

Part I : Details of consignment

I.1. Consignor Name _____ Address _____ Country _____ ISO Code _____			I.2. IMSOC Reference Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference _____																	
I.5. Consignee Name _____ Address _____ Country _____ ISO Code _____			I.3. Central competent authority _____ I.4. Local competent authority _____																	
I.7. Country of origin _____		ISO Code _____	I.9. Country of destination _____		ISO Code _____															
I.8. Region of origin _____		Code _____	I.10. Region of destination _____		Code _____															
I.11. Place of Dispatch Name _____ Address _____ Approval Number _____ Country _____ ISO Code _____			I.12. Place of destination Name _____ Address _____ Approval Number _____ Country _____ ISO Code _____																	
I.13. Place of Loading Name _____ Address _____ Approval Number _____ Country _____ ISO Code _____			I.14. Date and time of departure _____																	
I.15. Means of Transport <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Mode</th> <th style="width: 20%;">International transport document</th> <th style="width: 60%;">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>			Mode	International transport document	Identification													I.16 Entry Point _____		
Mode	International transport document	Identification																		
I.18. Transport conditions Chilled <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Ambient <input type="checkbox"/>			I.17. Accompanying documents <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 60%;">Commercial document reference _____</td> <td style="width: 40%;">Date of issue _____</td> </tr> <tr> <td>Country _____</td> <td>Place of issue _____</td> </tr> </table>			Commercial document reference _____	Date of issue _____	Country _____	Place of issue _____											
Commercial document reference _____	Date of issue _____																			
Country _____	Place of issue _____																			
I.19. Container No / Seal No _____																				
I.20. Certified as Human consumption <input type="checkbox"/>																				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country _____ ISO Code _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country _____ ISO Code _____																	
I.23. Total number of packages _____		I.25. Total net weight _____		I.25. Total gross weight _____																
I.28. Description of consignment 1. 02 MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL 0210 Meat and edible meat offal, salted, in brine, dried or smoked; edible flours and meals of meat or meat offal Meat of swine: 021011 Hams, shoulders and cuts thereof, with bone in 02101111 Hams and cuts thereof, Salted or in brine, Of domestic swine:																				
Commodity	Species	Nature of commodity	Manufacturing plant	Package count																
Net weight _____			Date of production _____																	

II. Health information	
II.1.	<p>I, the undersigned, hereby certify that:</p> <p>The animal products herein described, comply with the relevant European Union animal health/public health standards and requirements which have been recognised as equivalent to New Zealand standards and requirements as prescribed in Council Decision 97/132/EC as last amended, specifically, in accordance with (1) :</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.1. For fresh meat (domestic pig): Council Directive 64/432/EEC, Regulation (EC) No 999/2001, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.2. For fresh farmed game meat (farmed wild boar): Council Directive 64/432/EEC, Council Directive 92/118/EEC, Council Directive 2002/99/EC, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.3. For fresh wild game meat (wild boar) and meat preparations derived from wild game meat (wild boar): Council Directive 2002/99/EC. (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.4. For meat preparations derived from farmed game meat (farmed wild boar): Council Directive 64/432/EEC, Council Directive 92/118/EEC, Council Directive 2002/99/EC, Regulation (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/ 2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.5. For meat products derived from fresh meat (domestic pig) and meat preparations from fresh meat (domestic pig): Council Directive 64/432/EEC, Council Directive 2002/99/EC, Regulation (EC) No 999/2001, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.6. For meat products derived from wild game meat (wild boar): Council Directive 2002/99/EC, Regulation (EC) No 999/2001, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.7. For meat products derived from farmed game meat (farmed wild boar), and blood and blood products from farmed game and wild game (farmed wild boar and wild boar): Council Directive 92/118/EEC, Council Directive 2002/99/EC, Regulation (EC) No 999/2001, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.8. For processed bones and bone products derived from fresh meat (domestic pig), and processed animal protein products derived from fresh meat (domestic pig), and blood and blood products from fresh meat (domestic pig): Council Directive 64/432/EEC, Council Directive 92/118/EEC, Council Directive 2002/99/EC, Regulation (EC) No 999/2001, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.9. For processed animal protein products derived from farm game and wild game (farmed wild boar and wild boar): Council Directive 92/118/EEC, Council Directive 2002/99/EC, Regulation (EC) No 999/2001, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.10. For processed bones and bone products derived from farmed game and wild game (farmed wild boar and wild boar): Council Directive 92/118/EEC, Council Directive 2002/99/EC, Regulation (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/200</p>
II.2.	<p>Additional Declarations/Guarantees:</p> <p>I, the undersigned, hereby certify that;</p> <p>II.2.1. the animal product is eligible for intra-Union trade without restriction.</p> <p>II.2.2. for products derived from wild pigs, the products herein described were derived from areas free from classical swine fever in the feral porcine population for the preceding 60 days.</p> <p>II.2.3. the products herein described have been (1) :</p>
Either	<p>o a) derived from animals that were continuously resident since birth in Finland or Sweden, which is free of Porcine Reproductive and Respiratory Syndrome;]</p>
OR	<p>o b) cooked at the following minimum core temperature/times:</p>
Either	<p>o 56 degrees Celsius for 60 minutes;</p>
OR	<p>o 57 degrees Celsius for 55 minutes</p>
OR	<p>o 58 degrees Celsius for 50 minutes;</p>
OR	<p>o 59 degrees Celsius for 45 minutes;</p>
OR	<p>o 60 degrees Celsius for 40 minutes;</p>
OR	<p>o 61 degrees Celsius for 35 minutes;</p>

