

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 border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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 0207 Meat and edible offal, of the poultry of heading 0105, fresh, chilled or frozen																						
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

The meat preparations (1) contains the following meat constituents and meet the criteria indicated below:

Species
(A)

Origin (B)

(A) Insert the code for the relevant species of meat contained in the meat preparations where BOV = domestic bovine animals (including Bison and Bubalus species and their crossbreds); OVI = domestic sheep (Ovis aries) and goats (Capra hircus); EQU = domestic solipeds (Equus caballus, Equus asinus and their crossbreds), POR = domestic animals belonging to the Suidae, Tayassuidae, or Tapiridae families; RAB = domestic rabbits, PFG = domestic poultry and farmed feathered game, RUF = farmed non-domestic animals of the order Artiodactyla (excluding bovine animals (including Bison and Bubalus species and their cross breeds), Ovis aries, Capra hircus, Suidae and Tayassuidae), and of the families Rhinocerotidae and Elephantidae; RUW = wild non-domestic animals of the order Artiodactyla (excluding bovine animals (including Bison and Bubalus species and their cross-breeds), Ovis aries, Capra hircus, Suidae and Tayassuidae), and of the families Rhinocerotidae and Elephantidae; EQW = wild non-domestic solipeds belonging to the subgenus Hippotigris (Zebra), WLP = wild lagomorphs, WGB = wild game birds.

(B) Insert the ISO code of the country of origin and, in the case of regionalization by retained EU legislation for the relevant meat constituents, the region.

II.1. Public health attestation

I, the undersigned official veterinarian, declare that I am aware of the relevant provisions of Regulations (EC) No 178/2002, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 999/2001 and certify that the meat preparations described above were produced in accordance with those requirements, in particular that:

II.1.1. they come from (an) establishment(s) implementing a programme based on the HACCP principles in accordance with Regulation (EC) No 852/2004;

II.1.2. they have been produced from raw material which meets the requirements of Sections I to IV of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004; in particular that:

II.1.2.1.(2) if obtained from domestic pig meat, this meat fulfills the requirements of Commission Regulation (EC) No 2015/1375 laying down specific rules on official controls for Trichinella in meat, and in particular:

(2) ○ [has been subjected to an examination by a digestion method with negative results;]

(2) ○ or [has been subjected to a freezing treatment in accordance with Annex II to Regulation (EC) 2015/1375;]

(2) ○ or [in the case of meat from domestic swine kept solely for fattening and slaughter, comes from a holding or category of holdings that has been officially recognized by the competent authority as free from Trichinella in accordance with Annex IV to Regulation (EC) 2015/1375;]

II.1.2.2.(2) if obtained from horse meat or wild boar meat, this meat fulfills the requirements of Annex II to 2015/1375 laying down specific rules on official controls for Trichinella in meat, and in particular, has been subject to an examination by a digestion method with negative results:

II.1.3. they have been produced in accordance with Section V of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004 and frozen to an internal temperature of not more than - 18 °C;

II.1.4. they have been marked with an identification mark in accordance with Section I of Annex II to Regulation (EC) No 853/2004;

II. Health information

II.1.5. the label(s) affixed on the packaging of meat preparations described above bear(s) a mark to the effect that the meat preparations come wholly from fresh meat from animals slaughtered in slaughterhouses approved for exporting to Great Britain;

II.1.6. they satisfy the relevant criteria set out in Regulation (EC) No 2073/2005 on microbiological criteria for foodstuffs;

II.1.7. 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 thereof, are fulfilled;

II.1.8. they have been stored and transported in accordance with the relevant requirements of Section V of Annex III to Regulation (EC) No 853/2004;

(2)(2) ☐ II.1.9. if containing material from bovine, ovine or caprine animals, the meat preparation is subject to the following conditions depending on the BSE risk category of the country of origin:

(2) ☐ either (1) the country or region of dispatch is classified in accordance with Decision 2007/453/EC as a country or region posing a negligible BSE risk;

