

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 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 0205 Meat of horses, asses, mules or hinnies, fresh, chilled or frozen 020500 not used 02050020 Fresh or chilled																						
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																

Part II: Certification

II. Health information		
------------------------	--	--

I, the undersigned state/official veterinarian certify ☐ [that the certificate is based on the following pre-export certificates (see attached list in case more than two)(1):

Date:	Number:	Country of origin:	Administrative territory:	Approval number of the Establishment:	Name and quantity (net weight) of the product:
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____]
_____	_____	_____	_____	_____	_____

SPECIMEN

**(EEU) Veterinary certificate for horse meat and raw meat preparations,
exported from the EU to the Customs Union**

EUROPEAN UNION

Part II: Certification	II. Health information		
	II.1.	Meat and raw meat preparations exported to the Customs Union, are obtained from healthy animals slaughtered and processed in establishments, approved by the Competent Veterinary Service in the EU for supplying their production for export and operating under its constant supervision.	
	II.2.	Meat and raw meat preparations intended for export to the Customs Union originate from animals that have been subject to ante-mortem veterinary inspection, and their carcasses and internal organs – to post-mortem veterinary-sanitary inspection by the State/official Veterinary Service.	
	II.3.	Meat, raw meat preparations and offals were obtained from slaughter and processing of animals originating from premises or administrative territories(2)	
		II.3.1. officially free from the following contagious diseases:	
		· African horse sickness - during the last 24 months in the territory of the country or administrative territory according to regionalisation or 6 months on the holding when control programme is carried out;	
		· Glanders - during the last 36 months in the territory of the country or administrative territory according to regionalisation or 6 months on the holding when control programme is carried out;	
		· equine infectious anaemia – during the last 3 months in the holding;	
		· anthrax – for 20 days in the territory of the holding.	
		II.3.2. that there were no cases of lymphangitis – during the last 2 months in the holding.	
	II.4.	Animals from which meat and meat products are derived, were not subjected to the exposure of natural or synthetical estrogenic, hormonal, substances, thyrostatics, antibiotics, other drugs and pesticides, used prior to slaughter no later than authorised by instructions on how to use them.	
	II.5.	Immediately prior slaughter horses were subject to clinical examination for glanders with negative outcome.	
	II.6.	<p>Meat and raw meat preparations exported to the Customs Union</p> <ul style="list-style-type: none"> · post-mortem examination has not indicated characteristics typical to African horse sickness, anaerobic infections, tuberculosis and other contagious diseases, helminth infestation or contamination by other substances; · have no blood clots, unremoved abscesses, gadfly larvae; · was not defrosted during storage; · do not show signs of spoilig; · has the core temperature in flesh not exceeding minus 18 degrees Celsius for the frozen meat and not exceeding plus 4 degrees Celsius for chilled meat; · do not have traces of innards or bleedings; · do not contain preservative substances; · do not contain trimmings of serosa membranes, mechanical premixes, odour and flavour untypical for meat (fish, drugs, medicinal herbs, etc); · was not treated by colouring substances, ionizing or ultraviolet rays. 	
	II.7.	Each individual carcass was tested with negative results for trichinella.	
	II.8.	Microbiological, chemical-toxicological and radiological characteristics of meat and raw meat preparations comply with veterinary –sanitary rules and requirements of the Customs Union.	
II.9.	Meat and raw meat preparations are considered fit for human consumption.		
II.10.	Carcasses (half-carcasses, quart-carcasses) are marked with health mark of State/official veterinary inspection with specification of name or number of meat - processing plant (slaughter house), where animals were slaughtered. Meat preparations have identification mark on package or polyblock. Stamped label is placed on package in a way to ensure that opening of package is impossible without breaking of its wholeness.		
II.11.	Package and packaging material are used only once and comply with requirements of the Customs Union.		
II.12.	The means of transport was treated and prepared in accordance with the requirements of the exporting country.		
Notes			
Part I			
·	Box I.6.: Pre-export certificates number.		

Part II: Certification

II. Health information

- Box I.11.: Place of origin: name, number and address of the dispatch establishment.
- Box I.16.: Point of crossing the border of the Customs Union.
- Box I.18.: Temperature of storage and transport.
- Box I.19.: State the total gross weight and total net weight.
- Box I.25.: Identification of goods
 - Customs code and title: Use the appropriate Harmonised System (HS) code.
 - Slaughterhouse, cutting plant, cold store: State the name, address and the approval number of the slaughterhouse, cutting plant or cold store if appropriate.

Part II

- (1) Delete if not relevant and confirm by signature and stamp.
- (2) Administrative territories, zones and time periods may be modified with a mutual agreement of the Parties according to the OIE Code.

Signature and stamp must be in a different colour to that in the printed certificate

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. Konténorszám/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

0205 Ló, számár, lóöszvér (muli) vagy számáröszvér húsa frissen, hűtve vagy fagyasztva

020500 (hu) not used

02050020 Frissen vagy hűtve

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

Alulírott állami/hatósági állatorvos igazolom, hogy ☐ [e bizonyítvány a következő preexport bizonyítványokon alapul (kettőnél több esetén lásd a csatolt listát)(1):

Dátum:	Szám:	Származási ország:	Közigazgatási területi egység:	A létesítmény engedélyszáma:	A termék neve és mennyisége (nettó tömege):

