

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> <th style="width: 20%;">Mode</th> <th style="width: 20%;">International transport document</th> <th style="width: 60%;">Identification</th> </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> <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 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 0203 Meat of swine, fresh, chilled or frozen Frozen 020322 Hams, shoulders and cuts thereof, with bone in 02032290 of wild suidae,																							
Commodity	Species	Nature of commodity	Slaughterhouse	Manufacturing plant																			
Package count		Net weight		Date of production range																			

II. Health information	
II.1.	I, the undersigned, hereby certify that: 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) : ☐ 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 ☐ 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 ☐ 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 ☐ 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 ☐ 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 ☐ 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 ☐ 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 ☐ 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 ☐ 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 ☐ 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
II.2.	Additional Declarations/Guarantees: I, the undersigned, hereby certify that; II.2.1. the animal product is eligible for intra-Union trade without restriction. 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. II.2.3. the products herein described have been (1) :
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;]
OR	o b) cooked at the following minimum core temperature/times:
Either	o 56 degrees Celsius for 60 minutes;
OR	o 57 degrees Celsius for 55 minutes
OR	o 58 degrees Celsius for 50 minutes;
OR	o 59 degrees Celsius for 45 minutes;
OR	o 60 degrees Celsius for 40 minutes;
OR	o 61 degrees Celsius for 35 minutes;

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			

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.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			I.16 Entry Point																	
<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															
Tyyppi	Asiakirja	Tunnistetiedot																		
I.18. Transport conditions Ympäristö ☐ Controlled temperature ☐ Jäähdytetty ☐ Jäädytetty ☐			I.17. Mukana seuraavat asiakirjat Kaupallisten asiakirjojen viitenumerot Maa Myöntämispäivä 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 0203 Sianliha, tuore, jäähdytetty tai jäädytetty jäädytetty: 020322 kinkku, lapa ja niiden palat, luulliset 02032290 villisiasta saadut																				
Tavara		Laji	Nature of commodity	Teurastamo	Valmistuslaitos															
Pakkausten lukumäärä		Nettopaino		Date of production range																

