

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.24. 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: 020312 Hams, shoulders and cuts thereof, with bone in Of domestic swine: 02031219 Shoulders and cuts thereof								
Commodity	Product Description	Slaughterhouse	Manufacturing plant	Cold store				
Package count	Net weight	Shipping Mark	Batch number	Date of manufacture				

Part II: Certification	II. Health information	
	II.1.	I, the undersigned veterinarian, hereby certify that:
	II.1.1.	The product comes from animals that:
		(1) <input type="checkbox"/> [originate in the country indicated in box I.7.]
		(1)or <input type="checkbox"/> [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="checkbox"/> [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="checkbox"/> [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.	

Part II: Certification	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 "deboned", "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	
	SPECIMEN		

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 0203 Vepřové maso, čerstvé, chlazené nebo zmrazené Čerstvé nebo chlazené 020312 Kýty, plece a kusy z nich, nevykostěné Z domácích prasat 02031219 Plece a kusy z nich																			
Komodita	Product Description	Jatka	Výrobní zařízení	Chladírenské zařízení															
Počet balení	Čistá hmotnost	Shipping Mark	Číslo šarže	Datum manuvýroby															

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví	
	II.1.	Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzuji, že:
	II.1.1.	Produkt byl získán ze zvířat, která:
		(1)buď ○ [pocházejí ze země uvedené v kolonce I.7.]
		(1)nebo ○ [byla legálně zaslána z členského státu / oblasti Evropské unie (uvedte zemi a oblast), přičemž byla dodržena omezení pohybu v souvislosti s nákazami uvedenými v tomto osvědčení o souladu s předpisy Evropské unie].
	II.1.2.	Produkt byl získán z prasat pocházejících ze země/oblasti, na kterou se nevztahuje žádné veterinární omezení z důvodu slintavky a kulhavky a afrického moru prasat.
	II.1.3.	Země/oblast původu je prostá klasického moru prasat (KMP), nebo se během dvanácti předcházejících měsíců KMP v dané zemi/oblasti nevyskytoval.
	II.1.4.	(1)buď ○ [Produkt byl podroben některému z následujících tepelných ošetření, aby se zaručilo zničení trichinel: 0 °F, (-17,8 °C), minimálně po dobu 106 hodin; -5 °F, (-20,6 °C), minimálně po dobu 82 hodin; -10 °F, (-23,3 °C), minimálně po dobu 63 hodin; -15 °F, (-26,1 °C), minimálně po dobu 48 hodin; -20 °F, (-28,9 °C), minimálně po dobu 35 hodin; -25 °F, (-31,7 °C), minimálně po dobu 22 hodin; -30 °F, (-34,5 °C), minimálně po dobu 8 hodin; -35 °F, (-37,2 °C), minimálně po dobu 30 minut,] (1)nebo ○ [Produkt byl v úřední laboratoři členského státu původu podroben vyšetření vzorků trávicí metodou s použitím magnetické míchačky na zjištění přítomnosti trichinel.]
	II.1.5.	Produkt byl získán z prasat pocházejících ze země/oblasti, v nichž žádné ze zvířat nebylo během posledních dvanácti měsíců očkováno proti slintavce a kulhavce, africkému moru prasat ani klasickému moru prasat a nebyl povolen dovoz domácích zvířat očkovaných proti těmto nálezům.
	II.1.6.	Produkt byl získán ze zvířat, která od narození nepřišla do styku s volně žijícími sudokopytníky.
II.1.7.	Produkt je získán ze zdravých zvířat vyšetřených před porážkou i po porážce, která byla poražena a zpracována v zařízeních schválených pro účely vývozu do Mexika ministerstvem zemědělství, živočišné výroby, rozvoje venkova, rybolovu a výživy (uvedte název, číslo a adresu zařízení).	
II.1.8.	Produkt je schválen pro lidskou spotřebu úředním subjektem.	
II.1.9.	Čerstvé maso bylo získáno ze zvířat, která byla poražena dne _____ (dd/mm/rrrr) nebo v období od _____ (dd/mm/rrrr) do _____ (dd/mm/rrrr).	
II.1.10.	Data minimální trvanlivosti produktů zahrnují období: od _____ (dd/mm/rrrr) do _____ (dd/mm/rrrr)	
Poznámky		
Část I:		
Kolonka I.2.a	Referenční číslo TRACES: Pokud se nejedná o elektronický certifikát (TRACES), zůstane tato kolonka prázdná.	
Kolonka I.11	Místo původu: název, číslo a adresa expedičního zařízení.	
Kolonka I.13	Místo nakládky: uveďte místo nakládky kontejneru do dopravního prostředku, kterým bude dopraven do Mexika, pokud je tento údaj znám. Pokud znám není, zůstane tato kolonka prázdná.	
Kolonka I.14	Datum a hodina odjezdu: uveďte datum odjezdu dopravního prostředku. Pokud je známa hodina, musí být uvedena.	
Kolonka I.19	Uveďte celkovou hrubou a čistou hmotnost.	

