

Part I : Details of consignment	I.1. Consignor		I.2. IMSOC Reference		
	Name		Specimen not to be used for exports from EU		
	Address		I.2.a. Local Reference		
	Country	ISO Code			
	I.5. Consignee		I.3. Central competent authority		
	Name		I.4. Local competent authority		
	Address				
	Country	ISO Code			
	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		I.12. Place of destination		
	Name		Name		
	Address		Address		
Approval Number		Approval Number			
Country	ISO Code	Country		ISO Code	
I.13. Place of Loading		I.14. Date and time of departure			
Name					
Address					
Approval Number					
Country	ISO Code				
I.15. Means of Transport		I.16 Entry Point			
Mode	International transport document	Identification			
I.18. Transport conditions		I.17. Accompanying documents			
Ambient <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/>		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"/>		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/>			
Country	ISO Code	Country		ISO Code	
EU Exit Authority	BCP code				
EU Entry Authority	BCP 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					
0206 Edible offal of bovine animals, swine, sheep, goats, horses, asses, mules or hinnies, fresh, chilled or frozen					
Of bovine animals, frozen:					
020629 Other					
02062999 other than Thick skirt and thin skirt,					
Commodity	Product Description	Slaughterhouse	Manufacturing plant	Cold store	
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. · 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.: In case 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 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: 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		

Část I	I.1. Odesílatel Název Adresa Země Kód ISO		I.2. Referenční číslo IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference																
	I.5. Příjemce Název Adresa Země Kód ISO		I.3. Ústřední příslušný orgán I.4. Local competent authority																
	I.7. Země původu Kód ISO		I.9. Country of destination Kód ISO																
	I.8. Region of origin Kód		I.10. Region určení Kód																
	I.11. Place of Dispatch Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO		I.12. Místo určení Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO																
	I.13. Místo nakládky Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO		I.14. Date and time of departure																
	I.15. Dopravní prostředky		I.16 Entry Point																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Typ</th> <th style="width: 20%;">Doklad</th> <th style="width: 60%;">Identifikace</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table>		Typ	Doklad	Identifikace														
	Typ	Doklad	Identifikace																
I.18. Transport conditions Okolní <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chlazený <input type="checkbox"/> Zmrazené <input type="checkbox"/>		I.17. Průvodní doklady Referenční číslo obchodního do k ladu Datum vydání Země Místo vydání																	
I.19. Č. kontejneru / č. plomby																			
I.20. Certified as Lidská spotřeba <input type="checkbox"/>																			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Země Kód ISO EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Země Kód ISO																	
I.23. Celkový počet balení	I.25. Celková čistá hmotnost	I.25. Celková hrubá hmotnost																	
I.28. Description of consignment 1. 02 MASO A JEDLÉ DROBY 0206 Jedlé droby hovězí, vepřové, skopové, kozí, koňské, oslí, z mul nebo mezků, čerstvé, chlazené nebo zmrazené Skotu, zmrazené 020629 Ostatní 02062999 jiné než okruží a bránice																			
Komodita	Product Description	Jatka	Výrobní zařízení	Chladírenské zařízení															
Počet balení	Čistá hmotnost	Shipping Mark																	