II. Terveyttä koskevat tiedot			
II.1.	Allekirjoittanut todistaa seuraavaa:		
	Tässä kuvatut eläintuotteet ovat sellaisten eläinten terveyttä/kansanterveyttä koskevien Euroopan unionin standardien ja vaatimusten mukaisia, jotka on tunnustettu Uuden-Seelannin standardeja ja vaatimuksia vastaaviksi neuvoston päätöksen 97/132/EY, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna, ja erityisesti seuraavien säädösten mukaisesti(1):		
	☐ II.1.1.	Tuore liha (kotieläiminä pidetyt siat): neuvoston direktiivi 64/432/ETY sekä asetukset (EY) N:o 999/2001, (EY) N:o 852/2004, (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004	
	☐ II.1.2.	Tuore tarhatun riistan liha (tarhatut villisiat): neuvoston direktiivi 64/432/ETY, neuvoston direktiivi 92/118/ETY, neuvoston direktiivi 2002/99/EY sekä asetukset (EY) N:o 852/2004, (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004	
	☐ II.1.3.	Tuore luonnonvaraisen riistan liha (villisiat) ja luonnonvaraisen riistan lihasta (villisioista) saadut raakalihavalmisteet: neuvoston direktiivi 2002/99/EY sekä asetukset (EY) N:o 852/2004, (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004	
	☐ II.1.4.	Tarhatun riistan lihasta (tarhatuista villisioista) saadut raakalihavalmisteet: neuvoston direktiivi 64/432/ETY, neuvoston direktiivi 92/118/ETY, neuvoston direktiivi 2002/99/EY sekä asetukset (EY) N:o 852/2004, (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004	
	☐ II.1.5.	Tuoreesta lihasta (kotieläiminä pidetyistä sioista) saadut lihavalmisteet ja tuoreesta lihasta (kotieläiminä pidetyistä sioista) saadut raakalihavalmisteet: neuvoston direktiivi 64/432/ETY, neuvoston direktiivi 2002/99/EY sekä asetukset (EY) N:o 999/2001, (EY) N:o 852/2004, (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004	
	☐ II.1.6.	Luonnonvaraisen riistan lihasta (villisioista) saadut lihavalmisteet: neuvoston direktiivi 2002/99/EY sekä asetukset (EY) N:o 999/2001, (EY) N:o 852/2004, (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004	
	☐ II.1.7.	Tarhatun riistan lihasta (tarhatuista villisioista) saadut lihavalmisteet ja tarhatusta ja luonnonvaraisesta riistasta (tarhatuista ja luonnonvaraisista villisioista) saadut veri ja verituotteet: neuvoston direktiivi 92/118/ETY, neuvoston direktiivi 2002/99/EY sekä asetukset (EY) N:o 999/2001, (EY) N:o 852/2004, (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004	
	☐ II.1.8.	Tuoreesta lihasta (kotieläiminä pidetyistä sioista) saadut jalostetut luut ja luutuotteet ja tuoreesta lihasta (kotieläiminä pidetyistä sioista) saadut jalostetut eläinvalkuaistuotteet ja tuoreesta lihasta (kotieläiminä pidetyistä sioista) saadut veri ja verituotteet: neuvoston direktiivi 64/432/ETY, neuvoston direktiivi 92/118/ETY, neuvoston direktiivi 2002/99/EY sekä asetukset (EY) N:o 999/2001, (EY) N:o 852/2004, (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004	
☐ II.1.9.	Tarhatusta ja luonnonvaraisesta riistasta (tarhatuista ja luonnonvaraisista villisioista) saadut jalostetut eläinvalkuaistuotteet: neuvoston direktiivi 92/118/ETY, neuvoston direktiivi 2002/99/EY sekä asetukset (EY) N:o 999/2001, (EY) N:o 852/2004, (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004		
☐ II.1.10.	Tarhatusta ja luonnonvaraisesta riistasta (tarhatuista ja luonnonvaraisista villisioista) saadut jalostetut luut ja luutuotteet: neuvoston direktiivi 92/118/ETY, neuvoston direktiivi 2002/99/EY sekä asetukset (EY) N:o 852/2004, (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004		
II.2.	Lisävaluutukset/-takeet:		
	Allekirjoittanut todistaa, että		
	II.2.1.	eläintuotteella voidaan unionin sisällä käydä kauppaa rajoituksetta.	
	II.2.2.	luonnonvaraisista sioista saadut tuotteet on saatu alueilta, joilla ei ole esiintynyt klassista sikaruttoa luonnonvaraisissa sioissa 60 edellisen päivän aikana.	
	II.2.3.	tässä kuvatut tuotteet (1):	
joko	o a)	on saatu eläimistä, joita on syntymästään lähtien pidetty yhtäjaksoisesti Suomessa tai Ruotsissa, joissa ei esiinny sikojen lisääntymishäiriö- ja keuhkotulehdusoireyhtymää;]	
TAI	o b)	on keitetty vähintään seuraaviin sisälämpötiloihin vähintään seuraavanpituisiksi ajoiksi:	
joko		o 56 °C:seen 60 minuutin ajaksi;	
TAI		o 57 °C:seen 55 minuutin ajaksi;	
TAI		o 58 °C:seen 50 minuutin ajaksi;	
TAI		o 59 °C:seen 45 minuutin ajaksi;	

II. Terveyttä koskevat tiedot				
Part II: Certification	TAI	○ 60 °C:seen 40 minuutin ajaksi;		
	TAI	○ 61 °C:seen 35 minuutin ajaksi;		
	TAI	○ 62 °C:seen 30 minuutin ajaksi;		
	TAI	○ 63 °C:seen 25 minuutin ajaksi;		
	TAI	○ 64 °C:seen 22 minuutin ajaksi;		
	TAI	○ 65 °C:seen 20 minuutin ajaksi;		
	TAI	○ 66 °C:seen 17 minuutin ajaksi;		
	TAI	○ 67 °C:seen 15 minuutin ajaksi;		
	TAI	○ 68 °C:seen 13 minuutin ajaksi;		
	TAI	○ 69 °C:seen 12 minuutin ajaksi;		
	TAI	○ 70 °C:seen 11 minuutin ajaksi;		
	TAI	○ c)	on kypsytetty siten, että tuotteelle on tehty käsittely, jolla varmistetaan, että liha täyttää seuraavan vaatimuksen:	
		joko	○ sen pH-arvo on 5 tai sen alle;	
	TAI	○ se on fermentoitu (maitohappokäymisen avulla) niin, että sen pH-arvo on 6 tai sen alle, ja sitä on suolattu/kypsytetty vähintään 21 päivän ajan;		
	TAI	○ se voidaan virallisesti sertifioida Prosciutto di Parmaksi tai vastaavan 12 kuukauden mittaisen kuivasuolausprosessin läpikäyneeksi;		
TAI	○ d)	on valmistettu myyntivalmiiksi paloiksi, jotka on pakattu suoraa vähittäismyyntiä varten, ei kuitenkaan jauheliha eikä pää ja niska, ei yli 3 kg:n suuruisina pakkauksina, ja joista on poistettu seuraavat kudokset: kainalon imusolmukkeet, suoliluun sisemmät ja ulommat imusolmukkeet, ristiluuvaltimoiden imusolmukkeet, nivustaipeen syvät imusolmukkeet, nivustaipeen pinnalliset imusolmukkeet, polvitaiteen pinnalliset ja syvät imusolmukkeet, selänpuoleiset pinnalliset kaulaimusolmukkeet, vatsanpuoleiset pinnalliset kaulaimusolmukkeet, keskimmäiset pinnalliset kaulaimusolmukkeet, pakaran ja istuinluun imusolmukkeet sekä muut makroskooppisesti näkyvät imusolmukekudokset (eli imusolmukkeet ja imusuonet), joita on löydetty jalostuksen aikana;		
TAI	○ e)	ei mikään edellä mainituista(2)		
	II.2.4.	Sellaisista eläimistä saadut tuotteet, jotka ovat syntyneet ja joita on kasvatettu (luettelo soveltuvista maista/jäsenvaltioista)		