(2) the animals, from which the fresh meat used in the preparation of the meat preparation of bovine, ovine and caprine origin was derived, have passed ante mortem and post mortem inspections;

(2) either ☐ [(3) the animals, from which the fresh meat used in the preparation of the meat preparation of bovine, ovine and caprine origin was derived:

(a) were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified in accordance with Decision 2007/453/EC as a country or region posing a negligible BSE risk;

(2) ☐ [(b) have been slaughtered after stunning by means of gas injected into the cranial cavity or killed by the same method or slaughtered by laceration after stunning of central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity;]

(2) or ☐ [(3) the animals, from which the fresh meat used in the preparation of the meat preparation of bovine, ovine and caprine origin was derived, have not been slaughtered, after stunning, by means of gas injected into the cranial cavity or killed by the same method or slaughtered by laceration after stunning of central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity;]

(4) the meat preparation of bovine, ovine and caprine origin does not contain and is not derived from specified risk material as defined in point 1 of Annex V to Regulation (EC) No 999/2001;

(2) ☐ either (5) the meat preparation of bovine, ovine and caprine origin does not contain and is not derived from mechanically separated meat, obtained from bones of bovine, ovine and caprine animals;]

(2) ☐ or (5) the meat preparation of bovine, ovine and caprine origin is derived from mechanically separated meat, obtained from bones of bovine, ovine and caprine animals which were born, continuously reared and slaughtered in a country or region classified in accordance with Decision 2007/453/EC as a country or region posing a negligible BSE risk and in which there has been no BSE indigenous cases;]

(2) ☐ [(6) (a) the animals, from which the fresh meat used in the preparation of the meat preparation of bovine, ovine and caprine origin was derived, originate from a country or region classified in accordance with Decision 2007/453/EC as a country or region posing an undetermined BSE risk;

(b) the animals, from which the fresh meat used in the preparation of the meat preparation of bovine, ovine and caprine origin was derived, have not been fed with meat-and-bone meal or greaves, as defined in the World Organisation for Animal Health (OIE). Terrestrial Animal Health Code, and

Part II: Certification	II. Health information		

(c) the fresh meat used in the preparation of the meat preparation was produced and handled in a manner which ensures that it did not contain and was not contaminated with nervous and lymphatic tissues exposed during the deboning process.]]

(2) ○ or [(1) the country or region of dispatch is classified in accordance with Decision 2007/453/EC as a country or region posing a controlled BSE risk;

(2) the animals, from which the fresh meat used in the preparation of the meat preparation of bovine, ovine and caprine origin was derived, have passed ante mortem and post mortem inspections;

(3) the animals from which the fresh meat used in the preparation of the meat preparation of bovine, ovine and caprine origin was derived, have not been killed, after stunning, by laceration of central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity, or by means of gas injected into the cranial cavity;

(4) the meat preparation of bovine, ovine and caprine origin does not contain and is not derived from specified risk material as defined in point 1 of Annex V to Regulation (EC) No 999/2001, or mechanically separated meat obtained from bones of bovine, ovine and caprine animals.]

(2) ○ or [(1) the country or region of dispatch has not been classified in accordance with Decision 2007/453/EC or is classified as a country or region with an undetermined BSE risk;

(2) the animals, from which the fresh meat used in the preparation of the meat preparation of bovine, ovine and caprine origin was derived, have passed ante mortem and post mortem inspections;

(3) the animals from which the fresh meat used in the preparation of the meat preparation of bovine, ovine and caprine origin was derived, have not been fed meat-and-bone meal or greaves derived from ruminants, as defined in the OIE Terrestrial Animal Health Code;

(4) the animals from which the fresh meat used in the preparation of the meat preparation of bovine, ovine and caprine origin was derived, have not been killed, after stunning, by laceration of central nervous tissue by means of an elongated rod-shaped instrument introduced into the cranial cavity, or by means of gas injected into the cranial cavity;

(5) the meat preparation of bovine, ovine and caprine origin does not contain and is not derived from:

(a) specified risk material as defined in point 1 of Annex V to Regulation (EC) No 999/2001;

(b) nervous and lymphatic tissues exposed during the deboning process;

(C) mechanically separated meat obtained from bones of bovine, ovine and caprine animals.]

