

Part I : Details of consignment

I.1. Consignor Name _____ Address _____ Country _____ ISO Code _____			I.2. IMSOC Reference Specimen not to be used for exports from EU																	
			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 _____		Code _____	I.10. Region of destination _____		Code _____															
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 Chilled <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Ambient <input type="checkbox"/>			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 <input type="checkbox"/>																				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country _____ ISO Code _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> 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 020230 Boneless																				
						Commodity		Product Description		Slaughterhouse										
Package count _____		Net weight _____		Shipping Mark _____																

II. Health information

II.1. I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that the meat specified above has been prepared in an establishment certified for export to Canada and is derived from animals that have been examined and found, by ante-mortem and post-mortem inspection at the time of slaughter in compliance with Regulations (EC) No 852/2004, (EC) No 853/2004 and (EC) No 854/2004 which have been recognised equivalent to the applicable Canadian laws and regulations, to be free from diseases and fit for human consumption.

II.2. I hereby certify that:

The bovine meat is derived from animals which:

II.2.1. Have been in the (4)EU since birth or have been in the (4)EU for the last 90 days prior to slaughter.

II.2.2. Have not been in contact within the last 90 days with any animal from a country or zone that was under restriction, at the time of slaughter, for Foot and Mouth Disease.

II.2.3. Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the slaughter, processing and packaging of the meat and meat products with any animal product or by-product derived from bovines of a lesser zoosanitary status.

II.2.4 The meat and/or meat product is derived from bovines which:

II.2.4.1. Were not subjected to a stunning process, prior to slaughter, with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, or to a pithing process, and were humanely rendered unconscious prior to being bled, or were slaughtered as per Judaic or Islamic law.

II.2.4.2. The meat and meat products do not contain and were prepared in such a manner as to avoid contamination with the following tissues:

a) The skull including the brain, trigeminal ganglia and eyes, the spinal cord and the vertebral column and palatine tonsils, from all bovines aged 30 months or older, and the distal ileum from bovines of all ages.

b) Mechanically separated meat from the skull and vertebral column of bovines aged 30 months or older.

☐ [(2)II.3. Additional certification

Additional certification statements for: a) meat covered by this certificate that are considered as precursor material for the preparation of finished raw ground meat including, but not limited to, trim, bench trim (trim derived from primal and sub-primal cuts), head meat, cheek meat, tongue roots, weasand meat, hearts and finely textured beef and b) raw ground meat;

I hereby certify that:

(1)either ☐ [II.3.1. The meat derived from bovine and covered by this certificate is considered as precursor material for the preparation of finished raw ground meat, and were tested for the presence of E. coli O157:H7/NM according to procedures described in CFIA's Guidance on the Control of E.coli O157:H7/NM Contamination in Raw Beef Products]

(1)or ☐ [II.3.1. The meat derived from bovine used for the preparation of raw ground meat covered by this certificate were tested for the presence of E. coli O157:H7/NM according to procedures described in (3)CFIA Annex O of Chapter 4 of the Meat Hygiene Manual of Procedures as published on the CFIA Guidance on the Control of E.coli O157:H7/NM Contamination in Raw Beef Products.]

II.3.2. Were tested in a laboratory accredited according to ISO 17025 standards (i.e., a laboratory that is formally recognised by an accreditation body that is a signatory to the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) Mutual Recognition Agreement (MRA) as conforming to the requirements of ISO/IEC 17025:2005),

II.3.3. The test results were recorded on a certificate of analysis indicating that E. coli O157:H7/NM was not detected,

II.3.4. The said certificate of analysis is issued in one of Canada's official languages (English or French) and attached to this certificate.]

Notes

This certificate is meant for fresh meat, including minced meat and meat preparations, of domestic bovine (Bovinae). Fresh meat means all animal parts fit for human consumption whether fresh, chilled or frozen.