Part II: Certification	II. Health information			
	OR	○ 62 degrees Celsius for 30 minutes;		
	OR	○ 63 degrees Celsius for 25 minutes;		
	OR	○ 64 degrees Celsius for 22 minutes;		
	OR	○ 65 degrees Celsius for 20 minutes;		
	OR	○ 66 degrees Celsius for 17 minutes;		
	OR	○ 67 degrees Celsius for 15 minutes;		
	OR	○ 68 degrees Celsius for 13 minutes;		
	OR	○ 69 degrees Celsius for 12 minutes;		
	OR	○ 70 degrees Celsius for 11 minutes;		
OR	○ c)	cured where the product has been subjected to a procedure which ensures the meat meets the following requirement:		
	Either	○ reached a pH of 5 or lower;		
	OR	○ was fermented (lactic curing) to a pH of 6.0 or lower and age-cured/ripened for at least 21 days;		
	OR	○ qualified for official certification as Prosciutto di Parma or an equivalent 12 month curing process;		
OR	○ d)	prepared as consumer-ready cuts packaged for direct retail sale, not including minced (ground) meat, not including the head and neck, not exceeding 3kg per package, with the following tissues removed: axillary, medial and lateral iliac, sacral, iliofemoral (deep inguinal), mammary (superficial inguinal), superficial and deep popliteal, dorsal superficial cervical, ventral superficial cervical, middle superficial cervical, gluteal and ischiatic lymph nodes; and any other macroscopically visible lymphatic tissue (i.e. lymph nodes and lymphatic vessels) encountered during processing;		
OR	○ e)	none of the above(2)		
	II.2.4.	Product derived from animals born and reared: _____ (list applicable countries/Member States)		
Notes				
Part I				
· Box reference I.11: Place of origin: name and address of the dispatch establishment.				
· Box reference I.12: Optional				
· Box reference I.16: Indicate the port of disembarkation				
· Box reference I.15: Indicate the names of ships and, if known, the flight numbers of aircraft. In the case of transport in containers or boxes, the total number of these and their registration and where there is a serial number of the seal it has to be indicated in box I.21. Separate information is to be provided in the event of unloading and reloading.				
· Box reference I.19: Indicate total gross and net weight in kg				
· Box reference I.21: If applicable, indicate the identification number of container and the seal number.				
· Box reference I.25:				
Custom code and title: Use the appropriate Harmonized System (HS) code under the following headings: 02.03; 02.06; 02.09; 02.10, 04.10, 05.04, 05.06, 05.11, 15.01, 16.01 or, 16.02,				
Nature of commodity : select amongst the following : domestic, wild or farmed game if the origin is not incorporated in HS code				
Indicate "Abattoir", "Manufacturing plant" depending on the product. Provide name and official approval number				
Abattoir: required only for HS code under the heading 02.03, 02.06				
Date of production: for fresh meat and meat preparations, indicate the date of slaughter; for animal casings, meat products and processed products, indicate the date of production.				

