

Part I : Details of consignment

I.1. Consignor Name Address Country ISO Code			I.2. IMSOC Reference 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			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 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%;">Mode</td> <td style="width: 20%;">International transport document</td> <td style="width: 60%;">Identification</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> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>			Mode	International transport document	Identification													I.16 Entry Point		
Mode	International transport document	Identification																		
I.18. Transport conditions Ambient ☐ Controlled temperature ☐ Chilled ☐ Frozen ☐			I.17. Accompanying documents <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 60%;">Commercial document reference</td> <td style="width: 40%;">Date of issue</td> </tr> <tr> <td>Country</td> <td>Place of issue</td> </tr> </table>			Commercial document reference	Date of issue	Country	Place of issue											
Commercial document reference	Date of issue																			
Country	Place of issue																			
I.19. Container No / Seal No																				
I.20. Certified as Human consumption ☐																				
I.21. For transit through a third country ☐ Country ISO Code EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) ☐ 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 0202 Meat of bovine animals, frozen 020210 Carcasses and half-carcasses																				
Commodity	Identification mark	Product Description	Package count	Date of production range																
Date of slaughter range	Date of freezing range	Slaughterhouse	Cutting plant	Manufacturing plant																
Cold store	Batch number		Net weight																	

EUROPEAN UNION

Part II: Certification	II. Health information			
	Health Attestations			
	(1)	The meat or meat product(s) herein described come from animals born and raised in [insert name of Member States], slaughtered in [insert name of Member State] and packed in [insert name of Member State]. The slaughterhouses where the animals were slaughtered and/or processing plants where the meat was packed are approved and under regular veterinary-sanitary supervision of the competent veterinary authority; and		
	(2)	The meat or meat product(s) was/were derived from animals that underwent ante and post mortem inspection and did not show signs of infectious and contagious diseases at the time of slaughter; and		
	(3)	The meat has been subject to the testing programmes for harmful organisms, veterinary drug residues and other toxic substances administered by the competent authority. The results of the tests meet the EU performance standards and have not provided any evidence as to the presence of chemical/drug residues or toxic substance that could be harmful to human health. The tissues derived from food animals do not contain prohibited chemicals and the levels of drugs and chemicals in tissues do not exceed Maximum Residue Limits; and		
	(4)	The meat or meat product(s) herein described has/have been dressed, prepared and packed under hygienic conditions in officially approved establishments which are subject to supervision by the official veterinarian. The meat or meat product(s) is/are fit for human consumption and eligible for intra-European Union trade without restriction in accordance with EU legislation and applicable legislation of [insert name of certifying EU Member State]. and		
	(5)	The exporting EU Member State must source food animals and their meat from the Member states that have established import protocol with Hong Kong for that particular type of commodity (1).		
	Additional Health Attestations for Beef (if applicable)			
	(6)	The beef or beef product(s) herein described come from animals born in [insert name of Member State] and raised in [insert name of Member State], where OIE has recognized as having a [risk status] BSE risk in accordance with OIE's Terrestrial Animal Health Code; and		
	(7)	The beef or beef product(s) is/are considered safe and recommended for trade, subject to the latest BSE risk status of the individual Member State(s) where the cattle has been fed and slaughtered, and its meat/meat products produced and handled, in accordance with the recommendations made by the OIE under the Terrestrial Animal Health Code.		
Notes				
(a)	For meat or meat product(s) herein described which come from animals that were slaughtered in an eligible EU Member State that is different from the EU member state from which the consignment is exported, an Export Declaration must be issued. Under such scenario, the Hong Kong importer is required to obtain permission in writing from the Centre for Food Safety of the Food and Environmental Hygiene Department of Hong Kong.			
(b)	For meat or meat product(s) herein described which come from animals that were slaughtered within the exporting EU member state, this Health Certificate must be issued. No import permission is required in these cases.			
Part I				
·	Box reference I.7.:	Country of origin means the exporting country.		
·	Box reference I.11.:	Place of origin: name and address of the dispatch establishment in the exporting country.		
·	Box reference I.19.:	For containers or boxes, the container number and the seal number (if applicable) should be included.		