(1)(2) ☐ if containing material from domestic solipeds, the fresh meat used in the preparation of the meat preparations:

II.1.10. either (2) ☐ [was obtained from domestic solipeds which immediately prior to slaughter had been kept for at least six months or since birth, if slaughtered at an age of less than six months, or since importation as food producing equidae from the United Kingdom, if imported less than six months prior to slaughter, in a third country:

(a) in which the administration to domestic solipeds:

(i) of thyrostatic substances, stilbenes, stilbene derivatives, their salts and esters, oestradiol 17B and its ester-like derivatives is prohibited;

(ii) of other substances having oestrogenic, androgenic or gestagenic action and of beta-agonists is only allowed for:

II. Health information

- therapeutic treatment as defined in Article 1 of Directive 96/22/EC, where applied in conformity with Article 4(2) of that Directive, or
- zootechnical treatment as defined in Article 1(2)(c) of Directive 96/22/EC, where applied in conformity with Article 5 of that Directive; and

- (b) which has had, at least during the six months prior to slaughter of the animals, a plan for the monitoring of the groups of residues and substances referred to in Annex I to Directive 96/23/EC which covers equidae born in and imported into the third country and was approved in accordance with the fourth subparagraph of Article 29(1) of Directive 96/23/EC;]]

☐ and/or (2) [was imported from the United Kingdom.]

II.2. Animal Health attestation

I, the undersigned, certify that the meat preparations described above:

consist of meat derived from the species referred to in Part I box reference I.28

- ☐ — that is eligible for export to Great Britain as fresh meat and that satisfy all the relevant animal health import requirements laid down in Decision(s)(2)(3),

and/or

- ☐ — that originate in Great Britain (2)(4)

II.3. Animal welfare attestation

I, the undersigned official veterinarian, hereby certify, that the meat preparations (1) described in Part I of this certificate are derived from meat from animals which have been treated in the slaughterhouse before and at the time of slaughter or killing in accordance with the relevant provisions in retained EU legislation and have met requirements at least equivalent to those laid down in Chapters II and III of Council Regulation (EC) No 1099/2009 (5).

Part II: Certification	II. Health information			
	Notes			
	(*) Those countries subject to the transitional import arrangements include: an EU member State; Liechtenstein; Norway; Iceland and Switzerland.			
	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).			
	References to Great Britain in this certificate include Channel Islands and Isle of Man.			
	Part I:			
	—	Box reference I.7: name of the country of origin which must be the same as the country of export.		
	—	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 border control post of entry into Great Britain		
	—	Box reference I.16: Do not use this box until the end of the transitional staging period.		
	(3)—	Box reference I.19: Use the appropriate Harmonised System (HS) code of the World Customs Organisation: 02.10, 16.01 or 16.02		
—	Box reference I.20: Indicate total gross weight and total net weight.			
—	Box reference 1.21: Frozen corresponds to an internal temperature of not more than — 18°C.			
—	Box reference 1.23: For containers or boxes, the container number and the seal number (if applicable) should be included.			
—	Box reference 1.28: "Species": select among species described in Part II (A); "Treatment type": storage life (dd/mm/yyyy); "Cold store": give the address(es) and approval number(s) of approved cold stores if necessary.			
Part II:				
(1)	Meat preparations as laid down in point I.15 of Annex 1 to Regulation (EC) No 853/2004.			
(2)	Keep as appropriate.			
(3)	Comply with the animal health conditions as laid down Decision 79/542/EEC and/or Decision 2006/696/EC and/or Decision 2000/585/EC. Only meat from the concerned exporting third country can be utilised in the manufacture of the meat preparations.			
(4)	Only meat of species and categories for which imports from the concerned third country are authorised by Great Britain can be sourced from Great Britain for utilisation in the manufacture of the meat preparations.			
—	The colour of the stamp and signature must be different from that of the other particulars in the certificate			
—	Note for the importer: This certificate is only for veterinary purposes and has to accompany the consignment until it reaches the border control post.			
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			I.16 Entry Point																	
<table><tr><td>Típus</td><td>Okmány</td><td>Azonosítás</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>			Típus	Okmány	Azonosítás															
Típus	Okmány	Azonosítás																		
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. Konténerszám/Plomba száma																				
I.20. Certified as Egyéb <input type="checkbox"/> Műszaki felhasználás <input type="checkbox"/> Emberi fogyasztás <input type="checkbox"/> Kedvtelésből tartott állatok eledele <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Gyógyszerészeti felhasználás <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.24. Teljes mennyiség	I.25. Nettó össztömeg		I.25. Bruttó össztömeg															
I.28. Description of consignment 1. 02 HÚS ÉS EHEŐ BELSŐSÉG 0207 A 0105 vtsz. alá tartozó baromfi élelmezési célra alkalmas húsa, vágási mellékterméke és belsősége frissen, hűtve vagy fagyasztva																				
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