SPECIMEN

Part II: Certification

II. Egészségügyi információk			
II.1.	A Vámunióba exportált húst és nyers húskészítményeket az EU illetékes állat-egészségügyi szolgálata által exportra való termelésre jóváhagyott, annak folyamatos felügyelete alatt működő létesítményekben levágott és feldolgozott egészséges állatokból nyerték.		
II.2.	A Vámunióba való exportálásra szánt hús és nyers húskészítmények levágás előtti állat-egészségügyi vizsgálaton átesett állatokból származnak, amelyeknek vágott testét és belső szerveit az állami/hatósági állat-egészségügyi szolgálat post mortem állat-egészségügyi vizsgálatnak is alávetette.		
II.3.	A hús, nyers húskészítmények és belsőségek olyan létesítményekből vagy közigazgatási területi egységekből származnak, amelyek(2)		
	II.3.1. hivatalosan mentesek a következő fertőző betegségektől::		
	· afrikai lópestis – az elmúlt 24 hónapban az országban vagy közigazgatási területi egységben a régiókba sorolás szerint, vagy az elmúlt 6 hónapban a gazdaságban, ha ott ellenőrzési program van életben,		
	· takonykór – az elmúlt 36 hónapban az országban vagy közigazgatási területi egységben a régiókba sorolás szerint, vagy az elmúlt 6 hónapban a gazdaságban, ha ott ellenőrzési program van életben,,		
	· lovak fertőző kevésvérűsége – az elmúlt 3 hónapban a gazdaságban,		
	· lépfene – az elmúlt 20 napban a gazdaságban.		
	II.3.2. hogy az elmúlt 2 hónapban a gazdaságban nem fordult elő lymphangitis.		
II.4.	A hús és húskészítmények olyan állatokból származnak, amelyek levágásuk előtt nem voltak kitéve természetes vagy szintetikus ösztrogénszerű, hormonális anyagoknak, tireosztatikumoknak, antibiotikumoknak vagy egyéb gyógyszereknek és peszticideknek a vonatkozó használati utasításban megengedett időszakon kívül.		
II.5.	A lovakon közvetlenül levágásuk előtt klinikai takonykórvizsgálatot végeztek, aminek eredménye negatív volt.		
II.6.	A Vámunióba exportált hús és nyers húskészítmények esetében		
	· a post mortem vizsgálat nem mutatott ki az afrikai lópestisre, anaerob fertőzésre, tuberkulózisra vagy egyéb fertőző betegségekre, belféreg-fertőzésre vagy más anyaggal való szennyeződésre utaló jeleket,		
	· nincsenek vérrögök, el nem távolított tályogok, bögölylárva,		
	· tárolás közben a termékek nem olvadtak ki,		
	· romlottság jelei nem láthatók,		
	· a hús maghőmérséklete fagyasztott hús esetében nem haladja meg a mínusz 18 Celsius-fokot, hűtött hús esetében pedig a plusz 4 Celsius-fokot,		
	· nincs nyoma belsőségeknek és vérzésnek,		
	· nem tartalmaznak tartósítószeret,		
	· nem tartalmazzák a savóhártyák darabjait, mechanikai premixeket, nincs húsról nem jellemző szag vagy íz (hal, gyógyszer, gyógynövény stb.),		
	· nem kezelték színezőanyaggal, ionizáló vagy ultraibolya sugárzással.		
II.7.	Minden egyes vágott testen trichinella-vizsgálatot végeztek, negatív eredménnyel.		
II.8.	A hús és nyers húskészítmények mikrobiológiai, kémiai-toxikológiai és radiológiai jellemzői megfelelnek a Vámunió jelenlegi állat-egészségügyi és egészségügyi szabályainak és előírásainak.		
II.9.	A hús és nyers húskészítmények emberi fogyasztásra alkalmasnak minősülnek.		
II.10.	A vágott (egész, fél, negyed) testek az állami/hatósági állat-egészségügyi vizsgálat állategészségügyi jelölésével el vannak látva, azon húsfeldolgozó létesítmény (vágóhíd) nevének és számának megjelölésével, ahol az állatot levágták. A húskészítmények esetében a csomagoláson vagy tömbön szerepel az azonosító jel. A csomagra lebélyegzett címkét kell ragasztani oly módon, hogy a csomag a címke sérülése nélkül ne legyen felbontható.		
II.11.	A csomagokat és csomagolóanyagokat csak egyszer használják, és megfelelnek a Vámunió előírásainak.		
II.12.	A szállítóeszközöket az exportáló országban érvényes követelményeknek megfelelően kezelték és előkészítették.		
Megjegyzések			
I. rész			
	· I.6. rovat: Preexport bizonyítványok száma.		

II. Egészségügyi információk

- I.11. rovat: Származási hely: a feladó létesítmény neve, száma és címe.
 - I.16. rovat: A Vámunió határa átlépésének helye.
 - I.18. rovat: Tárolási és szállítási hőmérséklet.
 - I.19. rovat: A teljes bruttó és a teljes nettó tömeg.
 - I.25. rovat: Az áruk azonosítása
- Vámkód és megnevezés: Adja meg a harmonizált rendszer szerinti kódot (HR-kód).
- Vágóhíd, darabolóüzem, hűtőraktár: Adja meg az adott esetben megfelelően a vágóhíd, a darabolóüzem vagy a hűtőraktár nevét, címét és engedélyének számát.

II. rész

- (1) Ha nem releváns, törölje, és igazolja aláírással és bélyegzővel.
- (2) A közigazgatási területi egységek, övezetek és időtartamok az OIE-kódex alapján a felek közös megállapodásával módosíthatók.

A bélyegzőnek és az aláírásnak a kinyomtatott bizonyítvány szövegétől eltérő színűnek kell lennie

Certifying Officer

Name (in capital letters)

Aláírás dátuma

Bélyegző

Qualification and title

Aláírás

SPECIMEN