II. Health information			
Box reference I.28.: Custom code and title: Use the appropriate Harmonised System (HS) code under the following headings: 02.01; 02.02; 02.03; 02.04; 02.06; 02.09; 05.04; 05.06; 15.01; 15.02. Product description: Indicate the nature of cuts. Date of freezing: Indicate Month(s) and year(s) when frozen. Slaughterhouse, cutting plant, cold store, packing plant: Indicate the corresponding name and country (ISO code) and establishment approval number (as applicable).			
Part II			
(1) In other words, if Member State A has only established import protocols with Hong Kong for beef and pork, Member State A could only supply beef cattle, pork and their meat to Member State B for further processing if the final products were to be exported to Hong Kong.			
Certifying Officer			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Date of signature		Signature	
Stamp			

Osa I

I.1. Lähettäjä Nimi Osoite Maa ISO-koodi			I.2. IMSOC-viite I.2.a. Local Reference																
I.5. Vastaanottaja Nimi Osoite Maa ISO-koodi			I.3. Toimivaltainen keskusviranomainen I.4. Local competent authority																
I.7. Alkuperämaa ISO-koodi		I.9. Country of destination ISO-koodi																	
I.8. Region of origin Koodi			I.10. Määränpääalue																
I.11. Place of Dispatch Nimi Osoite Hyväksyntänumero Maa ISO-koodi			I.12. Määräpaikka Nimi Osoite Hyväksyntänumero Maa ISO-koodi																
I.13. Lastauspaikka Nimi Osoite Hyväksyntänumero Maa ISO-koodi			I.14. Date and time of departure																
I.15. Kuljetusväline <table><tr><td>Tyyppi</td><td>Asiakirja</td><td>Tunnistetiedot</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><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			Tyyppi	Asiakirja	Tunnistetiedot													I.16 Entry Point	
Tyyppi	Asiakirja	Tunnistetiedot																	
I.18. Transport conditions Ympäristö ☐ Controlled temperature ☐ Jäähdytetty ☐ Jäädytetty ☐			I.17. Mukana seuraavat asiakirjat <table><tr><td>Kaupallisten asiakirjojen viitenumerot</td><td>Myöntämispäivä</td></tr><tr><td>Maa</td><td>Myöntämispäivä</td></tr></table>		Kaupallisten asiakirjojen viitenumerot	Myöntämispäivä	Maa	Myöntämispäivä											
Kaupallisten asiakirjojen viitenumerot	Myöntämispäivä																		
Maa	Myöntämispäivä																		
I.19. Kontin nro / sinetin nro																			
I.20. Certified as Ihmisravinnoksi ☐																			
I.21. For transit through a third country ☐ Country EU Exit Authority EU Entry Authority ISO-koodi BCP code BCP code			I.22. For transit through Member State(s) ☐ Country ISO-koodi																
I.23. Pakkausten kokonaislukumäärä		I.25. Kokonaisnettopaino		I.25. Kokonaisbruttopaino															
I.28. Description of consignment 1. 02 LIHA JA MUUT SYÖTÄVÄT ELÄIMENOSAT 0202 Naudanliha, jäädytetty 020210 ruhot ja puoliruhot																			
Tavara	Tunniste	Product Description	Pakkausten lukumäärä	Date of production range															
Date of slaughter range		Date of freezing range	Teurastamo	Leikkaamo															
Valmistuslaitos																			
Kylmävarasto	Erän numero		Nettopaino																

