

Part I : Details of consignment	I.1. Consignor			I.2. IMSOC Reference		
	Name			<b>Specimen not to be used for exports from EU</b>		
	Address			I.2.a. Local Reference		
	Country <span style="float: right;">ISO Code</span>					
	I.5. Consignee			I.3. Central competent authority		
	Name			I.4. Local competent authority		
	Address					
	Country <span style="float: right;">ISO Code</span>					
	I.7. Country of origin <span style="float: right;">ISO Code</span>			I.9. Country of destination <span style="float: right;">ISO Code</span>		
	I.8. Region of origin <span style="float: right;">Code</span>			I.10. Region of destination <span style="float: right;">Code</span>		
	I.11. Place of Dispatch			I.12. Place of destination		
	Name			Name		
	Address			Address		
	Approval Number			Approval Number		
	Country <span style="float: right;">ISO Code</span>			Country <span style="float: right;">ISO Code</span>		
I.13. Place of Loading			I.14. Date and time of departure			
Name						
Address						
Approval Number						
Country <span style="float: right;">ISO Code</span>						
I.15. Means of Transport			I.16 Entry Point			
Mode	International transport document	Identification	SPECIMEN			
I.18. Transport conditions			I.17. Accompanying documents			
Ambient <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/>			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"/>		Pet food <input type="checkbox"/>		Technical use <input type="checkbox"/>		
Other <input type="checkbox"/>		Pharmaceutical use <input type="checkbox"/>		Production of petfood <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 <span style="float: right;">ISO Code</span>			Country <span style="float: right;">ISO Code</span>			
EU Exit Authority <span style="float: right;">BCP code</span>						
EU Entry Authority <span style="float: right;">BCP code</span>						
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						
<b>1. 02 MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL</b>						
<b>0210</b> Meat and edible meat offal, salted, in brine, dried or smoked; edible flours and meals of meat or meat offal						
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		
	<p>II.1. Animal health attestation</p> <p>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.</p> <p>For the purpose of this certificate:</p> <p>II.1.2.1 meat means:</p> <p>(a) bone-in turkey meat products such as wings or legs.</p> <p>(b) boneless turkey meat such as breasts and boned-out thighs.</p> <p>(c) reconstituted turkey meat comprised of meat and skin.</p> <p>II.1.2.2 meat product means: Turkey meat that has undergone one of the heat treatments described in this certificate.</p> <p>II.1.3 Samples were collected under the supervision of the Official Veterinarian.</p> <p>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).</p> <p>II.1.5 Conditions for Avian paramyxovirus type 1 (APMV-1), Newcastle disease virus (NDV)</p> <p>II.1.5.1 The meat or meat product was derived from flocks:</p> <p>(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</p> <p>(1) either ○ [were not vaccinated for ND],</p> <p>(1) or ○ [which were vaccinated for ND; using an inactivated vaccine;]</p> <p>(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);]</p> <p>(1) or ○ The meat product 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:</p> <p>(1) either ○ [65°C for 39.8 seconds]</p> <p>(1) or ○ [70°C for 3.6 seconds]</p> <p>(1) or ○ [74 °C for 0.5 seconds]</p> <p>(1) or ○ [80 °C for 0.03 seconds]].</p> <p>II.1.6 Conditions for Avian paramyxovirus type 2 (APMV-2) and APMV-3</p> <p>(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 quarter or thighs with back bone;]</p> <p>II.1.6.1</p>		

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	<p>This health certificate is for veterinary purposes only</p> <p>Part I</p> <p>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.</p> <p>Part II</p> <p>(1) Keep as appropriate.  (2) New Zealand Import Health Standard: <a href="https://www.mpi.govt.nz/importing/food/poultry/requirements/">https://www.mpi.govt.nz/importing/food/poultry/requirements/</a>  (3) Refers to: <a href="http://mpi.govt.nz/document-vault/2040">http://mpi.govt.nz/document-vault/2040</a></p>			
