bzw. der Firma Molkerei Meggle Wasserburg GmbH & Co. KG, getrocknet.

We hereby certify that GELITA AG, Uferstrasse 7, D-69412 Eberbach are manufacturers of gelatine hydrolysate for edible, pharmaceutical and cosmetic purposes. The gelatine hydrolyste is dried for GELITA AG by Uelzena eG, Töpfer GmbH and by Molkerei Meggle Wasserburg GmbH & Co. KG, respectively.

Die Produktionen entsprechen den europäischen Vorschriften. Die GELITA AG, Werk Eberbach, wurde unter der Nummer DE-BW 03004 EG zugelassen. Die Firma Uelzena eG wurde unter der Nummer DE-NI 10239 EG (vormals NI-G 400) zugelassen. Die Firma Töpfer GmbH wurde unter der Nummer DE-BY 70076 EG (vormals BY-G-708) zugelassen. Die Firma Molkerei Meggle Wasserburg GmbH & Co. KG wurde unter der Nummer DE-BY 111 EG zugelassen.

The productions comply with the European Legislation. GELITA AG, Eberbach plant, is approved under number DE-BW 03004 EG. Uelzena eG is approved under number DE-NI 10239 EG (formerly NI-G 400). Töpfer GmbH is approved under number DE-BY 70076 EG (formely BY-G-708). Molkerei Meggle Wasserburg GmbH & Co. KG is approved under number DE-BY 111 EG.

Die zur Herstellung oben genannten Erzeugnisses verarbeiteten Rohstoffe stammen von Tieren, die in einem Schlachthof geschlachtet und der Schlachtieruntersuchung unterzogen wurden und deren Schlachtkörper nach der Fleischuntersuchung für genusstauglich befunden wurden.

The above product is derived from raw materials of animals which have been slaughtered in a slaughterhouse and whose carcasses have been found fit for human consumption following ante-mortem and post-mortem inspection.

Für die Herstellung oben genannten Erzeugnisses wurden ausschließlich folgende Rohstoffe tierischen Ursprungs verwendet:

For the production of above products the following raw materials of animal origin were exclusively used:

Rinderhaut / bovine hides

Aufgrund der eingereichten Unterlagen bestätigen wir hiermit, dass oben genanntes Erzeugnis folgende Sicherheitsanforderungen bezüglich BSE (Bovine Spongiforme Enzephalopathy) erfüllt:

Based on documents submitted to us, we herewith certify that the above product meets following BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy) safety requirements:

- a) Im verwendeten Rohstoff wurde niemals Infektiosität nachgewiesen.
In the type of raw material used, no infectivity has ever been detected.

- b) Entsprechend Verordnung (EG) Nr. 853/2004 wurde Knochenmaterial von Wiederkäuern, die in Ländern oder Regionen geboren, aufgezogen oder geschlachtet wurden, die nach dem geltenden Gemeinschaftsrecht eine kontrollierte oder unbestimmte BSE-Inzidenz aufweisen, einem Verarbeitungsprozess unterzogen, bei dem das gesamte Knochenmaterial fein vermahlen, mit heißem Wasser entfettet und für mindestens zwei Tage mit verdünnter Salzsäure (mindestens 4 % konzentriert und $\text{pH} < 1,5$) behandelt wurde.
According to Regulation (EC) No 853/2004, all ruminant bone material derived from animals born, reared or slaughtered in countries or with a controlled or undetermined BSE risk in accordance with Community legislation was subject to a process which ensures that all bone material is finely crushed and degreased with hot water and treated with diluted hydrochloric acid (at minimum concentration of 4 % and $\text{pH} < 1.5$) over a period of at least two days.

Im Anschluss wurde entweder / ***This treatment is followed by: either***

- eine Laugenbehandlung mit gesättigter Kalklösung ($\text{pH} > 12,5$) von mindestens 20 Tagen und eine Wärmebehandlung von 4 Sekunden bei mindestens 138°C durchgeführt.
an alkaline treatment of saturated lime solution ($\text{pH} > 12.5$) for a period of at least 20 days with a heat treatment step of 138°C minimum during at least 4 seconds.

oder/ ***or***

- eine Säurebehandlung ($\text{pH} < 3,5$) von mindestens 10 Stunden, mit einer Wärmebehandlung von 4 Sekunden bei mindestens 138°C durchgeführt.
an acid treatment ($\text{pH} < 3.5$) during 10 hours minimum with a heat treatment step of 138°C minimum during at least four seconds.

Andere Rohstoffe wurden einer Säuren- oder Laugenbehandlung unterzogen und anschließend ein- oder mehrmals abgespült. Der pH-Wert wurde entsprechend angepasst. Das Gelatinehydrolysat wurde durch einmaliges oder mehrmals aufeinander erfolgtes Erhitzen extrahiert und anschließend durch Filtrieren gereinigt und einer Wärmebehandlung unterzogen.

Other raw material was subject to a treatment with acid or alkali, followed by one or more rinses. The pH was adjusted subsequently. The gelatine hydrolysate was extracted by heating one or several times in succession, followed by purification by means of filtration and heat-treatment.

Aufgrund regelmäßiger Besichtigungen und der vorgelegten Unterlagen wird bestätigt, dass die Produktion unter Einhaltung der für Lebensmittelbetriebe in der Bundesrepublik Deutschland geltenden Bedingungen erfolgt.

Based on our regular inspections, on documents submitted to us, we confirm that the manufacturing process observes the hygienic and sanitary regulations for foodstuff factories in force in the Federal Republic of Germany.

Der Herstellungsprozess stellt sicher, dass eventuell vorhandene Salmonellen oder andere infektiöse Krankheitserreger zuverlässig abgetötet / inaktiviert werden.

The production process guarantees that Salmonella and other infectious pathogenic germs that may potentially be present are effectively killed / inactivated.

Durch physikalisch-chemische sowie mikrobiologische Kontrollen in betriebseigenen Laboratorien wird die Produktion laufend überwacht. Die Kriterien von Anhang II Abschnitt XIV Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel werden erfüllt.

The production process is regularly supervised by physical-chemical as well as microbiological controls in their own laboratories. The criteria of Section XIV, Chapter IV of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 and of Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs are fulfilled.

Das Erzeugnis ist frei verkäuflich und für den menschlichen Genuss geeignet. Das Fertigprodukt wird hygienisch einwandfrei verpackt. Das Erzeugnis ist entsprechend der Verordnung (EG) 853/2004 frei von Konservierungsmitteln.

The product is free for sale and suitable for human consumption. The finished product is packed under sanitary conditions. The product is according to Regulation (EC) No 853/2004 free from preservatives.

Das Erzeugnis enthält weder spezifiziertes Risikomaterial im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 999/2001, in der jeweils gültigen Fassung, noch ist es aus solchem Material hergestellt worden, noch enthält es Separatorenfleisch aus der Wirbelsäule von Rindern, Schafen und Ziegen.

The product does not contain and is not derived from specified risk material as defined by Regulation (EC) No 999/2001 in the current version or mechanically recovered meat obtained from the vertebral column of bovine, ovine and caprine animals.



B.M. 2010

Dr. Stubenbord
Beamtete Tierärztin

¹⁾ Für die Unterzeichnung des vorgelegten Zertifikates ist ausschließlich der deutsche Text maßgeblich.
The German text is exclusively decisive for the signature of the submitted certificate.