EUROOPAN UNIONI

Part II: Certification	II. Terveystiedot			
	Terveystiedot koskevat vakuutukset			
	(1)	Tässä kuvatut liha tai lihavalvointien on saatu eläimistä, jotka ovat syntyneet ja jotka on kasvatettu [lisätään jäsenvaltion nimi], jotka on teurastettu [lisätään jäsenvaltion nimi], ja liha tai lihavalvointien on pakattu [lisätään jäsenvaltion nimi]. Teurastamot, joissa eläimet on teurastettu, ja/tai jalostamot, joissa liha on pakattu, on hyväksytty, ja ne ovat toimivaltaisen eläinlääkintäviranomaisen säännöissä eläinlääkinnällisessä ja lääkinellisessä valvonnassa.		
		ja		
	(2)	Liha tai lihavalvointien on saatu eläimistä, joille on tehty ante- ja post mortem -tarkastukset, eikä niissä ollut merkkejä tarttuvista taudeista teurastusajankohtana.		
		ja		
	(3)	Toimivaltainen viranomainen on tehnyt lihalle testausohjelmia haitallisten organismien, eläinlääkkeitä ja muiden myrkyllisten aineiden varalta. Testien tulokset täyttävät EU:n normit, eikä niistä ole saatu mitään näyttöä kemikaali-/lääkkeitä tai myrkyllisistä aineista, jotka voisivat vahingoittaa ihmisten terveyttä. Elintarviketuotantoeläimistä saadut kudokset eivät sisällä kiellettyjä kemikaaleja, eivätkä kudosten sisältämät lääkkeiden ja kemikaalien pitoisuudet ylitä jäämien enimmäismääriä.		
		ja		
	(4)	Tässä kuvatut liha tai lihavalvointien on käsitelty, valmistettu ja pakattu hygieenisissä olosuhteissa virallisesti hyväksytyissä laitoksissa, jotka ovat virkaeläinlääkärin valvonnassa. Liha tai lihavalvointien soveltuu/soveltuvat ihmisravinnoksi ja kelpaa/kelpaavat Euroopan unionin sisäiseen kauppaan rajoituksitta EU:n lainsäädännön ja [lisätään todistuksen antavan EU:n jäsenvaltion nimi] sovellettavan lainsäädännön mukaisesti.		
		ja		
(5)	Viejämaana toimivan EU:n jäsenvaltion on hankittava elintarviketuotantoeläimet ja niiden liha jäsenvaltioista, jotka ovat vahvistaneet Hongkongin kanssa pöytäkirjan kyseisen tyyppisten hyödykkeiden tuonnin osalta (1).			
Terveystiedot koskeva lisävaraus naudanlihan osalta (tapauksen mukaan)				
(6)	Tässä kuvattu naudanliha tai naudanlihatuotteet on saatu eläimistä, jotka ovat syntyneet [lisätään jäsenvaltion nimi] ja jotka on kasvatettu [lisätään jäsenvaltion nimi], jolla OIE on todennut olevan [riskiasema] BSE-riski OIE:n maaeläinten terveyttä koskevan säännösten mukaisesti.			
	ja			
(7)	Naudanlihan tai naudanlihatuotteiden katsotaan olevan turvallisia ja kaupankäyntiin suositeltavissa sen yksittäisen jäsenvaltion viimeisimmän BSE-riskiaseman mukaan, jossa karjaa on ruokittu ja jossa se on teurastettu ja jossa sen liha/lihavalvointien on tuotettu ja käsitelty OIE:n maaeläinten terveyttä koskevan säännösten perusteella antamien suositusten mukaisesti.			
Huomautukset				
(a)	Niiden tässä kuvattujen lihan tai lihavalvointien osalta, jotka on saatu eläimistä, jotka teurastettiin EU:n jäsenvaltiossa, josta niitä on sallittua viedä mutta joka on eri kuin se EU:n jäsenvaltio, josta lähetys viedään, on annettava vienti-ilmoitus. Tällaisessa tapauksessa Hongkongissa toimivan tuojan on hankittava kirjallinen lupa Hongkongin elintarviketurvallisuuskeskukselta (Centre for Food Safety of the Food and Environmental Hygiene Department of Hong Kong).			
(b)	Niiden tässä kuvattujen lihan tai lihavalvointien osalta, jotka on saatu eläimistä, jotka teurastettiin viejämaana toimivassa EU:n jäsenvaltiossa on annettava tämä terveystodistus. Tällaisissa tapauksissa ei edellytetä tuontilupaa.			
Osa I				
·	Kohta I.7.:	Alkuperämaa tarkoittaa viejämaata.		
·	Kohta I.11.:	Alkuperäpaikka: lähettävän laitoksen nimi ja osoite viejämaassa.		
·	Kohta I.19.:	Konteista tai kuljetuslaatikoista ilmoitetaan kontin numero ja sinetin numero (tapauksen mukaan).		