Certifying Officer				

<b>Part II: Certification</b>	II. Health information			
	Name (in capital letters)	Qualification and title		
	Date of signature	Signature		
	Stamp			
<b>SPECIMEN</b>				

Část I	I.1. Odesílatel Název Adresa Země <span style="float: right;">Kód ISO</span>		I.2. Referenční číslo IMSOC <b>Specimen not to be used for exports from EU</b> I.2.a. Local Reference									
	I.5. Příjemce Název Adresa Země <span style="float: right;">Kód ISO</span>		I.3. Ústřední příslušný orgán I.4. Local competent authority									
	I.7. Země původu <span style="float: right;">Kód ISO</span>		I.9. Country of destination <span style="float: right;">Kód ISO</span>									
	I.8. Region of origin <span style="float: right;">Kód</span>		I.10. Region určení <span style="float: right;">Kód</span>									
	I.11. Place of Dispatch Název Adresa Číslo schválení Země <span style="float: right;">Kód ISO</span>		I.12. Místo určení Název Adresa Číslo schválení Země <span style="float: right;">Kód ISO</span>									
	I.13. Místo nakládky Název Adresa Číslo schválení Země <span style="float: right;">Kód ISO</span>		I.14. Date and time of departure									
	I.15. Dopravní prostředky Typ <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: top;"><tr><td>Doklad</td><td>Identifikace</td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr></table>		Doklad	Identifikace							I.16 Entry Point	
	Doklad	Identifikace										
	I.18. Transport conditions Okolní <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chlazený <input type="checkbox"/> Zmrazené <input type="checkbox"/>		I.17. Průvodní doklady Referenční číslo obchodního do k ladu <span style="float: right;">Datum vydání</span> Země <span style="float: right;">Místo vydání</span>									
	I.19. Č. kontejneru / č. plomby											
I.20. Certified as Lidská spotřeba <input type="checkbox"/> Krmivo pro domácí zvířata <input type="checkbox"/> Technické použití <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Jiné <input type="checkbox"/> Použití pro farmaceutické účely <input type="checkbox"/>												
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Země <span style="float: right;">Kód ISO</span> EU Exit Authority <span style="float: right;">BCP code</span> EU Entry Authority <span style="float: right;">BCP code</span>		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Země <span style="float: right;">Kód ISO</span>										
I.23. Celkový počet balení	I.24. Celkové množství	I.25. Celková čistá hmotnost	I.25. Celková hrubá hmotnost									
I.28. Description of consignment <b>1. 02 MASO A JEDLÉ DROBY</b> <b>0210</b> Maso a jedlé droby, solené, ve slaném nálevu, sušené nebo uzené; jedlé moučky a prášky z masa nebo drobů												
Komodita	Druh	Množství	Číslo šarže	Výrobní zařízení								
Chladírenské zařízení	Bourárna	Datum zmrazení	Datum výroby	Datum porážky								
Čistá hmotnost	Product Description	Počet balení	Identifikační značka									

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví			
	II.1.	Potvrzení o zdraví zvířat		
	II.1.1.	Krůtí maso nebo výrobek z krůtího masa (dále jen „maso nebo masný výrobek“) popsané v tomto osvědčení splňují příslušné normy a požadavky Evropské unie, které byly uznány za rovnocenné novozélandským normám a požadavkům stanoveným v Dohodě mezi Evropskou unií a Novým Zélandem o hygienických opatřeních (rozhodnutí Rady 97/132/ES).		
	II.1.2	Maso nebo masný výrobek(1) jsou způsobilé pro obchod uvnitř Unie bez omezení.		
		Pro účely tohoto osvědčení:		
	II.1.2.1	masem se rozumí:		
		a)	výrobky z nevykostěného krůtího masa, jako jsou křídla nebo stehna.	
		b)	vykostěné krůtí maso, jako jsou prsa a vykostěná horní stehna.	
		c)	rekonstituované krůtí maso sestávající z masa a kůže.	
