

Deel I	I.1. Verzender			I.2. Imsoc-referentie		
	Naam			I.2.a. Local Reference		
	Adres					
	Land ISO-code					
	I.5. Geadresseerde			I.3. Bevoegde centrale autoriteit		
	Naam			I.4. Local competent authority		
	Adres					
	Land ISO-code					
	I.7. Land van oorsprong ISO-code			I.9. Country of destination ISO-code		
	I.8. Region of origin Code			I.10. Regio van bestemming Code		
	I.11. Place of Dispatch			I.12. Plaats van bestemming		
	Naam			Naam		
	Adres			Adres		
	Erkenningsnummer			Erkenningsnummer		
	Land ISO-code			Land ISO-code		
I.13. Plaats van lading			I.14. Date and time of departure			
Naam						
Adres						
Erkenningsnummer						
Land ISO-code						
I.15. Vervoermiddel			I.16 Entry Point			
Soort	Document	Identificatie				
I.18. Transport conditions			I.17. Begeleidende documenten			
Gekoeld <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Omgeving <input type="checkbox"/> Bevroren <input type="checkbox"/>			Referentienummer van het handelsdocument			
			Datum van afgifte			
			Land			
			Plaats van afgifte			
I.19. Containernummer / Zegelnummer						
I.20. Certified as						
Menselijke consumptie <input type="checkbox"/>		Voeder voor gezelschapsdieren <input type="checkbox"/>		Production of petfood <input type="checkbox"/>		
Farmaceutisch gebruik <input type="checkbox"/>		Technisch gebruik <input type="checkbox"/>		Andere <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						
EU Exit Authority BCP code		Country ISO-code				
EU Entry Authority BCP code						
I.23. Totaal aantal colli		I.24. Totale hoeveelheid		I.25. Totaal nettogewicht		
				I.25. Totaal brutogewicht		
I.28. Description of consignment						
Grondstof	Soort(en)	Hoeveelheid	Partijnummer	Verwerkingsbedrijf		
Koelhuis	Uitsnijderij	Datum van invriezing	Productiedatum	Slachtdatum		
Nettogewicht	Product Description	Aantal colli	Identificatiekenmerk			

Part II: Certification	II. Informatie over de gezondheid		
	<p>II.1. Ondergetekende verklaart hetgeen volgt:</p> <p>De hierin beschreven dierlijke producten voldoen aan de desbetreffende normen en voorschriften van de Europese Unie op het gebied van de diergezondheid/volksgezondheid die als gelijkwaardig zijn erkend aan de normen en voorschriften van Nieuw-Zeeland overeenkomstig Besluit 97/132/EG van de Raad, zoals laatstelijk gewijzigd en specifiek overeenkomstig (1):</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> II.1.1. voor vers vlees (als huisdier gehouden varkens): Richtlijn 64/432/EEG van de Raad, Verordeningen (EG) nr. 999/2001, (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 <input type="checkbox"/> II.1.2. voor vers vlees van gekweekt wild (gekweekte wilde varkens): Richtlijn 64/432/EEG van de Raad, Richtlijn 92/118/EEG van de Raad, Richtlijn 2002/99/EG van de Raad, Verordeningen (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 <input type="checkbox"/> II.1.3. voor vers vlees van vrij wild (wilde varkens) en bereidingen op basis van vlees van vrij wild (wilde varkens): Richtlijnen 2002/99/EG, Verordeningen (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 <input type="checkbox"/> II.1.4. voor vleesbereidingen op basis van vlees van gekweekt wild (gekweekte wilde varkens): Richtlijn 64/432/EEG van de Raad, Richtlijn 92/118/EEG van de Raad, Richtlijn 2002/99/EG van de Raad, Verordeningen (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 <input type="checkbox"/> II.1.5. voor vleesproducten op basis van vers vlees (als huisdier gehouden varkens) en vleesbereidingen op basis van vers vlees (als huisdier gehouden varkens): Richtlijn 