

## Part I : Details of consignment

I.1. Consignor Name Address Country <span style="float: right;">ISO Code</span>			I.2. IMSOC Reference <b>Specimen not to be used for exports from EU</b>																
			I.2.a. Local Reference																
I.5. Consignee Name Address Country <span style="float: right;">ISO Code</span>			I.3. Central competent authority I.4. Local competent authority																
I.7. Country of origin <span style="float: right;">ISO Code</span>		I.9. Country of destination <span style="float: right;">ISO Code</span>																	
I.8. Region of origin <span style="float: right;">Code</span>		I.10. Region of destination <span style="float: right;">Code</span>																	
I.11. Place of Dispatch Name Address Approval Number Country <span style="float: right;">ISO Code</span>			I.12. Place of destination Name Address Approval Number Country <span style="float: right;">ISO Code</span>																
I.13. Place of Loading Name Address Approval Number Country <span style="float: right;">ISO Code</span>			I.14. Date and time of departure																
I.15. Means of Transport <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 20%;">Mode</th> <th style="width: 20%;">International transport document</th> <th style="width: 60%;">Identification</th> </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> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </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.19. Container No / Seal No			I.17. Accompanying documents Commercial document reference <span style="float: right;">Date of issue</span> Country <span style="float: right;">Place of issue</span>																
I.20. Certified as Human consumption <input type="checkbox"/>																			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country <span style="float: right;">ISO Code</span> EU Exit Authority <span style="float: right;">BCP code</span> EU Entry Authority <span style="float: right;">BCP code</span>			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country <span style="float: right;">ISO Code</span>																
I.23. Total number of packages		I.25. Total net weight		I.25. Total gross weight															
I.28. Description of consignment <b>1. 02 MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL</b> <b>0203</b> Meat of swine, fresh, chilled or frozen Frozen <b>020321</b> Carcasses and half-carcasses <b>02032110</b> Of domestic swine																			
Commodity	Product Description	Slaughterhouse	Manufacturing plant	Cold store															
Package count	Net weight	Shipping Mark	Batch number	Date of manufacture															

## II. Health information

II.1. I, the undersigned veterinarian, hereby certify that:

II.1.1. The product comes from animals that:

(1) ☐ [      originate in the country indicated in box I.7.]

(1)or      ☐ [that were legally sent from a European Union Member State/area (state country and area) in compliance with the restrictions on movement relating to the diseases indicated in this certificate in accordance with European law].

II.1.2. The product was obtained from animals of the porcine species from a country/area that is not under any health restriction because of foot-and-mouth disease or African swine fever.

II.1.3. The country/area of origin is free of classical swine fever (CSF) or there was no presence of CSF in the country/area during the preceding 12 months.

II.1.4. (1) ☐ [      The product underwent any one of the following heat treatments to ensure destruction of Trichina:

0° F, (-17.8° C), for a minimum of 106 hrs.;

-5° F, (-20.6° C), for a minimum of 82 hrs.;

-10° F, (-23.3° C), for a minimum of 63 hrs.;

-15° F, (-26.1° C), for a minimum of 48 hrs.;

-20° F, (-28.9° C), for a minimum of 35 hrs.;

-25° F, (-31.7° C), for a minimum of 22 hrs.;

-30° F, (-34.5° C), for a minimum of 8 hrs.;

-35° F, (-37.2° C), for a minimum of 1/2 hr.; ]

(1)or      ☐ [the product underwent a test to detect Trichina using the magnetic stirrer method for pooled-sample digestion in an official laboratory of the Member State of origin.]

II.1.5. The product has been obtained from pigs coming from a country/zone in which in the last 12 months no animal has been vaccinated against foot-and-mouth disease, African swine fever or classical swine fever and imports of domestic animals vaccinated against these diseases are not permitted.

II.1.6. The product was obtained from animals that have had no contact with wild cloven-hoofed animals since birth.

II.1.7. The product comes from healthy animals that were inspected ante and post mortem and were slaughtered and processed in plants approved by the Ministry of Agriculture, Livestock, Rural Development, Fisheries and Food for export to Mexico, specifying their name, number and address.

II.1.8. The product has been approved for human consumption by an official body.

II.1.9. The fresh meat was obtained from animals slaughtered on \_\_\_\_\_ (dd/mm/yyyy) or between \_\_\_\_\_ (dd/mm/yyyy) and \_\_\_\_\_ (dd/mm/yyyy)

II.1.10. The best before dates of the products are between the following: from \_\_\_\_\_ (dd/mm/yyyy) to \_\_\_\_\_ (dd/mm/yyyy)

## Notes

## Part I:

Box I.2.a TRACES reference No: If this is not an electronic certificate (TRACES) this box is left empty.