Az előkészített hús (1) a következő húsösszetevőket tartalmazza, és megfelel az alábbi kritériumoknak:

A. Faj

B. Származás

- (A) Adja meg azon állatfajok kódját, amelyek húsából az előkészített hús származik, ahol BOV = háziasított szarvasmarhafélék (ideértve a Bison és Bubalus fajtát és keresztezett fajtáikat is); OVI = háziasított juhféle (Ovis aries) és kecskeféle (Capra hircus); EQU = háziasított egypatás állatok (Equus caballus, Equus asinus és keresztezett fajtáik); POR = a sertésféle (Suidae), a pekarifféle (Tayassuidae) vagy a tapírfféle (Tapiridae) családjába tartozó háziasított állatok; RAB = háziasított nyúl; PFG = háziasított baromfi és tenyésztett vadszárnyas; RUF = a párosujjú patások (Artiodactyla) rendjébe (kivéve a szarvasmarhaféléket [ideértve a Bison és Bubalus fajtát és keresztezett fajtáikat is], a juhféleket [Ovis aries], a kecskeféleket [Capra hircus], a sertésféleket [Suidae] és a pekarifféleket [Tayassuidae]) és az orrszarvúféle (Rhinocerotidae) és az ormányosok (Elephantidae) családjába tartozó tenyésztett, nem háziasított állatok; RUW = a párosujjú patások (Artiodactyla) rendjébe (kivéve a szarvasmarhaféléket [ideértve a Bison és Bubalus fajtát és keresztezett fajtáikat is], a juhféleket [Ovis aries], a kecskeféleket [Capra hircus], a sertésféleket [Suidae] és a pekarifféleket [Tayassuidae]) és az orrszarvúféle (Rhinocerotidae) és az ormányosok (Elephantidae) családjába tartozó vadon élő, nem háziasított állatok; EQW = a zebrafféle (Hippotigris) alnemzettségébe tartozó, vadon élő nem háziasított egypatás állatok; WLP = vadon élő nyúlféle; WGB = vadon élő vadszárnyasok.
- (B) Adja meg a származási ország ISO-kódját, és – az érintett húsösszetevőkre vonatkozó megtartott uniós jog által történt régiókba sorolás esetén – a régiót.

