

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	
	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 Accompanying 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"/>		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/>		
Country	ISO Code	Country	ISO Code	
EU Exit Authority	BCP code			
EU Entry Authority	BCP 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. 16 PREPARATIONS OF MEAT, OF FISH OR OF CRUSTACEANS, MOLLUSCS OR OTHER AQUATIC INVERTEBRATES 1601 Sausages and similar products, of meat, meat offal or blood; food preparations based on these products 160100 Sausages and similar products, of meat, meat offal or blood; food preparations based on these products				
#1.	Commodity	Quantity	Net weight	
Species		Nature of commodity	Treatment type	
		Cutting plant	Cold store	
			Package count	
			Slaughterhouse	
			Date of freezing	

EUROPEAN UNION

Part II: Certification	II. Health information		
	<p>HEALTH REQUIREMENTS FOR THE IMPORT OF SAUSAGES AND SIMILAR PRODUCTS MADE FROM EDIBLE MEAT (OF AVIAN, PORCINE OR BOVINE ORIGIN) FOR HUMAN CONSUMPTION FROM MEMBER STATES OF THE EUROPEAN UNION</p> <p>The competent authority, represented by the undersigned official inspector, certifies that:</p> <p>II.1. The products have been produced at an establishment which has health authorisation from the competent authority and which applies the HACCP system.</p> <p>II.2. The products comply with the specifications of the industrialisation process for ensuring health controls on the critical points for food safety and the inactivation of organisms pathogenic to human or animal health.</p> <p>The product has undergone one of the following processes which provide assurance of the inactivation of organisms pathogenic to animal health (Delete as appropriate):</p> <p>II.2.1. The pork has been fully cooked by the action of heat at 70°C for at least 10 minutes or 80.3°C for at least 3 minutes or equivalent processing which ensures the inactivation of organisms pathogenic to animal health; or</p> <p>II.2.2. The pork has been dried with salt and cured in accordance with the specifications in the HACCP plan; or</p> <p>II.2.3. The pork has undergone heat treatment in a hermetically sealed container with an F0 value equivalent to or exceeding 3.00.</p> <p>II.3. The poultry meat has undergone one of the following treatments, reaching an internal temperature of at least (Delete as appropriate):</p> <p><input type="checkbox"/> II.3.1. 60.0°C for 507 seconds</p> <p><input type="checkbox"/> II.3.2. 65.0°C for 42 seconds</p> <p><input type="checkbox"/> II.3.3. 70.0°C for 3.5 seconds</p> <p><input type="checkbox"/> II.3.4. 73.9°C for 0.51 seconds</p> <p>II.4. The products are fit for human consumption.</p> <p>II.5. Additional animal-health attestation: the products meet the requirements set out below:</p> <p>II.5.1. The product has been prepared using raw material which was obtained from animals that were born, reared and slaughtered in the European Union and come from a country/area which is free from, and has been recognised by Peru as free from, (Delete as appropriate):</p> <p><input type="checkbox"/> II.5.1.1. For products of avian origin: highly pathogenic avian influenza and Newcastle disease.</p> <p><input type="checkbox"/> II.5.1.2. For products of porcine origin: foot-and-mouth disease, classical swine fever, African swine fever and swine vesicular disease.</p> <p><input type="checkbox"/> II.5.1.3. For products of bovine origin: foot-and-mouth disease and Rift valley fever.</p> <p>II.5.2. The bovine meat used was boned from the skeletal muscle (except mechanically separated meats) of cattle which were not stunned prior to slaughter by injection with compressed air or gas into the cranial vault or by severance of the spinal cord, and which were declared fit for slaughter and for the processing of their carcasses in ante- and post-mortem inspections, and which were separated in such a way as to prevent their contamination by any of the tissues referred to in Article 11.4.14 of the WOAHP Terrestrial Animal Health Code.</p> <p>II.5.3. The porcine meat for the preparation of the product (Delete as appropriate):</p> <p><input type="checkbox"/> II.5.3.1. comes from domestic pigs from a compartment with an insignificant risk of infection with Trichinella, in accordance with Article 8.17.5 of the WOAHP Terrestrial Animal Health Code; or</p> <p><input type="checkbox"/> II.5.3.2. comes from pigs which have undergone testing using an approved method (please specify the method) for the detection of Trichinella larvae, with negative results.</p> <p>II.5.4. Neither the farm of origin of the animals nor the slaughterhouse is located within 10 km of an area that is under quarantine or subject to a restriction on the movement of animals (please specify whether they are birds, pigs and/or cattle), nor were there any outbreaks of</p>		

