

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;"> <tr> <td style="width: 20%;">Mode</td> <td style="width: 20%;">International transport document</td> <td style="width: 60%;">Identification</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> <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.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 Other <input type="checkbox"/> Technical use <input type="checkbox"/> Human consumption <input type="checkbox"/> Pet food <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Pharmaceutical use <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.24. Total quantity _____		I.25. Total net weight _____		I.25. Total gross weight _____																
I.28. Description of consignment 1. 02 MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL 0203 Meat of swine, fresh, chilled or frozen Frozen 020329 Other Of domestic swine: 02032913 Loins and cuts thereof, with bone in																						
Commodity		Species		Quantity		Batch number		Manufacturing plant														
Cold store		Cutting plant		Date of freezing		Date of production		Date of slaughter														
Net weight		Product Description		Package count		Identification mark																

II. Health information			
Part II: Certification	II.1	Public Health Attestation	
		I, the undersigned official veterinarian, declare that I am aware of the relevant requirements of Regulations (EC) No 178/2002, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and EU 2019/624 and (EU) No 2019/627 and hereby certify that the meat of domestic swine described in Part I was produced in accordance with those requirements, in particular that:	
	II.1.1	<input type="checkbox"/> the [meat]/ <input type="checkbox"/> [minced meat] (1) comes from (an) establishment(s) implementing a programme based on the HACCP principles in accordance with Regulation (EC) No 852/2004;	
	II.1.2	the meat has been obtained in compliance with the conditions set out in Section I of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;	
	▶ (1)	II.1.3	The meat fulfils the requirements of Regulation (EC) No 2075/2005 laying down specific rules on official controls for Trichinella in meat, and in particular:
	(1)	either	○ [has been subjected to an examination by a digestion method with negative results;]
	(1)	or	○ [has been subjected to a freezing treatment in accordance with Annex II to Regulation (EC) No 2075/2005;]
	(1)(6)	or	○ [is derived from domestic porcine animals either coming from a holding officially recognised as applying controlled housing conditions in accordance with Article 8 of Regulation (EC) No 2075/2005 or not weaned and less than 5 weeks of age.] ◀
	(1)	II.1.4	<input type="checkbox"/> [the minced meat has been produced in accordance with Section V of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004]
		II.1.5	the meat has been found fit for human consumption following ante and post-mortem inspections carried out in accordance with Section 2 and Section 3 to Regulation (EC) No 2019/627;
	(1)	II.1.6	either ○ [the carcass or parts of the carcass have been marked with a health mark in accordance with Article 48 and Annex II to Regulation (EU) No 2019/627;]
	(1)		or ○ [the packages of <input type="checkbox"/> [meat] / <input type="checkbox"/> [minced meat](1) have been mark in accordance with Section I of Annex II to Regulation (EC) No 853/2004;]
		II.1.7	the <input type="checkbox"/> [meat]/ <input type="checkbox"/> [minced meat] (1) satisfies the relevant criteria set out in Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs;
		II.1.8	the guarantees covering live animals and products thereof provided by the residue plans submitted in accordance with Directive 96/23/EC, and in particular Article 29, are fulfilled.
		II.1.9	the <input type="checkbox"/> [meat]/ <input type="checkbox"/> [minced meat] (1) has been stored and transported in accordance with the relevant requirements of Sections I and V respectively of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004.
II.2.	Animal Health attestation		
	I, the undersigned official veterinarian, hereby certify, that the fresh meat described in Part I:		
	II.2.1	has been obtained in the territory/ies with code: _____(2) which, at the date of issuing this certificate:	
(1)	either ○	[(a) has been free for 12 months from foot-and-mouth disease, rinderpest, African swine fever, classical swine fever, swine vesicular disease, and]	
(1)	or ○	[(a) (i) has been free for 12 months from rinderpest, [African swine fever] (1,7), <input type="checkbox"/> [foot-and-mouth disease](1), <input type="checkbox"/> [classical swine fever](1)and <input type="checkbox"/> [swine vesicular disease](1), and	
		(ii) has been considered free from <input type="checkbox"/> [foot-and-mouth disease](1), <input type="checkbox"/> [classical swine fever](1)and <input type="checkbox"/> [swine vesicular disease](1) , since _____ (dd/mm/yyyy), without having had cases/outbreaks afterwards, and authorised to export this meat by Commission Regulation (EC) No _____/_____, of _____ (dd/mm/yyyy).]	
	<input type="checkbox"/> [(b) during the last 12 months no vaccination against these diseases have been carried out and imports of domestic animals vaccinated against these diseases are not permitted in this territory;]	
	II.2.2	has been obtained from animals that:	

