

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												I.16 Entry Point											
	Mode		International transport document		Identification																			
	I.18. Transport conditions Ambient <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/>												I.17. Accompanying documents 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 0210 Meat and edible meat offal, salted, in brine, dried or smoked; edible flours and meals of meat or meat offal Meat of swine: 021011 Hams, shoulders and cuts thereof, with bone in 02101131 Hams and cuts thereof, Dried or smoked, Of domestic swine:																							
Commodity				Species				Nature of commodity				Manufacturing plant				Package count								
Net weight												Date of production												

Part II: Certification	II. Health information		
	<p>II.1. I, the undersigned, hereby certify that:</p> <p>The animal products herein described, comply with the relevant European Union animal health/public health standards and requirements which have been recognised as equivalent to New Zealand standards and requirements as prescribed in Council Decision 97/132/EC as last amended, specifically, in accordance with (1) :</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.1. For fresh meat (domestic pig): Council Directive 64/432/EEC, Regulation (EC) No 999/2001, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.2. For fresh farmed game meat (farmed wild boar): Council Directive 64/432/EEC, Council Directive 92/118/EEC, Council Directive 2002/99/EC, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.3. For fresh wild game meat (wild boar) and meat preparations derived from wild game meat (wild boar): Council Directive 2002/99/EC. (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.4. For meat preparations derived from farmed game meat (farmed wild boar): Council Directive 64/432/EEC, Council Directive 92/118/EEC, Council Directive 2002/99/EC, Regulation (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/ 2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.5. For meat products derived from fresh meat (domestic pig) and meat preparations from fresh meat (domestic pig): Council Directive 64/432/EEC, Council Directive 2002/99/EC, Regulation (EC) No 999/2001, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.6. For meat products derived from wild game meat (wild boar): Council Directive 2002/99/EC, Regulation (EC) No 999/2001, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.7. For meat products derived from farmed game meat (farmed wild boar), and blood and blood products from farmed game and wild game (farmed wild boar and wild boar): Council Directive 92/118/EEC, Council Directive 2002/99/EC, Regulation (EC) No 999/2001, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.8. For processed bones and bone products derived from fresh meat (domestic pig), and processed animal protein products derived from fresh meat (domestic pig), and blood and blood products from fresh meat (domestic pig): Council Directive 64/432/EEC, Council Directive 92/118/EEC, Council Directive 2002/99/EC, Regulation (EC) No 999/2001, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.9. For processed animal protein products derived from farm game and wild game (farmed wild boar and wild boar): Council Directive 92/118/EEC, Council Directive 2002/99/EC, Regulation (EC) No 999/2001, (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.10. For processed bones and bone products derived from farmed game and wild game (farmed wild boar and wild boar): Council Directive 92/118/EEC, Council Directive 2002/99/EC, Regulation (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/200</p>		
<p>II.2. Additional Declarations/Guarantees:</p> <p>I, the undersigned, hereby certify that;</p> <p>II.2.1. the animal product is eligible for intra-Union trade without restriction.</p> <p>II.2.2. for products derived from wild pigs, the products herein described were derived from areas free from classical swine fever in the feral porcine population for the preceding 60 days.</p> <p>II.2.3. the products herein described have been (1) :</p> <p>Either o a) derived from animals that were continuously resident since birth in Finland or Sweden, which is free of Porcine Reproductive and Respiratory Syndrome;]</p> <p>OR o b) cooked at the following minimum core temperature/times:</p> <p>Either o 56 degrees Celsius for 60 minutes;</p> <p>OR o 57 degrees Celsius for 55 minutes</p> <p>OR o 58 degrees Celsius for 50 minutes;</p> <p>OR o 59 degrees Celsius for 45 minutes;</p> <p>OR o 60 degrees Celsius for 40 minutes;</p> <p>OR o 61 degrees Celsius for 35 minutes;</p>			