64/432/EEG van de Raad, Richtlijn 2002/99/EG van de Raad, Verordeningen (EG) nr. 999/2001, (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 <input type="checkbox"/> II.1.6. voor vleesproducten op basis van vlees van vrij wild (wilde varkens): Richtlijn 2002/99/EG van de Raad, Verordeningen (EG) nr. 999/2001, (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 <input type="checkbox"/> II.1.7. voor vleesproducten op basis van vlees van gekweekt wild (gekweekte wilde varkens) en bloed en bloedproducten van gekweekt wild en vrij wild (gekweekte wilde varkens en wilde varkens): Richtlijn 92/118/EEG van de Raad, Richtlijn 2002/99/EG van de Raad, Verordeningen (EG) nr. 999/2001, (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 <input type="checkbox"/> II.1.8. voor van vers vlees verkregen verwerkte beenderen en beenderproducten (als huisdier gehouden varkens) en van vers vlees verkregen verwerkte dierlijke eiwitten (als huisdier gehouden varkens) en bloed en bloedproducten van vers vlees (als huisdier gehouden varkens): Richtlijn 64/432/EEG van de Raad, Richtlijn 92/118/EEG van de Raad, Richtlijn 2002/99/EG van de Raad, Verordeningen (EG) nr. 999/2001, (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 <input type="checkbox"/> II.1.9. voor van gekweekt wild en vrij wild verkregen verwerkte dierlijke eiwitten (gekweekte wilde varkens en wilde varkens): Richtlijn 92/118/EEG van de Raad, Richtlijn 2002/99/EG van de Raad, Verordeningen (EG) nr. 999/2001, (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 <input type="checkbox"/> II.1.10. voor van gekweekt wild en vrij wild verkregen verwerkte beenderen en beenderproducten (gekweekte wilde varkens en wilde varkens): Richtlijn 92/118/EEG van de Raad, Richtlijn 2002/99/EG van de Raad, Verordeningen (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 <p>II.2. Bijkomende verklaringen/garanties:</p> <p>Ondergetekende verklaart hetgeen volgt:</p> <ul style="list-style-type: none"> II.2.1. het dierlijke product komt in aanmerking voor onbeperkt handelsverkeer binnen de Unie. II.2.2. wat de van wilde varkens verkregen producten betreft, zijn de hierin beschreven producten afkomstig uit gebieden die in de voorafgaande zestig dagen vrij waren van klassieke varkenspest bij de populatie wilde varkens. II.2.3. de hierin beschreven producten (1): <ul style="list-style-type: none"> o a) zijn afkomstig van dieren die sedert hun geboorte zonder onderbreking in Finland of Zweden hebben verbleven, welke landen vrij zijn van abortus blauw;] <p>OF</p> <ul style="list-style-type: none"> o b) werden verhit tot de volgende kerntemperatuur gedurende de hierna vermelde tijd: <ul style="list-style-type: none"> hetzij o 56 graden Celsius gedurende 60 minuten; hetzij o 57 graden Celsius gedurende 55 minuten; 		

II. Informatie over de gezondheid			
Part II: Certification	hetzij	o 58 graden Celsius gedurende 50 minuten;	
	hetzij	o 59 graden Celsius gedurende 45 minuten;	
	hetzij	o 60 graden Celsius gedurende 40 minuten;	
	hetzij	o 61 graden Celsius gedurende 35 minuten;	
	hetzij	o 62 graden Celsius gedurende 30 minuten;	
	hetzij	o 63 graden Celsius gedurende 25 minuten;	
	hetzij	o 64 graden Celsius gedurende 22 minuten;	
	hetzij	o 65 graden Celsius gedurende 20 minuten;	
	hetzij	o 66 graden Celsius gedurende 17 minuten;	
	hetzij	o 67 graden Celsius gedurende 15 minuten;	
	hetzij	o 68 graden Celsius gedurende 13 minuten;	
	hetzij	o 69 graden Celsius gedurende 12 minuten;	
	hetzij	o 70 graden Celsius gedurende 11 minuten;	
