

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> <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.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.28. Description of consignment 1. 02 MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL 0203 Meat of swine, fresh, chilled or frozen Fresh or chilled: 020319 Other Of domestic swine: 02031913 Loins and cuts thereof, with bone in																				
Commodity		Identification mark		Product Description																
Date of collection/production		Date of freezing		Slaughterhouse																
Net weight		Quantity																		

EUROPEAN UNION

Part II: Certification	II. Health information			
	Health Attestations			
	(1)	The meat or meat product(s) herein described come from animals born and raised in _____[insert name of Member States], slaughtered in _____[insert name of Member State] and packed in _____[insert name of Member State]. The slaughterhouses where the animals were slaughtered and/or processing plants where the meat was packed are approved and under regular veterinary-sanitary supervision of the competent veterinary authority;		
		and		
	(2)	The meat or meat product(s) was/were derived from animals that underwent ante and post mortem inspection and did not show signs of infectious and contagious diseases at the time of slaughter;		
		and		
	(3)	The meat has been subject to the testing programmes for harmful organisms, veterinary drug residues and other toxic substances administered by the competent authority. The results of the tests meet the EU performance standards and have not provided any evidence as to the presence of chemical/drug residues or toxic substance that could be harmful to human health. The tissues derived from food animals do not contain prohibited chemicals and the levels of drugs and chemicals in tissues do not exceed Maximum Residue Limits;		
		and		
	(4)	The meat or meat product(s) herein described has/have been dressed, prepared and packed under hygienic conditions in officially approved establishments which are subject to supervision by the official veterinarian. The meat or meat product(s) is/are fit for human consumption and eligible for intra-European Union trade without restriction in accordance with EU legislation and applicable legislation of _____[insert name of certifying EU Member State].		
		and		
(5)	The exporting EU Member State must source food animals and their meat from the Member states that have established import protocol with Hong Kong for that particular type of commodity (1).			
Additional Health Attestations for Beef (if applicable)				
(6)	The beef or beef product(s) herein described come from animals born in _____[insert name of Member State] and raised in _____[insert name of Member State], where OIE has recognized as having a _____[risk status] BSE risk in accordance with OIE's Terrestrial Animal Health Code;			
	and			
(7)	The beef or beef product(s) is/are considered safe and recommended for trade, subject to the latest BSE risk status of the individual Member State(s) where the cattle has been fed and slaughtered, and its meat/meat products produced and handled, in accordance with the recommendations made by the OIE under the Terrestrial Animal Health Code.			
Notes				
(a)	For meat or meat product(s) herein described which come from animals that were slaughtered in an eligible EU Member State that is different from the EU member state from which the consignment is exported, an Export Declaration must be issued. Under such scenario, the Hong Kong importer is required to obtain permission in writing from the Centre for Food Safety of the Food and Environmental Hygiene Department of Hong Kong.			
(b)	For meat or meat product(s) herein described which come from animals that were slaughtered within the exporting EU member state, this Health Certificate must be issued. No import permission is required in these cases.			
Part I				
·	Box reference I.7.:	Country of origin means the exporting country.		
·	Box reference I.11.:	Place of origin: name and address of the dispatch establishment in the exporting country.		
·	Box reference I.21.:	For containers or boxes, the container number and the seal number (if applicable) should be included.		

EUROPEAN UNION

Part II: Certification

II. Health information

Box reference I.25.:

Custom code and title: Use the appropriate Harmonised System (HS) code under the following headings:
02.01; 02.02; 02.03; 02.04; 02.06; 02.09; 05.04; 05.06; 15.01; 15.02.

Product description: Indicate the nature of cuts.

Date of freezing: Indicate Month(s) and year(s) when frozen.

Slaughterhouse, cutting plant, cold store, packing plant: Indicate the corresponding name and country
(ISO code) and establishment approval number (as applicable).

Part II

(1) In other words, if Member State A has only established import protocols with Hong Kong for beef and
pork, Member State A could only supply beef cattle, pork and their meat to Member State B for further
processing if the final products were to be exported to Hong Kong.

Certifying Officer

Name (in capital letters)

Date of signature

Stamp

Qualification and title

Signature

SPECIMEN

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

Frissen vagy hűtve:

