

Teil I	I.1. Versender Name Adresse Land <span style="float:right">ISO-Ländercode</span>		I.2. IMSOC-Bezugsnummer I.2.a. Lokale Bezugsnummer																
	I.5. Empfänger Name Adresse Land <span style="float:right">ISO-Ländercode</span>		I.3. Zentrale zuständige Behörde I.4. Zuständige örtliche Behörde																
	I.7. Ursprungsland <span style="float:right">ISO-Ländercode</span>		I.9. Bestimmungsland <span style="float:right">ISO-Ländercode</span>																
	I.8. Ursprungsregion <span style="float:right">Code</span>		I.10. <del>Region des Bestimmungsorts</del>																
	I.11. Versandort Name Adresse Zulassungsnummer Land <span style="float:right">ISO-Ländercode</span>		I.12. Bestimmungsort Name Adresse Zulassungsnummer Land <span style="float:right">ISO-Ländercode</span>																
	I.13. Ladeort Name Adresse Zulassungsnummer Land <span style="float:right">ISO-Ländercode</span>		I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports																
	I.15. Transportmittel		I.16 Entry Point																
	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:20%;">Typ</th> <th style="width:30%;">Dokument</th> <th style="width:50%;">Identifikation</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	Dokument	Identifikation														
	Typ	Dokument	Identifikation																
I.18. Beförderungsbedingungen Umgebungstemp eratur <input type="checkbox"/> Gefroren <input type="checkbox"/> <span style="margin-left: 50px;">Controlled temperature <input type="checkbox"/></span> <span style="margin-left: 50px;">Gekühlt <input type="checkbox"/></span>		I.17. Begleitdokumente Bezugsnummer des Handelspapiers <span style="float:right">Ausstellungsdatum</span> Land <span style="float:right">Ausstellungs ort</span>																	
I.19. Containernummer/Plombennummer																			
I.20. Waren zertifiziert für/als Menschlicher Verzehr <input type="checkbox"/>																			
I.21. Für die Durchfuhr durch ein Drittland <input type="checkbox"/> Country <span style="float:right">ISO-Ländercode</span> EU Exit Authority <span style="float:right">BCP code</span> EU Entry Authority <span style="float:right">BCP code</span>		I.22. Für die Durchfuhr durch Mitgliedstaaten <input type="checkbox"/> Country <span style="float:right">ISO-Ländercode</span>																	
I.23. Gesamtanzahl an Packungen		I.25. Nettogesamtgewicht		I.25. Bruttogesamtgewicht															
I.28. Angaben zur versendeten Sendung <b>1. 02 FLEISCH UND GENIESSBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE</b> <b>0206</b> Genießbare Schlachtnieberzeugnisse von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen, Pferden, Eseln, Maultieren oder Mauleseln, frisch, gekühlt oder gefroren von Rindern, gefroren <b>020629</b> andere <b>02062999</b> andere als Zwerchfellpfeiler (Nierenzapfen) und Saumfleisch																			
Erzeugnis		Product Description		Schlachthaus															
				Fertigungsanlage															
				Kühlraum															
Packungsanzahl		Nettogewicht		Shipping Mark															