II.1. Közegészségügyi igazolás

Alulírott hatósági állatorvos kijelentem, hogy ismerem a 178/2002/EK, a 852/2004/EK, a 853/2004/EK és a 999/2001/EK rendelet vonatkozó rendelkezéseit, és tanúsítom, hogy a fenti előkészített húst e rendeletek előírásai szerint állították elő, és különösen azt, hogy:

II.1.1. a hús a 852/2004/EK rendelet szerint HACCP-elveken alapuló programot alkalmazó létesítményből származik;

II.1.2. a húst a 853/2004/EK rendelet III. melléklete I–IV. szakaszának előírásai szerint állították elő; különös tekintettel arra, hogy:

II.1.2.1.(2) ha a hús háziasított sertés húsából származik, akkor megfelel a húsban előforduló Trichinella hatósági vizsgálatára vonatkozó különös szabályok megállapításáról szóló (EU) 2015/1375 bizottsági rendelet előírásainak, ezen belül:

(2) o vagy [vizsgálata emésztéses módszerrel megtörtént, negatív eredménnyel;]

(2) o vagy [fagyasztó kezelést kapott az (EU) 2015/1375 rendelet II. melléklete szerint;]

(2) o vagy [a kizárólag hizlálásra és vágásra tartott háziasított sertéstől származó hús esetében olyan gazdaságból vagy gazdaságok olyan kategóriájából származik, amelyet az illetékes hatóság az (EU) 2015/1375 rendelet IV. melléklete szerint hivatalosan Trichinella-mentesnek ismert el;]

II.1.2.2.(2) ha a hús lóhúsából vagy vaddisznó húsából származik, akkor megfelel a húsban előforduló Trichinella hatósági vizsgálatára vonatkozó különös szabályok megállapításáról szóló (EU) 2015/1375 rendelet II. melléklete előírásainak, és elvégeztek rajta egy emésztéses módszerrel történő vizsgálatot, amely negatív eredménnyel zárult:

II.1.3. a 853/2004/EK rendelet III. mellékletének V. szakasza szerint állították elő és legfeljebb –18 °C-os belső hőmérsékletre fagyasztották le;

II.1.4. a 853/2004/EK rendelet II. melléklete I. szakaszának megfelelő azonosító jelöléssel látták el;

II. Egészségügyi információk

II.1.5. a fent leírt előkészített hús csomagolásán lévő címke (címkek) igazolja (igazolják), hogy az előkészített hús teljes egészében olyan vágóhidakon levágott állatok friss húsból származik, amelyek a Nagy-Britanniába történő kivitelre engedéllyel rendelkeznek;

II.1.6. megfelel az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló 2073/2005/EK rendelet vonatkozó kritériumainak;

II.1.7. a 96/23/EK irányelvnek és különösen annak 29. cikkének megfelelően benyújtott szermaradék-megfigyelési tervek által az élő állatokra, valamint az azokból származó termékekre vonatkozóan nyújtott garanciák teljesülnek;

II.1.8. a 853/2004/EK rendelet III. melléklete V. szakaszának vonatkozó előírásai szerint tárolták és szállították;

(2) (2) ☐ II.1.9. ha szarvasmarha-, juh- vagy kecskefélékből származó anyagot tartalmaz, az előkészített húsnak a származási ország BSE-kockázati kategóriájától függően a következő feltételeknek kell megfelelnie:

(2) ☐ vagy [(1) a feladás szerinti ország vagy régió a 2007/453/EK határozatnak megfelelően elhanyagolható BSE-kockázatot jelentő országgént vagy régióként van besorolva;

(2) azokat az állatokat, amelyek friss húst felhasználták a szarvasmarha-, juh- és kecskefélékből származó előkészített hús elkészítéséhez, mind a levágást megelőzően, mind azt követően megvizsgálták;

2) ☐ vagy [(3) azokat az állatokat, amelyek friss húst felhasználták a szarvasmarha-, juh- és kecskefélékből származó előkészített hús elkészítéséhez:

a) olyan országban vagy régióban születtek, nevelkedtek folyamatosan és kerültek levágásra, amely a 2007/453/EK határozatnak megfelelően elhanyagolható BSE-kockázatot jelentő országnak vagy régiónak minősül;

