

Part I : Details of consignment	I.1. Consignor Name Address Country		ISO Code		I.2. IMSOC Reference 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	
	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				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 Document Type Accompanying 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 0203 Meat of swine, fresh, chilled or frozen Frozen 020321 Carcasses and half-carcasses 02032110 Of domestic swine						
#1. Commodity	Product Description	Slaughterhouse	Manufacturing plant	Cold store		
	Package count	Net weight	Shipping Mark			

II. Health information			
Part II: Certification	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.	
	II.2.	Additional certification statements for all pig meat derived from swine born and raised in a Member State of the EU.	
		I hereby certify that:	
		II.2.1.	The pig meat is derived from animals which :
		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);
	(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);]
	(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;]
	(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;]
		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.
		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.
Notes			
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.			
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	Indicate the details of the exporter.	
	I.1.:		
	· Box reference	Indicate the reference number, which must be preceded by the ISO three digit country code according to ISO 3166-1 alpha-3	
	I.2.:		
	· Box reference	In case this certificate is produced via the TRACES system, a unique reference number assigned by the TRACES system is indicated.	
	I.2.a.:		
	· Box reference	Indicate the details of the importer.	
	I.5.:		
	· Box reference	Place of origin: name and address of the dispatch establishment.	
	I.11.:		
	· Box reference	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.	
	I.15.:		
	· Box reference	Indicate total gross weight and total net weight	
	I.19.:		

Part II: Certification	II. Health information	
	· 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.:	<ul style="list-style-type: none"> · 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		

Osa I	I.1. Lähettäjä Nimi Osoite Maa _____ ISO-koodi _____		I.2. IMSOC-viite I.2.a. Local Reference	
	I.5. Vastaanottaja Nimi Osoite Maa _____ ISO-koodi _____		I.3. Toimivaltainen keskusviranomainen I.4. Local competent authority	
	I.7. Alkuperämaa _____ ISO-koodi _____		I.9. Country of destination _____ ISO-koodi _____	
	I.8. Region of origin _____ Koodi _____		I.10. Määränpäälue	
	I.11. Place of Dispatch Nimi Osoite Hyväksyntänumero Maa _____ ISO-koodi _____		I.12. Määräpaikka Nimi Osoite Hyväksyntänumero Maa _____ ISO-koodi _____	
	I.13. Lastauspaikka Nimi Osoite Hyväksyntänumero Maa _____ ISO-koodi _____		I.14. Date and time of departure	
	I.15. Kuljetusväline Tyyppi _____ Asiakirja _____ Tunnistetiedot _____		I.16 Entry Point	
	I.18. Transport conditions Jäähdytetty <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Jäädetytetty <input type="checkbox"/> Ympäristö <input type="checkbox"/>		I.17. Mukana seuraavat asiakirjat Document Type Kaupallisten asiakirjojen viitenumerot Myöntämispäivä Maa Myöntämisaikpaikka	
	I.19. Kontin nro / sinetin nro			
	I.20. Certified as Ihmisravinnoksi <input type="checkbox"/>			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country _____ ISO-koodi _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country _____ ISO-koodi _____		
I.23. Pakkausten kokonaislukumäärä		I.25. Kokonaisnettopaino	I.25. Kokonaisbruttopaino	
I.28. Description of consignment 1. 02 LIHA JA MUUT SYÖTÄVÄT ELÄIMENOSAT 0203 Sianliha, tuore, jäähdytetty tai jäädytetty jäädetytetty: 020321 ruhot ja puoliruhot 02032110 kesyä sikaa				
#1. Tavara	Product Description	Teurastamo	Valmistuslaitos	Kylmävarasto
	Pakkausten lukumäärä	Nettopaino	Shipping Mark	