II. Health information			
(1)	either ○	[have remained in the territory described under point II.2.1 since birth, or for at least the last three months before slaughter;]	
(1)	or ○	[have been introduced on _____ (dd/mm/yyyy) into the territory described under point II.2.1, from the territory with code _____ (3) that at that date was authorised to import this fresh meat into the Great Britain;]	
(1)	or ○	[have been introduced on _____ (dd/mm/yyyy), into the territory described under point II.2.1, from the territory with code _____ (2) that at that date was authorized to import this fresh meat into Great Britain _____;]	
II.2.3		has been obtained from animals coming from holdings:	
	(a)	in which none of the animals present therein have been vaccinated against the diseases referred to in point II.2.1,	
	(b)	in and around which, in an area of 10 km radius, there has been no case/outbreak of the diseases referred to in point II.2.1 during the previous 40 days,	
	(c)	that are not subject to prohibition as a result of an outbreak of porcine brucellosis during the previous six weeks (1)(3);	
(1)(4)	<input type="checkbox"/> [(d)	where an undertaking has been received that pigs are not fed with catering waste, are subject to official controls and are included in the list established by the competent authority for the purpose of importing pig meat into the Great Britain;]	
II.2.4		has been obtained from animals that:	
	(a)	have remained separate since birth from wild cloven-hoofed animals,	
	(b)	have been transported from their holdings in vehicles, cleaned and disinfected before loading, to an approved slaughterhouse without contact with other animals which did not comply with the conditions set out in points II.2.1, II.2.2 and II.2.3,	
	(c)	at the slaughterhouse, have passed ante-mortem health inspection during the 24 hours before slaughter and, in particular, have shown no evidence of the diseases referred to in point II.2.1, and	
	(d)	have been slaughtered on _____ (dd/mm/yyyy) or between _____ (dd/mm/yyyy) and _____ (dd/mm/yyyy) (4);	
II.2.5		has been obtained in an establishment around which, within a radius of 10 km, there has been no case/outbreak of the diseases referred to in point II.2.1 during the previous 40 days or, in the event of a case of disease, the preparation of meat for importation into Great Britain has been authorised only after slaughter of all animals present, removal of all meat, and the total cleaning and disinfection of the establishment under the control of an official veterinarian;	
II.2.6		has been obtained and prepared without contact with other meats not complying with the conditions required in this certificate.	
(1)(7) <input type="checkbox"/> [II.2.7 meat in accordance with Commission Implementing Decision 2014/709/EU concerning animal health control measures relating to african swine fever in certain EU Member States.]			
II.3. Animal welfare attestation			
I, the undersigned official veterinarian, hereby certify, that the fresh meat described in Part I of this certificate derives from animals which have been handled in the slaughterhouse before and at the time of slaughter or killing in accordance with the relevant provisions of Union legislation and have met requirements at least equivalent to those laid down in Chapters II and III of Council Regulation (EC) No 1099/2009.(*)			
Notes (*)			
References to European Union legislation within this certificate are references to direct EU legislation which has been retained in Great Britain (retained EU law as defined in the European Union (Withdrawal) Act 2018). Part of the content of the certificate is based on the EU decision 2014/709 (EU law).			
This certificate is meant for fresh meat, including minced meat, of domestic swine (Sus scrofa).			