## II. Gesundheitsinformationen

- II.1. Der unterzeichnete amtliche Tierarzt/Die unterzeichnete amtliche Tierärztin bescheinigt hiermit, dass das vorstehend bezeichnete Fleisch in einem für die Ausfuhr nach Kanada zugelassenen Betrieb zubereitet wurde und von Tieren stammt, die bei der Schlachttier- und Fleischuntersuchung zum Zeitpunkt der Schlachtung gemäß den – den geltenden kanadischen Gesetzen und sonstigen Vorschriften als gleichwertig anerkannten – Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004 für frei von Krankheiten befunden wurden, und dass es für den menschlichen Verzehr geeignet ist.
- II.2. Der/Die Unterzeichnete bescheinigt, dass  
das Rindfleisch aus Tieren gewonnen wurde, die
- II.2.1. von Geburt an oder in den letzten 90 Tagen vor der Schlachtung in der EU(4) gehalten wurden.
- II.2.2. in zum Zeitpunkt der Schlachtung einer Beschränkung wegen Maul- und Klauenseuche den unterlag.  
letzten  
90 Tagen  
keinen  
Kontakt  
mit Tieren  
aus einem  
Land bzw.  
einem  
Gebiet  
hatten,  
das
- II.2.3. Es wurden alle Vorkehrungen getroffen, um bei der Schlachtung, der Zubereitung und dem Verpacken des Fleisches und der Fleischerzeugnisse jeden mittelbaren oder unmittelbaren Kontakt mit tierischen Erzeugnissen oder tierischen Nebenprodukten von Rindern mit einem niedrigeren Tiergesundheitsstatus zu vermeiden.
- II.2.4 Das Fleisch und/oder die Fleischerzeugnisse stammen von Rindern, für die Folgendes gilt:
- II.2.4.1. Sie wurden weder vor der Schlachtung durch Druckluft- oder Gasinjektion in die Schädelhöhle betäubt noch durch Rückenmarkzerstörung geschlachtet und vor dem Ausbluten tierschutzgerecht betäubt oder nach jüdischem oder islamischem Ritus geschlachtet;
- II.2.4.2. Das Fleisch und die Fleischerzeugnisse sind nicht mit folgendem Gewebe kontaminiert und wurden auf eine Weise zubereitet, die eine Kontamination mit folgendem Gewebe verhindert:
- a) Schädel einschließlich Gehirn, Trigeminalganglien und Augen, Rückenmark und Wirbelsäule sowie Tonsillen von Rindern, die 30 Monate oder älter sind, sowie distales Ileum von Rindern jeden Alters;
- b) Separatorenfleisch vom Schädel und von der Wirbelsäule von Rindern, die 30 Monate oder älter sind.
- [(2)II.3. Zusätzliche Erklärungen  
Zusätzliche Erklärungen für: a) Fleisch gemäß dieser Bescheinigung, das als Ausgangsmaterial für die Zubereitung von fertigem rohem Hackfleisch/Faschierten einschließlich, aber nicht begrenzt auf, Zerlege- und Zerteilabschnitte oder andere Fleischabschnitte, Kopffleisch, Backenfleisch, Zungenwurzel, Schlundfleisch, Herz und fein strukturiertes Rindfleisch, gilt, und b) rohes Hackfleisch/Faschiertes;
- Der/Die Unterzeichnete bescheinigt, dass
- (1)entwed er  [II.3.1. Das Rindfleisch, für das diese Bescheinigung ausgestellt wurde, gilt als Ausgangsmaterial für die Zubereitung von fertigem rohem Hackfleisch/Faschierten und wurde auf E. coli O157:H7/NM gemäß den Verfahren in den Leitlinien der CFIA für die Kontrolle der Kontamination von Erzeugnissen aus rohem Rindfleisch mit E.coli O157:H7/NM untersucht]