Part II: Certification	II. Terveystä koskevat tiedot		
	<p>II.1. Allekirjoittanut virkaeläinlääkäri todistaa, että edellä mainittu liha on valmistettu laitoksessa, jolle on myönnetty todistus Kanadaan vientiä varten, ja että liha on saatu eläimistä, jotka on teurastuksen yhteydessä tehdyissä ante-mortem- ja post-mortem -tarkastuksissa todettu taudeista vapaiksi asetusten (EY) N:o 852/2004, (EY) N:o 853/2004 ja (EY) N:o 854/2004 mukaisesti. Kyseisten asetusten on tunnustettu vastaavan sovellettavia Kanadan lakeja ja määräyksiä. Liha soveltuu ihmisravinnoksi.</p> <p>II.2. EU:n jäsenvaltiossa syntyneistä ja kasvaneista sioista saatua sianlihaa koskevat lisätodistuslausumat. Todistan, että</p> <p>II.2.1. sianliha on saatu eläimistä, jotka</p> <p>II.2.1.1. eivät ole viimeksi kuluneiden 90 päivän aikana olleet kosketuksissa sellaisten eläinten kanssa, jotka ovat peräisin maasta tai alueelta, jota ei ole virallisesti tunnustettu suu- ja sorkkataudista, afrikkalaisesta sikarutosta ja sikojen vesikulaaritaudista vapaaksi;</p> <p>(1)joko ○ [II.2.1.2. eivät ole viimeksi kuluneiden 90 päivän aikana olleet kosketuksissa sellaisten eläinten kanssa, jotka ovat peräisin maasta tai alueelta, jota ei ole virallisesti tunnustettu klassisesta sikarutosta vapaaksi;]</p> <p>(1)tai ○ [II.2.1.2. on pidetty viimeksi kuluneiden 90 päivän aikana tiloissa, jotka eivät sijaitse alueella, jossa valvotaan luonnonvaraisten sikojen klassista sikaruttoa;]</p> <p>(1)tai ○ [II.2.1.2. on pidetty alueella, jossa valvotaan luonnonvaraisten sikojen klassista sikaruttoa, ja eläimet ovat olleet komission päätöksen 2008/855/EY, sellaisena kuin se on muutettuna, mukaisessa seurannassa sen varmistamiseksi, että niillä ei ole klassista sikaruttoa;]</p> <p>II.2.1.3. on teurastettu hyväksytyssä laitoksessa ja todettu II.1 kohdassa tarkoitetuissa ante-mortem- ja post-mortem -tarkastuksissa vapaaksi kaikista klassisen sikaruton, suu- ja sorkkataudin, afrikkalaisen sikaruton ja sikojen vesikulaaritaudin oireista.</p> <p>II.2.2. Teurastuksen ja sianlihan käsittelyn ja pakkaamisen yhteydessä on toteutettu kaikki varotoimenpiteet, jotta estettäisiin suora tai välillinen kosketus kaikkien sellaisista eläimistä saatavien tuotteiden tai sivutuotteiden kanssa, joiden terveydentila ei eläinlääkinnälliseltä kannalta ole yhtä hyvä.</p>		
	<p>Huomautukset</p> <p>Tämä todistus on tarkoitettu kotieläiminä pidettyjen sikojen (Sus scrofa) tuoreelle lihalle, myös jauhelihalle ja raakalihavalmisteille. Tuoreella lihalla tarkoitetaan ihmisravinnoksi soveltuvia eläimenosia joko tuoreena, jäähdytettynä tai jäädytettynä.</p> <p>Kaikki sivut on allekirjoitettava ja leimattava, ja todistus on esitettävä ainakin englanniksi ja/tai ranskaksi sekä ainakin yhdellä EU:n viejäjäsenvaltion virallisella kielellä.</p> <p>I osa</p> <p>Kohta Ilmoitetaan viejää koskevat tiedot.</p> <p>I.1:</p> <p>Kohta Ilmoitetaan viitenumero, jota edeltää kolminumeroinen ISO-maatunnus ISO-menetelmän 3166-1 alpha-3 mukaisesti.</p> <p>I.2:</p> <p>Kohta Jos todistus tuotetaan Traces-järjestelmällä, ilmoitetaan Traces-järjestelmän antama yksilöllinen viitenumero.</p> <p>I.2.a:</p> <p>Kohta Ilmoitetaan tuojaa koskevat tiedot.</p> <p>I.5:</p> <p>Kohta Alkuperäpaikka: lähettävän laitoksen nimi ja osoite.</p> <p>I.11:</p> <p>Kohta Ilmoitetaan alusten nimet ja lentokoneen lennon numerot, jos tiedossa. Purkamisesta ja jälleenlastaamisesta on ilmoitettava erikseen.</p> <p>I.15:</p> <p>Kohta Ilmoitetaan kokonaisbruttopaino ja kokonaisnettopaino.</p> <p>I.19:</p> <p>Kohta Konteista tai kuljetuslaatikoista on ilmoitettava kontin numero ja toimivaltaisen viranomaisen valvonnassa kiinnitetty sinetin numero.</p> <p>I.21:</p> <p>Kohta I.25:</p> <p>. Tullikoodi ja -nimike: Käytetään harmonoidun järjestelmän seuraaviin HS-nimikkeisiin</p>		