Part II: Certification	II. Health information			
	Part II			
	(1) Delete as appropriate			
	(2) These products need to be processed in New Zealand prior to being given a biosecurity clearance			
	· The colour of the signature shall be different to that of the printing. The same rule applies to stamp other than those embossed or watermarked.			
	Certifying Officer			
	Name (in capital letters)		Qualification and title	
	Date of signature		Signature	
	Stamp			
	<div>SPECIMEN</div>			

I. rész	I.1. Feladó Név Cím Ország ISO-kód		I.2. IMSOC hivatkozási szám Specimen not to be used for exports from EU	
			I.2.a. Local Reference	
	I.5. Címzett Név Cím Ország ISO-kód		I.3. Központi illetékes hatóság I.4. Local competent authority	
	I.7. Származási ország ISO-kód		I.9. Country of destination ISO-kód	
	I.8. Region of origin Kód		I.10. Rendeltetési régió Kód	
	I.11. Place of Dispatch Név Cím Jóváhagyási szám Ország ISO-kód		I.12. Rendeltetési hely Név Cím Jóváhagyási szám Ország ISO-kód	
	I.13. Berakodás helye Név Cím Jóváhagyási szám Ország ISO-kód		I.14. Date and time of departure	
	I.15. Szállítóeszköz Típus Okmány Azonosítás		I.16 Entry Point	
	I.18. Transport conditions Hűtött <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Fagyasztva <input type="checkbox"/> Környezet <input type="checkbox"/>		I.17. Kísérőokmányok A kereskedelmi okmány hivatkozási száma Ország Kiállítás dátuma Kiállítás helye	
	I.19. Konténorszám/Plomba száma			
I.20. Certified as Emberi fogyasztás <input type="checkbox"/>				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country ISO-kód EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO-kód		
I.23. Csomagok teljes száma		I.25. Nettó össztömeg		I.25. Bruttó össztömeg
I.28. Description of consignment 1. 02 HÚS ÉS EHEŐ BELSŐSÉG 0210 Hús és élelmezési célra alkalmas vágási melléktermék és belsőség, sózva, sós lében tartósítva, szárítva vagy füstölve; élelmezési célra alkalmas liszt és őrlemény húsból, vágási melléktermékből vagy belsőségből Sertéshús: 021011 Sonka, lapocka és részei csonttal 02101111 Comb és ennek részei, Sózva vagy sós lében tartósítva, Házisertésből				
Áru	Faj	Nature of commodity	Gyártóüzem	Csomagok darabszáma
Nettó tömeg		Az előállítás dátuma		