	II.1.2.2	masným výrobkem se rozumí: Krůtí maso, které bylo podrobena jednomu z tepelných ošetření popsanych v tomto osvědčení.		
II.1.3	Vzorky byly odebrány pod dohledem úředního veterinárního lékaře.			
II.1.4	Jestliže se provádí odběr vzorků a diagnostické laboratorní vyšetření krůt, mělo by probíhat v souladu s příslušnými právními předpisy EU (diagnostická příručka pro influenzu ptáků – rozhodnutí 2006/437/ES, newcastleská choroba – směrnice 92/66/EHS a směrnice 2009/158/ES) nebo doporučeními Kodexu zdraví suchozemských živočichů OIE a/nebo Příručky OIE, a/nebo jak je uvedeno v dokumentu Ministerstva prvovýroby: „Approved Diagnostic Tests, Vaccines, Treatments and Post-Arrival Testing Laboratories for Animal Import Health Standards“ (MPI-STD-TVTL)(3).			
II.1.5	Podmínky pro ptačí paramyxovirus typu 1 (APMV-1), virus newcastleské choroby (NDV)			
II.1.5.1	Maso nebo masný výrobek byly získány z hejn:			
(1)	buď	○ která byla držena v zemi, oblasti nebo jednotce (jednotkách)(1)		
II.1.5.1.1	prostých newcastleské choroby podle definice v Kodexu zdraví suchozemských živočichů OIE od vylíhnutí nebo během 21 dnů před porážkou k vývozu. Jednotky musí být schváleny příslušným orgánem a plán biologické bezpečnosti přijatý příslušným orgánem musí být schválen Ministerstvem prvovýroby; a která			
(1)	buď	○ [nebyla očkována proti newcastleské chorobě],		
(1)	nebo	○ [která byla očkována proti newcastleské chorobě s použitím inaktivované očkovací látky;]		
(1)	nebo	○ [která byla očkována proti newcastleské chorobě živým lentogenním vakcinačním kmenem, přičemž bylo prokázáno, že matečné inokulum viru má index intracerebrální patogenity (ICPI) nepřevyšující 0,4 _____ (vložte název očkovací látky, výrobce, účinné látky);]		
(1)	nebo	○ Masný výrobek byl uvařen v souladu s doporučeními Kodexu zdraví suchozemských živočichů OIE pro inaktivaci NDV v masu (jak je uvedeno níže) a u výrobku bylo dosaženo přinejmenším této teploty v jádře:		
(1)	buď	○ [65 °C po dobu 39,8 sekundy]		
(1)	nebo	○ [70 °C po dobu 3,6 sekundy]		
(1)	nebo	○ [74 °C po dobu 0,5 sekundy]		
(1)	nebo	○ [80 °C po dobu 0,03 sekundy]].		
II.1.6	Podmínky pro ptačí paramyxovirus typu 2 (APMV-2) a APMV-3			
(1)	buď	○ Maso nebo masný výrobek neobsahují části krůt, které mohou obsahovat zbytky přilehlých vnitřností, jako jsou nevykostěná prsa a čtvrtky stehna nebo horní stehna s páteří;]		
II.1.6.1				

II. Informace týkající se zdraví			
Part II: Certification	(1)	nebo ○ [II.1.6.1	Byly uvařeny v souladu s doporučeními Kodexu zdraví suchozemských živočichů OIE pro inaktivaci NDV v masu (jak je uvedeno níže) a u výrobku bylo dosaženo přinejmenším této teploty v jádře:
	(1)		buď ○ [65 °C po dobu 39,8 sekundy]
	(1)		nebo ○ [70 °C po dobu 3,6 sekundy]
	(1)		nebo ○ [74 °C po dobu 0,5 sekundy]
	(1)		nebo ○ [80 °C po dobu 0,03 sekundy.]