Part II: Certification	II. Health information			
	All pages must be signed and stamped and the certificate must be presented at least in English and/or French as well as at least one of the official languages of the exporting Member State of the EU.			
	Part I			
	<ul style="list-style-type: none"> Box reference I.1.: Indicate the details of the exporter. 			
	<ul style="list-style-type: none"> Box reference I.2.: Indicate the reference number, which must be preceded by the ISO three digit country code according to ISO 3166-1 alpha-3 			
	<ul style="list-style-type: none"> Box reference I.5.: Indicate the details of the importer. 			
	<ul style="list-style-type: none"> Box reference I.2.a.: In case this certificate is produced via the TRACES system, a unique reference number assigned by the TRACES system is indicated. 			
	<ul style="list-style-type: none"> Box reference I.11.: Place of origin: name and address of the dispatch establishment. 			
	<ul style="list-style-type: none"> Box reference I.15.: Indicate the names of the ships and, if known, the flight numbers of the aircraft. Separate information is to be provided in the event of unloading and reloading. 			
	<ul style="list-style-type: none"> Box reference I.19.: Indicate total gross weight and total net weight 			
<ul style="list-style-type: none"> Box reference I.21.: For containers or boxes, the container number and the seal number affixed under the supervision of the competent authority must be included. 				
<ul style="list-style-type: none"> Box reference I.25.: Custom code and title: Use the appropriate Harmonised System (HS) code under the following headings: 0201; 0202; 0206; 0504 or 1502. Product description: The product description on the Official Meat Inspection Certificate (OMIC) Box I.25, must be identical to that on the shipping carton. For example, if the shipping carton is labelled as: "Boneless Beef Outside Round", then the description "Boneless Beef Outside Round" must appear on the OMIC. If "Boneless Beef Ribeye" is on the shipping carton, "Boneless Beef Ribeye" must be on the OMIC; if "Beef Rib, Blade Meat" or "Beef Rib, Ribeye Roll" are on the shipping carton, then they must appear as "Beef Rib, Blade Meat" or "Beef Rib, Ribeye Roll" on the OMIC. Abbreviations and/or codes are not acceptable as part of the mandatory product description, e.g. the product description of "Boneless Beef Ribeye" is not acceptable as "Bnls Beef RBE" on the OMIC. The terms "boneless" or "bone-in" (whichever is applicable) must be included with the description on shipping carton labels of single ingredient meat cuts and therefore be presented on the OMIC. Slaughterhouse, Manufacturing plant and Cold store: Indicate the establishment approval number as expressed on the label. Type of packaging: Indicate the type of packaging according to UN Recommendation 21, the package type name used in international trade. Shipping marks: are used to identify all shipping containers (cartons) within an imported shipment to the appropriate Official Meat Inspection Certificate (OMIC). Each shipping container in each imported lot must be clearly marked with an appropriate shipping mark. 				
Part II				
<ul style="list-style-type: none"> (1) Delete as appropriate (2) Keep if appropriate (3) Canadian Food Inspection Agency (4) European Union (EU) refers to Member States of the EU 				
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Date of signature		Signature		
Stamp				

I. rész

I.1. Feladó

Név

Cím

Ország

ISO-kód

I.2. IMSOC hivatkozási szám

Specimen not to be used for exports from EU

I.2.a. Local Reference

I.5. Címzett

Név

Cím

Ország

ISO-kód

I.3. Központi illetékes hatóság

I.4. Local competent authority

I.7. Származási ország

ISO-kód

I.9. Country of destination

ISO-kód

I.8. Region of origin

Kód

I.10. Rendeltetési régió

Kód

I.11. Place of Dispatch

Név

Cím

Jóváhagyási szám

Ország

ISO-kód

I.12. Rendeltetési hely

Név

Cím

Jóváhagyási szám

Ország

ISO-kód

I.13. Berakodás helye

Név

Cím

Jóváhagyási szám

Ország

ISO-kód

I.14. Date and time of departure

I.15. Szállítóeszköz

Típus

Okmány

Azonosítás

I.16 Entry Point

I.18. Transport conditions

Hűtött

Controlled temperature

Fagyasztva

Környezet

I.17. Kísérőokmányok

A kereskedelmi okmány hivatkozási száma

Kiállítás dátuma

Ország

Kiállítás helye

I.19. Konténerszám/Plomba száma

I.20. Certified as

Emberi fogyasztás

I.21. For transit through a third country

Country

ISO-kód

EU Exit Authority

BCP code

EU Entry Authority

BCP code

I.22. For transit through Member State(s)

Country

ISO-kód

I.23. Csomagok teljes száma

I.25. Nettó össztömeg

I.25. Bruttó össztömeg

I.28. Description of consignment

1. 02 HÚS ÉS EHEŐ BELSŐSÉG

0202 Szarvasmarhafélék húsa fagyasztva

020230 Csont nélkül

Áru

Product Description

Vágóhíd

Gyártóüzem

Hűtőház

Csomagok darabszáma

Nettó tömeg

Shipping Mark

II. Egészségügyi információk

II.1. Alulírott hatósági állatorvos ezúton igazolom, hogy a fent említett húst Kanadába szánt export tekintetében tanúsított létesítményben készítették elő, és olyan állatokból származik, amelyeket megvizsgáltak, és a levágást megelőző élőállat-vizsgálat és a levágást követő vizsgálat keretében megállapították, hogy a vágás időpontjában megfeleltek a 852/2004/EK, a 853/2004/EK és a 854/2004/EK rendeletnek, melyek elismerten egyenértékűek az alkalmazandó kanadai törvények és rendeletek által előírt követelményekkel; igazolom továbbá, hogy a hús betegségektől mentes és emberi fogyasztásra alkalmas.

