

Partie I	I.1. Expéditeur Nom Adresse Pays Code ISO		I.2. Référence IMSOC															
			I.2.a. Référence locale															
	I.5. Destinataire Nom Adresse Pays Code ISO		I.3. Autorité centrale compétente															
			I.4. Autorité locale compétente															
	I.7. Pays d'origine Code ISO		I.9. Pays de destination Code ISO															
	I.8. Région d'origine Code		I.10. Région de destination Code															
	I.11. Lieu d'expédition Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO		I.12. Lieu de destination Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO															
	I.13. Lieu de chargement Nom Adresse Numéro d'agrément Pays Code ISO		I.14. Date et heure du départ															
	I.15. Moyens de transport		I.16 Point d'entrée															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Type</th> <th>Document</th> <th>Identification</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>		Type	Document	Identification													
Type	Document	Identification																
I.18. Conditions de transport Réfrigération <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Température ambiante <input type="checkbox"/> Congelé <input type="checkbox"/>		I.17. Documents d'accompagnement Commercial document reference Date de délivrance Pays Lieu d'émission																
I.19. Numéros de conteneur/Numéros de scellé																		
I.20. Certifié aux fins de Reproduction artificielle <input type="checkbox"/> Ornamental use/research <input type="checkbox"/> Pollination <input type="checkbox"/> Cirque/Exposition <input type="checkbox"/> Consignments according to Regulation No 999/2001 <input type="checkbox"/> Ornamental bird food <input type="checkbox"/> Equidé enregistré <input type="checkbox"/> Category 3 fish oil/fish meal for detoxification according to Regulation 2015/786 <input type="checkbox"/> Breeding and production <input type="checkbox"/> Racing <input type="checkbox"/> Abattage <input type="checkbox"/> Transformation <input type="checkbox"/> Training <input type="checkbox"/> Animaux familiers <input type="checkbox"/> Laboratoire <input type="checkbox"/> Usage pharmaceutique <input type="checkbox"/> Rodent food <input type="checkbox"/> Usage technique <input type="checkbox"/> Equidé non enregistré <input type="checkbox"/> Aliments pour animaux <input type="checkbox"/> Sales <input type="checkbox"/> Storage <input type="checkbox"/> Breeding <input type="checkbox"/> Organic fertilizers <input type="checkbox"/> Reparçage <input type="checkbox"/> Autre <input type="checkbox"/> Transhumance <input type="checkbox"/> Quarantaine <input type="checkbox"/> Competition <input type="checkbox"/> Consommation humaine <input type="checkbox"/> Organismes agréés <input type="checkbox"/> Aliments pour animaux familiers <input type="checkbox"/> Engraissement <input type="checkbox"/> Production d'aliments pour animaux familiers <input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/>																		
I.21. Pour transit par un pays tiers <input type="checkbox"/> Country _____ Code ISO _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____		I.22. Pour transit par des États membres <input type="checkbox"/> Country _____ Code ISO _____																
I.23. Nombre total de colis	I.24. Quantité totale	I.25. Poids net total	I.25. Poids brut total															

Partie I	I.28. Description de la marchandise				
	Marchandise	Espèces	Quantité	Numéro du lot	Atelier de transformation
	Entrepôt frigorifique	Atelier de découpe	Date de congélation	Date de production	Date de l'abattage
	Poids net	Product Description	Nombre de colis	Marque d'identification	