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví	
	Kolona I.21	Pokud se použijí kontejnery nebo bedny, je třeba uvést jejich číslo a číslo plomby (v příslušném případě).
Kolona I.25	Identifikace zboží	
	<p>Celní kód a název: uveďte příslušný kód HS následujících čísel: 02.03, 02.09</p> <p>Druh zboží: uveďte, zda se jedná o „jatečně upravené tělo – celé“, „jatečně upravené tělo – půlka“, „jatečně upravené tělo – čtvrtě“, „části“ nebo „mleté maso“, „zpracované produkty“ nebo „strojně oddělené maso“.</p> <p>Mletým masem se rozumí vykostěné maso, které bylo rozemleto na kousky a které bylo připraveno výhradně z příčně pruhovaného svalu (včetně přiléhajících tukových tkání), vyjma srdečního svalu.</p> <p>Úřední identifikace zvířete a název</p> <p>Typ úpravy: v příslušném případě uveďte „vykostěné maso“, „s kostmi“, „vzrálé“ nebo „mleté maso“. Pokud se jedná o zmrazené maso, uveďte datum zmrazení (mm/rr) částí masa.</p> <p>Zpracovatelský závod: uveďte číslo schválení jatek, bourárny nebo chladiřenského skladu.</p> <p>Jatka: uveďte pouze v případě kódů HS 02.03</p> <p>Datum balení: uveďte datum balení (dd/mm/rr) částí.</p>	
	Část II:	
	Barva podpisu a razítka se musí lišit od barvy tisku.	
	(1) Uveďte podle potřeby.	
	Certifying Officer	
	Name (in capital letters)	Qualification and title
	Datum podpisu	Podpis
	Razítko	

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. Local Reference																
	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 Código																
	I.11. Place of Dispatch 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 Entry Point																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo</th> <th>Documento</th> <th>Identificación</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>		Tipo	Documento	Identificación														
	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 comercial País Fecha de emisión Lugar de emisión																
I.19. Número del contenedor / Número de precinto																			
I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/>																			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country _____ Código ISO _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country _____ Código ISO _____																	
I.23. Número total de bultos		I.25. Peso neto total	I.25. Peso bruto total																
I.28. Descripción de la mercancía 1. 02 CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES 0203 Carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada Fresca o refrigerada 020312 Piernas, paletas, y sus trozos, sin deshuesar De animales de la especie porcina doméstica 02031219 Paletas y trozos de paleta																			
Materia prima	Product Description	Matadero	Fábrica	Almacén frigorífico															
Recuento de bultos	Peso neto	Shipping Mark	Número de lote	Fecha de fabricación															