Part II: Certification	II. Health information			
	OR	○ 62 degrees Celsius for 30 minutes;		
	OR	○ 63 degrees Celsius for 25 minutes;		
	OR	○ 64 degrees Celsius for 22 minutes;		
	OR	○ 65 degrees Celsius for 20 minutes;		
	OR	○ 66 degrees Celsius for 17 minutes;		
	OR	○ 67 degrees Celsius for 15 minutes;		
	OR	○ 68 degrees Celsius for 13 minutes;		
	OR	○ 69 degrees Celsius for 12 minutes;		
	OR	○ 70 degrees Celsius for 11 minutes;		
OR	○ c)	cured where the product has been subjected to a procedure which ensures the meat meets the following requirement:		
	Either	○ reached a pH of 5 or lower;		
	OR	○ was fermented (lactic curing) to a pH of 6.0 or lower and age-cured/ripened for at least 21 days;		
	OR	○ qualified for official certification as Prosciutto di Parma or an equivalent 12 month curing process;		
OR	○ d)	prepared as consumer-ready cuts packaged for direct retail sale, not including minced (ground) meat, not including the head and neck, not exceeding 3kg per package, with the following tissues removed: axillary, medial and lateral iliac, sacral, iliofemoral (deep inguinal), mammary (superficial inguinal), superficial and deep popliteal, dorsal superficial cervical, ventral superficial cervical, middle superficial cervical, gluteal and ischiatic lymph nodes; and any other macroscopically visible lymphatic tissue (i.e. lymph nodes and lymphatic vessels) encountered during processing;		
OR	○ e)	none of the above(2)		
	II.2.4.	Product derived from animals born and reared: _____ (list applicable countries/Member States)		
Notes				
Part I				
·	Box reference I.11: Place of origin: name and address of the dispatch establishment.			
·	Box reference I.12: Optional			
·	Box reference I.16: Indicate the port of disembarkation			
·	Box reference I.15: Indicate the names of ships and, if known, the flight numbers of aircraft. In the case of transport in containers or boxes, the total number of these and their registration and where there is a serial number of the seal it has to be indicated in box I.21. Separate information is to be provided in the event of unloading and reloading.			
·	Box reference I.19: Indicate total gross and net weight in kg			
·	Box reference I.21: If applicable, indicate the identification number of container and the seal number.			
·	Box reference I.25:			
	Custom code and title: Use the appropriate Harmonized System (HS) code under the following headings: 02.03; 02.06; 02.09; 02.10, 04.10, 05.04, 05.06, 05.11, 15.01, 16.01 or, 16.02,			
	Nature of commodity : select amongst the following : domestic, wild or farmed game if the origin is not incorporated in HS code			
	Indicate "Abattoir", "Manufacturing plant" depending on the product. Provide name and official approval number			
	Abattoir: required only for HS code under the heading 02.03, 02.06			
	Date of production: for fresh meat and meat preparations, indicate the date of slaughter; for animal casings, meat products and processed products, indicate the date of production.			

Part II: Certification	II. Health information			
	Part II			
	(1) Delete as appropriate			
	(2) These products need to be processed in New Zealand prior to being given a biosecurity clearance The colour of the signature shall be different to that of the printing. The same rule applies to stamp other than those embossed or watermarked.			
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Date of signature		Signature		
Stamp				
<p style="font-size: 48px; opacity: 0.3; transform: rotate(-30deg);">SPECIMEN</p>				

Část I	I.1. Odesílatel Název Adresa Země Kód ISO		I.2. Referenční číslo IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference																
	I.5. Příjemce Název Adresa Země Kód ISO		I.3. Ústřední příslušný orgán I.4. Local competent authority																
	I.7. Země původu Kód ISO		I.9. Country of destination Kód ISO																
	I.8. Region of origin Kód		I.10. Region určení Kód																
	I.11. Place of Dispatch Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO		I.12. Místo určení Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO																
	I.13. Místo nakládky Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO		I.14. Date and time of departure																
	I.15. Dopravní prostředky		I.16 Entry Point																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Typ</th> <th style="width: 20%;">Doklad</th> <th style="width: 60%;">Identifikace</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table>		Typ	Doklad	Identifikace														
	Typ	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 Datum vydání Země Místo vydání																	
I.19. Č. kontejneru / č. plomby																			
I.20. Certified as Lidská spotřeba <input type="checkbox"/>																			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Země Kód ISO EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Země Kód ISO																	
I.23. Celkový počet balení	I.25. Celková čistá hmotnost	I.25. Celková hrubá hmotnost																	
I.28. Description of consignment 1. 02 MASO A JEDLÉ DROBY 0210 Maso a jedlé droby, solené, ve slaném nálevu, sušené nebo uzené; jedlé moučky a prášky z masa nebo drobů Vepřové maso 021011 Kýty, plece a kusy z nich, nevykostěné 02101131 Kýty a kusy z nich, Sušené nebo uzené, z domácích prasat.																			
Komodita		Druh	Nature of commodity	Výrobní zařízení	Počet balení														
Čistá hmotnost		Datum výroby																	