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví		
	<p>II.1. Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzuji, že maso uvedené výše bylo připraveno v zařízení osvědčeném pro vývoz do Kanady a bylo získáno ze zvířat, která byla vyšetřena a byla na základě prohlídky před porážkou a po porážce v době porážky shledána prostými nákaz a vhodná pro lidskou spotřebu v souladu s požadavky nařízení (ES) č. 852/2004, (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004, které byly uznány za rovnocenné příslušným kanadským právním a správním předpisům.</p> <p>II.2. Potvrzuji, že:</p> <p>Hovězí maso bylo získáno ze zvířat, která:</p> <p>II.2.1. Pobývala v EU(4) od narození nebo pobývala v EU(4) posledních 90 dnů před porážkou.</p> <p>II.2.2. omezení týkající se slintavky a kulhavky. Nepřišla během posledních 90 dnů do styku se zvířaty ze země nebo pásma, na němž se v době porážky vztahoval a</p> <p>II.2.3. Byla učiněna všechna preventivní opatření, aby se zabránilo přímému nebo nepřímému kontaktu během porážky, zpracování a balení masa a masných výrobků s jakýmkoliv živočišným produktem nebo vedlejším produktem živočišného původu získaným ze skotu, který má nižší nakažový status.</p> <p>II.2.4 Maso a/nebo masný výrobek je získán ze skotu, který:</p> <p>II.2.4.1. Nebyl před porážkou podroben procesu omráčení pomocí zařízení injektujícího stlačený vzduch nebo plyn do dutiny lebeční nebo procesu rozrušení centrální nervové tkáně a byl před vykrvením humánně uveden do bezvědomí, nebo byl poražen podle židovské či muslimské tradice.</p> <p>II.2.4.2. Maso a masné výrobky neobsahují následující tkáně a byly připraveny tak, aby se předešlo kontaminaci z nich:</p> <p>a) Lebku včetně mozku, trigeminálních ganglií a očí, míchu a páteř a krční mandle z veškerého skotu ve věku 30 měsíců nebo staršího a kyčelník skotu jakéhokoli stáří.</p> <p>b) Strojně oddělené maso z lebky a páteře skotu ve věku 30 měsíců nebo staršího.</p> <p><input type="checkbox"/> [(2)II.3. Doplňkové osvědčení</p> <p>Doplňková potvrzující prohlášení pro: a) maso, na něž se vztahuje toto osvědčení a které je považováno za výchozí surovinu pro přípravu výrobku ze syrového mletého masa, včetně, ne však výhradně, ořezů, odřezků (vzniklých při začišťování jednotlivých dílů rozbíraného masa), masa z hlav, masa z líček, z kořenů jazyka, masa z jícnů, ze srdcí a jemně mletého hovězího masa, a b) syrové mleté maso.</p> <p>Potvrzuji, že:</p> <p>(1)buď ○ [II.3.1. Maso, které bylo získané ze skotu a na něž se vztahuje toto osvědčení, je považováno za výchozí surovinu pro přípravu výrobku ze syrového mletého masa a bylo zkoušeno na přítomnost E. coli O157:H7/NM v souladu s postupy popsány v pokynech Kanadské potravinářské inspekce (CFIA) o opatřeních proti kontaminaci výrobků ze syrového hovězího masa E. coli O157:H7/NM.]</p> <p>(1)nebo ○ [II.3.1. Maso získané ze skotu používaného pro přípravu syrového mletého masa, na něž se vztahuje toto osvědčení, bylo zkoušeno na přítomnost E. coli O157:H7/NM v souladu s postupy popsány v pokynech Kanadské potravinářské inspekce (CFIA) o opatřeních proti kontaminaci výrobků ze syrového hovězího masa E. coli O157:H7/NM.]</p>		

