

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> <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 _____ 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. 16 PREPARATIONS OF MEAT, OF FISH OR OF CRUSTACEANS, MOLLUSCS OR OTHER AQUATIC INVERTEBRATES 1601 Sausages and similar products, of meat, meat offal or blood; food preparations based on these products 160100 Sausages and similar products, of meat, meat offal or blood; food preparations based on these products 16010099 Other																				
Commodity	Product Description	Slaughterhouse	Manufacturing plant	Cold store																
Package count _____		Net weight _____		Shipping Mark _____																

Part II: Certification

II. Health information

- II.1. For meat products prepared from meat/meat products imported into the EU originating from CFIA approved establishments in countries outside the EU
- II.2. I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that the meat product specified above have been prepared in an establishment certified for export to Canada from the ◦ [meat]/ ◦ [meat product] (strikeout not applicable) that:
- II.2.1.1. was legally imported into the European Union;
 - II.2.1.2. meets all Canadian requirements for commercial importation of meat products from CFIA approved countries, as if they were exported from the country of origin directly to Canada.
 - II.2.2. The ◦ [original]/ ◦ [copy] of the meat inspection certificate with which the ◦ [meat]/ ◦ [meat product] was imported into the EU is available upon request for verification purposes for a minimum of 2 years following the importation.
 - II.2.3. Every precaution was taken to prevent direct or indirect contact during the processing and packaging of the meat product specified above with any animal product or by-product derived from animals of a lesser zoosanitary status.
 - II.2.4. The meat product is suitable in every way for human consumption and is otherwise in compliance with requirements at least equal to the applicable Canadian laws and regulations.

Notes

This certificate is meant for meat products derived from all species approved for export to Canada. 'Meat products' means processed products resulting from the processing of meat or from the further processing of such processed products, so that the cut surface shows that the product no longer has the characteristics of fresh meat.

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

- 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.5.: Indicate the details of the importer.
- Box reference I.2.a.: Where this certificate is produced via the TRACES system, a unique reference number assigned by the TRACES system is indicated.
- Box reference I.11.: Place of origin: name and address of the establishment of dispatch.
- 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, their registration and (where applicable) the serial number of the seal must 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 weight and total net weight.
- Box reference I.21.: For containers or boxes, the container number and the seal number issued by competent authority must be included.
- Box reference I.25.:
 Customs code and title: Use the appropriate Harmonised System (HS) code under the following headings: 02.09; 02.10; 05.04; 15.01; 16.01; 16.02; or 16.03.
 Product description: Must be identical to that on the shipping carton. Abbreviations and/or codes are not acceptable as part of the mandatory product description.
 Slaughterhouse, Manufacturing plant and Cold store: Indicate foreign slaughter and processing plant number along with two or three digit ISO code of the foreign country concerned and the EU processing plant 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.

Certifying Officer

Part II: Certification

II. Health information			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Date of signature		Signature	
Stamp			
<div>SPECIMEN</div>			

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			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 ISO-kód EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO-kód																	
I.23. Csomagok teljes száma		I.25. Nettó össztömeg		I.25. Bruttó össztömeg																
I.28. Description of consignment 1. 16 HÚSBÓL, HALBÓL VAGY RÁKFÉLÉKBŐL, PUHATESTŰEKBŐL VAGY MÁS GERINCTELEN VÍZIÁLLATOKBÓL KÉSZÜLT TERMÉKEK 1601 Kolbász és hasonló termék húsból, vágási melléktermékből, belsőségből vagy vérből; ezeken a termékeken alapuló élelmiszerek 160100 Kolbász és hasonló termék húsból, vágási melléktermékből, belsőségből vagy vérből; ezeken a termékeken alapuló élelmiszerek 16010099 Other																				
Áru	Product Description	Vágóhíd	Gyártóüzem	Hűtőház																
Csomagok darabszáma		Nettó tömeg		Shipping Mark																

