

Part I : Details of consignment	I.1. Consignor Name Address Country		I.2. IMSOC Reference Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference	
	I.5. Consignee Name Address Country		I.3. Central competent authority	
			I.4. Local competent authority	
	I.7. Country of origin		I.9. Country of destination	
	ISO Code		ISO Code	
	I.8. Region of origin		I.10. Region of destination	
	Code			
	I.11. Place of Dispatch Name Address Approval Number Country		I.12. Place of destination Name Address Approval Number Country	
	ISO Code		ISO Code	
	I.13. Place of Loading Name Address Approval Number Country		I.14. Date and time of departure	
	ISO Code			
	I.15. Means of Transport		I.16 Entry Point	
	Mode	International transport document	Identification	
I.18. Transport conditions Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chilled <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. 02 MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL 0203 Meat of swine, fresh, chilled or frozen Fresh or chilled: 020319 Other Of domestic swine: 02031955 Boneless				
#1.	Commodity	Quantity	Package count	
Species	Nature of commodity	Net weight	Slaughterhouse	
	Date of freezing	Cutting plant	Treatment type	

Part II: Certification	II. Health information		
	<p>HEALTH REQUIREMENTS FOR THE IMPORT OF BONED PORCINE HAMS AND SHOULDERS 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. an internal temperature of 70°C for 10 minutes or 80.3°C for 3 minutes (or other equivalent processing recognised as eliminating the African swine fever virus); or</p> <p>II.2.2. a period of natural fermentation and maturation in accordance with HACCP specifications, with the following characteristics: an aw value of not more than 0.93 or a pH value of not more than 6.0.</p> <p>II.3. The products are fit for human consumption.</p> <p>II.4. Additional animal-health attestation: the products meet the following requirements:</p> <p>II.4.1. 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, FOOT-AND-MOUTH DISEASE without vaccination, SWINE VESICULAR DISEASE, CLASSICAL SWINE FEVER and AFRICAN SWINE FEVER; epidemiological surveillance for these diseases is carried out.</p> <p>II.4.2. CLASSICAL SWINE FEVER/HOG CHOLERA is a compulsorily notifiable disease and there is a combat plan in place, enabling certification that the meat used to make the product was obtained from an area which is free from the disease or in which there has been no occurrence of the disease for one (1) year if vaccinations are given or three (3) months when a stamping-out policy is followed.</p> <p>II.4.3. 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 WOAHP Terrestrial Animal Health Code.</p> <p>II.4.4. The meat used does not come from animals that were incorrectly exsanguinated.</p> <p>II.4.5. 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 pigs, nor were there any outbreaks of any INFECTIOUS DISEASES on the WOAHP 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.</p> <p>II.4.6. The meats used to prepare the product (Delete as appropriate):</p> <p>II.4.6.1 come 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>II.4.6.2 come 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.4.7. The products are transported in appropriate conditions for avoiding their contamination.</p> <p>Notes:</p> <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.		

Part II: Certification	II. Health information			
	Certifying Officer			
	Name (in capital letters)		Qualification and title	
	Date of signature		Signature	
	Stamp			
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	
	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 Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chlazený <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. 02 MASO A JEDLÉ DROBY 0203 Vepřové maso, čerstvé, chlazené nebo zmrazené Čerstvé nebo chlazené 020319 Ostatní Z domácích prasat 02031955 Vykostěné				
#1.	Komodita	Množství	Čistá hmotnost	Počet balení
Druh	Nature of commodity	Chladírenské zařízení	Jatka	
	Datum zmrazení	Bourárna	Druh ošetření	