	II. Information sanitaire		
Part II: Certification	II. Information sanitaire	Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie qu'après enquête dûment menée et à ma connaissance, les aliments ou gâteries transformés pour animaux de compagnie décrits ci-dessus remplissent toutes les conditions énoncées dans l'attestation sanitaire ci-dessous.	
	II.1.	Les aliments ou gâteries finis transformés pour animaux de compagnie décrits dans le certificat vétérinaire d'exportation ont été préparés et entreposés dans une usine agréée et supervisée par l'autorité vétérinaire compétente de l'État membre de l'UE.	
	II.2.	Tous les produits et/ou sous-produits animaux non transformés utilisés dans les aliments ou gâteries finis transformés pour animaux de compagnie, y compris les aliments pour animaux de compagnie en conserve ou dans un contenant hermétique, proviennent uniquement:	
	(2)ou	<input type="checkbox"/> [II.2.1.	de mammifères et/ou d'oiseaux terrestres, y compris le gibier d'élevage mis à mort aux fins de la consommation humaine, qui ont subi avec succès une inspection ante mortem et ont été présentés aux fins d'une inspection post mortem dans une installation d'abattage sous la surveillance de l'autorité vétérinaire compétente de l'État membre,]
	(2)et/ou	<input type="checkbox"/> [II.2.1.	d'animaux aquatiques autres que des mammifères ne présentant aucun signe de maladie transmissible à l'homme ou aux animaux,]
	(2)et/ou	<input type="checkbox"/> [II.2.1.	d'invertébrés d'espèces non pathogènes pour l'homme ou les animaux,]
	(2)et/ou	<input type="checkbox"/> [II.2.1.	de matières premières tirées des animaux précités ne présentant pas de risques pour la santé publique ou animale,]
	(2)et/ou	<input type="checkbox"/> [II.2.1.	de produits laitiers, de produits d'écloserie, d'œufs et d'ovoproduits provenant d'animaux n'ayant présenté aucun signe de maladie transmissible à l'homme ou aux animaux par ces produits.]
	II.3.	Aucun des animaux dont sont tirés des produits et/ou des sous-produits transformés ou non transformés utilisés pour la fabrication des aliments transformés pour animaux de compagnie ne faisait l'objet de restrictions officielles imposées par l'autorité vétérinaire compétente de l'État membre pour n'importe quelle maladie épizootique grave à laquelle l'espèce dont sont tirés les produits ou sous-produits est sensible et qui peut être communiquée par les produits ou sous-produits non traités et aucun des animaux dont sont tirées les matières premières ne faisait l'objet de restrictions de déplacement ou d'une mesure d'abattage sanitaire dans le cadre de mesures de lutte contre n'importe quelle maladie à déclaration obligatoire définie comme telle par le Canada(1).	
	II.4.	Les produits et sous-produits transformés et non transformés d'origine bovine utilisés dans la fabrication des aliments transformés pour animaux de compagnie, à l'exception du lait ou des produits laitiers:	
ou	<input type="checkbox"/> [II.4.1.	sont tirés uniquement d'animaux originaires d'Australie, de Nouvelle-Zélande et d'un ou de plusieurs États membres de l'UE reconnus par le Canada comme pays à risque négligeable d'ESB (tel que défini par l'OIE),: _____ (nom du ou des pays)]	
et/ou	<input type="checkbox"/> [II.4.1.	sont tirés d'animaux originaires d'un ou de plusieurs États membres de l'UE reconnus par le Canada comme pays à risque maîtrisé d'ESB (tel que défini par l'OIE) _____ (nom du ou des pays)]	
et:	II.4.1.1.	ne sont pas tirés de matériels à risque spécifiés provenant de bovins, n'en contiennent pas et n'ont pas subi de contamination croisée avec pareils matériels, dont: les amygdales palatines et l'iléon distal des bovins de tous âges et le crâne, la cervelle, les ganglions trigéminés, les yeux, la moelle épinière et la colonne vertébrale (à l'exception des vertèbres de la queue, des transverses des vertèbres thoraciques et lombaires et des ailes du sacrum) des bovins âgés d'au moins 30 mois et	
	II.4.1.2.	ne contiennent pas de viande séparée mécaniquement et	
	II.4.1.3.	toutes les précautions ont été prises pour empêcher tout contact direct ou indirect avec des matériels à risque spécifiés mentionnés au point II.4.1.1 pendant l'abattage, la transformation et la manipulation des ingrédients d'origine bovine.	