	OF	o c)	worden behandeld waarbij het product is onderworpen aan een procedure die garandeert dat het vlees voldoet aan de volgende vereiste:
	hetzij	o het heeft een pH van 5 of lager bereikt;	
	hetzij	o het werd gefermenteerd (pekkel met melkzuur) tot een pH van 6,0 of lager en is gedurende minstens 21 dagen gedroogd/gerijpt;	
	hetzij	o het komt in aanmerking voor de officiële certificering als Prosciutto di Parma of een gelijkwaardig proces waarbij het gedurende 12 maanden is gerijpt;	
OF	o d)	zijn verwerkt tot verpakte gebruiksklare stukken bestemd voor directe verkoop in de detailhandel, zonder gehakt (fijngemalen) vlees, zonder kop en nek, met een gewicht van maximaal drie kg per verpakking en waarbij de volgende weefsels zijn verwijderd: Lnn. axillares, Lnn. iliaci mediales, Lnn. iliaci laterales, Lnn. sacrales, Lnn. iliaci externi (vroeger "Lnn. Iliofemorales inguinales profundi" genoemd), Lnn. mammarii. (inguinales superficiales), Lnn. poplitei (superficiales & profundi), Lnn. cervicales superficiales dorsales, Lnn. cervicales superficiales ventrales, Lnn. cervicales superficiales medii, Ln. gluteus en Lnn. ischiadi; en al het overige tijdens de verwerking aangetroffen macroscopisch waarneembaar lymfeweefsel (d.w.z. lymfeknopen en lymfevaten);	
OF	o e)	geen van bovengenoemde gevallen (2).	
	II.2.4.	Het product is afkomstig van dieren die zijn geboren en gehouden: _____ (lijst toepasselijke landen/lidstaten)	

Part II: Certification	II. Informatie over de gezondheid								
	<p>Opmerkingen</p> <p>Deel I</p> <ul style="list-style-type: none"> · Vak I.11.: plaats van oorsprong: naam en adres van de inrichting van verzending. · Vak I.12.: facultatief. · Vak I.16.: vermeld de haven van lossing. · Vak I.15.: vermeld de namen van schepen en, indien bekend, vluchtnummers van vliegtuigen. Bij vervoer in containers of dozen dienen het totale aantal daarvan en, indien van toepassing, het volgnummer van het zegel te worden vermeld in vak I.21. In geval van overslag moet afzonderlijke informatie worden verstrekt. · Vak I.19.: geef het totale bruto- en nettogewicht aan in kg. · Vak I.21.: vermeld, indien van toepassing, het identificatienummer van de container en het zegelnummer. · Vak I.25.: Douanecode en titel: de juiste code van het geharmoniseerd systeem (GS) gebruiken onder de volgende rubrieken: 02.03; 02.06; 02.09; 02.10, 04.10, 05.04, 05.06, 05.11, 15.01, 16.01 of 16.02. Soort product: als de oorsprong niet in de GS-code is vervat, kiezen uit huisdieren, vrij wild of gekweekt wild. Vermeld "slachthuis", "verwerkingsbedrijf" afhankelijk van het product. Vermeld naam en officieel erkenningsnummer. Slachthuis: alleen vereist voor GS-code in de rubrieken 02.03, 02.06. Productiedatum: vermeld de slachtdatum voor vers vlees en vleesbereidingen; vermeld de productiedatum voor darmen van dieren, vleesproducten en verwerkte producten. <p>Deel II</p> <ul style="list-style-type: none"> (1) Doorhalen wat niet van toepassing is. (2) Deze producten moeten in Nieuw-Zeeland worden verwerkt voordat zij als biologisch veilig kunnen worden erkend. · De kleur van de handtekening moet verschillen van die van de gedrukte tekst. Dat geldt ook voor andere stempels dan reliëfstempels of watermerken. 								
<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>Datum van ondertekening</td> <td>Handtekening</td> </tr> <tr> <td>Stempel</td> <td></td> </tr> </table>				Name (in capital letters)	Qualification and title	Datum van ondertekening	Handtekening	Stempel	
Name (in capital letters)	Qualification and title								
Datum van ondertekening	Handtekening								
Stempel									