

Sundhedscertifikat for eksport af svinekød fra Danmark til New Zealand
Health certificate for export of pigmeat from Denmark to New Zealand

Del I: Oplysninger om det afsendte parti/ Part I: Details of dispatched consignment	I.1. Afsender / Consignor Navn / Name		I.2. Certifikat nr. / Certificate reference number ⁽¹⁾		I.2.a.	
	Adresse / Address		I.3. Kompetent myndighed / Central Competent Authority FØDEVARESTYRELSEN / DANISH VETERINARY AND FOOD ADMINISTRATION			
	I.4. Modtager / Consignee Navn / Name					
	Adresse / Address		I.5. Oprindelsesland / Country of origin	I.6.	I.7 Modtagerland / Country of final destination	I.8.
	ISO code		New Zealand ISO code / NZ	SPECIMEN		
	I.9. Afsendervirksomhed / Place of loading Navn / Name		I.10			
Autorisationsnummer / Authorization number						
I.11. Afsendelsesdato / Date of departure						
I.12. Transportmiddel / Means of transport Fly / Aeroplane / Skib /Ship Jernbane / Railway wagon Køretøj / Road vehicle Andet / Other						

I.13. Varebeskrivelse / Nature of goods:		I.14. Varekodernr. (HS-kode) / Commodity code (HS code)	
I.13.a.: Dyreart / Animal species:			
I.13.b. Produktet stammer fra dyr født og opvokset i følgende EU-medlemslande: / The products derive from animals born and reared in the following EU Member States:			
I.15. Bruttovægt (kg) / Quantity (kg)			
I.16. Nettovægt (kg) / Net weight (kg)			
I.17. Produktets temperatur / Temperature of product			I.18. Antal kolli / Number of packages
Omgivelsestemperatur / Ambient temperature	Køl / Chilled	Frossen / Frozen	
I.19. Container nummer / Container no. ⁽²⁾ :			
I.20 Officielt segl nummer / Official sealnumber ⁽²⁾ :			
I.21. Produktets oprindelse / Origin of the product			
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I. 21. a. Slagteri(er) / Slaughterhouse(s)			
Navn, adresse og autorisationsnummer (numre) / Name, address and authorization number (s)			
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I.21.b. Fremstillingsvirksomhed(er) / Processing plant(s)			
Navn, adresse og autorisationsnummer (numre) / Name, address and authorization number(s)			
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I.21.c. Produktions dato(er) / Production date(s)			

SPECIMEN

II. Sundhedserklæring / Health attestation

II.1. Undertegnede attesterer hermed, at: / I the undersigned hereby certify that:

De animalske produkter beskrevet heri, er i overensstemmelse med de relevante EU-dyresundhedsmæssige / folkesundhedsmæssige standarder og krav, som anses som ækvivalente med New Zealands normer og krav som foreskrevet i Rådets afgørelse 97/132/EF (med ændringer), herunder specifikt i overensstemmelse med (slet bestemmelser, der ikke er relevante): / 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 (delete clauses that are not applicable):

- II.1.a For fersk kød (tamsvin): Rådets direktiv 64/432/EØF, forordning (EF) nr. 999/2001, forordning (EF) nr. 852/2004, forordning (EF) nr. 853/2004 og forordning (EF) nr. 854/2004⁽²⁾ / 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.⁽²⁾
- II.1.b For kødprodukter fremstillet af fersk kød (tamsvin) og tilberedt kød fra fersk kød (tamsvin): Rådets direktiv 64/432/EØF, Rådets direktiv 2002/99/EF, forordning (EF) nr. 999/2001, forordning (EF) nr. 852/2004, forordning (EF) nr. 853/2004 og forordning (EF) nr. 854/2004.⁽²⁾ / 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.⁽²⁾
- II.1.c For forarbejdede ben og benprodukter fremstillet af fersk kød (tamsvin), og forarbejdet animalsk protein fremstillet af fersk kød (tamsvin), og blod og blodprodukter fra fersk kød (tamsvin): Rådets direktiv 64/432/EØF, Rådets direktiv 92/118/EØF, Rådets direktiv 2002/99/EF, forordning (EF) nr. 999/2001, forordning (EF) nr. 852/2004, forordning (EF) nr. 853/2004 og forordning (EF) nr. 854/2004.⁽²⁾ / 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.⁽²⁾

II.2. Tillægsattestationer: / Additional Declarations/Guarantees:

Undertegnede bekræfter herved, at det animalske produkt er frit omsætteligt i EU uden restriktioner. / I, the undersigned, hereby certify that the animal product is eligible for intra-community trade without restriction.