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví		
	<p>II.1. Já, níže podepsaný, potvrzuji, že:</p> <p>Živočišné produkty popsané v tomto osvědčení jsou v souladu s příslušnými normami a požadavky Evropské unie ohledně zdraví zvířat a lidí, které byly uznány jako rovnocenné normám a požadavkům Nového Zélandu, jak jsou stanoveny v rozhodnutí Rady 97/132/ES ve znění pozdějších předpisů, konkrétně(1):</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.1. Pro čerstvé maso (domácích prasat): ve směrnici Rady 64/432/EHS, v nařízení (ES) č. 999/2001, (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.2. Pro čerstvé maso zvěře ve farmovém chovu (divokých prasat ve farmovém chovu): ve směrnici Rady 64/432/EHS, směrnici Rady 92/118/EHS, směrnici Rady 2002/99/ES, v nařízení (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.3. Pro čerstvé maso volně žijící zvěře (divokých prasat) a masné polotovary získané z masa volně žijící zvěře (divokých prasat): ve směrnici Rady 2002/99/ES, nařízení (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.4. Pro masné polotovary získané z masa zvěře ve farmovém chovu (divokých prasat ve farmovém chovu): ve směrnici Rady 64/432/EHS, směrnici Rady 92/118/EHS, směrnici Rady 2002/99/ES, v nařízení (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.5. Pro masné výrobky získané z čerstvého masa (domácích prasat) a masné polotovary z čerstvého masa (domácích prasat): ve směrnici Rady 64/432/EHS, směrnici Rady 2002/99/ES, v nařízení (ES) č. 999/2001, (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.6. Pro masné výrobky získané z masa volně žijící zvěře (divokých prasat): ve směrnici Rady 2002/99/ES, v nařízení (ES) č. 999/2001, (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.7. Pro masné výrobky získané z masa zvěře ve farmovém chovu (divokých prasat ve farmovém chovu) a krev a krevní výrobky ze zvěře ve farmovém chovu a volně žijící zvěře (divokých prasat ve farmovém chovu a divokých prasat): ve směrnici Rady 92/118/EHS, směrnici Rady 2002/99/ES, v nařízení (ES) č. 999/2001, (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.8. Pro zpracované kosti a produkty z kostí získané z čerstvého masa (domácích prasat) a zpracované produkty z živočišných bílkovin získané z čerstvého masa (domácích prasat) a krev a krevní výrobky z čerstvého masa (domácích prasat): ve směrnici Rady 64/432/EHS, směrnici Rady 92/118/EHS, směrnici Rady 2002/99/ES, v nařízení (ES) č. 999/2001, (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.9. Pro zpracované produkty z živočišných bílkovin získané ze zvěře ve farmovém chovu a volně žijící zvěře (divokých prasat ve farmovém chovu a divokých prasat): ve směrnici Rady 92/118/EHS, směrnici Rady 2002/99/ES, v nařízení (ES) č. 999/2001, (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004</p> <p><input type="checkbox"/> II.1.10. Pro zpracované kosti a produkty z kostí získané ze zvěře ve farmovém chovu a volně žijící zvěře (divokých prasat ve farmovém chovu a divokých prasat): ve směrnici Rady 92/118/EHS, směrnici Rady 2002/99/ES, v nařízení (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004</p>		
<p>II.2. Dodatečná prohlášení / dodatečné záruky:</p> <p>Já, níže podepsaný, potvrzuji, že:</p> <p>II.2.1. tento produkt živočišného původu je způsobilý k obchodu uvnitř Unie bez omezení.</p> <p>II.2.2. pokud jde o produkty získané z divokých prasat, byly produkty popsané v tomto osvědčení získány v oblastech prostých klasického moru prasat v populaci divokých prasat během předchozích 60 dnů.</p> <p>II.2.3. produkty popsané v tomto osvědčení(1):</p> <p>buď</p> <ul style="list-style-type: none"> o a) byly získány ze zvířat, která od narození neustále pobývala ve Finsku nebo Švédsku, které jsou prosté reprodukčního a respiračního syndromu prasat;] <p>NEBO</p> <ul style="list-style-type: none"> o b) byly vařeny při této minimální teplotě v jádře / po tuto dobu: <p>buď</p> <ul style="list-style-type: none"> o 56 stupňů Celsia po dobu 60 minut; <p>NEBO</p> <ul style="list-style-type: none"> o 57 stupňů Celsia po dobu 55 minut; <p>NEBO</p> <ul style="list-style-type: none"> o 58 stupňů Celsia po dobu 50 minut; 			

