

Teil I	I.1. Versender		I.2. IMSOC-Bezugsnummer		
	Name		I.2.a. Lokale Bezugsnummer		
	Adresse				
	Land	ISO-Ländercode			
	I.5. Empfänger		I.3. Zentrale zuständige Behörde		
	Name		I.4. Zuständige örtliche Behörde		
	Adresse				
	Land	ISO-Ländercode			
	I.7. Ursprungsland	ISO-Ländercode	I.9. Bestimmungsland	ISO-Ländercode	
	I.8. Ursprungsregion		Code		I.10. Region des Bestimmungsorts
I.11. Versandort		I.12. Bestimmungsort			
Name		Name			
Adresse		Adresse			
Zulassungsnummer		Zulassungsnummer			
Land	ISO-Ländercode	Land	ISO-Ländercode		
I.13. Ladeort		I.14. Datum und Uhrzeit des Abtransports			
Name					
Adresse					
Zulassungsnummer					
Land	ISO-Ländercode				
I.15. Transportmittel		I.16 Entry Point			
Typ	Dokument	Identifikation			
I.18. Beförderungsbedingungen		I.17. Begleitdokumente			
Controlled temperature <input type="checkbox"/>	Umgebungstemperatur <input type="checkbox"/>	Gekühlt <input type="checkbox"/>	Gefroren <input type="checkbox"/>	Bezugsnummer des Handelspapiers	
				Ausstellungsdatum	
				Land	
				Ausstellungsort	
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"/>		I.22. Für die Durchfuhr durch Mitgliedstaaten <input type="checkbox"/>			
Country	ISO-Ländercode	Country			
EU Exit Authority	BCP code	ISO-Ländercode			
EU Entry Authority	BCP code				
I.23. Gesamtanzahl an Packungen	I.25. Nettogesamtgewicht	I.25. Bruttogesamtgewicht			
I.28. Angaben zur versendeten Sendung					
1. 02 FLEISCH UND GENIESSBARE SCHLACHTNEBENERZEUGNISSE					
0206 genießbare Schlachtnieberzeugnisse von Rindern, Schweinen, Schafen, Ziegen, Pferden, Eseln, Maultieren oder Mauleseln, frisch, gekühlt oder gefroren					
von Rindern, gefroren					
020629 andere					
02062991 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]

II. Gesundheitsinformationen

(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.]

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.

II.3.3. Die Untersuchungsergebnisse wurden in einer Analysebescheinigung festgehalten, aus der hervorgeht, dass E. coli O157:H7/NM nicht nachgewiesen wurde.

II.3.4. Die Analysebescheinigung wird in einer der Amtssprachen Kanadas (Englisch oder Französisch) ausgestellt und liegt der vorliegenden Bescheinigung bei.]

Erläuterungen

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.

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.

Teil I

- Feld I.1: Kontaktdaten des Exporteurs angeben.
- Feld I.2: Referenznummer angeben, der der dreistellige Landescode gemäß ISO 3166-1-Alpha-3 vorangestellt sein muss.
- Feld I.5: Kontaktdaten des Importeurs angeben.
- Feld I.2.a: Falls diese Bescheinigung über das TRACES-System erstellt wird, ist eine vom TRACES-System vergebene individuelle Referenznummer angeben.
- Feld I.11: Herkunftsort: Name und Anschrift des Versandbetriebs.
- 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.
- Feld I.19: Gesamtbrutto- und Gesamtnettogewicht angeben.
- 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.
- Feld I.25:
HS-Code und Bezeichnung: Den betreffenden HS-Code angeben: 0201; 0202; 0206; 0504 oder 1502.
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.
Schlachthof, Verarbeitungsbetrieb und Kühllager: Geben Sie die auf dem Etikett angebrachte Zulassungsnummer des Betriebs an.
Art der Verpackung: Geben Sie die Art der Verpackung gemäß der UN-Empfehlung 21 und die im internationalen Handel gebräuchliche Bezeichnung der Verpackungsart an.

Part II: Certification	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"> · (1) Nichtzutreffendes streichen. · (2) Zutreffendes stehen lassen. · (3) Canadian Food Inspection Agency. · (4) Europäische Union (EU) steht für die Mitgliedstaaten der EU. 								
<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									