

## Part I : Details of consignment

I.1. Consignor Name Address Country <span style="float: right;">ISO Code</span>			I.2. IMSOC Reference <b>Specimen not to be used for exports from EU</b>																	
			I.2.a. Local Reference																	
I.5. Consignee Name Address Country <span style="float: right;">ISO Code</span>			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 <span style="float: right;">ISO Code</span>			I.12. Place of destination Name Address Approval Number Country <span style="float: right;">ISO Code</span>																	
I.13. Place of Loading Name Address Approval Number Country <span style="float: right;">ISO Code</span>			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> </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 <span style="float: right;">ISO Code</span> EU Exit Authority <span style="float: right;">BCP code</span> EU Entry Authority <span style="float: right;">BCP code</span>			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country <span style="float: right;">ISO Code</span>																	
I.23. Total number of packages		I.25. Total net weight		I.25. Total gross weight																
I.28. Description of consignment <b>1. 02 MEAT AND EDIBLE MEAT OFFAL</b> <b>0209</b> Pig fat, free of lean meat, and poultry fat, not rendered or otherwise extracted, fresh, chilled, frozen, salted, in brine, dried or smoked: <b>020910</b> Of pigs Subcutaneous pig fat <b>02091011</b> Fresh, chilled, frozen, salted or in brine																				
Commodity	Product Description	Slaughterhouse	Manufacturing plant	Cold store																
Package count		Net weight		Shipping Mark																

Part II: Certification	II. Health information		
	<p>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, to be free from diseases 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 and is fit for human consumption.</p> <p>II.2. Additional certification statements for all pig meat derived from swine born and raised in a Member State of the EU.</p> <p>I hereby certify that:</p> <p>II.2.1. The pig meat is derived from animals which :</p> <p>II.2.1.1. have not been in contact within the last 90 days with any animal from a country or zone not officially free of Foot and Mouth Disease (FMD), African Swine Fever (ASF) and Swine Vesicular Disease (SVD);</p> <p>(1)either ○ [II.2.1.2. have not been in contact within the last 90 days with any animal from a country or zone not officially recognized as free of Classical Swine Fever (CSF);]</p> <p>(1)or ○ [II.2.1.2. were kept, within the last 90 days, on a premises which was not located in a CSF wild pig control area;]</p> <p>(1)or ○ [II.2.1.2. were kept in a CSF wild pig control area which had undergone surveillance to verify absence of CSF in accordance with the Commission Decision 2008/855/EC, as amended;]</p> <p>II.2.1.3. have been slaughtered in an approved establishment and were found to be free of any signs suggestive of CSF, FMD, ASF and SVD on ante-mortem and post-mortem inspection as dictated under point II.1.</p> <p>II.2.2. Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the slaughter, processing and packaging of the pig meat with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoosanitary status.</p>		
<p>Notes</p> <p>This certificate is meant for fresh meat, including minced meat and meat preparations, of domestic swine (<i>Sus scrofa</i>). Fresh meat means all animal parts fit for human consumption whether fresh, chilled or frozen.</p> <p>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.</p>			

