

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 0207 Meat and edible offal, of the poultry of heading 0105, fresh, chilled or frozen turkeys 020727 Cuts and offal, 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			
II.1.	Animal health attestation		
II.1.1.	The turkey meat or turkey meat product (meat or meat product hereafter), described in this certificate, complies with the relevant European Union standards and requirements which have been recognised as equivalent to the New Zealand standards and requirements as prescribed in the European Union/New Zealand Agreement on sanitary measures (Council Decision 97/132/EC). II.1.2 The meat or meat product(1) is eligible for intra-Union trade without restriction.		
	For the purpose of this certificate:		
	II.1.2.1	meat means:	
		(a)	bone-in turkey meat products such as wings or legs.
		(b)	boneless turkey meat such as breasts and boned-out thighs.
		(c)	reconstituted turkey meat comprised of meat and skin.
	II.1.2.2	meat product means: Turkey meat that has undergone one of the heat treatments described in this certificate.	
	II.1.3	Samples were collected under the supervision of the Official Veterinarian.	
	II.1.4	Where sampling and diagnostic laboratory testing of turkeys is carried out, it should be done in accordance with the respective EU legislation (AI diagnostic manual Decision 2006/437/EC, ND Directive 92/66/EEC and Directive 2009/158/EC) or the recommendations of the OIE Terrestrial Code and/or Manual, and/or as specified in the MPI document: Approved Diagnostic Tests, Vaccines, Treatments and Post-Arrival Testing Laboratories for Animal Import Health Standards (MPI-STD-TVTL)(3).	
	II.1.5	Conditions for Avian paramyxovirus type 1 (APMV-1), Newcastle disease virus (NDV)	
	II.1.5.1	The meat or meat product was derived from flocks:	
(1)		either ○	kept in a country, zone or compartment(s)(1) free from Newcastle disease as defined in the OIE Terrestrial Code since hatching or for the 21 days before slaughter for export. Compartments must have been approved by the Competent Authority and a biosecurity plan endorsed by the Competent Authority must be approved by MPI; and which
	[II.1.5.1.1		
(1)			either ○ [were not vaccinated for ND],
(1)			or ○ [which were vaccinated for ND; using an inactivated vaccine;]
(1)			or ○ [which were vaccinated for ND with a live lentogenic vaccine strain where the master seed virus has been demonstrated to have an intracerebral pathogenicity index (ICPI) not exceeding 0.4 _____ (enter name of vaccine, manufacturer, active ingredient);]
(1)		or ○	The meat product has been cooked in accordance with the OIE
	[II.1.5.1.1		Terrestrial Code recommendations for inactivation of NDV in meat
			(as listed below) and the product has reached a core temperature of at least:
(1)			either ○ [65°C for 39.8 seconds]
(1)			or ○ [70°C for 3.6 seconds]
(1)			or ○ [74 °C for 0.5 seconds]
(1)			or ○ [80 °C for 0.03 seconds]].
	II.1.6	Conditions for Avian paramyxovirus type 2 (APMV-2) and APMV-3	
(1)		either ○	The meat or meat product does not include cuts of turkey that may contain remnants of adherent viscera, such as bone-in breast and leg
	[II.1.6.1		quarter or thighs with back bone;]