Part II: Certification	II. Gesundheitsinformationen		
	<p>(1)oder      ○ [II.3.1. Das für die Zubereitung von fertigem rohem Hackfleisch/Faschierten verwendete Rindfleisch, für das diese Bescheinigung ausgestellt wurde, wurde auf E. coli O157:H7/NM gemäß den Verfahren in den Leitlinien der CFIA für die Kontrolle der Kontamination von Erzeugnissen aus rohem Rindfleisch mit E.coli O157:H7/NM untersucht.]</p> <p>II.3.2. wurde in einem gemäß ISO 17025 akkreditierten Labor (also einem Labor, das von einer Akkreditierungsstelle, die Unterzeichnerin des International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) Mutual Recognition Agreement (MRA) ist, als der ISO/IEC 17025:2005 entsprechend formell anerkannt wurde) untersucht.</p> <p>II.3.3. Die Untersuchungsergebnisse wurden in einer Analysebescheinigung festgehalten, aus der hervorgeht, dass E. coli O157:H7/NM nicht nachgewiesen wurde.</p> <p>II.3.4. Die Analysebescheinigung wird in einer der Amtssprachen Kanadas (Englisch oder Französisch) ausgestellt und liegt der vorliegenden Bescheinigung bei.]</p> <p>Erläuterungen</p> <p>Diese Bescheinigung gilt für frisches Fleisch, einschließlich Hackfleisch/Faschiertem und Fleischzubereitungen, die aus Hausrindern (Bovinae) gewonnen wurden. Der Ausdruck „frisches Fleisch“ bezeichnet alle frischen, gekühlten und gefrorenen genusstauglichen Teile.</p> <p>Alle Seiten müssen unterzeichnet und gestempelt sein und die Bescheinigung ist mindestens in Englisch und/oder Französisch sowie mindestens einer Amtssprache des exportierenden EU-Mitgliedstaats vorzulegen.</p> <p>Teil I</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Feld I.1: Kontaktdaten des Exporteurs angeben.</li> <li>· Feld I.2: Referenznummer angeben, der der dreistellige Landescode gemäß ISO 3166-1-Alpha-3 vorangestellt sein muss.</li> <li>· Feld I.5: Kontaktdaten des Importeurs angeben.</li> <li>· Feld I.2.a: Falls diese Bescheinigung über das TRACES-System erstellt wird, ist eine vom TRACES-System vergebene individuelle Referenznummer angeben.</li> <li>· Feld I.11: Herkunftsort: Name und Anschrift des Versandbetriebs.</li> <li>· Feld I.15: Die Namen der Schiffe und, soweit bekannt, bei Flugzeugen die Flugnummern angeben. Im Fall der Beförderung in Containern oder Kisten in Feld I.21 die Gesamtzahl der Container oder Kisten, ihre Zulassungsnummern und gegebenenfalls die Seriennummern der Plomben angeben. Im Falle des Ent- und Umladens sind separate Angaben zu machen.</li> <li>· Feld I.19: Gesamtbrutto- und Gesamtnettogewicht angeben.</li> <li>· Feld I.21: Im Falle der Beförderung in Containern oder Kisten sind die Containernummer und die Nummer der unter Aufsicht der zuständigen Behörde angebrachten Plombe anzugeben.</li> <li>· Feld I.25: <ul style="list-style-type: none"> <li>HS-Code und Bezeichnung: Den betreffenden HS-Code angeben: 0201; 0202; 0206; 0504 oder 1502.</li> <li>Beschreibung des Erzeugnisses: Die Beschreibung des Erzeugnisses in der amtlichen Bescheinigung über die Fleischuntersuchung (Official Meat Inspection Certificate – OMIC), Feld I.25, muss identisch mit der Bezeichnung auf dem Transportbehälter sein. Heißt es auf dem Transportbehälter beispielsweise „Boneless Beef Outside Round“, so muss auch in der Bescheinigung „Boneless Beef Outside Round“ stehen. Heißt es auf dem Transportbehälter „Boneless Beef Ribeye“, so muss auch in der Bescheinigung „Boneless Beef Ribeye“ stehen. Heißt es auf dem Transportbehälter „Beef Rib, Blade Meat“ oder „Beef Rib, Ribeye Roll“, so muss auch in der Bescheinigung „Beef Rib, Blade Meat“ oder „Beef Rib, Ribeye Roll“ stehen. Abkürzungen und/oder Codes in der obligatorischen Produktbeschreibung – etwa als Produktbeschreibung „Bnls Beef RBE“ in der OMIC anstelle von „Boneless Beef Ribeye“ – sind nicht zulässig. Die Angabe „ohne Knochen“ bzw. „mit Knochen“ muss in die Beschreibung von Fleischstücken aus einer Zutat auf dem Etikett des Transportbehälters aufgenommen und genauso auch in die OMIC eingetragen werden.</li> <li>Schlachthof, Verarbeitungsbetrieb und Kühllager: Geben Sie die auf dem Etikett angebrachte Zulassungsnummer des Betriebs an.</li> <li>Art der Verpackung: Geben Sie die Art der Verpackung gemäß der UN-Empfehlung 21 und die im internationalen Handel gebräuchliche Bezeichnung der Verpackungsart an.</li> </ul> </li> </ul>		

<b>Part II: Certification</b>	II. Gesundheitsinformationen								
	<p>Versandzeichen werden verwendet, um alle Transportbehälter einer eingeführten Sendung der entsprechenden amtlichen Bescheinigung über die Fleischuntersuchung („Official Meat Inspection Certificate“, OMIC) zuzuordnen. Jeder Transportbehälter einer eingeführten Partie ist gut sichtbar mit einem geeigneten Versandkennzeichen zu versehen.</p>								
	<p>Teil II</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· (1) Nichtzutreffendes streichen.</li> <li>· (2) Zutreffendes stehen lassen.</li> <li>· (3) Canadian Food Inspection Agency.</li> <li>· (4) Europäische Union (EU) steht für die Mitgliedstaaten der EU.</li> </ul>								
<p>Certifying Officer</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Name (in capital letters)</td> <td style="width: 50%; border: none;">Qualification and title</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Datum der Unterzeichnung</td> <td style="border: none;">Unterschrift</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">Stempel</td> <td style="border: none;"></td> </tr> </table>				Name (in capital letters)	Qualification and title	Datum der Unterzeichnung	Unterschrift	Stempel	
Name (in capital letters)	Qualification and title								
Datum der Unterzeichnung	Unterschrift								
Stempel									