(2) ☐ [b] úgy kerültek levágásra, hogy előbb a koponyaüregbe fecskendezett gázzal elkábították vagy ugyanezzel a módszerrel, illetőleg elkábítást követően a központi idegrendszer szöveteinek a koponyaüregbe juttatott, hosszúkás, rúd alakú eszközzel történő roncsolásával ölték le őket;]]

(2) ☐ vagy [(3) azokat az állatokat, amelyek friss húst felhasználták a szarvasmarha-, juh- és kecskefélékből származó előkészített hús elkészítéséhez, nem a koponyaüregbe juttatott gázzal történő elkábítást követően vágta le, és nem e módszerrel vagy elkábítást követően a központi idegrendszer szöveteinek a koponyaüregbe juttatott, hosszúkás, rúd alakú eszközzel történő roncsolásával ölték le;]

(4) a szarvasmarha-, juh- és kecskefélékből származó előkészített hús nem tartalmaz a 999/2001/EK rendelet V. melléklete 1. pontjában meghatározott, különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagot, illetve nem azokból készült;

(2) ☐ vagy (5) a szarvasmarha-, juh- és kecskefélékből származó előkészített hús nem tartalmaz a szarvasmarha-, juh- és kecskefélék csontjáról mechanikusan leválasztott húst, illetve nem azokból készült;]

(2) ☐ vagy (5) a szarvasmarha-, juh- és kecskefélékből származó előkészített hús olyan szarvasmarha-, juh- és kecskefélék csontjáról mechanikusan leválasztott húsból készült, amelyek a 2007/453/EK határozatnak megfelelően elhanyagolható BSE-kockázatot jelentőként besorolt országban vagy régióban születtek, nevelkedtek folyamatosan és kerültek levágásra, és amelyek belföldi állományában BSE jelenlétét nem mutatták ki;]

(2) ☐ [(6) a) azokat az állatokat, amelyek friss húst felhasználták a szarvasmarha-, juh- és kecskefélékből származó előkészített hús elkészítéséhez, a 2007/453/EK határozatnak megfelelően meghatározatlan BSE-kockázatot jelentőként besorolt országból vagy régióból származnak;

b) azokat az állatokat, amelyek friss húst felhasználták a szarvasmarha-, juh- és kecskefélékből származó előkészített hús elkészítéséhez, nem etették az OIE Szárazföldi Állatok Egészségügyi Kódexében meghatározott hús- és csontliszttel vagy tepertővel, és

c) az előkészített hús készítéséhez felhasznált friss húst oly módon állították elő és kezelték, amely biztosítja, hogy a termékek nem tartalmaznak kicsontozási folyamat során feltárt ideg- és nyirokszöveteket, és nem szennyeződtek ilyenekkel.]]