II. Informace týkající se zdraví			
Part II: Certification	NEBO	o 59 stupňů Celsia po dobu 45 minut;	
	NEBO	o 60 stupňů Celsia po dobu 40 minut;	
	NEBO	o 61 stupňů Celsia po dobu 35 minut;	
	NEBO	o 62 stupňů Celsia po dobu 30 minut;	
	NEBO	o 63 stupňů Celsia po dobu 25 minut;	
	NEBO	o 64 stupňů Celsia po dobu 22 minut;	
	NEBO	o 65 stupňů Celsia po dobu 20 minut;	
	NEBO	o 66 stupňů Celsia po dobu 17 minut;	
	NEBO	o 67 stupňů Celsia po dobu 15 minut;	
	NEBO	o 68 stupňů Celsia po dobu 13 minut;	
	NEBO	o 69 stupňů Celsia po dobu 12 minut;	
	NEBO	o 70 stupňů Celsia po dobu 11 minut;	
	NEBO	o c) podstoupily proces zrání, kdy produkty byly podrobeny procesu, který zajišťuje, že maso splňuje tyto požadavky:	
	buď	o dosáhlo hodnoty pH 5 nebo nižší;	
NEBO	o bylo fermentováno (laktobacily) na hodnotu pH 6,0 nebo nižší a zrání po dobu nejméně 21 dní;		
NEBO	o splňuje podmínky pro úřední uznání jako Prosciutto di Parma nebo pro odpovídající 12měsíční proces zrání;		
NEBO	o d) byly upraveny jako kusy připravené ke spotřebě v balení pro přímý maloobchodní prodej, neobsahují mleté maso a hlavu a krk, jejich hmotnost nepřesahuje 3 kg v jednom balení a byly z nich odstraněny tyto tkáně: axilární, mediální a laterální kyčelní, křížové, kyčelně stehenní (hluboké tříselné), vemenní (povrchové tříselné), povrchové a hluboké podkolenní, dorzální povrchové krční, ventrální povrchové krční, střední povrchové krční, gluteální a ischiatické mízní uzliny; a jakékoli další makroskopicky viditelné lymfatické tkáně (tj. mízní uzliny a mízní cévy), které se objevily během zpracování;		
NEBO	o e) nic z výše uvedeného(2)		
	II.2.4.	Produkt získaný ze zvířat, která se narodila a byla chována: _____ (uvedte příslušné země / členské státy)	
Poznámky			
Část I			
· Kolonka I.11: Místo původu: název a adresa zařízení odeslání.			
· Kolonka I.12: Nepovinné			
· Kolonka I.16: Uvedte přístav vykládky.			
· Kolonka I.15: Uvedte jména lodí a, pokud jsou známy, čísla letů letadel. V případě přepravy v kontejnerech nebo bednách musí být jejich celkový počet a evidenční číslo a sériové číslo plomby, je-li k dispozici, uvedeny v kolonce I.21. V případě vykládky a opětovného naložení je nutno uvést samostatné informace.			
· Kolonka I.19: Uvedte celkovou hrubou a čistou hmotnost v kg.			
· Kolonka I.21: Případně uveďte identifikační číslo kontejneru a číslo plomby.			
· Kolonka I.25:			
Celní kód a název: Použijte příslušný kód harmonizovaného systému (HS) následujících čísel: 02.03; 02.06; 02.09; 02.10, 04.10, 05.04, 05.06, 05.11, 15.01, 16.01 nebo 16.02.			
Druh komodity: vyberte: domácí zvířata, volně žijící zvěř nebo zvěř ve farmovém chovu, pokud původ není zahrnut v kódu HS.			
V závislosti na produktu uveďte „Jatka“ nebo „Výrobní zařízení“. Uveďte název a úřední číslo schválení.			
Jatka: požadováno pouze pro kód HS u čísel 02.03 a 02.06.			
Datum produkce: u čerstvého masa a masných polotovarů uveďte datum porážky; u zvířecích střev, masných výrobků a zpracovaných produktů uveďte datum produkce.			

II. Informace týkající se zdraví

Část II

- (1) Nehodící se škrtněte.
- (2) Tyto produkty musí být zpracovány na Novém Zélandu předtím, než jim bude uděleno osvědčení o biologické bezpečnosti.
- Barva podpisu musí být odlišná od barvy tisku. Totéž pravidlo platí pro razítka jiná než reliéfní nebo vodoznaky.

Certifying Officer

Name (in capital letters)

Qualification and title

Datum podpisu

Podpis

Razítko

Part II: Certification

SPECIMEN