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví										
	<p>HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA DOVOZ ŠUNEK A VYKOSTĚNÝCH VEPŘOVÝCH PLEČÍ, KTERÉ JSOU URČENY K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ, Z ČLENSKÝCH STÁTŮ EVROPSKÉ UNIE</p>										
<p>Príslušný orgán, zastoupený níže podepsaným úředním inspektorem, osvědčuje, že:</p>											
<p>II.1. Produkty byly vyrobeny v zařízení, kterému příslušný orgán udělil zdravotní schválení a které používá systém analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (anglická zkratka HACCP).</p>											
<p>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.</p>											
<p>Produkt prošel jedním z těchto procesů, které zaručují inaktivaci organismů patogenních pro zdraví zvířat (nehodící se škrtněte):</p>											
<p>II.2.1. Teplota v jádře 70 °C po dobu 10 minut nebo 80,3 °C po dobu 3 minut; (nebo jiné rovnocenné a uznávané ošetření, kterým se eliminuje virus afrického moru prasat); nebo</p>											
<p>II.2.2. Doba přirozené fermentace a zrání v souladu se specifikacemi HACCP, s těmito vlastnostmi: hodnota aw nejvýše 0,93 nebo hodnota pH nejvýše 6,0.</p>											
<p>II.3. Produkty jsou vhodné k lidské spotřebě.</p>											
<p>II.4. Další potvrzení o zdraví zvířat: produkty splňují tyto požadavky:</p>											
<p>II.4.1. 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 následujícími nákazami a kterou Peru uznalo za prostou následujícími nákazami: SLINTAVKA A KULHAVKA bez očkování, VEZIKULÁRNÍ CHOROBA PRASAT, KLASICKÝ MOR PRASAT a AFRICKÝ MOR PRASAT; a v případě těchto nákaz se provádí epidemiologický dozor.</p>											
<p>II.4.2. KLASICKÝ MOR PRASAT je nákaza podléhající hlášení. Byl vypracován plán pro potírání nákazy, na jehož základě lze vydat osvědčení, že maso použité k výrobě produktu bylo získáno z oblasti, která je prostá nákazou, nebo v níž se tato nákaza nevyskytla po dobu jednoho (1) roku, je-li prováděno očkování, nebo tří (3) měsíců, je-li dodržována politika depopulace.</p>											
<p>II.4.3. Zvířata, z nichž bylo maso použité k přípravě produktu získáno, splňují všechny veterinární požadavky, nevykazovala příznaky infekčních nákaz a byla podrobena prohlídce před poražením a po poražení v souladu s doporučeními kapitoly 6.3 Kodexu zdraví suchozemských živočichů WOA. H.</p>											
<p>II.4.4. Použité maso nepochází ze zvířat, která byla nesprávně vykřvena.</p>											
<p>II.4.5. Hospodářství původu zvířat ani jatka se nenacházejí v okruhu 10 km od oblasti podléhající karanténě nebo omezení přemísťování prasat, ani se v něm neobjevilo žádné ohnisko INFEKČNÍCH NÁKAZ uvedených na seznamu WOA. H. pro daný druh, a to ani během třiceti (30) dnů před jejich poražením, ani během posledních šesti (6) měsíců před datem poražení.</p>											
<p>II.4.6. Maso pro přípravu produktu (nehodící se škrtněte):</p>											
<p>II.4.6.1 Pochází z domácích prasat z jednotky s nevýznamným rizikem infekce trichinelami, v souladu s článkem 8.17.5 Kodexu zdraví suchozemských živočichů WOA. H.; nebo</p>											
<p>II.4.6.2 Pochází z prasat, která byla podrobena schválené metodě (upřesněte metodu) ke zjištění larev trichinel s negativními výsledky.</p>											
<p>II.4.7. Produkty jsou přepravovány za vhodných podmínek, aby nedošlo k jejich kontaminaci.</p>											
<p>Poznámky:</p>											
<p>– PŘÍSLUŠNÝ ORGÁN ZEMĚ VYVÁŽEJÍCÍ DO PERU ZAJISTÍ, ŽE U ZVÍŘAT URČENÝCH K LIDSKÉ SPOTŘEBĚ NEBUDE POUŽIT KOLISTIN JAKO STIMULÁTOR RŮSTU.</p>											
<p>– Barva razítka a podpisu se musí lišit od barvy tisku.</p>											
<p>– Osvědčení musí být vyhotoveno ve španělském jazyce, na hlavičkovém papíře se znakem a razítkem příslušného vydávajícího orgánu.</p>											
<table border="1"> <tr> <td data-bbox="135 1960 805 2004">Certifying Officer</td> <td data-bbox="805 1960 1487 2004"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="135 2004 805 2038">Name (in capital letters)</td> <td data-bbox="805 2004 1487 2038">Qualification and title</td> </tr> <tr> <td data-bbox="135 2038 805 2072">Datum podpisu</td> <td data-bbox="805 2038 1487 2072">Podpis</td> </tr> <tr> <td data-bbox="135 2072 805 2096">Razítko</td> <td data-bbox="805 2072 1487 2096"></td> </tr> </table>				Certifying Officer		Name (in capital letters)	Qualification and title	Datum podpisu	Podpis	Razítko	
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. 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		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 Controlled temperature <input type="checkbox"/> De refrigeración <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 1. 02 CARNE Y DESPOJOS COMESTIBLES 0203 Carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada Fresca o refrigerada 020319 Las demás De animales de la especie porcina doméstica 02031955 Deshuesadas				
#1.	Materia prima	Cantidad	Peso neto	Recuento de bultos
Especies		Naturaleza de la mercancía	Almacén frigorífico	Matadero
		Fecha de congelación	Sala de despiece	Tipo de tratamiento