EUROPEAN UNION

Part II: Certification	II. Health information	
	any INFECTIOUS DISEASES on the WOAHA list for the species, either during the thirty (30) days prior to the slaughter of the animals or in the six (6) months prior to the date of slaughter (Delete as appropriate).	
	II.5.5.	The animals from which the meat used to prepare the product was obtained meet all the health requirements, did not exhibit infectious diseases and were subject to ante-mortem and post-mortem inspection in accordance with the recommendations in Chapter 6.3 of the WOAHA Terrestrial Animal Health Code.
II.5.6.	The products are transported in appropriate conditions for avoiding their contamination.	
Notes:	<ul style="list-style-type: none">- The competent authority of the country exporting to Peru makes sure that colistin is not used as a growth-promoter in animals intended for human consumption.- The colour of the ink used for the stamp and the signature must be different from that of the printed text.- The certificate must be issued in Spanish on headed paper with the logos and stamps of the issuing competent authority.	
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	
	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	
	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.24. Celkové množství	I.25. Celková čistá hmotnost	I.25. Celková hrubá hmotnost	
I.28. Description of consignment 1. 16 PŘÍPRAVKY Z MASA, RYB NEBO KORÝŠŮ, MĚKKÝŠŮ NEBO JINÝCH VODNÍCH BEZOBRATLÝCH 1601 Uzenky, salámy a podobné výrobky z masa, drobů nebo krve; potravinové přípravy na bázi těchto výrobků 160100 Uzenky, salámy a podobné výrobky z masa, drobů nebo krve; potravinové přípravy na bázi těchto výrobků				
#1.	Komodita	Množství	Čistá hmotnost	
Druh	Nature of commodity	Druh ošetření	Počet balení	
	Bourárna	Chladírenské zařízení	Jatka	
			Datum zmrazení	