Part II: Certification	II. Terveystä koskevat tiedot			
	Huomautukset			
	Osa I			
	· Kohta I.11: Alkuperäpaikka: lähettävän laitoksen nimi ja osoite.			
	· Kohta I.12: Vapaaehtoinen			
	· Kohta I.16: Ilmoitetaan aluksesta poistumiseen käytetty satama			
	· Kohta I.15: Ilmoitetaan laivojen nimet sekä lentojen numerot, jos ne ovat tiedossa. Jos kuljetus tapahtuu konteissa tai kuljetuslaatikoissa, konttien tai kuljetuslaatikoiden kokonaismäärä sekä niiden rekisterinumerot ja sinetin mahdollinen sarjanumero on mainittava kohdassa I.21. Purkamisesta ja jälleenlastaamisesta on ilmoitettava erikseen.			
	· Kohta I.19: Ilmoitetaan kokonaisbrutto- ja nettopaino kiloina.			
	· Kohta I.21: Tarvittaessa ilmoitetaan kontin tunnistetiedot ja sinetin numero.			
	· Kohta I.25: Tullikoodi ja -nimike: Käytetään harmonoidun järjestelmän asianmukaista HS-nimikettä: 02.03, 02.06, 02.09, 02.10, 04.10, 05.04, 05.06, 05.11, 15.01, 16.01 tai 16.02. Tavaran luonne: Valitaan seuraavista: kotieläiminä pidetyt eläimet, luonnonvarainen tai tarhattu riista, jos alkuperä ei käy ilmi HS-nimikkeestä. Ilmoitetaan ”teurastamo”, ”valmistuslaitos” tuotteen mukaan. Mainitaan nimi ja virallinen hyväksyntänumero. Teurastamo: Edellytetään ainoastaan HS-nimikkeistä 02.03 ja 02.06. Tuotantopäivä: tuoreesta lihasta ja raakalihavalmisteista ilmoitetaan teurastuspäivä; eläinten suolista, lihavalmisteista ja jalostetuista tuotteista ilmoitetaan tuotantopäivä.			
Osa II				
(1) Tarpeeton yliviivataan				
(2) Nämä tuotteet on jalostettava Uudessa-Seelannissa ennen kuin niille voidaan myöntää bioturvallisuushyväksyntä.				
· Allekirjoituksen värin on oltava eri kuin painoväri. Sama koskee leimoja, jotka eivät ole kohopainettuja tai vesileimoja.				
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 0203 Kött av svin, färskt, kylt eller fryst Fryst: 020322 Skinka och bog samt delar därav, med ben 02032290 av vilda svindjur																				
Varor	Arter	Nature of commodity	Slakteri	Tillverkningsanläggning																
Förpackningsantal		Nettovikt		Date of production range																