Undertegnede bekræfter, at de ovenfor beskrevne produkter (slet ikke relevante valgmuligheder): / I, the undersigned, hereby certify that the products herein described have been (delete options that are not applicable):

ENTEN⁽²⁾ / EITHER⁽²⁾

- a) Stammer fra dyr, der siden fødslen kontinuerligt har opholdt sig i Finland eller Sverige, der er fri for porcin reproduktivt og respiratorisk syndrom (PRRS). / Derived from animals that were continuously resident since birth in Finland or Sweden, which is free of Porcine Reproductive and Respiratory Syndrome;

ELLER⁽²⁾ / OR⁽²⁾

- b) Er varmebehandlet til følgende kernetemperatur/tid: / Cooked to one of the following core temperature/times:
- 56 graders Celsius i 60 minutter / 56 degrees Celsius for 60 minutes;⁽²⁾
 - 57 graders Celsius i 55 minutter / 57 degrees Celsius for 55 minutes;⁽²⁾
 - 58 graders Celsius i 50 minutter / 58 degrees Celsius for 50 minutes;⁽²⁾
 - 59 graders Celsius i 45 minutter / 59 degrees Celsius for 45 minutes;⁽²⁾
 - 60 graders Celsius i 40 minutter / 60 degrees Celsius for 40 minutes;⁽²⁾
 - 61 graders Celsius i 35 minutter / 61 degrees Celsius for 35 minutes;⁽²⁾
 - 62 graders Celsius i 30 minutter / 62 degrees Celsius for 30 minutes;⁽²⁾
 - 63 graders Celsius i 25 minutter / 63 degrees Celsius for 25 minutes;⁽²⁾
 - 64 graders Celsius i 22 minutter / 64 degrees Celsius for 22 minutes;⁽²⁾
 - 65 graders Celsius i 20 minutter / 65 degrees Celsius for 20 minutes;⁽²⁾
 - 66 graders Celsius i 17 minutter / 66 degrees Celsius for 17 minutes;⁽²⁾
 - 67 graders Celsius i 15 minutter / 67 degrees Celsius for 15 minutes;⁽²⁾
 - 68 graders Celsius i 13 minutter / 68 degrees Celsius for 13 minutes;⁽²⁾
 - 69 graders Celsius i 12 minutter / 69 degrees Celsius for 12 minutes;⁽²⁾
 - 70 graders Celsius i 11 minutter / 70 degrees Celsius for 11 minutes;⁽²⁾

ELLER⁽²⁾ / OR⁽²⁾

- c) Produktet har været underkastet en forarbejdningsmetode, som sikrer, at kødet opfylder et af følgende krav / **Where the product has been subjected to a procedure which ensures the meat meets one of the following requirements:**

Opnået en pH på 5 eller derunder, / **Reached a pH of 5 or lower;**

ELLER⁽²⁾ / OR⁽²⁾

Har gennemgået en fermentering (mælkesyregæring) til et pH på 6,0 eller lavere og har modnet i mindst 21 dage / **Was fermented (lactic curing) to a pH of 6.0 or lower and age-cured/ripened for at least 21 days;**

ELLER⁽²⁾ / OR⁽²⁾

Kvalificeret til officiel certificering som Prosciutto di Parma / **Qualified for official certification as Prosciutto di Parma**

ELLER⁽²⁾ / OR⁽²⁾

Behandlet ved tilsvarende 12 måneders modningsprocessen / **An equivalent 12 month curing process;**

ELLER⁽²⁾ / OR⁽²⁾

- d) Fremstillet som detailpakkede udskæringer på ikke over 3 kg. bestemt til salg til den endelige forbruger, gælder dog ikke for hakket eller tilberedt kød, eller hoved- og hals-kød, og forudsat at følgende væv er fjernet: kødbovlymfeknuden (Inn . axillares), de mediale og laterale hoftebenslymfeknuder (mediale og laterale iliac), korsbenslymfeknuder (Inn. sacralis), hoftebenslymfeknuder og lyskeledslymfeknuder (Inn. iliofemorals og inguinales profund.), de overfladiske lyskelymfeknuder (Inn. superficiales inguinales), knæhase- og knægrubelymfekirtlerne (Lnn . poplitei), halslymfekirtlerne (Inn. Superficialis cervicales dorsalis, ventralis og medialis), sædebenslymfekirtlerne (Lnn . ischiaticis og glutealis) samt alt andet makroskopisk synligt lymfæv (dvs. lymfeknuder og lymfekar), som frit lægges under udskæring. / **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;**

ELLER⁽²⁾ / OR⁽²⁾

- e) Ingen af ovennævnte (Bemærk: Sådanne produkter skal behandles i New Zealand før de gives en biosikkerhedsmæssig godkendelse). / **None of the above (Note: These products need to be processed in New Zealand prior to being given a biosecurity clearance.)**

Embedsdyrlæge / **Official veterinarian**

Navn (med blokbogstaver) / **Name (in capitals)**

Dato / **Date:**

Titel / **Title**

Underskrift / **Signature**⁽³⁾

Embedsstempel / **Stamp**⁽³⁾

Noter / Notes

- (1) Udstedt af den kompetente myndighed. / **Issued by the competent authority. (Skal anføres på alle certifikatets sider. / Must be applied to all pages of the certificate.)**
- (2) Det ikke relevante overstreges. / **Delete as appropriate.**
- (3) Underskrift og embedsstempel skal angives i en skriftfarve, der afviger fra certifikatet. / **Signature and stamp must be given in a colour that differs from that of the certificate.**