II.2. Igazolom, hogy:

A marhahús olyan állatokból származik, melyek:

II.2.1. Születésüktől fogva az EU(4)-ban éltek, vagy a vágás előtt már legalább 90 nappal az EU(4)-ban voltak.

II.2.2. Az korlátozás alá eső országból vagy övezetből származott.
elmúlt 90
napban
nem
kerültek
kapcsolatb
a olyan
állattal,
amely a
levágás
idején a
száj- és
körömfájá
s miatt

II.2.3. A vágás, a feldolgozás és a csomagolás során minden óvintézkedést megtettek annak megakadályozására, hogy a hús és hústermékek alacsonyabb állat-egészségügyi státuszú szarvasmarhaféléktől származó termékkel vagy melléktermékkel közvetlen vagy közvetett érintkezésbe kerüljenek.

II.2.4. A hús és/vagy hústermék olyan szarvasmarhaféléktől származik, amelyek esetében az alábbiak érvényesek:

II.2.4.1. Nem a koponyaüregbe juttatott sűrített levegővel vagy gázzal történő kábítás után vagy a gerincvelő megsértése útján vágták le, kivézetés előtt humánusan tették eszméletlenné, illetve a zsidó vagy iszlám törvények szerint vágták le.

II.2.4.2. A hús és a hústermékek nem tartalmazzák az alábbi szöveteket, és oly módon lettek előkészítve, hogy elkerüljék az azok általi fertőzést:

a) koponya – beleértve az agyat, a trigeminális idegdúcokat és a szemet –, gerincvelő és gerincoszlop, valamint palatális mandula minden legalább 30 hónapos szarvasmarhaféle esetében; csípőbél disztális része valamennyi korosztályba tartozó szarvasmarhaféle esetében;

b) a 30 hónapos vagy annál idősebb szarvasmarhafélék koponyájáról vagy gerincéről mechanikus úton leválasztott hús.

☐ [(2)II.3. További tanúsítás

További tanúsítási nyilatkozatok az alábbiakra: a) az ezen bizonyítványban szereplő hús, amely a kész, nyers darált húskészítmény alapanyagának tekinthető, beleértve – de nem kizárólag – a negyedelt nyesedéket, a darabolt nyesedéket, a fejhúst, a pofahúst, a nyelvgyököt, a torokhúst, a szívet, és a finom szövetű marhahúst, valamint b) a nyers darált hús;

Igazolom, hogy:

(1)vagy ☐ [II.3.1. A szarvasmarhaféléktől származó, és ezen bizonyítványban szereplő hús a kész, nyers darált húskészítmény alapanyagának tekinthető, és azon E. coli O157:H7/NM jelenlétére vonatkozó vizsgálatot végeztek a Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóságnak (CFIA) a nyers marhahúsból készült termékek E. coli O157:H7/NM általi fertőzésének ellenőrzéséről szóló útmutatásában leírt eljárások szerint]

II. Egészségügyi információk

- (1)vagy ○ [II.3.1. A szarvasmarhaféléktől származó, és ezen bizonyítványban szereplő nyers darált hús alapanyagaként használt húst E. coli O157:H7/NM jelenlétére vonatkozóan vizsgálták a Kanadai Élelmiszer-felügyeleti Hatóságnak (CFIA) a nyers marhahúsból készült termékek E. coli O157:H7/NM általi fertőzésének ellenőrzéséről szóló útmutatásában leírt eljárások szerint]
- II.3.2. azt az ISO 17025 szabványnak megfelelően vizsgálták (például olyan laboratóriumban, amely a Nemzetközi Laboratóriumi Akkreditációs Együttműködés (International Laboratory Accreditation Cooperation, ILAC) kölcsönös elismerési egyezményét aláíró akkreditáló testület által hivatalosan az ISO/IEC 17025:2005 követelményeinek megfelelőként elismert),
- II.3.3. a vizsgálat eredményeit vizsgálati jegyzőkönyvben jegyezték fel, amely szerint nem mutatták ki E. coli O157:H7/NM jelenlétét,
- II.3.4. az említett vizsgálati jegyzőkönyvet Kanada egyik hivatalos nyelvén (angolul vagy franciául) adták ki, és csatolták e bizonyítványhoz.]

Megjegyzések

Ez a bizonyítvány házasított szarvasmarhafélék (Bovinae) friss húsára vonatkozik, beleértve a darált húst és a húskezelési termékeket is. A friss hús az emberi fogyasztásra alkalmas összes állati testrészt jelenti friss, hűtött vagy fagyasztott állapotban.