II. Hälsouppgifter			
II.1.	Härmed intygar jag följande: De animaliska produkter som avses i detta intyg uppfyller tillämpliga standarder och krav på djur- och folkhälsoområdet för Europeiska unionen som har erkänts som likvärdiga med de nyzeeländska standarderna och kraven enligt rådets beslut 97/132/EG, i dess senaste lydelse, och särskilt enligt följande(1): ☐ II.1.1. För färskt kött (tamsvin): Rådets direktiv 64/432/EEG, förordning (EG) nr 999/2001, förordning (EG) nr 852/2004, förordning (EG) nr 853/2004 och förordning (EG) nr 854/2004 ☐ II.1.2. För färskt kött från hägnat vilt (hägnade vildsvin): Rådets direktiv 64/432/EEG, rådets direktiv 92/118/EEG, rådets direktiv 2002/99/EG, förordning (EG) nr 852/2004, förordning (EG) nr 853/2004 och förordning (EG) nr 854/2004 ☐ II.1.3. För färskt kött från frilevande vilt (frilevande vildsvin) och köttberedningar framställda av kött från frilevande vilt (frilevande vildsvin): Rådets direktiv 2002/99/EG, förordning (EG) nr 852/2004, förordning (EG) nr 853/2004 och förordning (EG) nr 854/2004 ☐ II.1.4. För köttberedningar framställda av kött från hägnat vilt (hägnade vildsvin): Rådets direktiv 64/432/EEG, rådets direktiv 92/118/EEG, rådets direktiv 2002/99/EG, förordning (EG) nr 852/2004, förordning (EG) nr 853/2004 och förordning (EG) nr 854/2004 ☐ II.1.5. För köttprodukter framställda av färskt kött (tamsvin) och köttberedningar framställda av färskt kött (tamsvin): Rådets direktiv 64/432/EEG, rådets direktiv 2002/99/EG, förordning (EG) nr 999/2001, förordning (EG) nr 852/2004, förordning (EG) nr 853/2004 och förordning (EG) nr 854/2004 ☐ II.1.6. För köttprodukter framställda av kött från frilevande vilt (frilevande vildsvin): Rådets direktiv 2002/99/EG, förordning (EG) nr 999/2001, förordning (EG) nr 852/2004, förordning (EG) nr 853/2004 och förordning (EG) nr 854/2004 ☐ II.1.7. För köttprodukter framställda av kött från hägnat vilt (hägnade vildsvin) och blod och blodprodukter från hägnat vilt och frilevande vilt (hägnade vildsvin och frilevande vildsvin): Rådets direktiv 92/118/EEG, rådets direktiv 2002/99/EG, förordning (EG) nr 999/2001, förordning (EG) nr 852/2004, förordning (EG) nr 853/2004 och förordning (EG) nr 854/2004 ☐ II.1.8. För bearbetade ben och benprodukter framställda av färskt kött (tamsvin), produkter av bearbetat animaliskt protein framställda av färskt kött (tamsvin) och blod och blodprodukter från färskt kött (tamsvin): Rådets direktiv 64/432/EEG, rådets direktiv 92/118/EEG, rådets direktiv 2002/99/EG, förordning (EG) nr 999/2001, förordning (EG) nr 852/2004, förordning (EG) nr 853/2004 och förordning (EG) nr 854/2004 ☐ II.1.9. För produkter av bearbetat animaliskt protein framställda av hägnat vilt och frilevande vilt (hägnade vildsvin och frilevande vildsvin): Rådets direktiv 92/118/EEG, rådets direktiv 2002/99/EG, förordning (EG) nr 999/2001, förordning (EG) nr 852/2004, förordning (EG) nr 853/2004 och förordning (EG) nr 854/2004 ☐ II.1.10. För bearbetade ben och benprodukter framställda av hägnat vilt och frilevande vilt (hägnade vildsvin och frilevande vildsvin): Rådets direktiv 92/118/EEG, rådets direktiv 2002/99/EG, förordning (EG) nr 852/2004, förordning (EG) nr 853/2004 och förordning (EG) nr 854/2004		
II.2.	Ytterligare förklaringar/garantier: Härmed intygar jag följande: - II.2.1. Den animaliska produkten får bli föremål för handel inom unionen utan begränsningar. - II.2.2. För produkter som framställts av frilevande vildsvin gäller att de produkter som avses i detta intyg kommer från områden som hade varit fria från klassisk svinpest i populationen av frilevande svin under de föregående 60 dagarna. - II.2.3. De produkter som avses i detta intyg har(1) - Antingen ☐ a) framställts av djur som sedan födseln kontinuerligt har vistats i Finland eller Sverige som är fritt från porcint reproduktivt och respiratoriskt syndrom (PSSR).] - ELLER ☐ b) värmebehandlats vid en kärntemperatur/tid på lägst - Antingen ☐ 56 °C i 60 minuter. - ELLER ☐ 57 °C i 55 minuter.		