Part II: Certification	II. Terveyttä koskevat tiedot							
		<p>kuuluvia nimikkeitä: 02.03; 02.06; 02.09; 05.04; 05.11 tai 15.01.</p> <p>Tavaran kuvaus: Sen on vastattava lähetyslaatikossa olevaa tavaran kuvausta. Jos lähetyslaatikossa on merkintänä Pork Leg, Boneless, silloin on Official Meat Inspection Certificate (OMIC) -todistuksessa oltava kuvauksena Pork Leg, Boneless. Jos lähetyslaatikossa on merkintänä Pork Leg, Outside, Flat Cut, OMIC-todistuksessa on oltava kuvauksena Pork Leg, Outside, Flat Cut; jos lähetyslaatikossa on merkintänä Bone-in Pork Leg Butt Portion tai Pork Loin Back Ribs, OMIC-todistuksessa on oltava kuvauksena Bone-in Pork Leg Butt Portion tai Pork Loin Back Ribs. Lyhenteitä ja/tai koodeja ei hyväksytä pakollisessa tavaran kuvauksessa, joten esimerkiksi tavaran kuvausta Pork Leg, Boneless ei saa ilmoittaa OMIC-todistuksessa muodossa Pork L, Bnls. Nimitykset boneless tai bone-in (tapauksen mukaan) on sisällytettävä yhdestä ainesosasta koostuvien ruhonosien lähetyslaatikoiden merkinnöissä olevaan kuvaukseen ja esitettävä näin ollen OMIC-todistuksessa.</p> <p>Teurastamo, valmistuslaitos ja kylmävarasto: Ilmoitetaan laitoksen hyväksyntänumero sellaisena kuin se on esitettyä merkinnöissä.</p> <p>Pakkausten tyyppi: Ilmoitetaan YK:n suosituksen nro 21 mukainen pakkaustyyppi; kansainvälisessä kaupassa käytettävän pakkaustyyppin nimi.</p> <p>Lähetysmerkintöjä käytetään kaikkien tuontierään kuuluvien lähetykonttien (laatikoiden) yksilöintiin sitä koskevassa Official Meat Inspection Certificate (OMIC) -todistuksessa. Jokaisen tuontierän jokainen lähetykontti on varustettava asianmukaisella ja selkeällä lähetymerkinnällä.</p>						
	II osa	<p>(1) Tarpeeton yliviivataan.</p>						
	Certifying Officer	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Name (in capital letters)</th> <th>Qualification and title</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Allekirjoituspäivä</td> <td>Allekirjoitus</td> </tr> <tr> <td>Leima</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Name (in capital letters)	Qualification and title	Allekirjoituspäivä	Allekirjoitus	Leima
Name (in capital letters)	Qualification and title							
Allekirjoituspäivä	Allekirjoitus							
Leima								