II. Health information			
Part II: Certification	(1)	or ○ [II.1.6.1	Has been cooked in accordance with the OIE Terrestrial Code recommendations for inactivation of NDV in meat (as listed below) and the product has reached a core temperature of at least:
	(1)		either ○ [65°C for 39.8 seconds]
	(1)		or ○ [70°C for 3.6 seconds]
	(1)		or ○ [74°C for 0.5 seconds]
	(1)		or ○ [80°C for 0.03 seconds.]]
	II.1.7	Conditions for Highly pathogenic avian influenza (HPAI)	
	(1)	either ○ [II.1.7.1	The meat or meat product was derived from flocks kept in a country, zone or compartment(1) free from HPAI as defined in the OIE Terrestrial Code since hatching or for the 21 days before slaughter for export. Compartments must have been approved by the Competent Authority and a biosecurity plan endorsed by the Competent Authority must be approved by MPI;]
	(1)	or ○ [II.1.7.1.	The meat product was cooked in accordance with the OIE Terrestrial Code recommendations for inactivation of avian influenza virus in meat (as listed below) and the product has reached a core temperature of at least::
	(1)		either ○ [60.0°C for 507 seconds]
	(1)		or ○ [65.0°C for 42 seconds]
	(1)		or ○ [70.0°C for 3.5 seconds]
	(1)		or ○ [73.9°C for 0.51 seconds.]]
	II.1.8	Conditions for turkey corona virus (TCV)	
	(1)	either ○ [II.1.8.1	The meat or meat product does not include entire turkey carcasses and are free from tissue of Bursa of Fabricius tissue;]
	(1)	or ○ [II.1.8.1	The meat product has been cooked in accordance with the OIE Terrestrial Code recommendations applicable for inactivation of NDV in meat (as listed below) and the product has reached a core temperature of at least:
	(1)		either ○ [65°C for 39.8 seconds]
	(1)		or ○ [70°C for 3.6 seconds]
	(1)		or ○ [74°C for 0.5 seconds]
	(1)		or ○ [80°C for 0.03 seconds]].
	II.1.9	Conditions for Turkey viral hepatitis	
	(1)	either ○ [II.1.9.1	The meat or meat product is free from liver, pancreatic and intestinal tissue;]
	(1)	or ○ [II.1.9.1	The meat or meat product was derived from a flock where the birds were slaughtered in a Competent Authority approved slaughterhouse with documented evidence that demonstrates liver condemnation rates are less than 2%.]
	II.1.10.	Conditions for Salmonella arizonae	
	(1)	either ○ [I.1.10.1	The meat or meat product was derived from parent flocks which are members of a government supervised poultry health scheme which conforms with the OIE Terrestrial Code and EU Directive 2009/158/EC, and as such they are routinely monitored for Salmonella Pullorum, S. Gallinarum and S.arizonae and they have consistantly shown negative results for the past 12 months;]

Part II: Certification	II. Health information			
	(1)	or ○ [II.1.10.1 The meat or meat product was derived from flocks demonstrated to be free from <i>S. arizonae</i> by randomised, representative testing of turkeys from each flock at slaughter using a sufficient sample size to give 95% confidence of detecting infection where there is at least a 5% prevalence in the flock, or as specified in the MPI-IHS(2) using the following test _____ (enter test type) described in Directive 2009/158/EC or by a testing method as listed in MPI-STD-TVTL(3)]		
	(1)	or ○ [II.1.10.1 The meat or meat product was derived from flocks demonstrated to be free from <i>S. arizonae</i> by testing at least 60 birds within the 7 day period before slaughter with either Salmonella culture on samples of pooled faeces or intestinal content, or the following test _____ (insert test) described in Directive 2009/158/EC or by a testing method as listed in MPI-STD-TVTL(3);]		
	(1)	or ○ [II.1.10.1 The meat product has been cooked reaching a core temperature of at least:		
	(1)	either ○ [60°C for 2030 seconds]		
	(1)	or ○ [62°C for 1073 seconds]		
	(1)	or ○ [65°C for 370 seconds]		
	(1)	or ○ [70°C for 41 seconds]		
	(1)	or ○ [72°C for 19 seconds]		
	(1)	or ○ [74°C for 9 seconds]		
(1)	or ○ [76°C for 4 seconds]			
(1)	or ○ [79°C for 1 second.]]			
II.2. Public health attestation				
II.2.1	Turkeys have passed ante-mortem inspection at the establishment and/or in the slaughter house and post-mortem inspection in the slaughter house which operates as well as the cutting/manufacturing/processing plants under GMP and HACCP programmes according to EU legislation (Regulations (EU) Nos 852/2004, 853/2004 and 853/2004) to the satisfaction of the Competent Authority.			
II.2.2	The meat or meat product for export is packaged in sealed, leak proof packaging.			
II.2.3	The commercially prepared and packaged meat or meat product for export has been stored and subsequently transported in a hygienic manner and measures have been taken to avoid re-contamination.			
II.2.4	The container in which the meat or meat product for export is to be transported has been sealed under Competent Authority supervision, and the unique seal number and date of sealing is recorded on the veterinary certificate.			
Notes				
This health certificate is for veterinary purposes only				
Part I				
Box I.19.: Enter the 'Total gross weight (kg)' and Total net weight (kg)'.				
Box I.22.: Enter the purpose of import or intended use for animal products.				
Box I.23.: Complete only in case of transit through the Union.				
Box I.25.: Use the appropriate Harmonised System (HS) code under the following headings:				
For meat: 0207, 0208, 0504 and for meat products: 0210, 1601, 1602.				
Under "Nature of commodity" indicate: chilled or frozen meat or meat product.				
Part II				
(1)	Keep as appropriate.			
(2)	New Zealand Import Health Standard: https://www.mpi.govt.nz/importing/food/poultry/requirements/			
(3)	Refers to: http://mpi.govt.nz/document-vault/2040			
Certifying Officer				

Part II: Certification	II. Health information			
	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