Part II: Certification	II. Health information		
	Part I		
	· Box reference I.1.:	Indicate the details of the exporter.	
	· 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	
	· 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.	
	· Box reference I.5.:	Indicate the details of the importer.	
	· Box reference I.11.:	Place of origin: name and address of the dispatch establishment.	
	· 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.	
	· Box reference I.19.:	Indicate total gross weight and total net weight	
	· 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.	
	· Box reference I.25.:		
	·	Custom code and title: Use the appropriate Harmonised System (HS) code under the following headings: 02.03; 02.06; 02.09; 05.04; 05.11 or 15.01.	
	·	Product description: must be identical to that on the shipping carton. If the shipping carton is labelled as: Pork Leg, Boneless, then the description Pork Leg, Boneless must appear on the OMIC. If Pork Leg, Outside, Flat Cut is on the shipping carton, Pork Leg, Outside, Flat Cut must be on the OMIC; if Bone-in Pork Leg Butt Portion or Pork Loin Back Ribs are on the shipping carton, then they must appear as Bone-in Pork Leg Butt Portion or Pork Loin Back Ribs on the OMIC. Abbreviations and/or codes are not acceptable as part of the mandatory product description, e.g. the product description of Pork Leg, Boneless is not acceptable as Pork L, Bnls 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			
· (1)	Delete as appropriate.		
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 <b>Specimen not to be used for exports from EU</b>																
				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			I.16 Entry Point																	
<table border="1"> <tr> <td>Típus</td> <td>Okmány</td> <td>Azonosítás</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>			Típus	Okmány	Azonosítás															
Típus	Okmány	Azonosítás																		
I.18. Transport conditions Hűtött <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Fagyasztva <input type="checkbox"/> Környezet <input type="checkbox"/>			I.17. Kísérőokmányok A kereskedelmi okmány hivatkozási száma Ország Kiállítás dátuma Kiállítás helye																	
I.19. Konténorszám/Plomba száma																				
I.20. Certified as Emberi fogyasztás <input type="checkbox"/>																				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country EU Exit Authority EU Entry Authority			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country																	
ISO-kód BCP code BCP code			ISO-kód																	
I.23. Csomagok teljes száma		I.25. Nettó össztömeg		I.25. Bruttó össztömeg																
I.28. Description of consignment <b>1. 02 HÚS ÉS EHEŐ BELSŐSÉG</b> <b>0209</b> Frissen, hűtve, fagyasztva, szóva vagy sós lében tartósítva <b>020910</b> Sertésből Bőr alatti sertéssziradék (fedőszalonna): <b>02091011</b> Frissen, hűtve, fagyasztva, szóva vagy sós lében tartósítva																				
Áru	Product Description	Vágóhíd	Gyártóüzem	Hűtőház																
Csomagok darabszáma		Nettó tömeg		Shipping Mark																

II. Egészségügyi információk			
II.1.	<p>Alulírott hatósági állatorvos ezúton igazolom, hogy a fent említett húst Kanadába szánt export tekintetében tanúsított létesítményben állították elő olyan állatokból, amelyeket megvizsgáltak, és a levágást megelőző élőállat-vizsgálat és a levágást követő vizsgálat keretében a levágás idején betegségektől mentesnek találtak az alkalmazandó kanadai törvényekkel és rendeletekkel elismerten egyenértékű 852/2004/EK, 853/2004/EK és 854/2004/EK rendeleteknek megfelelően, és igazolom továbbá, hogy e hús emberi fogyasztásra alkalmas.</p>		
II.2.	<p>További tanúsítási nyilatkozatok az EU valamely tagállamában született és nevelt sertésből származó húshoz.</p> <p>Igazolom, hogy:</p>		
	II.2.1.	a sertéshús olyan állatokból származik, amelyek:	
	II.2.1.1.	az elmúlt 90 napban nem érintkezhetek olyan állattal, amely a ragadós száj- és körömfájástól, az afrikai sertéspestistől és a sertések hólyagos betegségétől mentesként hivatalosan el nem ismert országból vagy területről származik;	
(1)vagy	○ [II.2.1.2.	az elmúlt 90 napban nem érintkezhetek olyan állattal, amely a klasszikus sertéspestistől mentesként hivatalosan el nem ismert országból vagy területről származik;]	
(1)vagy	○ [II.2.1.2.	az elmúlt 90 napban olyan helyszínen tartózkodtak, amely a vaddisznók klasszikus sertéspestis-ellenőrzési területein kívül található;]	
(1)vagy	○ [II.2.1.2.	a vaddisznók klasszikus sertéspestis-ellenőrzési területein tartózkodtak, de a területen ellenőrizték a klasszikus sertéspestistől való mentességet a módosított 2008/855/EK bizottsági határozat alapján;]	
	II.2.1.3.	levágására jóváhagyott létesítményben került sor, és amelyről a II.1. pontnak megfelelően a levágást megelőző élőállat-vizsgálat és a levágást követő húsvizsgálat keretében is megállapították, hogy mentesek a klasszikus sertéspestis, a ragadós száj- és körömfájás, az afrikai sertéspestis és a sertések hólyagos betegsége tüneteitől.	
	II.2.2.	A vágás, a feldolgozás és a csomagolás során minden óvintézkedést megtettek annak megakadályozására, hogy a sertéshús alacsonyabb állat-egészségügyi státuszú állattól származó termékkel vagy melléktermékkel közvetlen vagy közvetett érintkezésbe kerüljön.	
<p><b>Megjegyzések</b></p> <p>Ez a bizonyítvány a házi sertés (<i>Sus scrofa</i>) friss húására vonatkozik, beleértve a darált húst és a húskészítményeket 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.</p>			