Part II: Certification	II. Health information		
	Fresh meat means all animal parts fit for human consumption whether fresh, chilled or frozen.		
	Part I:		
	Box reference I.8: Provide the code of territory as appearing in Part 1 of Annex II to Regulation (EU) No 206/2010 .		
	Box reference I.11: Place of origin: name and address of the dispatch establishment.		
	Box reference I.15: Registration number (railway wagons or container and lorries), flight number (aircraft) or name (ship) is to be provided. In case of unloading and reloading, the consignor must inform the BIP of entry into the Union.		
	Box reference I.16: Do not use this box until the end of the transitional staging period. — Box reference		
	Box reference I.19: Use the appropriate HS code: 02.03, 02.06, 02.09, 05.04 or 15.01.		
	Box reference I.20: Indicate total gross weight and total net weight		
	Box reference I.21: For containers or boxes, the container number and the seal number (if applicable) should be included.		
Box reference I.25: Nature of commodity: Indicate “carcass-whole”, “carcass-side”, “carcass-quarters”, “cuts” or “minced 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			
Box reference I.25: Treatment type: If appropriate, indicate “deboned”; “bone in”; “matured” and/or “minced”. If frozen, indicate the date of freezing (mm/yy) of the cuts/pieces.			
Part II:			
(1) Keep as appropriate			
(2) Code of the territory as it appears in Part 1 of Annex II to Regulation EU No 206/2010.			
(3) Supplementary guarantees to be provided when required in column 5 “SG” of Part 1 of Annex II to Regulation EU No 206/2010, with the entry “D”.			
Catering waste means: all waste from food intended for human consumption from restaurants, catering facilities or kitchens, including industrial kitchens and household kitchens of the farmer or persons tending pigs.			
(4) Date or dates of slaughter. Imports of this meat shall not be allowed when obtained from animals slaughtered either prior to the date of authorisation for importation into the Union of the third country, territory or part thereof referred to in boxes I.7 and I.8, or during a period where restrictive measures have been adopted by the Union against imports of this meat from this third country, territory or part thereof.			
(5) Council Regulation (EC) No 1099/2009 of 24 September 2009 on the protection of animals at the time of killing.			
(6) Only for third countries with the entry ‘K’ in column ‘SG’ in Part 1 of Annex 2 to Regulation (EU) No 206/2010. (
7) Only for EU territories with the entry ‘L’ in column ‘SG’ in Part 1 of Annex 2 to Regulation (EU) No 206/2010, as published on gov.uk			
Certifying Officer			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Date of signature		Signature	
Stamp			

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

Controlled temperature

Fagyasztva

Környezet

I.17. Kísérőokmányok

A kereskedelmi okmány hivatkozási száma

Kiállítás dátuma

Ország

Kiállítás helye

I.19. Konténerszám/Plomba száma

I.20. Certified as

Egyéb

Műszaki felhasználás

Emberi fogyasztás

Kedvtelésből tartott állatok eledele

Production of petfood

Gyógyszerészeti felhasználás

I.21. For transit through a third country

Country

ISO-kód

EU Exit Authority

BCP code

EU Entry Authority

BCP code

I.22. For transit through Member State(s)

Country

ISO-kód

I.23. Csomagok teljes száma

I.24. Teljes mennyiség

I.25. Nettó össztömeg

I.25. Bruttó össztömeg

I.28. Description of consignment

1. 02 HÚS ÉS EHEŐ BELSŐSÉG

0203 Sertéshús frissen, hűtve vagy fagyasztva

Fagyasztva:

020329 Más

Házi sertésből

02032913 Tarja, karaj és részei, csonttal

Áru

Faj

Mennyiség

Tételszám

Gyártóüzem

Hűtőház

Darabolóüzem

Fagyasztás dátuma

Az előállítás dátuma

Vágás dátuma

Nettó tömeg

Product Description

Csomagok darabszáma

Azonosító jelölés

II. Egészségügyi információk

Alulírott hatósági állatorvos kijelentem, hogy ismerem a 178/2002/EK, a 852/2004/EK, a 853/2004/EK és az (EU) 2019/624 rendelet, valamint az (EU) 2019/627 rendelet vonatkozó rendelkezéseit, és tanúsítom, hogy az I. részben ismertetett terméket, a házasított sertés húsát e rendeletek követelményei szerint állították elő, és különösen azt, hogy:

- II.1.1 ☐ a [hús]/ ☐ [darált hús] (1) a 852/2004/EK rendelet szerint HACCP-elveken alapuló programot alkalmazó létesítményből (létesítményekből) származik;
- II.1.2 a húst a 853/2004/EK rendelet III. mellékletének I. szakaszában megállapított feltételek szerint nyerték;
- (1) II.1.3 a hús megfelel a húsban előforduló Trichinella hatósági vizsgálatára vonatkozó különös szabályok megállapításáról szóló 2075/2005/EK rendelet előírásainak, és különösen:
- (1) vagy ☐ [vizsgálata emésztéses módszerrel megtörtént, negatív eredménnyel;]
- (1) vagy ☐ [fagyasztó kezelést kapott a 2075/2005/EK rendelet II. melléklete szerint;]
- (1)(6) vagy ☐ [olyan házasított sertésféléktől származik, amelyek a 2075/2005/EK rendelet 8. cikkével összhangban hivatalosan ellenőrzött állatszállási feltételeket alkalmazónak elismert gazdaságból származnak, vagy nem elválasztottak, és öt hétnél fiatalabbak.] ◀
- (1) II.1.4 ☐ [a darált húst a 853/2004/EK rendelet III. melléklete V. szakasza szerint állították elő]
- II.1.5 a levágást megelőző és a levágást követő, az (EU) 2019/627 rendelet 2. és 3. szakaszában meghatározottakkal összhangban végzett vizsgálatokat követően megállapítást nyert, hogy a hús emberi fogyasztásra alkalmas;
- (1) II.1.6 vagy ☐ [a hasított testen vagy annak részein fel van tüntetve az (EU) 2019/627 rendelet 48. cikkének és II. mellékletének megfelelő állategészségügyi jelölés;]
- (1) vagy ☐ [a ☐ [hús] / ☐ [darált hús] (1) csomagjain fel van tüntetve a 853/2004/EK rendelet II. melléklete I. szakaszának megfelelő azonosító jelölés;]
- II.1.7 ☐ a [hús]/ ☐ [darált hús] (1) megfelel az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló 2073/2005/EK rendelet vonatkozó kritériumainak;
- II.1.8 a 96/23/EK irányelvvel és különösen annak 29. cikkével összhangban benyújtott szermaradék-megfigyelési terv által az élő állatokra, valamint az azokból származó termékekre vonatkozóan nyújtott garanciák teljesülnek.
- II.1.9 ☐ a [hús]/ ☐ [darált hús] (1) a 853/2004/EK rendelet III. melléklete I., illetve V. szakaszának vonatkozó előírásai szerint tárolták és szállították.

II.2 Állategészségügyi igazolás

Alulírott hatósági állatorvos igazolom, hogy az I. részben leírt friss hús(t):

- II.2.1 a következő kóddal jelölt terület(ek)ről származik: _____ (2), amely e bizonyítvány kiállításának időpontjában:
- (1) vagy ☐ [(a) 12 hónapja mentes ragadós szá-j- és körömfájástól, keleti marhavésztől, afrikai sertéspestistől, klasszikus sertéspestistől, sertések hólyagos betegségétől, és]
- (1) vagy ☐ [(a) i. 12 hónapja mentesek marhavésztől, [afrikai sertéspestistől] (1,7), ☐ [ragadós szá-j- és körömfájástól] (1), ☐ [klasszikus sertéspestistől] (1) és ☐ [sertések hólyagos betegségétől] (1), és
- ii. _____ (éééé/hh/nn) óta ☐ [ragadós szá-j- és körömfájástól] (1), ☐ [klasszikus sertéspestistől] (1) és ☐ [sertések hólyagos betegségétől] (1) mentesnek minősül, és e dátumtól kezdődően sem fordultak elő megbetegedések/járványkitörések, továbbá ahonnan a _____-i (éééé/hh/nn), _____/_____/EK biztonsági rendelete engedélyezték ezen állatok exportját, és]
- ☐ [b) az elmúlt 12 hónap során nem végeztek vakcinázást e betegségek ellen és az e betegségek ellen vakcinázott házasított állatok behozatala e területre nem engedélyezett;]

II.2.2 olyan állatokból nyerték ki, amelyek(et):

- (1) vagy ☐ [születésüktől fogva vagy legalább a levágásukat megelőző három hónapban a II.2.1. pontban meghatározott területen tartózkodtak;]