II. Terveyttä koskevat tiedot			
Kohta I.28.: Tullikoodi ja -nimike: Käytetään harmonoidun järjestelmän asianmukaista HS-nimikettä: 02.01; 02.02; 02.03; 02.04; 02.06; 02.09; 05.04; 05.06; 15.01; 15.02. Tavaran kuvaus: Ilmoitetaan palojen tyyppi. Pakastuspäivä: Ilmoitetaan pakastuskuukausi ja -vuosi. Teurastamo, leikkaamo, kylmävarasto ja pakkaamo: Ilmoitetaan vastaava nimi ja maa (ISO-koodi) ja laitoksen hyväksyntänumero (tapauksen mukaan).			
Osa II			
(1) Toisin sanoin, jos jäsenvaltio A on vahvistanut Hongkongin kanssa pöytäkirjat vain naudan- ja sianlihan tuonnin osalta, jäsenvaltio A voi toimittaa vain nautakarjaa, sikoja ja niiden lihaa jäsenvaltioon B jatkojalostukseen, jos lopputuotteet on määrä viedä Hongkongiin.			
Certifying Officer			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Allekirjoituspäivä		Allekirjoitus	
Leima			

Del I

I.1. Avsändare Namn Adress Land ISO-kod			I.2. Imsoc-referens I.2.a. Local Reference																	
I.5. Mottagare Namn Adress Land ISO-kod			I.3. Central behörig myndighet I.4. Lokal behörig myndighet																	
I.7. Ursprungsland ISO-kod			I.9. Country of destination ISO-kod																	
I.8. Region of origin Kod			I.10. Destinationsregion																	
I.11. Place of Dispatch Namn Adress Godkännandenummer Land ISO-kod			I.12. Destinationsplats Namn Adress Godkännandenummer Land ISO-kod																	
I.13. Lastningsort Namn Adress Godkännandenummer Land ISO-kod			I.14. Date and time of departure																	
I.15. Transportmedel <table border="1"> <thead> <tr> <th>Typ</th> <th>Dokument</th> <th>Identifikation</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	Dokument	Identifikation													I.16 Entry Point		
Typ	Dokument	Identifikation																		
I.18. Transport conditions Rumstemperatur ☐ Controlled temperature ☐ Kyld ☐ Fryst ☐			I.17. Åtföljande dokument Aktör som genomför uppsamling oberoende av en anläggning Datum för utfärdande Ort för utfärdande																	
I.19. Container nr/plomb nr																				
I.20. Certified as Livsmedel ☐																				
I.21. For transit through a third country ☐ Country ISO-kod EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) ☐ Country ISO-kod																	
I.23. Totalt antal förpackningar		I.25. Total nettovikt		I.25. Total bruttovikt																
I.28. Description of consignment 1. 02 KÖTT OCH ÄTBARA SLAKTBIPRODUKTER 0202 Kött av nötkreatur eller andra oxdjur, fryst 020210 Hela eller halva slaktkroppar																				
Varor	Identifieringsmärke	Product Description	Förpackningsantal	Date of production range																
Date of slaughter range	Date of freezing range	Slakteri	Styckningsanläggning	Tillverkningsanläggning																
Kyl/frysanläggning	Partnummer		Nettovikt																	

