

Deel I	I.1. Verzender			I.2. Imsoc-referentie		
	Naam			I.2.a. Local Reference		
	Adres					
	Land ISO-code					
	I.5. Geadresseerde			I.3. Bevoegde centrale autoriteit		
	Naam			I.4. Local competent authority		
	Adres					
	Land ISO-code					
	I.7. Land van oorsprong ISO-code			I.9. Country of destination ISO-code		
	I.8. Region of origin Code			I.10. Regio van bestemming Code		
I.11. Place of Dispatch			I.12. Plaats van bestemming			
Naam			Naam			
Adres			Adres			
Erkenningsnummer			Erkenningsnummer			
Land ISO-code			Land ISO-code			
I.13. Plaats van lading			I.14. Date and time of departure			
Naam						
Adres						
Erkenningsnummer						
Land ISO-code						
I.15. Vervoermiddel			I.16 Entry Point			
Soort	Document	Identificatie				
I.18. Transport conditions			I.17. Begeleidende documenten			
Gekoeld <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Omgeving <input type="checkbox"/> Bevroren <input type="checkbox"/>			Referentienummer van het handelsdocument			
			Datum van afgifte			
			Land			
			Plaats van afgifte			
I.19. Containernummer / Zegelnummer						
I.20. Certified as						
Menselijke consumptie <input type="checkbox"/>		Voeder voor gezelschapsdieren <input type="checkbox"/>		Production of petfood <input type="checkbox"/>		
Farmaceutisch gebruik <input type="checkbox"/>		Technisch gebruik <input type="checkbox"/>		Andere <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						
EU Exit Authority BCP code		Country ISO-code				
EU Entry Authority BCP code						
I.23. Totaal aantal colli		I.24. Totale hoeveelheid		I.25. Totaal nettogewicht		
				I.25. Totaal brutogewicht		
I.28. Description of consignment						
1. 02 VLEES EN EETBARE SLACHTAFVALLEN						
0201 Vlees van runderen, vers of gekoeld						
020130 zonder been						
Grondstof	Soort(en)	Hoeveelheid	Partijnummer	Verwerkingsbedrijf		
Koelhuis	Uitsnijderij	Datum van invriezing	Productiedatum	Slachtdatum		
Nettogewicht	Product Description	Aantal colli	Identificatiekenmerk			

Part II: Certification	II. Informatie over de gezondheid		
	<p>II.1. Ondergetekende, officieel dierenarts, verklaart dat het in dit certificaat beschreven vlees is bewerkt in een inrichting die is gecertificeerd voor de uitvoer naar Canada en afkomstig is van dieren die zijn onderzocht en die bij de ante- en postmortemkeuring vrij zijn bevonden van ziekten overeenkomstig de Verordeningen (EG) nr. 852/2004, (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 (erkend als gelijkwaardig aan de geldende Canadese wet- en regelgeving) en geschikt is voor menselijke consumptie.</p> <p>II.2. Ondergetekende verklaart het volgende:</p> <p>het rundvlees is afkomstig van dieren die:</p> <p>II.2.1. zich in de (4)EU bevonden sinds hun geboorte of zich in de (4)EU bevonden gedurende de laatste 90 dagen vóór de slacht;</p> <p>II.2.2. de beperkingen in verband met mond-en-klauwzeer; laatste 90 dagen niet in contact zijn geweest met dieren uit een land of gebied dat op het tijdstip van de slacht was onderworpen aan</p> <p>II.2.3. alle maatregelen zijn genomen om tijdens de slacht, verwerking en verpakking direct of indirect contact van het vlees en de vleesproducten met dierlijke producten of bijproducten afkomstig van runderen met een lagere zoösanitaire status te voorkomen;</p> <p>II.2.4 het vlees en/of de vleesproducten is/zijn afkomstig van runderen die:</p> <p>II.2.4.1. vóór de slacht niet zijn onderworpen aan een bedwelmingsproces waarbij perslucht of gas in de schedelholte wordt geïnjecteerd of aan een "pithing"-procedé en vóór verbloeding op humane wijze buiten bewustzijn zijn gebracht, of zijn geslacht volgens joodse of islamitische voorschriften.</p> <p>II.2.4.2. Het vlees en de vleesproducten zijn vrij van de onderstaande weefsels en zijn op zodanige wijze bereid dat besmetting ermee wordt vermeden:</p> <p>a) de schedel met inbegrip van de hersenen, de ganglia semilunares en de ogen, het ruggenmerg, de wervelkolom en de keelamandelen van alle runderen van 30 maanden en ouder, en het distale ileum van runderen van alle leeftijden;</p> <p>b) separatorvlees van de schedel en de wervelkolom van runderen van 30 maanden en ouder.</p> <p><input type="checkbox"/> [(2)II.3. Aanvullende certificering</p> <p>Aanvullende certificeringsverklaringen voor: a) onder dit certificaat vallend vlees dat wordt beschouwd als precursormateriaal voor de bereiding van afgewerkt rauw gemalen vlees, met inbegrip van, maar niet beperkt tot, afsnijdsel, bankvlees (afsnijdsel afkomstig van hoofddelen en deelstukken), kopvlees, wangvlees, tongwortel, slokdarmvlees, hart en fijn getextureerd rundvlees, en b) rauw gemalen vlees.</p> <p>Ondergetekende verklaart het volgende:</p> <p>(1)hetzij ○ [II.3.1. het van runderen afkomstige en onder dit certificaat vallende vlees wordt als precursormateriaal voor de bereiding van afgewerkt rauw gemalen vlees beschouwd en is getest op de aanwezigheid van E. coli O157:H7/NM overeenkomstig procedures die zijn beschreven in de richtsnoeren van de CFIA over de beheersing van de besmetting van rauwe rundvleesproducten met E. coli O157:H7/NM];</p>		