II. Egészségügyi információk			
II.1.	Az Unión kívüli országokban található, a CFIA által jóváhagyott létesítményekből származó, az Unióba behozott húsból/húskészítményekből készült húskészítmények		
II.2.	Alulírott hatósági állatorvos igazolom, hogy a fent megnevezett húskészítmény a Kanadába szánt export tekintetében tanúsított létesítményben készült, olyan <input type="radio"/> [húsból]/ <input type="radio"/> [húskészítményből] (a nem alkalmazandó rész törlendő), amely:		
II.2.1.1.	legálisan került behozatalra az Európai Unióba;		
II.2.1.2.	megfelel a CFIA által jóváhagyott országokból a húskészítmények kereskedelmi behozatalára vonatkozó kanadai követelményeknek, és tekinthető úgy, mintha a származási országból közvetlenül exportálnák Kanadába.		
II.2.2.	Azon hatósági állategészségügyi bizonyítvány <input type="radio"/> [eredeti példánya]/ <input type="radio"/> [másolata], amelynek kíséretében a <input type="radio"/> [húst]/ <input type="radio"/> [húskészítményt] importálták az EU-ba, kérésre a behozatalt követően legalább 2 évig megtekinthető és ellenőrizhető.		
II.2.3.	A feldolgozás és a csomagolás során minden óvintézkedést megtettek annak megakadályozására, hogy az említett húskészítmény közvetlen vagy közvetett érintkezésbe kerüljön alacsonyabb állategészségügyi státuszú állatoktól származó termékkel vagy melléktermékkel.		
II.2.4.	A húskészítmény minden szempontból alkalmas az emberi fogyasztásra, és megfelel az alkalmazandó kanadai törvények és rendeletek által előírt követelményekkel legalább egyenértékű követelményeknek.		

Megjegyzések

Ez a tanúsítvány a Kanadába irányuló export tekintetében jóváhagyott valamennyi fajtól származó húshoz használható. „Húskészítmények” alatt olyan feldolgozott készítmények értendők, amelyek hús feldolgozásából vagy feldolgozott hús további feldolgozásából származnak, és amelyek vágási felülete azt mutatja, hogy a termék már nem rendelkezik a friss hús tulajdonságaival.

Minden oldalt aláírással és bélyegzővel kell ellátni; a tanúsítványt 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, amelyet a három jegyű ISO-országkód előz meg (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 kell megadni.
- I.11. rovat: Származási hely: a feladó létesítmény neve és címe.
- I.15. rovat: Adja meg a hajók nevét, és amennyiben ismert, a repülőgépek járatszámát. 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 által kiadott plomba számát.
- I.25. rovat:
Vámkód és megnevezés: Használja a Harmonizált Rendszernek (HR) az alábbi vámtarifaszámok alá besorolt, megfelelő kódját: 02.09; 02.10; 05.04; 15.01; 16.01; 16.02; 16.03.
A termék megnevezése: Azonos azzal, ami a szállítási csomagoláson szerepel. Rövidítések és/vagy kódok itt nem használhatók.
Vágóhíd, gyártó üzem és hűtőraktár: Adja meg a harmadik országbeli vágóhíd és feldolgozó üzem számát, az ország 2- vagy 3-jegyű ISO-kódját és a feldolgozó üzem uniós jóváhagyási számát a címkén feltüntetett formában.
A csomagolás módja: Adja meg a csomagolás típusát a 21. számú ENSZ-ajánlás alapján, valamint a csomagolási formának a nemzetközi kereskedelembe használt nevét.

Part II: Certification

II. Egészségügyi információk			
<p>Azonosító jelölés Ez a jelölés az egyes csomagolási egységekhez (dobozokhoz) tartozó hatósági állategészségügyi bizonyítványok (Official Meat Inspection Certificate) azonosítását szolgálja. Az azonosító jelölést minden egyes behozott tétel minden egyes csomagolási egységén fel kell tüntetni.</p>			
Certifying Officer			
Name (in capital letters)		Qualification and title	
Aláírás dátuma		Aláírás	
Bélyegző			
<div style="position: absolute; top: 50%; left: 50%; transform: translate(-50%, -50%) rotate(-45deg); opacity: 0.1; font-size: 100px; pointer-events: none;">SPECIMEN</div>			