Part II: Certification

II. Hälsouppgifter			
ELLER	○ 58 °C i 50 minuter.		
ELLER	○ 59 °C i 45 minuter.		
ELLER	○ 60 °C i 40 minuter.		
ELLER	○ 61 °C i 35 minuter.		
ELLER	○ 62 °C i 30 minuter.		
ELLER	○ 63 °C i 25 minuter.		
ELLER	○ 64 °C i 22 minuter.		
ELLER	○ 65 °C i 20 minuter.		
ELLER	○ 66 °C i 17 minuter.		
ELLER	○ 67 °C i 15 minuter.		
ELLER	○ 68 °C i 13 minuter.		
ELLER	○ 69 °C i 12 minuter.		
ELLER	○ 70 °C i 11 minuter.		
ELLER	○ c)	behandlats enligt ett förfarande som säkerställer att köttet uppfyller följande krav:	
Antingen	○ Det har ett pH-värde på högst 5.		
ELLER	○ Det har fermenterats (med mjölksyra) till ett pH-värde på högst 6 och har mognat i minst 21 dagar.		
ELLER	○ Det uppfyller kraven för officiell certifiering som Prosciutto di Parma eller har genomgått ett likvärdigt mognadsförfarande på 12 månader.		
ELLER	○ d)	beretts som konsumtionsfärdiga styckningsdelar som förpackats i detaljhandelsförpackningar på högst 3 kg, och som inte innehåller malet kött och inte heller huvud eller hals, och följande vävnader har avlägsnats: axillära lymfknutor, mediala och laterala iliaca lymfknutor, sacrala lymfknutor, iliofemorala lymfknutor (djupa inguinallymfknutor), bröstlymfknutor (ytliga inguinallymfknutor), ytliga och djupa poplietallymfknutor, dorsala, ventrala och mediala ytliga halslymfknutor, gluteala lymfknutor och ischiaslymfknutor; samt all annan makroskopiskt synlig lymfvävnad (dvs lymfknutor och lymfkärl) som påträffas under bearbetningen.	
ELLER	○ e)	Inget av ovanstående(2).	
II.2.4.	Produkten har framställts av djur som föddes och uppföddes i		(ange
	tillämpliga länder/medlemsstater).		

Part II: Certification	II. Hälsouppgifter		
	Anmärkningar		
	Del I		
	· Fält I.11: Ursprungsort: Det avsändande företags namn och adress.		
	· Fält I.12: Frivillig uppgift.		
	· Fält I.16: Ange hamn för lastning.		
	· Fält I.15: Ange fartygsnamn och avgångsnummer för flyget om det är känt. Vid transport i containrar eller lådor anges det totala antalet och registreringsnummer. Eventuella förseglingsnummer anges i fält I.21. Särskilda uppgifter ska lämnas vid eventuell ur- och omlastning.		
	· Fält I.19: Ange den totala brutto- och nettovikten i kg.		
	· Fält I.21: Ange i tillämpliga fall containernummer och förseglingens nummer.		
	· Fält I.25:		
Tullkod och rubrik: Ange lämplig kod enligt Harmoniserade systemet (HS) under följande rubriker: 02.03, 02.06, 02.09, 02.10, 04.10, 05.04, 05.06, 05.11, 15.01, 16.01 eller 16.02.			
Typ av vara: Ange något av följande: tamdjur, frilevande eller hägnat vilt om ursprunget inte framgår av HS-numret.			
Ange "Slakteri" eller "Tillverkningsanläggning" beroende på produkt. Ange namn och officiellt godkännandenummer.			
Slakteri: Krävs endast för HS-kod under rubriken 02.03, 02.06.			
Datum för tillverkning: För färskt kött och köttberedningar anges datum för slakt; för djurtarmar, köttprodukter och bearbetade produkter anges datum för tillverkning.			
Del II			
(1) Stryk det som inte är tillämpligt.			
(2) Dessa produkter måste behandlas i Nya Zeeland innan biosäkerheten kan godkännas.			
· Underskriften ska ha annan färg än den tryckta texten. Detta gäller även för stämplat, med undantag för präglade stämplat och vattenstämplat.			
Certifying Officer			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Datum för undertecknande		Underskrift	
Stämpel			