Box I.11 Place of origin: Name, number and address of the dispatch establishment.

Box I.13 Place of loading: State where the container was loaded onto means of transport for shipment to Mexico if known; otherwise this box is left empty.

Box I.14 Date and time of departure: State the date when the container was unloaded from the means of transport. The time should be stated if known.

Box I.19 State the total gross weight and total net weight..

Box I.21 If containers or boxes are used, the container number and the seal number (if applicable) should be stated.

## Part II: Certification

II. Health information

Box I.25 Identification of goods

Custom code and title: Enter the corresponding HS code in the following sections: 02.03 and 02.09

Nature of goods: State "carcass-whole", "carcass-side", "carcass-quarters", "cuts", "minced meat", "prepared products" or "mechanically separated meat".

Minced meat is deboned meat that has been minced into fragments and that must have been prepared exclusively from striated muscle (including the adjoining fatty tissues) except heart muscle.

Official identification of the animal and name

Treatment type: State "deboned", "bone in", "matured" or "minced" as appropriate. If frozen, enter the date of freezing (mm/yy) of the cuts.

Processing plant: State the approval number of the slaughterhouse, cutting plant or cold store if appropriate.

Slaughterhouse: Enter only in case of HS code 02.03.

Date of packing: Enter the date of packing (mm/yy) of the cuts.

Part II:

The signature and the stamp must be in a colour different from that of the printed characters.

(1) Delete as appropriate.

Certifying Officer

Name (in capital letters)

Date of signature

Stamp

Qualification and title

Signature

I. rész	I.1. Feladó Név Cím Ország ISO-kód			I.2. IMSOC hivatkozási szám <b>Specimen not to be used for exports from EU</b>																
	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			I.16 Entry Point																
	<table border="1"> <tr> <th>Típus</th> <th>Okmány</th> <th>Azonosítás</th> </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> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>			Típus	Okmány	Azonosítás													I.17. Kísérőokmányok	
	Típus	Okmány	Azonosítás																	
I.18. Transport conditions Hűtött <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Fagyasztva <input type="checkbox"/> Környezet <input type="checkbox"/>			A kereskedelmi okmány hivatkozási száma Ország Kiállítás dátuma Kiállítás helye																	
I.19. Konténerszám/Plomba száma																				
I.20. Certified as Emberi fogyasztás <input type="checkbox"/>																				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority ISO-kód BCP code 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 <b>1. 02 HÚS ÉS EHEŐ BELSŐSÉG</b> <b>0203</b> Sertéshús frissen, hűtve vagy fagyasztva Fagyasztva: <b>020321</b> Egész és fél <b>02032110</b> Házi sertésből																				
Áru	Product Description	Vágóhíd	Gyártóüzem	Hűtőház																
Csomagok darabszáma	Nettó tömeg	Shipping Mark	Tételszám	Gyártás dátuma																