Part II: Certification	II. Informatie over de gezondheid		
	<p>(1)of ○ [II.3.1. het van runderen afkomstige vlees dat wordt gebruikt voor de bereiding van rauw gemalen vlees dat onder dit certificaat valt, is getest op de aanwezigheid van E. coli O157:H7/NM overeenkomstig procedures die zijn beschreven die zijn beschreven in de richtsnoeren van de CFIA over de beheersing van de besmetting van rauwe rundvleesproducten met E. coli O157:H7/NM];</p> <p>II.3.2. is getest in een overeenkomstig de norm ISO 17025 erkend laboratorium (d.w.z. een laboratorium dat door een accreditatie-instantie die de Mutual Recognition Agreement (MRA) van de International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) heeft ondertekend, formeel is erkend als laboratorium dat voldoet aan de eisen van ISO/IEC 17025:2005);</p> <p>II.3.3. de testresultaten zijn opgenomen in een analysecertificaat waarin staat dat E. coli O157:H7/NM niet is gedetecteerd;</p> <p>II.3.4. het bovengenoemde analysecertificaat is afgegeven in een van de officiële talen van Canada (Engels of Frans) en is bij dit certificaat gevoegd.]</p> <p>Opmerkingen</p> <p>Dit certificaat is bedoeld voor vers vlees, met inbegrip van gehakt vlees en vleesbereidingen, van runderen (huisdieren) (Bovinae). Onder vers vlees wordt verstaan: alle voor menselijke consumptie geschikte delen, vers, gekoeld of bevroren.</p> <p>Alle bladzijden moeten worden ondertekend en gestempeld en het certificaat moet ten minste worden ingediend in het Engels en/of het Frans, alsmede in ten minste een van de officiële talen van de exporterende EU-lidstaat.</p>		
	<p>Deel I</p> <ul style="list-style-type: none"> · Vak I.1: de gegevens van de exporteur vermelden. · Vak I.2: het referentienummer vermelden, voorafgegaan door de driecijferige landcode volgens ISO 31661 alfa3. · Vak I.5: de gegevens van de importeur vermelden. · Vak I.2.a: het unieke door Traces toegekende referentienummer vermelden, als dit certificaat via het Traces-systeem is geproduceerd. · Vak I.11: plaats van oorsprong: naam en adres van de inrichting van verzending. · Vak I.15: de namen van de schepen en, indien bekend, de vluchtnummers van de vliegtuigen vermelden. Bij vervoer in containers of dozen moeten het totale aantal daarvan en, indien van toepassing, het volgnummer van het zegel worden vermeld in vak I.21. In geval van overslag moet afzonderlijke informatie worden verstrekt. · Vak I.19: totaal brutogewicht en totaal nettogewicht vermelden. · Vak I.21: bij vervoer in containers of dozen moeten het containernummer en het onder toezicht van de bevoegde autoriteit aangebrachte zegelnummer worden vermeld. · Vak I.25: <p>Douanecode en titel: gebruik de juiste code van het geharmoniseerd systeem (GS) onder de volgende rubrieken: 0201, 0202, 0206, 0504 of 1502.</p> <p>Productomschrijving: De productomschrijving in het Official Meat Inspection Certificate (OMIC), vak I.25, moet identiek zijn aan die op de transportdoos. Als de transportdoos bijvoorbeeld voorzien is van het opschrift: "Boneless Beef Outside Round", moet de omschrijving "Boneless Beef Outside Round" in het OMIC zijn opgenomen. Als "Boneless Beef Ribeye" op de transportdoos staat, moet "Boneless Beef Ribeye" in het OMIC staan; als "Beef Rib, Blade Meat" of "Beef Rib, Ribeye Roll" op de transportdoos staan, moet dit ook als "Beef Rib, Blade Meat" of "Beef Rib, Ribeye Roll" in het OMIC vermeld zijn. Afkortingen en/of codes zijn niet toegestaan in de verplichte productomschrijving: het is dus bv. niet toegestaan de productomschrijving "Boneless Beef Ribeye" weer te geven als "Bnls Beef RBE" in het OMIC. De termen "boneless" of "bone-in" (voor zover van toepassing) moeten deel uitmaken van de omschrijving op de transportdoos van stukken vlees bestaande uit een enkel ingrediënt en moeten daarom in het OMIC worden weergegeven.</p> <p>Slachthuis, verwerkingsbedrijf en koelhuis: het erkenningsnummer van de inrichting vermelden zoals aangegeven op het etiket.</p> <p>Soort verpakking: geef het soort verpakking aan overeenkomstig Aanbeveling 21 van de VN, met de naam van de verpakkingsoort die wordt gebruikt in de internationale handel.</p>		

Part II: Certification	II. Informatie over de gezondheid			
	<p>Verzendingsmerken: worden gebruikt om alle transportcontainers (dozen) binnen een ingevoerde zending in het desbetreffende Official Meat Inspection Certificate (OMIC) aan te geven. Elke transportcontainer in elke ingevoerde partij moet duidelijk worden gemarkeerd met een passend verzendingsmerk.</p>			
	<p>Deel II</p> <ul style="list-style-type: none"> · (1) Doorhalen wat niet van toepassing is. · (2) Doorhalen indien niet van toepassing. · (3) Canadian Food Inspection Agency. · (4) Met Europese Unie (EU) worden lidstaten van de EU bedoeld. 			
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Datum van ondertekening		Handtekening		
Stempel				