II. Egészségügyi információk			
Part II: Certification	I. rész		
	I.1.	Adja meg az exportőr adatait.	
	rovat:		
	I.2.	Adja meg a hivatkozási számot, amelyet a három jegyű ISO-országkód előz meg (ISO 3166-1. szabvány, alfa-3 országkód).	
	rovat:		
	I.2.a.	Amennyiben a bizonyítványt a TRACES rendszeren keresztül állították ki, a TRACES által kiosztott egyedi hivatkozási számot is meg kell adni.	
	rovat:		
	I.5.	Adja meg az importőr adatait.	
	rovat:		
	I.11.	Származási hely: a feladó létesítmény neve és címe.	
	rovat:		
	I.15.	Adja meg a hajók nevét, és amennyiben ismert, a repülőgépek járatszámát. Kirakodás és újrarakodás esetén ismét meg kell adni ezeket az információkat.	
	rovat:		
	I.19.	Tüntesse fel a teljes bruttó tömeget és a teljes nettó tömeget.	
	rovat:		
I.21.	Konténerek vagy ládák esetében fel kell tüntetni a konténerszámot és az illetékes hatóság ellenőrzése alatt felhelyezett plomba számát.		
I.25. rovat:			
.	Vámtarifa-kód és besorolás: Használja a Harmonizált Rendszernek (HR) az alábbi vámtarifaszámok alá besorolt, megfelelő HR-kódját: 02.03; 02.06; 02.09; 05.04; 05.11 vagy 15.01.		
.	A termék leírása: Azonos azzal, ami a szállítási csomagoláson szerepel. Például ha a szállítási csomagoláson ez a leírás szerepel: „Pork Leg, Boneless”, akkor a hatósági állategészségügyi bizonyítványon is a „Pork Leg, Boneless” leírást kell feltüntetni. Ha a szállítási csomagoláson „Pork Leg, Outside, Flat Cut” szerepel, ugyanezt kell írni a hatósági állategészségügyi bizonyítványba. Ugyanez a helyzet a „Bone-in Pork Leg Butt Portion” és a „Pork Loin Back Ribsare” kifejezésekkel: ha ezek állnak a szállítási csomagoláson, ezeket kell feltüntetni a hatósági állategészségügyi bizonyítványon is. A kötelező termékleírás részeként nem fogadhatók el rövidítések és/vagy kódok, például a „Pork Leg, Boneless” helyett nem fogadható el a „Pork L, Bnls” feltüntetése a hatósági állategészségügyi bizonyítványon. A „boneless” vagy „bone-in” kifejezéseket az egyforma húsdarabokat tartalmazó csomagolási egységek címkéjén fel kell tüntetni a termékleírásnál, így azoknak szerepelniük kell a hatósági állategészségügyi bizonyítványon is.		
.	Vágóhíd, gyártó üzem és hűtőraktár: Adja meg a létesítmény jóváhagyási számát a címkén feltüntetett formában.		
.	A csomagolás típusa: Adja meg a csomagolás típusát a 21. számú ENSZ-ajánlás alapján, valamint a csomagolási formának a nemzetközi kereskedelemben használt nevét.		
.	Azonosító jelölés Ez a jelölés az egyes csomagolási egységekhez (dobozokhoz) tartozó hatósági állategészségügyi bizonyítványok (Official Meat Inspection Certificate) azonosítását szolgálja. Minden egyes behozott tétel minden egyes csomagolási egységén egyértelműen fel kell tüntetni az azonosító jelölést.		
II. Rész			
(1) A nem kívánt rész törölendő.			
Certifying Officer			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Aláírás dátuma		Aláírás	
Bélyegző			