II. Egészségügyi információk			
II.1.	Alulírott hatósági állatorvos igazolom az alábbiakat:		
II.1.1.	A termék olyan állatoktól származik, amelyek:		
	(1)vagy:	○ [az I.7. rovatban megjelölt országból származnak]	
	(1)vagy:	○ [jogszerűen kerültek feladásra az Európai Unió valamely tagállamából/területéről (adja meg az országot és a területet), az európai jogszabályoknak megfelelően betartva az ebben a bizonyítványban megjelölt betegségekre vonatkozó szállítási korlátozásokat].	
II.1.2.	A termék olyan országból/területről származó sertésekből származik, amely nem áll egészségügyi korlátozás alatt ragadós száj- és körömfájás vagy afrikai sertéspestis miatt.		
II.1.3.	A származási ország/terület mentes a klasszikus sertéspestistől, vagy az országban/területen az elmúlt 12 hónapban nem észlelték a klasszikus sertéspestis jelenlétét.		
II.1.4.	(1)vagy:	○ [A termék a trichinella eltávolítása érdekében az alábbi hőkezelések valamelyikében részesült:	
		0 °F (–17,8 °C), legalább 106 órán keresztül;	
		–5 °F (–20,6 °C), legalább 82 órán keresztül;	
		–10 °F (–23,3 °C), legalább 63 órán keresztül;	
		–15 °F (–26,1 °C), legalább 48 órán keresztül;	
		–20 °F (–28,9 °C), legalább 35 órán keresztül;	
		–25 °F (–31,7 °C), legalább 22 órán keresztül;	
		–30 °F (–34,5 °C), legalább 8 órán keresztül;	
		–35 °F (–37,2 °C), legalább fél órán keresztül;]	
	(1)vagy:	○ [A terméket a származás szerinti tagállam valamely hatósági laboratóriumában a trichinella jelenléte szempontjából mágneses keverő alkalmazásával végrehajtott gyűjtőminta-emésztési módszerrel megvizsgálták.]	
II.1.5.	A termék olyan országból/területről származó sertésekből származik, amelyekben az utóbbi 12 hónapban egyetlen állatot sem oltottak be a ragadós száj- és körömfájás, az afrikai sertéspestis és a klasszikus sertéspestis ellen, és amelyekben nem engedélyezett az e betegségekre ellen beoltott háziállatok behozatala.		
II.1.6.	A terméket olyan állatokból állították elő, amelyek születésüket követően sohasem érintkeztek vadon élő hasított körmű állatokkal.		
II.1.7.	A termék olyan egészséges állatoktól származik, amelyeket leölésük előtt és után vizsgálatnak vetettek alá, és amelyeket a Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Növénytermesztési, Állattenyésztési, Vidékfejlesztési, Halászati és Élelmiszerügyi Titkárság) által jóváhagyott létesítményekben öltek le és dolgoztak fel (adja meg a létesítmények nevét, számát és címét).		
II.1.8.	A terméket hatósági szerv emberi fogyasztásra alkalmasként jóváhagyta.		
II.1.9.	A friss húst olyan állatokból nyerték, amelyeket _____ (éééé/hh/nn)-án/-én vagy _____ (éééé/hh/nn) és _____ (éééé/hh/nn) között öltek le.		
II.1.10.	A termék ajánlott fogyasztási időszaka: _____ (éééé/hh/nn) – _____ (éééé/hh/nn).		

Megjegyzések

I. rész:

I.2.a rovat: TRACES hivatkozási szám: nem elektronikus formátumban kiállított okmány (TRACES) esetén törölendő.

I.11. rovat: Származási hely: a feladó létesítmény neve, száma és címe.

I.13. rovat: Berakodás helye: ha ismert, annak a konténernek vagy szállítóeszköznek a berakodási helye, amelyben az áru Mexikóba érkezik; ha ismeretlen, törölendő.

I.14. rovat: Indulás időpontja (nap, óra): a szállítóeszköz indulásának napja és órája. Az órát csak akkor kell feltüntetni, ha ismert.

I.19. rovat: A teljes bruttó és a teljes nettó súly.

I.21. rovat: Konténerek és ládák esetében fel kell tüntetni a konténerszámot és a plomba számát (ha van).

II. Egészségügyi információk

I.25. rovat: Az áruk beazonosítása

Vámkód és megnevezés: a következő vámtarifaszámokon belüli HR-kódot kell feltüntetni: 02.03, 02.09.

Az áru jellege: „hasított egésztestek”, „hasított féltestek”, „hasított negyedtestek”, „darabok” vagy „darált hús”, „elkészített termékek” vagy „mechanikusan leválasztott hús”.

„Darált hús” alatt a kizárólag harántcsíkolt izomból (a hozzá tapadt zsírszövetet is beleértve, a szívizmot kivéve) nyert, kicsontozott, finomra aprított húst kell érteni.

Az állat hivatalos megjelölése és száma

A kezelés típusa: az adott esetben megfelelően „kicsontozott”, „kicsontozatlan”, „érlelt” vagy „darált”.  
Fagyasztott hús esetében meg kell adni a vágott részek/darabok fagyasztásának időpontját (éé/hh).

Feldolgozóüzem: az adott esetben megfelelően a vágóhíd, a darabolóüzem vagy a hűtőraktár engedélyének számát kell megadni.

Vágóhíd: csak a 02.03 HR-kód esetében kell megadni.

Csomagolás napja: a húsrészek/darabok csomagolásának időpontját kell megadni (éé/hh).

II. rész:

Az aláírás és a bélyegző színének különböznie kell a nyomtatás színétől.

(1) A nem kívánt rész törlendő.

Certifying Officer

Name (in capital letters)

Aláírás dátuma

Bélyegző

Qualification and title

Aláírás