II. Egészségügyi információk			
II.1.	<p>Alulírott igazolom, hogy:</p> <p>Az itt meghatározott állati termékek megfelelnek a vonatkozó európai uniós állat-egészségügyi/közegészségügyi előírásoknak és követelményeknek, amelyeket a 97/132/EK tanácsi határozat legutóbbi módosításában előírtak szerint az új-zélandi előírásokkal és követelményekkel egyenértékűnek ismertek el, különösen az alábbiaknak(1):</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.1. Friss hús (házi sertés): a 64/432/EGK tanácsi irányelv, valamint a 999/2001/EK, a 852/2004/EK, a 853/2004/EK és a 854/2004/EK rendelet</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.2. Tenyésztett vad friss húsa (tenyésztett vaddisznó): a 64/432/EGK, a 92/118/EGK és a 2002/99/EK tanácsi irányelv, valamint a 852/2004/EK, a 853/2004/EK és a 854/2004/EK rendelet</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.3. Friss vadhús (vaddisznó) és vadhúsból (vaddisznó) származó húskészítmények: a 2002/99/EK tanácsi irányelv, valamint a 852/2004/EK, a 853/2004/EK és a 854/2004/EK rendelet</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.4. Tenyésztett vad húsból (tenyésztett vaddisznó) származó húskészítmények: a 64/432/EGK, a 92/118/EGK és a 2002/99/EK tanácsi irányelv, valamint a 852/2004/EK, a 853/2004/EK és a 854/2004/EK rendelet</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.5. Friss húsból (házi sertés) származó hústermékek és friss húsból (házi sertés) származó húskészítmények: a 64/432/EGK és a 2002/99/EK tanácsi irányelv, valamint a 999/2001/EK, a 852/2004/EK, a 853/2004/EK és a 854/2004/EK rendelet</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.6. Vadhúsból (vaddisznó) származó hústermékek: a 2002/99/EK tanácsi irányelv, valamint a 999/2001/EK, a 852/2004/EK, a 853/2004/EK és a 854/2004/EK rendelet</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.7. Tenyésztett vad húsból (tenyésztett vaddisznó) származó hústermékek, valamint tenyésztett és vadon élő vadból (tenyésztett vaddisznó és vaddisznó) származó vér és vértermékek: a 92/118/EGK és a 2002/99/EK tanácsi irányelv, valamint a 999/2001/EK, a 852/2004/EK, a 853/2004/EK és a 854/2004/EK rendelet</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.8. Friss húsból (házi sertés) származó feldolgozott csont és csonttermékek, friss húsból (házi sertés) származó feldolgozott állatifehérje-készítmények, valamint friss húsból (házi sertés) származó vér és vértermékek: a 64/432/EGK, a 92/118/EGK és a 2002/99/EK tanácsi irányelv, valamint a 999/2001/EK, a 852/2004/EK, a 853/2004/EK és a 854/2004/EK rendelet</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.9. Tenyésztett és vadon élő vadból (tenyésztett vaddisznó és vaddisznó) származó feldolgozott állatifehérje-termékek: a 92/118/EGK és a 2002/99/EK tanácsi irányelv, valamint a 999/2001/EK, a 852/2004/EK, a 853/2004/EK és a 854/2004/EK rendelet</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.10. Tenyésztett és vadon élő vadból (tenyésztett vaddisznó és vaddisznó) származó feldolgozott csont és csonttermékek: a 92/118/EGK és a 2002/99/EK tanácsi irányelv, valamint a 852/2004/EK, a 853/2004/EK és a 854/2004/EK rendelet</p>		
II.2.	<p>Kiegészítő nyilatkozatok/garanciák:</p> <p>Alulírott igazolom, hogy:</p> <p>II.2.1. Az állati termék Unión belüli kereskedelme korlátozás nélkül engedélyezett.</p> <p>II.2.2. A vaddisznóból származó termékeket illetően az itt meghatározott termékek olyan területekről származnak, amelyek vaddisznóállománya a megelőző 60 nap során mentes volt a klasszikus sertéspestistől.</p> <p>II.2.3. Az itt meghatározott termékek(1):</p> <p>o a) olyan állatokból származnak, amelyek születésüktől fogva folyamatosan a járványos vetéléstől (PRRS) mentes Finnországban vagy Svédországban tartózkodtak;</p> <p>VAGY o b) olyan termékek, amelyeket az alább meghatározott belső minimum-hőmérsékleten és időtartamig hőkezelték:</p> <p>VAGY o 56 Celsius fok 60 percen keresztül;</p> <p>VAGY o 57 Celsius fok 55 percen keresztül</p> <p>VAGY o 58 Celsius fok 50 percen keresztül;</p> <p>VAGY o 59 Celsius fok 45 percen keresztül;</p> <p>VAGY o 60 Celsius fok 40 percen keresztül;</p>		