II. Egészségügyi információk			
(2)	○ vagy	a feladás szerinti ország vagy régió a 2007/453/EK határozatnak megfelelően ellenőrzött BSE-kockázatot jelentő országgént vagy régióként van besorolva;	
	[(1)	<p>(2) azokat az állatokat, amelyek friss húsát felhasználták a szarvasmarha-, juh- és kecskefélékből származó előkészített hús elkészítéséhez, mind a levágást megelőzően, mind azt követően megvizsgálták;</p> <p>(3) azon állatok leölése, amelyek friss húsát felhasználták a szarvasmarha-, juh- és kecskefélékből származó előkészített hús elkészítéséhez, nem a kábítás után a központi idegrendszer szöveteinek egy hosszúkás, rúd alakú eszköz koponyaüregbe vezetésével vagy a koponyaüregbe befecskendezett gázzal való roncsolása révén történt;</p> <p>(4) a szarvasmarha-, juh- és kecskefélékből származó előkészített hús nem tartalmaz a 999/2001/EK rendelet V. mellékletének 1. pontjában meghatározott, különleges fertőzési veszélyt jelentő anyagot, illetve szarvasmarha-, juh- és kecskefélék csontjáról mechanikusan leválasztott húst, illetve nem azokból származik;]</p>	
(2)	○ vagy	<p>[(1) a feladási országot vagy régiót nem sorolták be a 2007/453/EK határozatnak megfelelően vagy meghatározatlan BSE-kockázatot jelentő országgént sorolták be;</p> <p>(2) azokat az állatokat, amelyek friss húsát felhasználták a szarvasmarha-, juh- és kecskefélékből származó előkészített hús elkészítéséhez, mind a levágást megelőzően, mind azt követően megvizsgálták;</p> <p>(3) azokat az állatokat, amelyek friss húsát felhasználták a szarvasmarha-, juh- és kecskefélékből származó előkészített hús elkészítéséhez, nem etették az OIE Szárazföldi Állatok Egészségügyi Kódexében meghatározott, kérődzőkből származó hús- és csontliszttel vagy tepertővel;</p> <p>(4) azon állatok leölése, amelyek friss húsát felhasználták a szarvasmarha-, juh- és kecskefélékből származó előkészített hús elkészítéséhez, nem a kábítás után a központi idegrendszer szöveteinek egy hosszúkás, rúd alakú eszköz koponyaüregbe vezetésével vagy a koponyaüregbe befecskendezett gázzal való roncsolása révén történt;</p> <p>(5) a szarvasmarha-, juh- és kecskefélékből származó előkészített hús nem tartalmazza a következőket és nem azokból készült:</p> <p>a) a 999/2001/EK rendelet V. mellékletének 1. pontjában meghatározott, különleges fertőzési veszélyt jelentő anyag;</p> <p>b) a kicsontozási folyamat során feltárt ideg- és nyirokszövetek;</p> <p>(C) szarvasmarha-, juh- és kecskefélék csontjáról mechanikusan lefejtett hús.]</p>	
(1)(2) □	ha házasított egypatás állatokból származó anyagot tartalmaz, akkor az előkészített hús előállításához felhasznált friss hús:		
[II.1.10.	~vagy	<p>(2) □ [olyan házasított egypatás állatoktól származik, amelyeket a vágást közvetlenül megelőzően legalább hat hónapig, vagy amennyiben azokat hat hónaposnál fiatalabb korban vágják le, akkor születésüktől fogva, vagy amennyiben az élelmiszer-előállítás céljára tartott lovakat a levágástól számítva kevesebb, mint hat hónappal hozták be az Egyesült Királyságból, akkor a behozataltól számítva olyan harmadik országban tartottak:</p> <p>a) amelyben a házasított egypatás állatoknak:</p> <p>i. tilos tireosztatisz hatású anyagokat, sztilbéneket, sztilbénészarmazékokat, azok sóit és észtereit, valamint ösztadiol-17B-t és észterszerű származékait beadni;</p> <p>ii. egyéb ösztrogén, androgén vagy gesztagén hatású anyagokat, valamint béta-agonistákat csak a következő célból szabad beadni:</p> <p>– a 96/22/EK irányelv 1. cikke szerinti terápiás kezelés, amennyiben az anyagokat az irányelv 4. cikkének (2) bekezdésével összhangban adják be, vagy</p>	

II. Egészségügyi információk

– a 96/22/EK irányelv 1. cikke (2) bekezdésének c) pontja szerinti tenyésztéstechnikai kezelés, amennyiben az anyagokat az irányelv 5. cikkével összhangban adják be, és

- b) legalább az állatok levágását megelőző hat hónapban hatályban volt a 96/23/EK irányelv I. mellékletében említett szermaradvány- és anyagcsoportok megfigyelésére vonatkozó terv, amely az adott harmadik országban született és oda bevitt lófélékre egyaránt kiterjed, és amely a 96/23/EK irányelv 29. cikke (1) bekezdésének negyedik albekezdésével összhangban került jóváhagyásra;]]

☐ és/vagy (2) [az Egyesült Királyságból hozták be.]