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 EHETŐ BELSŐSÉG

0207 A 0105 | vtsz. alá tartozó baromfi élelmezési célra alkalmas húsa, vágási mellékterméke és belsősége frissen, hűtve vagy fagyasztva

Pulykából:

020727 (hu) Cuts and offal, frozen

Áru

Faj

Mennyiség

Tételszám

Gyártóüzem

Hűtőház

Darabolóüzem

Fagyasztás dátuma

Az előállítás dátuma

Vágás dátuma

Nettó tömeg

Product Description

Csomagok darabszáma

Azonosító jelölés

Part II: Certification

II. Egészségügyi információk			
Part II: Certification	(1)	vagy o [II.1.6.1	az OIE szárazföldi állatokra vonatkozó szabályzata ajánlásainak megfelelően főzték a Newcastle-betegség vírusának (NDV) húspan való inaktiválása céljából (az alábbiakban felsoroltak szerint), és a termék elérte legalább a következő maghőmérsékletet:
	(1)		vagy o [65 °C hőmérsékletet 39,8 másodpercen át]
	(1)		vagy o [70 °C hőmérsékletet 3,6 másodpercen át]
	(1)		vagy o [74 °C hőmérsékletet 0,5 másodpercen át]
	(1)		vagy o [80 °C hőmérsékletet 0,03 másodpercen át].]
	II.1.7	A magas patogenitású madárinfluenzára (HPAI) vonatkozó feltételek	
	(1)	vagy o [II.1.7.1	A hús vagy húskészítmény olyan állományból származik, amelyet az OIE szárazföldi kódexében meghatározottak szerint a kikeléstől vagy az exportra szánt vágást megelőző 21 napig HPAI-tól mentes országban, körzetben vagy kompartmentben(1) tartottak. A kompartmenteket az illetékes hatóságnak jóvá kell hagynia, és az illetékes hatóság által hitelesített biológiai védelmi tervet az MPI-nek jóvá kell hagynia;]
	(1)	vagy o [II.1.7.1.	A húskészítményt az OIE szárazföldi állatokra vonatkozó szabályzata ajánlásainak megfelelően főzték a madárinfluenza-vírusának húspan való inaktiválása céljából (az alábbiakban felsoroltak szerint), és a termék elérte legalább a következő maghőmérsékletet:
	(1)		vagy o [60,0 °C hőmérsékletet 507 másodpercen át]
	(1)		vagy o [65,0 °C hőmérsékletet 42 másodpercen át]
	(1)		vagy o [70,0 °C hőmérsékletet 3,5 másodpercen át]
	(1)		vagy o [73,9 °C hőmérsékletet 0,51 másodpercen át].]
	II.1.8	A pulyka-koronavírusra (TCV) vonatkozó feltételek	
	(1)	vagy o [II.1.8.1	A hús vagy húskészítmény nem foglalja magában a teljes pulyka hasított testet, és mentes a Fabricius-féle szövet Bursa szövetétől;]
	(1)	vagy o [II.1.8.1	A húskészítményt az OIE szárazföldi állatokra vonatkozó szabályzata ajánlásainak megfelelően főzték a Newcastle-betegség vírusának (NDV) húspan való inaktiválása céljából (az alábbiakban felsoroltak szerint), és a termék elérte legalább a következő maghőmérsékletet:
	(1)		vagy o [65 °C hőmérsékletet 39,8 másodpercen át]
	(1)		vagy o [70 °C hőmérsékletet 3,6 másodpercen át]
	(1)		vagy o [74 °C hőmérsékletet 0,5 másodpercen át]
	(1)		vagy o [80 °C hőmérsékletet 0,03 másodpercen át]].
	II.1.9	A pulyka-vírushepatitisre vonatkozó feltételek	
	(1)	vagy o [II.1.9.1	A hús vagy húskészítmény májtól, hasnyálmirigytől és bélszövettől mentes;]
	(1)	vagy o [II.1.9.1	A hús vagy húskészítmény olyan állományból származik, amelyben a madarakat az illetékes hatóság által jóváhagyott vágóhídon vágták le, és dokumentált bizonyítékok bizonyítják, hogy a májvesztesség aránya 2 % alatti.]
	II.1.10.	A Salmonella arizonae-re vonatkozó feltételek	
	(1)	vagy o [I.1.10.1	A hús vagy húskészítmény olyan szülőállományokból származik, amelyek az OIE szárazföldi állatokra vonatkozó kódexének és a 2009/158/EK irányelvnek megfelelő, kormányzati felügyelet alatt álló baromfi-egészségügyi rendszer tagjai, és mint ilyeneket rutinszerűen ellenőrzik a Salmonella Pullorum, S. Gallinarum és S. arizonae tekintetében, és az elmúlt 12 hónapban negatív eredményt mutattak;]