Part II: Certification	II. Information sanitaire		
	II.4.2.	ont été obtenus d'animaux qui ont été présentés vivants à l'abattoir et n'ont pas été étourdis avant leur abattage par injection d'air ou de gaz comprimé dans la boîte crânienne ni soumis au jonchage, et ils ont été étourdis par des moyens respectueux du bien-être animal avant la saignée ou ont été abattus suivant le rite juif ou islamique.	
	II.4.3.	Les graisses d'équarrissage utilisées dans les aliments ou gâteries pour animaux de compagnie ont un taux maximal d'impuretés insolubles de 0,15 % en poids.	
	II.5.	Les aliments ou gâteries transformés pour animaux de compagnie ou les matières premières utilisées, à l'exception des aliments pour animaux de compagnie en conserve ou dans un contenant hermétique, ont été soumis à un traitement thermique:	
	(2)soit	o [II.5.1. à au moins 90 °C à cœur]	
	(2)soit	o [II.5.1. à 70 °C pendant 30 minutes]	
	(2)ou	o [II.5.1. pour les produits laitiers(3), à 75 °C pendant 15 secondes]	
	(2)ou	o [II.5.1. Les aliments ou gâteries transformés pour animaux de compagnie destinés à être exportés vers le Canada ont subi un traitement thermique suffisant pour atteindre les normes microbiologiques énoncées au point II.6: au moins _____ (température en degrés Celsius) pendant _____.]	
	II.6.	Les aliments ou gâteries transformés pour animaux de compagnie, à l'exception des aliments pour animaux de compagnie mis en conserve ou traités thermiquement dans un contenant hermétique, ont été analysés, sur la base d'au moins cinq (5) échantillons prélevés aléatoirement pendant ou après l'entreposage dans l'usine de transformation et répondent aux normes suivantes: sur la base d'au moins cinq (5) échantillons pour chaque lot(4) transformé sélectionnés aléatoirement pendant ou après l'entreposage dans l'usine de transformation et satisfaisant aux normes suivantes: Salmonella: Absence dans 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0 et Enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 dans 1 g.	
	II.7.	Les aliments transformés pour animaux de compagnie mis en conserve ou traités thermiquement dans un contenant hermétique: II.7.1. ont été traités thermiquement à une valeur F0 d'au moins 3.0 et II.7.2. ont été analysés, sur la base d'au moins cinq récipients prélevés aléatoirement dans chaque lot transformé, au moyen de méthodes de diagnostic en laboratoire garantissant un traitement thermique de l'ensemble de l'envoi satisfaisant à la condition énoncée au point II.7.1.	
II.8.	Toutes les précautions ont été prises pour éviter une contamination croisée des produits finis et de tous produits ou sous-produits tirés d'animaux d'un statut zoosanitaire inférieur.		
II.9.	Ils ont été emballés dans un emballage neuf qui indique clairement que le produit est destiné à l'alimentation des animaux de compagnie.		
Notes			
Toutes les pages doivent être signées et revêtues des sceaux nécessaires et le certificat doit être présenté au moins en anglais et/ou en français, ainsi que dans une langue officielle au moins de l'État membre de l'UE exportateur.			
Partie I			
Case I.1:	Indiquer les coordonnées de l'exportateur.		
Case I.2:	Indiquer le numéro de référence unique.		
Case I.2.a:	Si ce certificat est produit au moyen du système Traces, indiquer le numéro de référence unique attribué par ce système.		
Case I.5:	Indiquer les coordonnées de l'importateur.		
Case I.11:	Lieu d'origine: nom et adresse de l'établissement d'expédition.		
Case I.15:	Indiquer les noms des navires et, s'ils sont connus, les numéros de vol.		
Case I.19:JUMP	Indiquer le poids brut total et le poids net total.		
Case I.21:JUMPE	En ce qui concerne les conteneurs ou les boîtes, il y a lieu d'indiquer le numéro du conteneur et, le cas échéant, celui des scellés.		
Case I.25:	Type de transformation: sec (extrusion, cuisson) ou mis en conserve (contenants stérilisés/hermétiques)		

Part II: Certification	II. Information sanitaire	
	Code douanier et désignation: choisir le code du système harmonisé (SH) qui convient parmi les suivants: 0511, 2309, 4205 ou 4206.	
	Date de production: elle doit être indiquée dans le format suivant: jj/mm/aaaa	
	Usine de transformation: indiquer le numéro d'agrément de l'établissement.	
Partie II		
(1)	La liste des maladies à déclarer au Canada est publiée sur le site de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA): Statut zoosanitaire par maladie - Animaux - Agence canadienne d'inspection des aliments. L'ACIA accepte la liste de l'OIE mentionnant le statut des pays en matière de risque d'ESB: Liste des pays ayant un statut au regard de l'ESB: OIE - Organisation mondiale de la santé animale.	
(2)	Supprimer la ou les mentions inutiles.	
(3)	Dans le cas du lait et des produits laitiers, ces ingrédients sont obtenus dans des pays qui sont indemnes de fièvre aphteuse ou ont fait l'objet d'une pasteurisation initiale consistant soit en une pasteurisation à ultra-haute température (UHT) – procédé de stérilisation appliqué à une température minimale de 140 °C pendant au moins 5 secondes – soit en une pasteurisation de courte durée à haute température (HTST) – procédé appliqué à une température minimale de 72 °C pendant au moins 15 secondes, suivie de l'un des traitements suivants: a) un second traitement thermique HTST ou UHT, ou b) un traitement permettant d'abaisser le pH en dessous de 5.0 et de le maintenir sous cette limite pendant au moins deux (2) heures.	
(4)	JUMP«lot» («batch» en anglais): une quantité identifiable d'aliments pour animaux dont il est établi qu'elle présente des caractéristiques communes, telles que l'origine, la variété, le type d'emballage, l'emballer, l'expéditeur ou l'étiquetage, et, dans le cas d'un processus de production, une quantité de produit fabriquée dans une seule usine en utilisant des paramètres de production uniformes ou plusieurs de ces quantités lorsqu'elles sont produites en ordre continu et entreposées ensemble.	
Le sceau officiel et la signature du vétérinaire officiel doivent figurer sur chaque feuillet séparé, y compris toute liste jointe en annexe. La signature et le sceau doivent être d'une couleur différente de celle du texte imprimé.		
Certifying Officer		
Name (in capital letters)		Qualification and title
Date de signature		Signature
Cachet		