	II.1.7	Podmínky pro vysoce patogenní influenzu ptáků (HPAI)	
	(1)	buď ○ [II.1.7.1	Maso nebo masný výrobek byly získány z hejn, která byla držena v zemi, oblasti nebo jednotce(1) prostých HPAI podle definice v Kodexu zdraví suchozemských živočichů OIE od vylíhnutí nebo během 21 dnů před porážkou k vývozu. Jednotky musí být schváleny příslušným orgánem a plán biologické bezpečnosti přijatý příslušným orgánem musí být schválen Ministerstvem prvovýroby;]
	(1)	nebo ○ [II.1.7.1.	Masný výrobek byl uvařen v souladu s doporučeními Kodexu zdraví suchozemských živočichů OIE pro inaktivaci viru influenzy ptáků v masu (jak je uvedeno níže) a u výrobku bylo dosaženo přinejmenším této teploty v jádře:
	(1)		buď ○ [60,0 °C po dobu 507 sekund]
	(1)		nebo ○ [65,0 °C po dobu 42 sekund]
	(1)		nebo ○ [70,0 °C po dobu 3,5 sekundy]
	(1)		nebo ○ [73,9 °C po dobu 0,51 sekundy.]
	II.1.8	Podmínky pro koronavirovou enteritidu krůt (TCV)	
	(1)	buď ○ [II.1.8.1	Maso nebo masný výrobek neobsahují celá jatečně upravená těla krůt a neobsahují tkáň Fabriciovy burzy;]
	(1)	nebo ○ [II.1.8.1	Masný výrobek byl uvařen v souladu s doporučeními Kodexu zdraví suchozemských živočichů OIE použitelnými pro inaktivaci NDV v masu (jak je uvedeno níže) a u výrobku bylo dosaženo přinejmenším této teploty v jádře:
	(1)		buď ○ [65 °C po dobu 39,8 sekundy]
	(1)		nebo ○ [70 °C po dobu 3,6 sekundy]
	(1)		nebo ○ [74 °C po dobu 0,5 sekundy]
	(1)		nebo ○ [80 °C po dobu 0,03 sekundy]].
	II.1.9	Podmínky pro virovou hepatitidu krůt	
(1)		buď ○ [II.1.9.1 Maso nebo masný výrobek neobsahují tkáň jater, slinivky a střev;]	
(1)		nebo ○ [II.1.9.1 Maso nebo masný výrobek byly získány z hejn, kde byli ptáci poraženi na jatkách schválených příslušným orgánem s dokumentovanými důkazy, které prokazují, že míra nevyhovujících jater je nižší než 2 %.]	
II.1.10.	Podmínky pro Salmonella arizonae		
(1)		buď ○ [I.1.10.1 Maso nebo masný výrobek byly získány z rodičovských hejn, která patří do programu zdraví drůbeže dozorovaného vládou, který je v souladu s Kodexem zdraví suchozemských živočichů OIE a u jiných směrnicí 2009/158/ES, a jako taková jsou pravidelně monitorována ohledně výskytu Salmonella Pullorum, S. Gallinarum a S. arizonae a soustavně vykazovala negativní výsledky během posledních 12 měsíců;]	

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví		
	(1)		nebo ○ [II.1.10.1 Maso nebo masný výrobek byly získány z hejn, u nichž se prokázalo, že jsou prostá <i>S. arizonae</i> , a sice pomocí náhodných reprezentativních vyšetření krůt z každého hejna při porážce s použitím velikosti vzorků dostatečné k tomu, aby poskytovala 95% spolehlivost zjištění infekce, pokud existuje alespoň 5% prevalence v hejnu, nebo jak je specifikováno v dokumentu MPI-IHS(2) s použitím tohoto vyšetření _____ (vložte typ vyšetření) popsaného ve směrnici 2009/158/ES nebo metody vyšetření uvedené na seznamu v dokumentu MPI-STD-TVTL(3)]