Del I	I.1. Avsändare Namn Adress Land ISO-kod		I.2. Imsoc-referens I.2.a. Local Reference		
	I.5. Mottagare Namn Adress Land ISO-kod		I.3. Central behörig myndighet		
			I.4. Lokal behörig myndighet		
	I.7. Ursprungsland ISO-kod		I.9. Country of destination ISO-kod		
	I.8. Region of origin Kod		I.10. Destinationsregion		
	I.11. Place of Dispatch Namn Adress Godkännande nummer Land ISO-kod		I.12. Destinationsplats Namn Adress Godkännande nummer Land ISO-kod		
	I.13. Lastningsort Namn Adress Godkännande nummer Land ISO-kod		I.14. Date and time of departure		
	I.15. Transportmedel Typ Dokument Identifikation		I.16 Entry Point		
I.18. Transport conditions Kylt <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Fryst <input type="checkbox"/> Rumstemperatur <input type="checkbox"/>		I.17. Åtföljande dokument Document Type Aktör som genomför uppsamling oberoende av en anläggning Datum för utfärdande Land Ort för utfärdande			
I.19. Container nr/plomb nr					
I.20. Certified as Livsmedel <input type="checkbox"/>					
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country ISO-kod EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country ISO-kod			
I.23. Totalt antal förpackningar		I.25. Total nettovikt	I.25. Total bruttovikt		
I.28. Description of consignment 1. 02 KÖTT OCH ÄTBARA SLAKTBIPRODUKTER 0203 Kött av svin, färskt, kylt eller fryst Fryst: 020321 Hela eller halva slaktkroppar 02032110 Av tamsvin					
#1.	Varor	Product Description	Slakteri	Tillverkningsanläggning	Kyl-/frysanläggning
		Förpackningsantal	Nettovikt	Shipping Mark	

Part II: Certification	II. Hälsouppgifter		
	<p>II.1. I egenskap av officiell veterinär intygar jag härmed att det kött som anges ovan har beretts på en anläggning som är godkänd för export till Kanada och kommer från djur som har undersökts och vid besiktning före och efter slakt konstaterats vara fria från sjukdomar i enlighet med förordningarna (EG) nr 852/2004, (EG) nr 853/2004 och (EG) nr 854/2004, som har erkänts motsvara tillämpliga kanadensiska lagar och andra författningar, och att köttet är tjänligt som livsmedel.</p> <p>II.2. Ytterligare intygsuppgifter för allt kött från svin som är födda och uppfödda i en EU-medlemsstat. Härmed intygas följande:</p> <p>II.2.1. Köttet från svin härrör från djur som</p> <p>II.2.1.1. under de senaste 90 dagarna inte har varit i kontakt med några djur från ett land eller område som inte officiellt har erkänts som fritt från mul- och klövsjuka, afrikansk svinpest och vesikulär svinsjuka,</p> <p>(1) antingen [II.2.1.2. under de senaste 90 dagarna inte har varit i kontakt med några djur från ett land eller område som inte officiellt har erkänts som fritt från klassisk svinpest.]</p> <p>(1) eller [II.2.1.2. under de senaste 90 dagarna har hållits på en anläggning som inte är belägen i ett område för kontroll av klassisk svinpest hos frilevande svin.]</p> <p>(1) eller [II.2.1.2. har hållits i ett område för kontroll av klassisk svinpest hos frilevande svin som har övervakats för att verifiera frånvaro av klassisk svinpest i enlighet med kommissionens beslut 2008/855/EG, i dess senaste lydelse.]</p> <p>II.2.1.3. Djuren har slaktats i en godkänd anläggning och konstaterades vara fria från tecken som tyder på klassisk svinpest, mul- och klövsjuka, afrikansk svinpest och vesikulär svinsjuka vid den besiktning före och efter slakt som föreskrivs i punkt II.1.</p> <p>II.2.2. Samtliga skyddsåtgärder har vidtagits för att under slakt, bearbetning och förpackning förhindra att köttet kommer i direkt eller indirekt kontakt med animaliska produkter eller biprodukter som härrör från djur med lägre djurhälsostatus.</p> <p>Anmärkningar</p> <p>Detta intyg är avsett för färskt kött, inbegripet malet kött och köttberedningar, från tamsvin (<i>Sus scrofa</i>). Med färskt kött avses samtliga delar från djur som är tjänliga som livsmedel, antingen färska, kylda eller frysta.</p> <p>Alla sidor ska undertecknas och stämplas och intyget ska läggas fram åtminstone på engelska och/eller franska samt minst ett av de officiella språken i den exporterande EU-medlemsstaten.</p> <p>Del I</p> <p>Ange uppgifter om exportören.</p> <p>Fält I.1:</p> <p>Ange referensnumret, som måste föregås av den tresiffriga ISO-landskoden enligt ISO 3166-1 alpha-3.</p> <p>Fält I.2:</p> <p>Om detta intyg har framställts via Traces-systemet anges det unika referensnummer som tilldelas av Traces-systemet.</p> <p>Fält I.2.a:</p> <p>Ange uppgifter om importören.</p> <p>Fält I.5:</p> <p>Ursprungsort: den avsändande anläggningens namn och adress.</p> <p>Fält I.11:</p> <p>Ange fartygsnamn och flightnummer för flyg om det är känt. Separata uppgifter ska lämnas vid eventuell ur- och omlastning.</p> <p>Fält I.15:</p> <p>Ange total bruttovikt och total nettovikt.</p> <p>Fält I.19:</p> <p>För containrar eller lådor anges även det nummer på containern och förseglingen som har fästs under tillsyn av den behöriga myndigheten.</p> <p>Fält I.21:</p> <p>Fält I.25:</p> <ul style="list-style-type: none"> . Tullkod och rubrik: Ange lämplig kod enligt Harmoniserade systemet (HS) under följande rubriker: 02.03, 02.06, 02.09, 05.04, 05.11 eller 15.01. . Produktbeskrivning: Produktbeskrivningen ska vara identisk med beskrivningen på transportförpackningen. Om transportförpackningen är märkt med "Pork Leg, Boneless" 		