II. Información sanitaria		
<p>REQUISITOS SANITARIOS PARA LA IMPORTACIÓN DE JAMONES Y PALETAS DESHUESADAS DE PORCINO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO; PROCEDENTE DE ESTADOS MIEMBROS DE LA UNIÓN EUROPEA</p> <p>La Autoridad competente representada por el Inspector oficial abajo firmante, certifica que:</p>		
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.	A temperatura interna de 70°C por 10 minutos o de 80,3°C por 3 minutos; (u otro tratamiento equivalente y reconocido que elimine el virus de Peste Porcina Africana); o
	II.2.2.	Un período de fermentación natural y maduración de acuerdo con las especificaciones HACCP, con las siguientes características: valor aw no superior a 0.93, o un pH no superior a 6.0.
	II.3.	Son aptos para consumo humano.
	II.4.	Atestación zoosanitaria adicional: los productos cumplen con los siguientes requisitos:
	II.4.1.	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: FIEBRE AFTOSA sin vacunación, ENFERMEDAD VESICULAR PORCINA, PESTE PORCINA CLÁSICA y PESTE PORCINA AFRICANA; y opera un servicio de vigilancia epidemiológica para éstas enfermedades.
	II.4.2.	La PESTE PORCINA CLÁSICA/COLERA DEL CERDO es una enfermedad de declaración obligatoria y se cuenta con un plan de combate que permite que se certifique que la carne con la que se elaboró el producto, se obtuvo de una zona libre de la enfermedad o, en la que no ha habido ocurrencia de la misma durante un (1) año si se practica la vacunación y de tres (3) meses cuando se practica el sacrificio sanitario.
	II.4.3.	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.4.4.	La carne utilizada no procede de animales incorrectamente desangrados.	
II.4.5	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 porcinos, ni han ocurrido brotes epidémicos ocasionados 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.	
II.4.6.	Las carnes para la elaboración del producto (Táchese lo que no corresponda):	
II.4.6.1	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.4.6.2	Proviene de cerdos que han sido objeto de un método aprobado (especificar el método) para la detección de larvas de Trichinella con resultados negativos.	
II.4.7.	Los productos se transportan en condiciones adecuadas para evitar su contaminación.	
Notas:		
-	LA AUTORIDAD COMPETENTE DEL PAIS EXPORTADOR A PERU 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	

Parte II: Certificación	II. Información sanitaria			
	Autoridad Competente que lo emite.			
	Agente certificador Nombre (en mayúsculas) Fecha de la firma Sello		Qualification and title Firma	

SPECIMEN