	(1)		nebo ○ [II.1.10.1 Maso nebo masný výrobek byly získány z hejn, u nichž se prokázalo, že jsou prostá <i>S. arizonae</i> , a sice pomocí vyšetření alespoň 60 ptáků během 7 dnů před porážkou buď s použitím kultury <i>Salmonella</i> na vzorcích nahromaděného trusu či obsahu střev, nebo tohoto vyšetření _____ (vložte vyšetření) popsaného ve směrnici 2009/158/ES nebo metody vyšetření uvedené na seznamu v dokumentu MPI-STD-TVTL(3);]
	(1)		nebo ○ [II.1.10.1 Masný výrobek byl uvařen tak, aby bylo dosaženo přinejmenším této teploty v jádře:
	(1)		buď ○ [60 °C po dobu 2 030 sekund]
	(1)		nebo ○ [62 °C po dobu 1 073 sekund]
	(1)		nebo ○ [65 °C po dobu 370 sekund]
	(1)		nebo ○ [70 °C po dobu 41 sekund]
	(1)		nebo ○ [72 °C po dobu 19 sekund]
	(1)		nebo ○ [74 °C po dobu 9 sekund]
(1)		nebo ○ [76 °C po dobu 4 sekund]	
(1)		nebo ○ [79 °C po dobu 1 sekundy.]	
II.2.	Potvrzení o zdravotní nezávadnosti		
II.2.1	Krůty prošly prohlídkou před porážkou v zařízení a/nebo na jatkách a prohlídkou po porážce na jatkách, která fungují i jako bourárny/porcovny / výrobní závody / zpracovatelské závody v rámci programů SVP a HACCP podle právních předpisů EU (nařízení (EU) č. 852/2004, 853/2004 a 853/2004) ke spokojenosti příslušného orgánu.		
II.2.2	Maso nebo masný výrobek jsou zabaleny v uzavřeném neprodyšném obalu.		
II.2.3	Obchodně připravené a zabalené maso nebo masný výrobek k vývozu byly skladovány a následně přepravovány hygienickým způsobem a byla přijata opatření k zabránění opětovné kontaminaci.		
II.2.4	Kontejner, v němž mají být maso nebo masný výrobek k vývozu přepravovány, byl zapečetěn pod dohledem příslušného orgánu a jedinečné číslo plomby a datum zapečetění jsou zaznamenány ve veterinárním osvědčení.		

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví		
	Poznámky		
	Toto veterinární osvědčení je určeno pouze pro veterinární účely.		
Část I			
Kolonka I.19:	Uvedte „Celkovou hrubou hmotnost (kg)“ a „Celkovou čistou hmotnost (kg)“.		
Kolonka I.22:	Uvedte účel dovozu nebo zamýšlené použití u živočišných produktů.		
Kolonka I.23:	Vyplňte pouze v případě tranzitu přes území Unie.		
Kolonka I.25:	Použijte příslušný kód harmonizovaného systému (HS) následujících čísel:		
	Pro maso: 0207, 0208, 0504 a pro masné výrobky: 0210, 1601, 1602.		
	V kolonce „Druh zboží“ uveďte: chlazené nebo zmrazené maso nebo masný výrobek.		
Část II			
(1)	Uvedte podle situace.		
(2)	Zdravotní norma Nového Zélandu pro dovoz: <a href="https://www.mpi.govt.nz/importing/food/poultry/requirements/">https://www.mpi.govt.nz/importing/food/poultry/requirements/</a>		
(3)	Odkazuje na: <a href="http://mpi.govt.nz/document-vault/2040">http://mpi.govt.nz/document-vault/2040</a>		
Certifying Officer			
Name (in capital letters)	Qualification and title		
Datum podpisu	Podpis		
Razítko			
SPECIMEN			