Minden oldalt aláírással és bélyegzővel kell ellátni; a bizonyítványt pedig legalább angol és/vagy francia nyelven, valamint az exportáló uniós tagállam legalább egy hivatalos nyelvén be kell mutatni.

I. rész

- I.1. rovat: Adja meg az exportőr adatait.
- I.2. rovat: Adja meg a hivatkozási számot, amely a három jegyű ISO-országkóddal kezdődik (ISO 3166-1 szabvány alfa-3 országkód)
- I.5. rovat: Adja meg az importőr adatait.
- I.2.a. rovat: Amennyiben a bizonyítványt a TRACES rendszeren keresztül állították ki, a TRACES által kiosztott egyedi hivatkozási számot is meg kell adni.
- I.11. rovat: Származási hely: a feladó létesítmény neve és címe.
- I.15. rovat: Adja meg a hajók nevét, és amennyiben ismert, a légi járművek járatszámait. Konténerekben vagy dobozokban történő szállítás esetén ezek teljes számát, valamint nyilvántartási számát és adott esetben a plomba sorozatszámát az I.21. rovatban kell feltüntetni. Kirakodás és újrarakodás esetén ismét meg kell adni ezeket az információkat.
- I.19. rovat: Tüntesse fel a teljes bruttó tömeget és a teljes nettó tömeget.
- I.21. rovat: konténerek vagy ládák esetében fel kell tüntetni a konténerszámot és az illetékes hatóság felügyelete mellett felhelyezett plomba számát.
- I.25. rovat:

Vámkód és cím: Használja a Harmonizált Rendszernek (HR) az alábbi vámtarifaszámok alá besorolt, megfelelő HR-kódját: 0201; 0202; 0206; 0504 vagy 1502.

A termék leírása: A hatósági állat-egészségügyi bizonyítvány (Official Meat Inspection Certificate – OMIC) I.25. rovatában szereplő leírásnak meg kell egyeznie a szállítási csomagoláson szereplő leírással. Például ha a szállítási csomagoláson ez a leírás szerepel: „Boneless Beef Outside Round”, akkor a hatósági állat-egészségügyi bizonyítványban a következőt kell feltüntetni: „Boneless Beef Outside Round”. Ha „Boneless Beef Ribeye” szerepel a szállítási csomagoláson, akkor azt a hatósági állat-egészségügyi bizonyítványban a következőképpen kell feltüntetni: „Boneless Beef Ribeye”; ha „Beef Rib, Blade Meat” vagy „Beef Rib, Ribeye Roll” szerepel a szállítási csomagoláson, akkor azt a hatósági állat-egészségügyi bizonyítványban a következőképpen kell feltüntetni: „Beef Rib, Blade Meat” vagy „Beef Rib, Ribeye Roll”. A kötelező termékleírás részeként nem fogadhatók el rövidítések és/vagy kódok, például a „Boneless Beef Ribeye” helyett nem fogadható el a „Bnls Beef RBE” a hatósági állat-egészségügyi bizonyítványban. A „boneless” vagy „bone-in” kifejezéseket az egyforma húsdarabokat tartalmazó csomagolási egységek címkéjén fel kell tüntetni a termékleírásnál, így azoknak szerepelnie kell a hatósági állat-egészségügyi bizonyítványban is.

Vágóhíd, gyártó üzem és hűtőraktár: Adja meg a létesítmény címkén feltüntetett engedélyszámát.

A csomagolás típusa: Adja meg a csomagolás típusát a 21. számú ENSZ-ajánlás alapján, valamint a csomagolási formának a nemzetközi kereskedelemben használt nevét.

Part II: Certification	II. Egészségügyi információk										
	<p>Fuvarozási jelzések: Ez a jelölés az egyes csomagolási egységekhez (dobozok) tartozó hatósági állategészségügyi bizonyítvány (Official Meat Inspection Certificate) azonosítását szolgálja. A fuvarozási jelzéseket minden egyes behozott tétel minden egyes konténerén fel kell tüntetni.</p>										
	II. Rész										
	<ul style="list-style-type: none"> (1) A nem kívánt rész törlendő. (2) A megfelelő rész megtartandó. (3) Canadian Food Inspection Agency. (4) Az Európai Unió (EU) az EU tagállamaira utal. 										
	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">Certifying Officer</td> </tr> <tr> <td>Name (in capital letters)</td> <td>Qualification and title</td> </tr> <tr> <td>Aláírás dátuma</td> <td>Aláírás</td> </tr> <tr> <td>Bélyegző</td> <td></td> </tr> </table>				Certifying Officer		Name (in capital letters)	Qualification and title	Aláírás dátuma	Aláírás	Bélyegző
Certifying Officer											
Name (in capital letters)	Qualification and title										
Aláírás dátuma	Aláírás										
Bélyegző											
<div> <div>SPECIMEN</div> </div>											