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví		
	<p>II.3.2. Bylo zkoušeno v laboratoři akreditované podle norem ISO 17025 (tj. laboratoř, která je formálně uznávána akreditačním orgánem, jenž je signatářem Dohody o vzájemném uznávání mezinárodní spolupráce při akreditaci laboratoří (International Laboratory Accreditation Cooperation, ILAC), coby laboratoř splňující požadavky ISO/IEC 17025:2005).</p> <p>II.3.3. Výsledky zkoušky byly uvedeny na osvědčení o analýze, které stanoví, že E. coli O157:H7/NM nebyla zjištěna.</p> <p>II.3.4. Výše uvedené osvědčení o analýze je vydáno v jednom z úředních jazyků Kanady (angličtině nebo francouzštině) a je připojeno k tomuto osvědčení.]</p> <p>Poznámky</p> <p>Toto osvědčení je určeno pro čerstvé maso, včetně mletého masa a masných polotovarů, získané z domácího skotu (Bovinae). Čerstvým masem se rozumí všechny části zvířete, ať již čerstvé, chlazené nebo zmrazené, vhodné pro lidskou spotřebu.</p> <p>Všechny stránky musí být podepsány a orazítkovány a osvědčení musí být předloženo alespoň v angličtině a/nebo francouzštině a také alespoň v jednom z úředních jazyků vyvážejícího členského státu EU.</p> <p>Část I</p> <ul style="list-style-type: none"> · Kolonka I.1.: Uvedte údaje o vývozcích. · Kolonka I.2.: Uvedte referenční číslo, kterému musí předcházet třímístný kód země ISO v souladu s ISO 3166-1 alfa-3. · Kolonka I.5.: Uvedte údaje o dovozci. · Kolonka I.2.a.: V případě, že osvědčení bylo vyhotoveno prostřednictvím systému TRACES, uvede se jedinečné referenční číslo přidělené systémem TRACES. · Kolonka I.11.: Místo původu: název a adresa expedičního zařízení. · Kolonka I.15.: Uvedte jména lodí, a pokud jsou známa, čísla letů letadel. V případě přepravy v kontejnerech nebo bednách musí být jejich celkový počet a evidenční číslo a sériové číslo plomby, je-li k dispozici, uvedeny v kolonce I.21. V případě vykládky a opětovného naložení je nutno uvést samostatné informace. · Kolonka I.19.: Uvedte celkovou hrubou a čistou hmotnost. · Kolonka I.21.: V případě kontejnerů nebo beden uvedte číslo kontejneru a číslo plomby umístěné pod dohledem příslušného orgánu. · Kolonka I.25.: Celní kód a název: Použijte příslušný kód harmonizovaného systému (HS) následujících čísel: 0201, 0202, 0206, 0504 nebo 1502. Popis výrobku: Popis výrobku v osvědčení o úřední kontrole masa (Official Meat Inspection Certificate, OMIC), kolonka I.25 musí být shodný s popisem na přepravním kontejneru. Například, je-li na přepravním kontejneru etiketa s označením: „Boneless Beef Outside Round“, musí být popis „Boneless Beef Outside Round“ uveden i na osvědčení OMIC. Je-li na přepravním kontejneru uvedeno „Boneless Beef Ribeye“, musí být „Boneless Beef Ribeye“ uvedeno i na osvědčení OMIC. Pokud je na přepravním kontejneru uvedeno „Beef Rib, Blade Meat“ nebo „Beef Rib, Ribeye Roll“, musí být stejný popis, tj. „Beef Rib, Blade Meat“ nebo „Beef Rib, Ribeye Roll“ uveden i na osvědčení OMIC. Povinné prvky popisu výrobku nesmějí zahrnovat zkratky a/nebo kódy, např. popis „Boneless Beef Ribeye“ nesmí mít v osvědčení OMIC podobu „Bnls Beef RBE“. Označení „boneless“ nebo „bone-in“ (podle případu) musí být součástí popisu vyznačeného na přepravním kontejneru na etiketách pro jednotlivé kusy masa, a být tedy uvedeno i v osvědčení OMIC. Jatky, výrobní závod a chladiřský sklad: Uvedte číslo schválení zařízení uvedené na etiketě. Druh balení: Uvedte druh balení podle doporučení OSN 21, název druhu balení používaný v mezinárodním obchodu. Expediční značky: se používají k ověření toho, zda všechny přepravní kontejnery (bedny) v rámci dovážené zásilky odpovídají příslušnému osvědčení o úřední kontrole masa (Official Meat Inspection Certificate). Každý přepravní kontejner v každé dovážené šarži musí být zřetelně označen odpovídající expediční značkou. <p>Část II</p> <ul style="list-style-type: none"> · (1) Nehodící se škrtněte. 		

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví		
	<ul style="list-style-type: none">· (2) Uveďte podle situace.· (3) Kanadská potravinářská inspekce.· (4) Evropskou unií (EU) se rozumí členské státy EU.		
	Certifying Officer		
	Name (in capital letters)	Qualification and title	
	Datum podpisu	Podpis	
	Razítko		
	SPECIMEN		