II. Egészségügyi információk			
Part II: Certification	(1)	vagy o [II.1.10.1 A hús vagy húskészítmény olyan állományokból származik, amelyek a vágáskor az egyes állományokból származó pulykákon végzett olyan véletlenszerű, reprezentatív vizsgálattal, amely 95 %-os konfidenciaszintet ad a fertőzés kimutatásához, ha az állományban legalább 5 %-os prevalencia mutatkozik, vagy az MPI-IHS(2)-ben leírt módon a következő, a 2009/158/EK irányelvben leírt vizsgálattal _____ (adja meg a vizsgálat típusát) vagy az MPI-STD-TVTL(3)-ban felsorolt vizsgálati módszerrel igazoltan mentesek az S. arizonae-től.]	
	(1)	vagy o [II.1.10.1 A hús vagy húskészítmény olyan állományokból származik, amelyek a levágást megelőző 7 napos időszakban legalább 60 madár szalmonellakultúrával összevont bélsármintán vagy béltartalomból vett mintákon végzett vizsgálatával, vagy a 2009/158/EK irányelvben leírt alábbi vizsgálattal _____ (adja meg a vizsgálat típusát) vagy az MPI-STD-TVTL(3)-ban felsorolt vizsgálati módszerrel igazoltan mentesek az S. arizonae-től.]	
	(1)	vagy o [II.1.10.1 A húskészítményt megfőzték, és elérte legalább a következő maghőmérsékletet:	
	(1)	vagy o [60 °C hőmérsékletet 2030 másodpercen át]	
	(1)	vagy o [62 °C hőmérsékletet 1073 másodpercen át]	
	(1)	vagy o [65 °C hőmérsékletet 370 másodpercen át]	
	(1)	vagy o [70 °C hőmérsékletet 41 másodpercen át]	
	(1)	vagy o [72 °C hőmérsékletet 19 másodpercen át]	
	(1)	vagy o [74 °C hőmérsékletet 9 másodpercen át]	
	(1)	vagy o [76 °C hőmérsékletet 4 másodpercen át]	
	(1)	vagy o [79 °C hőmérsékletet 1 másodpercen át.]	
II.2. Közegészségügyi igazolás			
II.2.1		A pulykák az illetékes hatóság számára kielégítő módon ante mortem vizsgálaton estek át a létesítményben és/vagy a vágóhídon és a levágást követő húsvizsgálaton a vágóhídon, amely az uniós jogszabályoknak (a 852/2004/EK és a 853/2004/EK rendelet) megfelelően, a helyes gyártási gyakorlatnak és a veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontok (HACCP) eljárásainak megfelelően működő daraboló/gyártó/feldolgozó üzemként is működik.	
II.2.2		A kivitelre szánt húst vagy húskészítményt zárt, szivárgásmentes csomagolásba csomagolják.	
II.2.3		A kereskedelmi forgalomban előkészített és csomagolt, kivitelre szánt húst vagy húskészítményt higiénikus módon tárolták és szállították, és intézkedéseket hoztak az újraszennyeződés elkerülésére.	
II.2.4		A tárolóedényt, amelyben a kivitelre szánt húst vagy húskészítményt szállítják, az illetékes hatóság felügyelete mellett lezárták, és az egyedi plombaszámot és a zárolás dátumát feljegyezték az állategészségügyi bizonyítványba.	

II. Egészségügyi információk

Megjegyzések

Ez a bizonyítvány kizárólag állategészségügyi célokat szolgál.

I. rész

I.19. rovat: Tüntesse fel a bruttó össztömeget és a nettó össztömeget kilogrammban.

I.22. rovat: Tüntesse fel az állati termékek behozatalának vagy tervezett felhasználásának célját.

I.23. rovat: Csak az Unión keresztül történő szállítás (tranzit) esetén kell kitölteni.

I.25. rovat: Használja a Vámigazgatások Világszervezetének Harmonizált Rendszere szerinti kódot (HR-kód):

hús esetében; 0207, 0208, 0504 és húskészítmények esetében: 0210, 1601, 1602.

Az „Áru jellege” alatt tüntesse fel: hűtött vagy fagyasztott hús vagy húskészítmény.

II. rész

(1) A nem kívánt rész törlendő.

(2) Új-zélandi behozatalra vonatkozó egészségügyi szabvány:
<https://www.mpi.govt.nz/importing/food/poultry/requirements/>(3) A következőkre vonatkozik: <http://mpi.govt.nz/document-vault/2040>

Certifying Officer

Name (in capital letters)

Aláírás dátuma

Bélyegző

Qualification and title

Aláírás