Part II: Certification	II. Hälsouppgifter		
	<p>ska beskrivningen "Pork Leg, Boneless" anges på Official Meat Inspection Certificate (OMIC). Om transportförpackningen är märkt med "Pork Leg, Outside, Flat Cut" ska beskrivningen "Pork Leg, Outside, Flat Cut" anges på OMIC. Om transportförpackningen är märkt med "Bone-in Pork Leg Butt Portion" eller "Pork Loin Back Ribs" ska beskrivningen "Bone-in Pork Leg Butt Portion" eller "Pork Loin Back Ribs" anges på OMIC. Förkortningar och/eller koder får inte förekomma på den obligatoriska produktbeskrivningen, t.ex. godtas inte produktbeskrivningen "Pork L, Bnls" på OMIC för "Pork Leg, Boneless". Beteckningen "boneless" (benfri) eller "bone-in" (med ben) ska, beroende på vad som är tillämpligt, ingå i beskrivningen på transportförpackningens etikett för styckningsdelar där kött är den enda ingrediensen och därför även anges på OMIC.</p> <ul style="list-style-type: none"> . Slakteri, tillverkningsanläggning och kyl-/fryshus: Ange anläggningens godkännandenummer såsom det anges på etiketten. . Typ av förpackning: Ange typ av förpackning enligt FN:s rekommendation nr 21 med det namn på förpackningstypen som används inom internationell handel. . Transportmärkning: Används för att identifiera alla transportbehållare (kartonger) i en importerad sändning till det lämpliga Official Meat Inspection Certificate (OMIC). Varje transportbehållare i varje importerat parti ska vara tydligt märkt med en lämplig transportmärkning. <p>Del II</p> <p>(1) Stryk det som inte är tillämpligt.</p>		
Certifying Officer Name (in capital letters) Datum för undertecknande Stämpel		Qualification and title Underskrift	