II. Información sanitaria			
II.1.	El veterinario oficial abajo firmante certifica que:		
II.1.1.	El producto procede de animales:		
	(1) <input type="radio"/> [originarios del país indicado en la casilla I.7.]		
	(1) <input type="radio"/> o bien <input type="radio"/> [que fueron enviados legalmente de un estado miembro/zona de la Unión Europea (indicar el país y zona) respetando las restricciones de movimiento relativas a las enfermedades indicadas en este certificado de conformidad con la legislación europea].		
II.1.2.	El producto fue obtenido de cerdos procedentes de un país/una zona que no se encuentra bajo restricción sanitaria a causa de fiebre aftosa y peste porcina africana.		
II.1.3.	El país/zona de origen es libre de peste porcina clásica (PPC), o bien que durante los últimos 12 meses anteriores no hubo presencia de PPC en el país/zona.		
II.1.4.	(1) <input type="radio"/> [El producto fue sometido a cualquiera de los siguientes tratamientos térmicos para garantizar la eliminación de triquina: 0° F, (-17.8° C), durante un tiempo mínimo de 106 hrs.; -5° F, (-20.6° C), durante un tiempo mínimo de 82 hrs.; -10° F, (-23.3° C), durante un tiempo mínimo de 63 hrs.; -15° F, (-26.1° C), durante un tiempo mínimo de 48 hrs.; -20° F, (-28.9° C), durante un tiempo mínimo de 35 hrs.; -25° F, (-31.7° C), durante un tiempo mínimo de 22 hrs.; -30° F, (-34.5° C), durante un tiempo mínimo de 8 hrs.; -35° F, (-37.2° C), durante un tiempo mínimo de 1/2 hr.;]		
	(1) <input type="radio"/> o <input type="radio"/> [el producto fue sometido, en un laboratorio oficial del Estado miembro de origen, a una prueba de detección de triquina mediante el método de digestión de muestras con utilización de un agitador magnético.]		
II.1.5.	El producto se ha obtenido de porcinos procedentes de un país/una zona en las que en los últimos 12 meses ninguno de los animales ha sido vacunado contra la fiebre aftosa, peste porcina africana ni peste porcina clásica y no han estado permitidas las importaciones de animales domésticos vacunados contra tales enfermedades.		
II.1.6.	El producto fue obtenido de animales que desde su nacimiento no han estado en contacto con animales salvajes de pezuña hendida.		
II.1.7.	El producto procede de animales sanos inspeccionados ante y post mortem sacrificados y procesados en plantas aprobadas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación para su exportación a México, especificando su nombre, número y dirección.		
II.1.8.	El producto está aprobado por un organismo oficial para consumo humano.		
II.1.9.	La carne fresca se ha obtenido de animales que se han sacrificado en _____ (dd/mm/aaaa) o entre _____ (dd/mm/aaaa) y _____ (dd/mm/aaaa)		
II.1.10.	Las fechas de consumo preferente de los productos están entre las fechas siguientes: de _____ (dd/mm/aaaa) hasta _____ (dd/mm/aaaa)		
Notas			
Parte I:			
Casilla I.2.a	Nº de referencia TRACES: en caso de no ser un certificado electrónico (TRACES) esta casilla queda invalidada		
Casilla I.11	Lugar de origen: nombre número y dirección del establecimiento expedidor.		
Casilla I.13	Lugar de carga: indicar el lugar de la carga del contenedor en el medio de transporte que lo llevará a México si se conoce, si no se conoce esta casilla queda invalidada		
Casilla I.14	Fecha y hora de salida: indicar la fecha de la salida del medio de transporte. La hora debe indicarse si se conoce.		
Casilla I.19	Indicar el peso bruto y el neto totales.		
Casilla I.21	Si se utilizan contenedores o cajas, deberá indicarse su número y el número de precinto (en su caso).		

Part II: Certification	II. Información sanitaria								
	<p>Casilla I.25 Identificación de las mercancías</p> <p>Código aduanero y título : indicar el código SA correspondiente bajo los siguientes apartados: 02.03, 02.09</p> <p>Naturaleza de la mercancía: indicar si se trata de «canales enteras», «medias canales», «cuartos de canal», «piezas cárnicas» o «carne picada», "productos preparados" o "carne separada mecánicamente".</p> <p>Se considera carne picada la carne deshuesada y desmenuzada en fragmentos que ha sido preparada exclusivamente a partir de músculos estriados (incluidos los tejidos grasos adheridos) excepto el músculo del corazón.</p> <p>Identificación oficial del animal y nombre</p> <p>Tipo de tratamiento: en su caso, indicar «deshuesada», «sin deshuesar», «madurada» o «picada». Si se trata de carne congelada, indicar la fecha de congelación (mm.aa) de las piezas cárnicas.</p> <p>Planta procesadora: indicar si procede el número de autorización del matadero, sala de despiece o almacén frigorífico.</p> <p>Matadero: indicar solo en el caso de los códigos SA 02.03</p> <p>Fecha de empaque: indicar la fecha de empaque (dd/mm/aa) de las piezas cárnicas</p> <p>Parte II: El color de la firma y del sello debe ser diferente del de los caracteres impresos.</p> <p>(1) Tachar lo que no corresponda.</p>								
<p>Certifying Officer</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Name (in capital letters)</td> <td style="width: 50%;">Qualification and title</td> </tr> <tr> <td>Fecha de la firma</td> <td>Firma</td> </tr> <tr> <td>Sello</td> <td></td> </tr> </table>				Name (in capital letters)	Qualification and title	Fecha de la firma	Firma	Sello	
Name (in capital letters)	Qualification and title								
Fecha de la firma	Firma								
Sello									
<p style="font-size: 48px; opacity: 0.3; transform: rotate(-30deg);">SPECIMEN</p>									