II. Egészségügyi információk		
(1)	vagy ○	[_____-án/-én (éééé/hh/nn) kerültek a II.2.1. pontban említett területre a(z) _____ kóddal(3) jelölt területről, amelyről ebben az időpontban engedélyezett volt ilyen friss húsnak Nagy-Britanniába történő behozatala;]
(1)	vagy ○	[_____-án/-én (éééé/hh/nn) kerültek a II.2.1. pontban említett területre a(z) _____ kóddal(2) jelölt területről, amelyről ebben az időpontban engedélyezett volt ilyen friss húsnak Nagy-Britanniába történő behozatala _____;]
	II.2.3	olyan gazdaságokból érkező állatokból nyerték ki, a) amelyben az ott tartózkodó állatok egyikét sem vakcinázták a II.2.1. pontban említett betegségek ellen, b) amelyekben és amelyek 10 km-es körzetében nem fordult elő a II.2.1. pontban említett betegség okozta megbetegedés/járványkitörés az elmúlt 40 napban, c) amelyek nem esnek tilalom alá az előző hat hétben előfordult sertésbrucellózis-kitörés eredményeként (1)(3);
(1)(4)	<input type="checkbox"/> [(d)	amelyben vállalták, hogy a sertéseket nem etetik élelmiszer-hulladékkal, ahol hatósági ellenőrzéseket végeznek, és amelyek szerepelnek az illetékes hatóság által a serteshúsnak Nagy-Britanniába történő behozatala céljából létesített jegyzékben;]
	II.2.4	olyan állatokból nyerték ki, amelyek(et): a) születésüktől fogva elkülönítve tartottak vadon élő hasított körmű állatoktól; b) a gazdaságokból a berakodás előtt kitisztított és fertőtlenített járműveken szállítottak valamely engedélyezett vágóhídra anélkül, hogy érintkeztek volna más olyan állatokkal, amelyek nem felelnek meg a II.2.1., II.2.2. és II.2.3. pontban megállapított feltételeknek; c) a vágóhídon a vágás előtti 24 órán belül ante mortem egészségügyi vizsgálaton estek át és nem mutatták különösen a II.2.1. pontban említett betegségek tüneteit, és d) _____-án/-én (éééé/hh/nn) vagy _____ (éééé/hh/nn) és _____ (éééé/hh/nn) között (4) vágta le;
	II.2.5	olyan létesítményben nyerték ki, amely körül egy 10 km sugarú területen az elmúlt 40 nap alatt nem történt a II.2.1. pontban említett betegségek okozta megbetegedés/járványkitörés, vagy – valamely betegség okozta megbetegedés esetén – a húsnak Nagy-Britanniába irányuló behozatalra történő előkészítését csak akkor engedélyezték, amikor már az összes ott tartózkodó állatot levágták, az összes húst eltávolították, és hatósági állatorvos ellenőrzése mellett elvégezték a létesítmény teljes tisztítását és fertőtlenítését;
	II.2.6	úgy nyerték ki és készítették elő, hogy az nem érintkezett más, az e bizonyítványban megállapított feltételeknek meg nem felelő hússal.
(1)(7)	<input type="checkbox"/> [II.2.7 Az egyes tagállamokban előforduló afrikai sertéspestissel kapcsolatos járványügyi intézkedésekről szóló 2014/709/EU bizottsági végrehajtási határozatnak megfelelő hús.]	
II.3	Állatjóléti igazolás <p>Alulírott hatósági állatorvos ezúton igazolom, hogy az e bizonyítvány I. részében ismertetett friss hús olyan állatok húsa, amelyeket levágásuk vagy leölésük előtt és alatt a vágóhídon az uniós jogszabályok vonatkozó rendelkezéseinek megfelelően és legalább az 1099/2009/EK tanácsi rendelet II. és III. fejezetében meghatározottakkal egyenértékű követelmények betartásával kezeltek. (*)</p>	
Megjegyzések (*)		
Az e bizonyítványban szereplő európai uniós jogszabályokra való hivatkozások olyan közvetlen uniós jogszabályokra utalnak, amelyeket Nagy-Britanniában megtartottak (az Európai Unióból való kilépésről szóló 2018. évi törvényben meghatározott megtartott uniós jog). A tanúsítvány tartalmának egy része a 2014/709/EU határozaton (uniós jog) alapul.		
Ez a bizonyítvány a házi sertés (Sus scrofa) friss húására vonatkozik, beleértve a darált húst is.		
A friss hús az emberi fogyasztásra alkalmas összes állati testrészt jelenti friss, hűtött vagy fagyasztott állapotban.		
I. rész:		
· I.8. rovat: a 206/2010/EU rendelet II. mellékletének 1. részében szereplő területkód megadása.		