II. Informace týkající se zdraví		
HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA DOVOZ UZENIN A PODOBNÝCH PRODUKTŮ Z POŽIVATELNÉHO MASA (POCHÁZEJÍCÍHO Z PTÁKŮ, PRASAT A SKOTU), KTERÉ JSOU URČENY K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ, Z ČLENSKÝCH STÁTŮ EVROPSKÉ UNIE		
Příslušný orgán, zastoupený níže podepsaným úředním inspektorem, osvědčuje, že:		
Part II: Certification	II.1. Produkty byly vyrobeny v zařízení, kterému příslušný orgán udělil zdravotní schválení a který používá systém analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (anglická zkratka HACCP).	
	II.2. Produkty jsou v souladu se specifikacemi procesu industrializace, aby se zajistila zdravotní kontrola kritických bodů bezpečnosti potravin a inaktivace organismů patogenních pro zdraví lidí a zvířat.	
	Produkt prošel jedním z těchto procesů, které zaručují inaktivaci organismů patogenních pro zdraví zvířat (nehodící se škrtněte):	
	II.2.1. Vepřové maso bylo kompletně uvařeno při teplotě 70 °C po dobu nejméně 10 minut nebo při teplotě 80,3 °C po dobu nejméně 3 minut nebo rovnocenně ošetřeno, čímž se zajistila inaktivace organismů patogenních pro zdraví zvířat; nebo	
	II.2.2. Vepřové maso bylo sušeno solí a konzervováno v souladu se specifikacemi plánu HACCP; nebo	
II.2.3. Vepřové maso bylo tepelně ošetřeno v hermeticky uzavřené nádobě s hodnotou F0 rovnající se 3,00 nebo vyšší.		
II.3. Drůbeží maso bylo podrobena jednomu z těchto ošetření, při němž bylo dosaženo teploty v jádře alespoň (nehodící se škrtněte):		
<input type="checkbox"/> II.3.1. 60,0 °C po dobu 507 sekund		
<input type="checkbox"/> II.3.2. 65,0 °C po dobu 42 sekund		
<input type="checkbox"/> II.3.3. 70,0 °C po dobu 3,5 sekundy		
<input type="checkbox"/> II.3.4. 73,9 °C po dobu 0,51 sekundy		
II.4. Produkty jsou vhodné k lidské spotřebě.		
II.5. Další potvrzení o zdraví zvířat: produkty jsou v souladu s těmito níže uvedenými požadavky:		
II.5.1. Produkt byl připraven ze surovin, které byly získány ze zvířat narozených, chovaných a poražených v Evropské unii; a pocházejí ze země/oblasti, která je prostá následujících nákaz a kterou Peru uznalo za prostou následujících nákaz (nehodící se škrtněte):		
<input type="checkbox"/> II.5.1.1. V případě produktů pocházejících z ptáků: vysoce patogenní influenza ptáků a infekce virem newcastleské choroby.		
<input type="checkbox"/> II.5.1.2. V případě produktů pocházejících z prasat: slintavka a kulhavka, klasický mor prasat, africký mor prasat a vezikulární choroba prasat.		
<input type="checkbox"/> II.5.1.3. V případě produktů pocházejících ze skotu: slintavka a kulhavka a horečka Údolí Rift.		
II.5.2. Použité maso skotu bylo vykostěno z kosterního svalu (s výjimkou strojně odděleného masa) skotu, který nebyl před poražením omráčen pomocí injekce stlačeného vzduchu nebo plynu do lebeční dutiny ani narušením míchy a který byl při prohlídkách před poražením a po poražení prohlášen za vhodný k poražení a ke zpracování jatečně upravených těl a který byl oddělen tak, aby se zabránilo jeho kontaminaci kteroukoli z tkání uvedených v článku 11.4.14 Kodexu zdraví suchozemských živočichů WOAH.		
II.5.3. Vepřové maso pro přípravu produktu (nehodící se škrtněte):		
<input type="checkbox"/> II.5.3.1. Pochází z domácích prasat z jednotky s nevýznamným rizikem infekce trichinelami, v souladu s článkem 8.17.5 Kodexu zdraví suchozemských živočichů WOAH; nebo		
<input type="checkbox"/> II.5.3.2. Pochází z prasat, která byla podrobena schválené metodě (upřesněte metodu) ke zjištění larev trichinel s negativními výsledky.		
II.5.4. Hospodářství původu zvířat ani jatka se nenacházejí v okruhu 10 km od oblasti podléhající karanténě nebo omezení přemístování zvířat (uvedte, zda se jedná o ptáky, prasata a/nebo skot), ani se v něm neobjevilo žádné ohnisko INFEKČNÍCH NÁKAZ uvedených na seznamu WOAH pro daný druh, a to ani během třiceti (30) dnů před následným poražením ani		