EUROPEISKA UNIONEN

Part II: Certification	II. Hälsouppgifter			
	Hälsointyg			
	1.	Det kött eller de köttprodukter som beskrivs i detta intyg kommer från djur som är födda och uppfödda i [ange medlemsstat], har slaktats i [ange medlemsstat] och förpackats i [ange medlemsstat]. De slakterier där djuren slaktades och/eller de bearbetningsanläggningar där köttet packades är godkända och står under den behöriga veterinärmyndighetens regelbundna veterinära och sanitära tillsyn.		
		och		
	2.	Köttet eller köttprodukterna härrör från djur som har genomgått besiktning före och efter slakt och som vid tidpunkten för slakt inte visade några tecken på infektiös och smittsam sjukdom.		
		och		
	3.	Köttet har genomgått de testprogram för skadliga organismer, resthalter av veterinärmedicinska läkemedel och andra giftiga ämnen som förvaltas av den behöriga myndigheten. Testresultaten uppfyller EU:s prestandanormer och visar inte på förekomsten av resthalter av kemiska ämnen/läkemedel eller giftiga ämnen som skulle kunna vara skadliga för människors hälsa. De vävnader som härrör från djur avsedda för livsmedelsproduktion innehåller inte förbjudna kemikalier och halten läkemedel och kemikalier i vävnaderna överskrider inte de högsta tillåtna restmängderna.		
		och		
	4.	Det kött eller de köttprodukter som beskrivs i detta intyg har bearbetats, beretts och förpackats under hygieniska förhållanden i officiellt godkända anläggningar som står under den officiella veterinärens tillsyn. Köttet eller köttprodukterna är tjänligt/tjänliga som livsmedel och får bli föremål för handel inom Europeiska unionen utan begränsning i enlighet med EU:s lagstiftning och tillämplig lagstiftning i [ange den intygande medlemsstaten].		
		och		
5.	Den exporterande medlemsstaten måste hämta djur avsedda för livsmedelsproduktion och kött från dem från de medlemsstater som har fastställt ett protokoll med Hongkong för import av den särskilda varutypen(1).			
	Kompletterande hälsoattesteringar för nötkött (i tillämpliga fall)			
6.	Det nötkött eller de nötköttsprodukter som beskrivs i detta intyg kommer från djur som är födda i [ange medlemsstat] och uppfödda i [ange medlemsstat] som av OIE har erkänts ha en [riskstatus] BSE-risk i enlighet med OIE:s Terrestrial Animal Health Code.			
	och			
7.	Nötköttet eller nötköttsprodukterna anses vara säkra och rekommenderas för handel med beaktande av den senaste BSE-riskstatusen för den eller de enskilda medlemsstater där nötkreaturen har utfodrats och slaktats, och köttet/köttprodukterna har producerats och hanterats i enlighet med rekommendationerna i OIE:s Terrestrial Animal Health Code.			
	Anmärkningar			
a)	För kött eller köttprodukter som beskrivs i detta intyg och som kommer från djur som slaktades i en annan berättigad EU-medlemsstat än den EU-medlemsstat från vilken sändningen exporteras ska ett exportdeklaration utfärdas. I en sådan situation är importören i Hong Kong skyldig att inhämta skriftligt tillstånd från Centre for Food Safety of the Food and Environmental Hygiene Department of Hong Kong.			
b)	För kött eller köttprodukter som beskrivs i detta intyg och som kommer från djur som slaktades inom den exporterande EU-medlemsstaten ska detta hälsointyg utfärdas. I dessa fall krävs inget importtillstånd.			
	Del I			
·	Fält I.7: Med "ursprungsland" avses exportlandet.			
·	Fält I.11: Ursprungsort: Namn på och adress till den avsändande anläggningen i exportlandet.			
·	Fält I.19: För containrar eller lådor anges även containerns nummer och (i tillämpliga fall) förseglingens nummer.			
·	Fält I.28:			
	Tullkod och rubrik: Ange lämplig kod enligt Harmoniserade systemet (HS) under följande rubriker: 02.01, 02.02, 02.03, 02.04, 02.06, 02.09, 05.04, 05.06, 15.01, 15.02.			

Part II: Certification