020319 Más

Házi sertésből

02031913 Tarja, karaj és részei, csonttal

Áru

Azonosító jelölés

Product Description

Csomagok darabszáma

Vágás dátuma

Begyűjtés/előállítás napja

Fagyasztás dátuma

Vágóhíd

Darabolóüzem

Tételszám

Nettó tömeg

Mennyiség

Part II: Certification	II. Egészségügyi információk			
	Állategészségügyi igazolások			
	(1)	Az itt ismertetett hús vagy húskészítmény(ek) olyan állatokból származik/származnak, amelyek _____[tagállam neve]-ban/-ben születtek és nevelkedtek, és amelyeket _____[tagállam neve]-ban/-ben vágtak le, és csomagolására/csomagolásukra _____[tagállam neve]-ban/-ben került sor. Az állatok levágásának helye szerinti vágóhidak és/vagy a hús csomagolásának helye szerinti feldolgozóüzemek engedéllyel rendelkeznek, és az illetékes állategészségügyi hatóság rendszeres felügyelete alatt állnak; valamint		
	(2)	A hús vagy húskészítmény(ek) olyan állatokból származik/származnak, amelyeket levágás előtt és után megvizsgáltak, és amelyek a levágás időpontjában nem mutatták fertőző vagy ragályos betegségek tüneteit; valamint		
	(3)	A húst nem vonták be az illetékes hatóság által elrendelt, károsítókra, állatgyógyászati készítmények maradékanyagaira és más toxikus anyagokra vonatkozó vizsgálati programokba. A vizsgálatok eredményei megfelelnek az uniós teljesítményszabványoknak, és nem utalnak az emberi egészségre esetlegesen káros vegyszer-/gyógyszermaradványos vagy toxikus anyagok jelenlétére. Az élelmiszer-termelő állatokból nyert szövetek nem tartalmaznak tiltott vegyi anyagokat, és a szövetekben jelen lévő gyógyszerek és vegyi anyagok mennyisége nem haladja meg a szermaradék-határértéket; valamint		
	(4)	Az itt ismertetett húst vagy húskészítmény(ek)e)t hatóságilag engedélyezett, a hatósági állatorvos felügyelete alatt álló létesítményekben, megfelelő higiénés feltételek mellett kezelték, készítették el és csomagolták. A hús vagy húskészítmény(ek) emberi fogyasztásra alkalmas(ak), és az uniós jogszabályok, valamint _____[az igazolást kiadó tagállam neve] vonatkozó jogszabályai értelmében az Európai Unión belüli kereskedelemben korlátozás nélkül forgalmazható(k). valamint		
	(5)	Az exportáló tagállam az élelmiszer-termelő állatokat és húsukat olyan tagállamokból nyeri, amelyek e konkrét árutípus vonatkozásában Hongkonggal behozatali jegyzőkönyvet írtak alá(1).		
	Kiegészítő állategészségügyi igazolások a marhahús vonatkozásában (adott esetben)			
	(6)	Az itt ismertetett marhahús és marhahús-készítmény(ek) olyan _____[tagállam neve]-ban/-ben született és olyan _____[tagállam neve]-ban/-ben nevelkedett állatokból származik/származnak, amelyek az OIE szerint _____[kockázati státusz] BSE-kockázattal rendelkeznek az Állategészségügyi Világszervezet (OIE) által kiadott, a Szárazföldi Állatok Egészségügyi Kódexének meghatározása értelmében; valamint		
	(7)	A marhahús és az abból készült termék(ek) biztonságos(ak) és kereskedelmi célra javasolt(ak), azon tagállam(ok) legutóbbi BSE-státusza függvényében, ahol az állat takarmányozására és levágására sor került és ahol húsát/a húskészítményeket előállították és kezelték, az OIE által a Szárazföldi Állatok Egészségügyi Kódexében megfogalmazott ajánlásoknak megfelelően.		
Megjegyzések				
(a)	Az engedéllyel rendelkező olyan uniós tagállamban levágott állatokból származó, itt ismertetett hús vagy húskészítmények vonatkozásában, amely különbözik a szállítmány exportálásának helye szerinti uniós tagállamtól, kiviteli árunyilatkozatot kell kibocsátani. A hongkongi exportőr ebben az esetben köteles írásban a hongkongi élelmiszerbiztonsági hivatal engedélyéért folyamodni (the Centre for Food Safety of the Food and Environmental Hygiene Department of Hong Kong).			
(b)	Az exportáló uniós tagállamban levágott állatokból származó, itt ismertetett hús vagy húskészítmények tekintetében ezen állategészségügyi bizonyítványt kell kibocsátani. Ezekben az esetekben nincs szükség behozatali engedélyre.			
I. rész				
·	I.7. rovat: A származási ország az exportáló országot jelenti.			
·	I.11. rovat: Származási hely: az exportáló országban működő feladó létesítmény neve és címe.			
·	I.21. rovat: konténerek vagy ládák esetében fel kell tüntetni a konténerszámot és (adott esetben) a plomba számát.			

EURÓPAI UNIÓ

Part II: Certification

II. Egészségügyi információk

I.25. rovat:

Vámtarifakód és besorolás: Használja a Harmonizált Rendszernek (HR) az alábbi vámtarifaszámok alá tartozó, megfelelő HR-kódját:

02.01; 02.02; 02.03; 02.04; 02.06; 02.09; 05.04; 05.06; 15.01; 15.02.

A termék leírása: Tüntesse fel a húsrészek jellegét.

Fagyasztás időpontja: Tüntesse fel a fagyasztás hónapját (hónapjait) és évét (éveit).

Vágóhíd, darabolóüzem, hűtőház, csomagolóüzem: Adja meg a létesítmény nevét, országát (ISO-kód), valamint jóváhagyási számát (adott esetben).

II. rész

(1) Vagyis, amennyiben „A” tagállam kizárólag marha- és sertéshús vonatkozásában írt alá behozatali jegyzőkönyvet Hongkonggal, „A” tagállam csakis húsmarhát, sertést és ezek húsát szállíthatja „B” tagállamba továbbfeldolgozás céljára, amennyiben a végterméket Hongkongba történő kivitelre szánják.

Certifying Officer

Name (in capital letters)

Aláírás dátuma

Bélyegző

Qualification and title

Aláírás

SPECIMEN