II. Egészségügyi információk			
Part II: Certification	<p>I.11. rovat: származási hely: a feladó létesítmény neve és címe.</p> <p>I.15. rovat: meg kell adni a nyilvántartási számot (vasúti kocsi vagy konténer és teherautó), a járatszámot (repülő) vagy a nevet (hajó). Kirakodás és átrakodás esetén a feladónak tájékoztatnia kell az Unióba történő beléptetés helye szerinti határállomást.</p> <p>I.16. rovat: Ezt a rovatot az átmeneti időszak végéig ne használja. – Rovat</p> <p>I.19. rovat: A megfelelő HR-kód alkalmazandó: 02.03, 02.06, 02.09, 05.04 vagy 15.01.</p> <p>I.20. rovat: Adja meg a teljes bruttó tömeget és a teljes nettó tömeget</p> <p>I.23. rovat: konténerek vagy ládák esetében fel kell tüntetni a konténerszámot és (adott esetben) a plomba számát.</p> <p>I.28. rovat: az áru jellege: „hasított egésztest”, „hasított féltest”, „hasított negyedtest”, „darabok”, vagy „darált hús”</p> <p>A darált hús olyan kicsontozott hús, amelyet apró darabokra daráltak, és amelyet kizárólag harántcsikolt izomból (beleértve a hozzátapadt zsírszövetet) – kivéve a szívizmot – kell készíteni</p> <p>I.28. rovat: a kezelés típusa: tüntesse fel adott esetben a következőket: „kicsontozott”, „kicsontozatlan”, „érlelt” és/vagy „darált”. Ha fagyasztott húsról van szó, adja meg a vágott részek/darabok fagyasztási idejét (éé/hh).</p>		
	II. rész:		
	(1)	A nem kívánt rész törlendő.	
	(2)	A 206/2010/EU rendelet II. mellékletének 1. részében szereplő területkód.	
	(3)	Szükség esetén nyújtandó kiegészítő garanciák a 206/2010/EU rendelet II. melléklete 1. részének 5., „KG” oszlopában – „D” beírásával.	
		Élelmiszer-hulladék: valamennyi emberi fogyasztásra szánt étel maradéka, amely éttermekből, vendéglátóipari egységekből vagy konyhákból származik, beleértve a sertéseket tartó gazdák vagy személyek üzemi konyháit és házi konyháit is.	
	(4)	A vágás időpontja/időpontjai. Ennek a húsnak a behozatala nem megengedett, ha olyan állattól származik, amelyet azelőtt vágtak le, hogy az I.7. és I.8. rovatban említett harmadik ország, terület vagy annak egy része jogosultságot szerzett volna Nagy-Britannia területére történő behozatalra, vagy pedig olyan időszakban vágtak le, amikor az Unió részéről az e harmadik országból, területről vagy annak egy részéből származó ilyen hús behozatala ellen korlátozó intézkedések voltak érvényben.	
	(5)	A Tanács 1099/2009/EK rendelete (2009. szeptember 24.) az állatok leölésük során való védelméről	
	(6)	Csak azokra a harmadik országokra vonatkozik, amelyeknél a 206/2010/EU rendelet 2. melléklete 1. részének „KG” oszlopában a „K” megjelölés szerepel. (7) Csak azokra az uniós területekre vonatkozik, amelyeknél a 206/2010/EU rendelet 2. melléklete 1. részének „KG” oszlopában a „K” megjelölés szerepel, a gov.uk honlapon közzétett módon.	
	Certifying Officer		
Name (in capital letters) Aláírás dátuma Bélyegző		Qualification and title Aláírás	