II.2. Állategészségügyi igazolás

Alulírott igazolom, hogy a fent körülírt előkészített hús:

az I. rész I.28. rovatában megadott fajoktól származó húsból áll

- ☐ — friss húsként engedélyezett a Nagy-Britanniába történő kivitele és megfelel a(z) ... határozat(2)(3) állategészségügyi behozatali előírásainak,

és/vagy

- ☐ — Nagy-Britanniából származik (2)(4)

II.3. Állatjóléti igazolás

Alulírott hatósági állatorvos igazolom, hogy a bizonyítvány I. részében körülírt előkészített hús (1) olyan állatoktól származik, amelyeket a vágóhídon a levágás vagy a leölés előtt és alatt a megtartott uniós jog vonatkozó rendelkezéseinek megfelelően és legalább az 1099/2009/EK tanácsi rendelet II. és III. fejezetében meghatározottakkal egyenértékű követelmények betartásával kezeltek (5).

II. Egészségügyi információk

Megjegyzések

(*) Az átmeneti behozatali szabályok hatálya alá tartozó országok közé tartoznak a következők: az uniós tagállamok; Liechtenstein; Norvégia; Izland és Svájc.

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).

Ebben a bizonyítványban a Nagy-Britanniára való hivatkozások magukban foglalják a Csatorna-szigeteket és a Man-szigetet is.

I. rész:

- I.7. rovat: a származási ország – melynek meg kell egyeznie az exportáló országgal – neve.
- I.15. rovat: meg kell adni a nyilvántartási számot (vasúti kocsik vagy konténer), a rendszámot (teherautó), a járatszámot (repülő) vagy a nevet (hajó). Kirakodás és átrakodás esetén a feladónak erről tájékoztatnia kell a Nagy-Britanniába történő beléptetés helye szerinti határállomást.
- I.16. rovat: ezt a rovatot az átmeneti időszak végéig ne használja.
- (3)— I.19. rovat: használja a Vámigazgatások Világszervezetének harmonizált rendszere szerinti megfelelő kódot (HR-kód): 02.10, 16.01 vagy 16.02.
- I.20. rovat: adja meg a teljes bruttó tömeget és a teljes nettó tömeget.
- I.21. rovat: a „fagyasztott” azt jelenti, hogy a belső hőmérséklet legfeljebb –18 °C lehet.
- I.23. rovat: konténerek vagy ládák esetében fel kell tüntetni a konténerszámot és (adott esetben) a plomba számát.
- I.28. rovat: „Faj”: válasszon a II. részben leírt fajok közül (A). „A kezelés típusa”: eltarthatósági idő (nn/hh/éééé). „Hűtőház”: adott esetben adja meg az engedélyezett hűtőházak címét/címeit és engedélyszámát/engedélyszámait.

II. rész:

- (1) A 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.15. pontjában körülírt előkészített hús.
- (2) Értelemszerűen.
- (3) Megfelel a 79/542/EGK, a 2006/696/EK, és/vagy a 2000/585/EK határozatban előírt állategészségügyi feltételeknek. Az előkészített hús előállításához csak az adott exportáló harmadik országból származó hús használható fel.
- (4) Az előkészített hús előállításához a Nagy-Britanniából származó hús esetében csak a Nagy-Britannia által az adott harmadik országból való behozatalra engedélyezett fajok és kategóriák húsa használható fel.
- A bélyegző és az aláírás színének különböznie kell a bizonyítvány többi részének színétől.
- Megjegyzés az importőr számára: ez a bizonyítvány kizárólag állategészségügyi célokat szolgál, és az eredeti példánynak az állategészségügyi határállomásig kísérnie kell a szállítmányt.

Certifying Officer

Name (in capital letters)

Aláírás dátuma

Bélyegző

Qualification and title

Aláírás