

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.11. Place of Dispatch Name _____ Address _____ Approval Number _____ Country _____ ISO Code _____			I.10. Region of destination _____			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 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 Human consumption <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.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 Fresh or chilled: 020319 Other Of domestic swine: 02031915 Bellies (streaky) and cuts thereof																				
						Commodity		Product Description		Slaughterhouse	Manufacturing plant	Cold store								
						Package count		Net weight		Shipping Mark	Batch number	Date of manufacture								

II. Health information			
II.1.	I, the undersigned veterinarian, hereby certify that:		
II.1.1.	The product comes from animals that:		
	(1) <input type="radio"/> [originate in the country indicated in box I.7.]		
	(1)or <input type="radio"/> [that were legally sent from a European Union Member State/area (state country and area) in compliance with the restrictions on movement relating to the diseases indicated in this certificate in accordance with European law].		
II.1.2.	The product was obtained from animals of the porcine species from a country/area that is not under any health restriction because of foot-and-mouth disease or African swine fever.		
II.1.3.	The country/area of origin is free of classical swine fever (CSF) or there was no presence of CSF in the country/area during the preceding 12 months.		
II.1.4.	(1) <input type="radio"/> [The product underwent any one of the following heat treatments to ensure destruction of Trichina: 0° F, (-17.8° C), for a minimum of 106 hrs.; -5° F, (-20.6° C), for a minimum of 82 hrs.; -10° F, (-23.3° C), for a minimum of 63 hrs.; -15° F, (-26.1° C), for a minimum of 48 hrs.; -20° F, (-28.9° C), for a minimum of 35 hrs.; -25° F, (-31.7° C), for a minimum of 22 hrs.; -30° F, (-34.5° C), for a minimum of 8 hrs.; -35° F, (-37.2° C), for a minimum of 1/2 hr.;]		
	(1)or <input type="radio"/> [the product underwent a test to detect Trichina using the magnetic stirrer method for pooled-sample digestion in an official laboratory of the Member State of origin.]		
II.1.5.	The product has been obtained from pigs coming from a country/zone in which in the last 12 months no animal has been vaccinated against foot-and-mouth disease, African swine fever or classical swine fever and imports of domestic animals vaccinated against these diseases are not permitted.		
II.1.6.	The product was obtained from animals that have had no contact with wild cloven-hoofed animals since birth.		
II.1.7.	The product comes from healthy animals that were inspected ante and post mortem and were slaughtered and processed in plants approved by the Ministry of Agriculture, Livestock, Rural Development, Fisheries and Food for export to Mexico, specifying their name, number and address.		
II.1.8.	The product has been approved for human consumption by an official body.		
II.1.9.	The fresh meat was obtained from animals slaughtered on _____ (dd/mm/yyyy) or between _____ (dd/mm/yyyy) and _____ (dd/mm/yyyy)		
II.1.10.	The best before dates of the products are between the following: from _____ (dd/mm/yyyy) to _____ (dd/mm/yyyy)		
Notes			
Part I:			
Box I.2.a	TRACES reference No: If this is not an electronic certificate (TRACES) this box is left empty.		
Box I.11	Place of origin: Name, number and address of the dispatch establishment.		
Box I.13	Place of loading: State where the container was loaded onto means of transport for shipment to Mexico if known; otherwise this box is left empty.		
Box I.14	Date and time of departure: State the date when the container was unloaded from the means of transport. The time should be stated if known.		
Box I.19	State the total gross weight and total net weight..		
Box I.21	If containers or boxes are used, the container number and the seal number (if applicable) should be stated.		

II. Health information

Box I.25 Identification of goods

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

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

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

Official identification of the animal and name

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

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

Slaughterhouse: Enter only in case of HS code 02.03.

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

Part II:

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

(1) Delete as appropriate.

Certifying Officer

Name (in capital letters)

Date of signature

Stamp

Qualification and title

Signature

I. rész

I.1. Feladó			I.2. IMSOC hivatkozási szám		
Név			Specimen not to be used for exports from EU		
Cím			I.2.a. Local Reference		
Ország			ISO-kód		
I.5. Címzett			I.3. Központi illetékes hatóság		
Név			I.4. Local competent authority		
Cím					
Ország			ISO-kód		
I.7. Származási ország			I.9. Country of destination		
ISO-kód			ISO-kód		
I.8. Region of origin			I.10. Rendeltetési régió		
Kód			Kód		
I.11. Place of Dispatch			I.12. Rendeltetési hely		
Név			Név		
Cím			Cím		
Jóváhagyási szám			Jóváhagyási szám		
Ország			ISO-kód		
I.13. Berakodás helye			I.14. Date and time of departure		
Név					
Cím					
Jóváhagyási szám					
Ország			ISO-kód		
I.15. Szállítóeszköz			I.16 Entry Point		
Típus	Okmány	Azonosítás			
I.18. Transport conditions			I.17. Kísérőokmányok		
Hűtött <input type="checkbox"/>	Controlled temperature <input type="checkbox"/>	Fagyasztva <input type="checkbox"/>	Környezet <input type="checkbox"/>	A kereskedelmi okmány hivatkozási száma	
			Ország		
			Kiállítás dátuma		
			Kiállítás helye		
I.19. Konténerszám/Plomba száma					
I.20. Certified as					
Emberi fogyasztás <input type="checkbox"/>					
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/>			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/>		
Country	ISO-kód				
EU Exit Authority	BCP code		Country		
EU Entry Authority	BCP code		ISO-kód		
I.23. Csomagok teljes száma		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					
02031915 Oldalas és dagadó és részei					
Áru	Product Description	Vágóhíd	Gyártóüzem	Hűtőház	
Csomagok darabszáma	Nettó tömeg	Shipping Mark	Tételszám	Gyártás dátuma	