Part II: Certification

II. Egészségügyi információk			
	VAGY	○ 61 Celsius fok 35 percen keresztül;	
	VAGY	○ 62 Celsius fok 30 percen keresztül;	
	VAGY	○ 63 Celsius fok 25 percen keresztül;	
	VAGY	○ 64 Celsius fok 22 percen keresztül;	
	VAGY	○ 65 Celsius fok 20 percen keresztül;	
	VAGY	○ 66 Celsius fok 17 percen keresztül;	
	VAGY	○ 67 Celsius fok 15 percen keresztül;	
	VAGY	○ 68 Celsius fok 13 percen keresztül;	
	VAGY	○ 69 Celsius fok 12 percen keresztül;	
	VAGY	○ 70 Celsius fok 11 percen keresztül;	
VAGY	○ c)	olyan pácolási eljárásnak alávetett termékek, amely biztosítja, hogy a hús megfelel az alábbi követelménynek:	
		○ elérte az 5 pH-t vagy annál alacsonyabb értéket;	
VAGY		○ 6,0 pH-értékre vagy annál alacsonyabbra fermentálták (tejsavas erjesztés) és legalább 21 napig érlelték;	
VAGY		○ hivatalos bizonyítvány tanúsítja Prosciutto di Parmának való minősítését vagy azt, hogy egyenértékű 12 hónapos tartósítási eljárásnak vetették alá;	
VAGY	○ d)	közvetlenül kiskereskedelmi értékesítésre szánt, fogyasztásra kész, csomagolt vágott hús, bele nem értve a darált húst, valamint a fejet és nyakat. Az egyes részek nem lehetnek 3 kg-nál nehezebbek. A következő régiókban a nyirokcsomókat el kell távolítani: hónalji, mediális és laterális medencei, keresztcsonti, iliofemorális (mély lágyéki), emlőtájéki (felületes lágyéki) felületes és mély térdhajlati, elülső felületes nyaki, hátsó felületes nyaki, középső felületes nyaki, fartájéki és ülőcsonti. A feldolgozás során el kell távolítani továbbá minden egyéb szemmel látható nyirokcsomót és nyirokcsatornát; a feldolgozás során el kell távolítani továbbá minden egyéb szemmel látható nyirokszövetet (nyirokcsomót és nyirokcsatornát);	
VAGY	○ e)	a fentiek közül egyik sem(2)	
II.2.4.	Az alábbi országokban született és nevelkedett állatokból származó termék: _____ (az érintett országok/tagállamok jegyzéke)		

II. Egészségügyi információk

Megjegyzések

I. rész:

- I.11. rovat: Származási hely: a feladó létesítmény neve és címe.
- I.12. rovat: Nem kötelező.
- I.16. rovat: Adja meg a kirakodási kikötő nevét.
- I.15. rovat: Adja meg a hajók nevét, és amennyiben ismert, a repülőgép járatszámát. Konténerekben vagy dobozokban történő szállítás esetén ezek teljes számát, nyilvántartási számát és adott esetben a plomba sorozatszámát az I.21. rovatban kell feltüntetni. Kirakodás és újrarakodás esetén külön meg kell adni ezeket az információkat.
- I.19. rovat: Adja meg a teljes bruttó és nettó tömeget kilogrammban.
- I.21. rovat: Adja meg – adott esetben – a konténer nyilvántartási számát és a konténert lezáró plomba számát.
- I.25. rovat:
Vámkód és cím: Használja a Harmonizált Rendszernek (HR) az alábbi vámtarifaszámok alá besorolt, megfelelő HR-kódját: 02.03, 02.06, 02.09, 02.10, 04.10, 05.04, 05.06, 05.11, 15.01, 16.01 vagy 16.02.
Az áru jellege: Válassza ki az alábbiak közül: házi, vadon élő vagy tenyésztett vad, ha a származás nem jelenik meg a HR-kódban.
Adja meg a következő lehetőségek egyikét: „vágóhíd”, „előállító üzem” (a terméktől függően). Adja meg a létesítmény nevét és hatósági engedélyezési számát.
Vágóhíd: csak a 02.03 és a 02.06 vámtarifaszám alá tartozó HR-kódok esetében kell megadni.
Az előállítás időpontja: friss hús és húskészítmények esetében a vágás időpontját, állati belek, hústermékek és feldolgozott termékek esetében az előállítás időpontját kell megadni.

II. rész:

- (1) A nem kívánt rész törölendő.
- (2) Ezen termékeket Új-Zélandon a biológiai biztonságról szóló engedély kibocsátása előtt fel kell dolgozni.
- Az aláírásnak a nyomtatás színétől eltérőnek kell lennie. Ugyanez vonatkozik a pecsétre, a dombornyomású pecsétek vagy a vízjel kivételével.

Certifying Officer

Name (in capital letters)

Aláírás dátuma

Bélyegző

Qualification and title

Aláírás