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví	
	během posledních šesti (6) měsíců před datem porážení (nehodící se škrtněte).	
	II.5.5.	Zvířata, z nichž bylo maso použité k přípravě produktu získáno, splňují všechny veterinární požadavky, nevykazovala příznaky infekčních nákaz a byla podrobena prohlídce před porážením a po porážení v souladu s doporučeními kapitoly 6.3 Kodexu zdraví suchozemských živočichů WOH.
II.5.6.	Produkty jsou přepravovány za vhodných podmínek, aby nedošlo k jejich kontaminaci.	
Poznámky:		
–	Příslušný orgán země vyvážející do Peru zajistí, že u zvířat určených k lidské spotřebě nebude použit kolistin jako stimulant růstu.	
–	Barva razítka a podpisu se musí lišit od barvy tisku.	
–	Osvědčení musí být vyhotoveno ve španělském jazyce, na hlavičkovém papíře se znakem a razítkem příslušného vydávajícího orgánu.	
Certifying Officer		
Name (in capital letters)		Qualification and title
Datum podpisu		Podpis
Razítka		

SPECIMEN

Parte I	I.1. Expedidor Nombre Dirección País Código ISO		I.2. Referencia SGICO Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Referencia Local	
	I.5. Destinatario Nombre Dirección País Código ISO		I.3. Autoridad central competente	
			I.4. Autoridad local competente	
	I.7. País de origen Código ISO		I.9. País de destino Código ISO	
	I.8. Región de origen Código		I.10. Región de destino	
	I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO		I.12. Lugar de destino Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO	
	I.13. Lugar de carga Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO		I.14. Fecha y hora de salida	
	I.15. Medio de transporte		I.16 Punto de entrada	
	Tipo	Documento	Identificación	
	I.18. Condiciones de transporte Ambiente <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/>		I.17. Documentos de acompañamiento Referencia del documento de acompañamiento Fecha de emisión País Lugar de emisión	
	I.19. Número del contenedor / Número de precinto			
I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/>				
I.21. Para tránsito por un tercer país <input type="checkbox"/> País _____ Código ISO _____ Autoridad de salida UE _____ Código PCF _____ Autoridad de entrada UE _____ Código PCF _____		I.22. Para tránsito por Estados miembros <input type="checkbox"/> País _____ Código ISO _____		
I.23. Número total de bultos	I.24. Cantidad total	I.25. Peso neto total	I.25. Peso bruto total	
I.28. Descripción de la mercancía				
<p>1. 16 PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO O DE CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS</p> <p>1601 Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos</p> <p>160100 Embutidos y productos similares de carne, despojos o sangre; preparaciones alimenticias a base de estos productos</p>				
#1.	Materia prima	Cantidad	Peso neto	Recuento de bultos
Especies		Naturaleza de la mercancía	Tipo de tratamiento	Matadero
		Sala de despiece	Almacén frigorífico	Fecha de congelación

II. Información sanitaria

REQUISITOS SANITARIOS PARA LA IMPORTACIÓN DE EMBUTIDOS Y PRODUCTOS SIMILARES DE CARNE COMESTIBLE (ORIGEN AVIAR, PORCINO Y BOVINO) DESTINADO AL CONSUMO HUMANO; PROCEDENTE DE ESTADOS MIEMBROS DE LA UNIÓN EUROPEA

La Autoridad competente representada por el Inspector oficial abajo firmante, certifica que:

Parte II: Certificación

- II.1. Los productos han sido fabricados en un establecimiento autorizado sanitariamente por la Autoridad Competente, que aplica el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP (por sus siglas en inglés).
- II.2. Los productos cumplen con las especificaciones del proceso de industrialización para garantizar el control sanitario de los puntos críticos para la inocuidad alimentaria e inactivación de los agentes patógenos para la salud humana y la sanidad animal.
- El producto fue sometido a uno de los siguientes procesos, que garanticen la inactivación de los agentes patógenos para la sanidad animal (Táchese lo que no corresponda):
- II.2.1. La carne de cerdo fue sometida a cocimiento completo mediante la acción del calor a 70°C durante al menos 10 minutos o a 80,3°C durante al menos 3 minutos u otro tratamiento equivalente que garantiza la inactivación de los agentes patógenos para la sanidad animal; o
- II.2.2. La carne de cerdo fue secada con sal y curación de acuerdo a las especificaciones en el plan HACCP; o
- II.2.3. La carne de cerdo fue sometida a tratamiento térmico en un recipiente herméticamente cerrado cuyo valor F0 sea equivalente o superior a 3,00.
- II.3. La carne de ave fue sometida a uno de los siguientes tratamientos, alcanzando al menos una temperatura interna de (Táchese lo que no corresponda):
- II.3.1. 60,0 °C por 507 segundos
- II.3.2. 65,0 °C por 42 segundos
- II.3.3. 70,0 °C por 3,5 segundos
- II.3.4. 73,9 °C por 0,51 segundos
- II.4. Los productos son aptos para consumo humano.
- II.5. Atestación zoonosaria adicional: los productos cumplen con los requisitos mencionados a continuación:
- II.5.1. El producto se elaboró con materia prima obtenida de animales nacidos, criados y sacrificados en la Unión Europea; y proceden de un país/zona libre de y fue reconocido/a por el Perú como libre de (Táchese lo que no corresponda):
- II.5.1.1. Para productos de origen aviar: Influenza Aviar Altamente Patógena y Newcastle.
- II.5.1.2. Para productos de origen porcino: Fiebre Aftosa, Peste Porcina Clásica, Peste Porcina Africana y Enfermedad vesicular porcina.
- II.5.1.3. Para productos de origen bovino: Fiebre Aftosa y Fiebre del Valle del Rift.
- II.5.2. La carne de bovino empleada ha sido deshuesada del músculo del esqueleto (excepto carnes separadas por procedimientos mecánicos) de bovinos que no fueron aturdidos, antes de ser sacrificados, mediante inyección de aire o gas comprimido en la bóveda craneana, ni mediante corte de médula, y que fueron declarados aptos para el sacrificio y la transformación de sus canales en las inspecciones ante mortem y post mortem, y que se hayan separado de manera que se impidió su contaminación por cualquiera de los tejidos mencionados en el Artículo 11.4.14 del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OMSA.
- II.5.3. La carne de porcino para la elaboración del producto (Táchese lo que no corresponda):
- II.5.3.1. Proviene de cerdos domésticos procedentes de un compartimento con riesgo insignificante de infección por Trichinella, de conformidad con el Artículo 8.17.5 del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OMSA; o
- II.5.3.2. Proviene de cerdos que han sido objeto de un método aprobado (especificar el método) para la detección de larvas de Trichinella con resultados negativos.

Parte II: Certificación	II. Información sanitaria		
	II.5.4.	La granja de origen de los animales y el matadero, no están ubicados en un área circundante de 10 Km. a su alrededor de una zona bajo cuarentena o restricción de la movilización de animales (especificar si son aves, porcinos y/o bovinos), ni han ocurrido brotes epidémicos por ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS de la lista OMSA que afecten a la especie, durante los treinta (30) días previos al sacrificio de los mismos, ni en los seis (6) meses previos a la fecha de sacrificio (táchese lo que no corresponda).	
	II.5.5.	Los animales de los que se obtuvo la carne utilizada para la preparación del producto, cumplen con todos los requisitos sanitarios, no presentaron enfermedades infecciosas, y fueron objeto de inspección ante mortem y post-mortem, de acuerdo a las recomendaciones del Capítulo 6.3 del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OMSA.	
	II.5.6.	Los productos se transportan en condiciones adecuadas para evitar su contaminación.	
	Notas:		
	-	La autoridad competente del país exportador a Perú garantiza que no se utiliza colistina como promotor de crecimiento en animales destinados al consumo humano.	
	-	El color de la tinta del sello y de la firma será diferente al de los caracteres impresos.	
	-	El certificado deberá expedirse en español en papel impreso con membretes, logos y sellos de la Autoridad Competente que	
	Agente certificador	Qualification and title	
	Nombre (en mayúsculas)	Firma	
	Fecha de la firma		
	Sello		

SPECIMEN