II. Egészségügyi információk			
II.1.	Alulírott hatósági állatorvos igazolom az alábbiakat:		
II.1.1.	A termék olyan állatoktól származik, amelyek:		
	(1)vagy:	○ [az I.7. rovatban megjelölt országból származnak]	
	(1)vagy:	○ [jogszerűen kerültek feladásra az Európai Unió valamely tagállamából/területéről (adja meg az országot és a területet), az európai jogszabályoknak megfelelően betartva az ebben a bizonyítványban megjelölt betegségekre vonatkozó szállítási korlátozásokat].	
II.1.2.	A termék olyan országból/területről származó sertésekből származik, amely nem áll egészségügyi korlátozás alatt ragadós száj- és körömfájás vagy afrikai sertéspestis miatt.		
II.1.3.	A származási ország/terület mentes a klasszikus sertéspestistől, vagy az országban/területen az elmúlt 12 hónapban nem észlelték a klasszikus sertéspestis jelenlétét.		
II.1.4.	(1)vagy:	○ [A termék a trichinella eltávolítása érdekében az alábbi hőkezelések valamelyikében részesült:	
		0 °F (–17,8 °C), legalább 106 órán keresztül;	
		–5 °F (–20,6 °C), legalább 82 órán keresztül;	
		–10 °F (–23,3 °C), legalább 63 órán keresztül;	
		–15 °F (–26,1 °C), legalább 48 órán keresztül;	
		–20 °F (–28,9 °C), legalább 35 órán keresztül;	
		–25 °F (–31,7 °C), legalább 22 órán keresztül;	
		–30 °F (–34,5 °C), legalább 8 órán keresztül;	
		–35 °F (–37,2 °C), legalább fél órán keresztül;]	
	(1)vagy:	○ [A terméket a származás szerinti tagállam valamely hatósági laboratóriumában a trichinella jelenléte szempontjából mágneses keverő alkalmazásával végrehajtott gyűjtőminta-emésztési módszerrel megvizsgálták.]	
II.1.5.	A termék olyan országból/területről származó sertésekből származik, amelyekben az utóbbi 12 hónapban egyetlen állatot sem oltottak be a ragadós száj- és körömfájás, az afrikai sertéspestis és a klasszikus sertéspestis ellen, és amelyekben nem engedélyezett az e betegségekre ellen beoltott házasított állatok behozatala.		
II.1.6.	A terméket olyan állatokból állították elő, amelyek születésüket követően sohasem érintkeztek vadon élő hasított körmű állatokkal.		
II.1.7.	A termék olyan egészséges állatoktól származik, amelyeket leölésük előtt és után vizsgálatnak vetettek alá, és amelyeket a Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Növénytermesztési, Állattenyésztési, Vidékfejlesztési, Halászati és Élelmiszerügyi Titkárság) által jóváhagyott létesítményekben öltek le és dolgoztak fel (adja meg a létesítmények nevét, számát és címét).		
II.1.8.	A terméket hatósági szerv emberi fogyasztásra alkalmasként jóváhagyta.		
II.1.9.	A friss húst olyan állatokból nyerték, amelyeket _____ (éééé/hh/nn)-án/-én vagy _____ (éééé/hh/nn) és _____ (éééé/hh/nn) között öltek le.		
II.1.10.	A termék ajánlott fogyasztási időszaka: _____ (éééé/hh/nn) – _____ (éééé/hh/nn).		
Megjegyzések			
I. rész:			
I.2.a rovat: TRACES hivatkozási szám: nem elektronikus formátumban kiállított okmány (TRACES) esetén törlendő.			
I.11. rovat: Származási hely: a feladó létesítmény neve, száma és címe.			
I.13. rovat: Berakodás helye: ha ismert, annak a konténernek vagy szállítóeszköznek a berakodási helye, amelyben az áru Mexikóba érkezik; ha ismeretlen, törlendő.			
I.14. rovat: Indulás időpontja (nap, óra): a szállítóeszköz indulásának napja és órája. Az órát csak akkor kell feltüntetni, ha ismert.			
I.19. rovat: A teljes bruttó és a teljes nettó súly.			
I.21. rovat: Konténerek és ládák esetében fel kell tüntetni a konténerszámot és a plomba számát (ha van).			

II. Egészségügyi információk

I.25. rovat: Az áruk beazonosítása

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

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

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

Az állat hivatalos megjelölése és száma

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

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

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

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

II. rész:

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

(1) A nem kívánt rész törlendő.

Certifying Officer

Name (in capital letters)

Aláírás dátuma

Bélyegző

Qualification and title

Aláírás